



PERFORMANCE PANS[®]MD

Round Pan Set Juego de moldes redondos Ensemble de moules ronds

Wilton Performance Pans meet all your basic baking needs. Collect the complete line and all the accessories you need to make decorating fun and easy. To find them, see your Wilton retailer, the current Wilton Yearbook of Cake Decorating or www.wilton.com.

Use and Care

Before first and after each use, hand wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth. Do not place in dishwasher and avoid using metal utensils. Acid from some foods may stain the pan, but occasional staining or scratches will not affect the performance of the bakeware.

Los moldes Performance Pans de Wilton cumplen con todas sus necesidades básicas de hornear. Coleccione la línea completa y todos los accesorios que necesita para hacer que la decoración sea divertida y fácil. Para encontrarlos, consulte a su minorista Wilton, el Anuario Wilton de decoración de pasteles actual o www.wilton.com.

Uso y cuidado

Antes del primer y después de cada uso, lave a mano con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien con un paño suave. No coloque el molde en el lavavajillas y evite usar utensilios de metal. El ácido de algunos alimentos podría manchar el molde, pero las manchas o rayones esporádicos no afectarán el rendimiento del utensilio para hornear.

Les moules Performance Pans de Wilton satisfont tous vos besoins de cuisson de base. Procurez-vous la ligne complète et tous les accessoires nécessaires pour rendre la décoration des gâteaux facile et amusante. Vous les trouverez chez votre détaillant Wilton, dans l'Annuaire de la décoration des gâteaux de Wilton ou à www.wilton.com.

Utilisation et entretien

Avant la première et après chaque utilisation, laver le moule à la main à l'eau chaude savonneuse, le rincer et l'essuyer parfaitement avec un linge doux. Ne pas mettre le moule au lave-vaisselle et n'utiliser pas d'ustensiles en métal. Il est possible que certains aliments acides tachent le moule, mais quelques taches ou rayures n'auront aucune incidence sur les résultats de cuisson.

Pan Size Tamaño del molde Dimensions du moule	6 in. x 2 in. 6 pulg. x 2 pulg. (15,2 cm x 5 cm) 6 po x 2 po (15,2 cm x 5 cm)	8 in. x 2 in. 8 pulg. x 2 pulg. (20,3 cm x 5 cm) 8 po x 2 po (20,3 cm x 5 cm)	10 in. x 2 in. 10 pulg. x 2 pulg. (25,4 cm x 5 cm) 10 po x 2 po (25,4 cm x 5 cm)	12 in. x 2 in. 12 pulg. x 2 pulg. (30,4 cm x 5 cm) 12 po x 2 po (30,4 cm x 5 cm)
Batter 2-layer cake Pastel de 2 capas/Pâte pour 1 gâteau étagé	2¼ cups/tazas/tasses (532 mL)	4 cups/tazas/tasses (946 mL)	6 cups/tazas/tasses (1,4 L)	8 cups/tazas/tasses (1,9 L)
Baking Temperature Temperatura de horneado/Temperaturé de cuisson	350°F 35-40 min. 176°C 35 à 40 minutes	350°F 37-42 min. 176°C 37 à 42 minutes	350°F 40-45 min. 176°C 40 à 45 minutes	350°F 45-50 min. 176°C 45 à 50 minutes
Servings/Raciones/Portions:				
Wedding/Boda/Mariage	12	24	38	56
Party/Fiesta/Fête	12	20	28	40



See how to decorate this cake online! Visit www.wilton.com.
¡Vea cómo decorar este pastel por Internet! Visite www.wilton.com.
Voyez comment décorer ce gâteau en ligne! Visitez www.wilton.com.

Wilton Method Classes[™]
800-942-8881
www.wilton.com

WWW.WILTON.COM ©2012 WILTON INDUSTRIES, INC.
ALL RIGHTS RESERVED/TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS/TOUS DROITS RÉSERVÉS
Wilton, the Wilton logo, Wilton Method Classes and Performance Pans are either registered trademarks or trademarks of Wilton Industries, Inc. in the United States and/or other countries.
Wilton, el logotipo de Wilton, Wilton Method Classes y Performance Pans son marcas registradas o marcas comerciales de Wilton Industries, Inc. en los Estados Unidos y/o en otros países.
Wilton, le logo Wilton, Wilton Method Classes et Performance Pans sont des marques de commerce ou des marques déposées de Wilton Industries, Inc. aux États-Unis et dans d'autres pays.