

ORIGINAL
FLEXI®FORM

LURCH 

SCHOKOLADEN-FORM DREAM CHOCOLATE

Rezept · Recipe · Recept · Recette · Ricetta · Receta · Рецепт · Przepis

♥
Erdbeer-
Joghurt
Schokolade

100 %
Premium
Platin
Silikon

15
Jahre
Garantie

**BPA
PFAS
PTFE**
Free

Weitere Rezepte
finden Sie auf
lurch.de

Dream Chocolate

Erdbeer-Joghurt

Zutaten für eine Tafel:

Für den Überzug:

150 g Zartbitter-Schokolade

Für die Füllung:

45 g Joghurt

30 g Milchpulver

90 g weiße Kuvertüre

10 g Erdbeeren, gefriergetrocknet

10 g Zucker (+ etwas Wasser)

15 g Kakaobutter (alternativ weiße Kuvertüre)



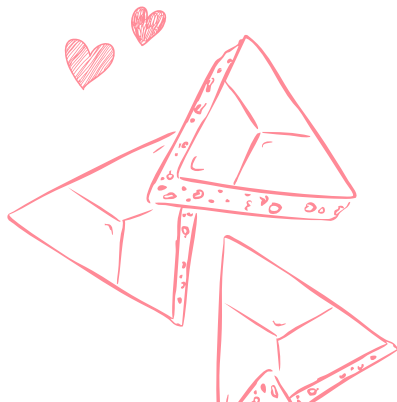
Zubereitung: 2 Stunden inkl. Kühlzeiten

1. Für den Überzug: Zartbitter-Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Für die Füllung: Weiße Kuvertüre und Kakaobutter über einem Wasserbad schmelzen.
3. Gefriergetrocknete Erdbeeren zu einem Pulver zerstoßen. Zucker und etwas Wasser aufkochen. Wenn sich ein Sirup bildet, den Topf vom Herd nehmen und Erdbeerpulver einarbeiten. Die Erdbeer-Zucker-Masse zwischen zwei Backpapieren dünn ausrollen und abkühlen lassen.
4. Etwa zwei Drittel der Zartbitter-Schokolade gleichmäßig in der Schokoladen-Silikonform verteilen. Darauf achten, dass an den Rändern eine ausreichende Schokoladenschicht entsteht. Alles gut durchkühlen.



5. Die Erdbeer-Zucker-Platte kurz einfrieren und danach in kleine Stücke zerstoßen.
 6. Weiße Kuvertüre mit Kakaobutter, Joghurt und Milchpulver verrühren und Erdbeerstücke unterheben.
 7. Joghurt-Erdbeer-Masse in die Schokoladentafel füllen und glattstreichen. Darauf achten, dass noch genug Platz ist, um eine Schokoladenschicht zum Verschließen der Schokolade aufzutragen.
- Tipp: Sollte die Masse etwas zu fest sein, kann man sie leicht temperieren.
8. Die Tafel gut durchkühlen lassen, bis die weiße Creme fest ist.
 9. Mit der restlichen Zartbitter-Schokolade die Tafel verschließen und erneut kühlen.
 10. Die Schokoladentafel vorsichtig aus der Form lösen und Ränder etwas zurechtschneiden.

Lecker!



ORIGINAL
FLEXI®FORM

Flexibel & stabil !

GEBRAUCHSANWEISUNG

FLEXI®FORM aus hochreinem 100% Premium Platin Silikon überzeugt durch optimale Sicherheit und Funktion. Vor Erst-Gebrauch bitten wir Sie die Form zu reinigen. Nur vor dem ersten Gebrauch leicht einfetten und anschließend nur noch bei Biskuit- oder Hefeteig fetten. Die guten Energiewerte erlauben eine Reduzierung der Backtemperatur um ca.10%, daher sollten Backzeiten und Temperaturen immer dem jeweiligen Backofen angepasst werden. Nach dem Backen ca. 5-7 Min. abkühlen lassen und das Backgut entnehmen. Eine Verfärbung ist eine normale Patina, entstanden durch Fettrückstände und unterliegt nicht der Gewährleistung im Rahmen der Garantie.

USAGE INSTRUCTIONS

FLEXI®FORM made of highly pure 100% premium platinum silicone impresses with optimal safety and function. Please wash the tray before first usage. Only grease lightly before the first time of using and subsequently repeat only for sponge or yeast dough. The good energy characteristics allow a reduction of the baking temperature by around 10%, thus baking time and temperature should always be adjusted to the oven being used. After baking leave to cool for about 5-7 min. and remove the finished product. A coloured tarnish is normal, generated by residual grease and is not subject to claims under the guarantee.

GEBRUIKSAANWIJZING

FLEXI®FORM uit uiterst reine 100% premium platina-silicone overtuigt dankzij de optimale veiligheid en werking. Reinig de vorm voor het eerste gebruik. Enkel voor het eerste gebruik lichtjes invetten en daarna alleen nog bij biscuit- of gistdeeg invetten. Omdat de goede energiewaarden zorgen voor een verlaging van de baktemperatuur met ca. 10%, moeten de baktijden en temperaturen steeds aan de bakoven in kwestie aangepast worden. Na het bakken ca. 5-7 min. laten afkoelen en het gebak uit de vorm nemen. Een verkleuring is normaal. Deze ontstaat door vetresten en geeft geen recht op het laten gelden van de garantie.

NOTICE D'UTILISATION

FLEXI®FORM en 100% silicone de platine haut de gamme pur convainc par sa sécurité optimale et sa fonction. Veuillez nettoyer le moule avant la première utilisation. Graissez-le légèrement seulement avant la première utilisation, après ne graisser que pour la pâte à biscuit ou la pâte brisée. Les bonnes valeurs énergétiques permettent une réduction d'environ 10 % de la température de cuisson, ainsi les temps de cuisson et les températures doivent être toujours adaptés au four correspondant. Après cuisson, laissez refroidir env. 5-7 minutes et démouler. Une coloration est un patinage normal dû aux résidus de graisse et n'est pas comprise dans la garantie.

ISTRUZIONI PER L'USO

FLEXI®FORM di purissimo 100 % silicone al platino di qualità premium convince per la sicurezza e la funzionalità ottimali. Pulire lo stampo prima dell'uso. Solo prima dell'uso iniziale ingrassare leggermente e in seguito solo per pan di Spagna o pasta lievitata. Gli ottimi valori energetici consentono una riduzione della temperatura di cottura del 10% circa. I tempi di cottura e le temperature dovrebbero perciò essere sempre adattati al relativo forno. Dopo la cottura lasciare raffreddare per ca. 5-7 min. e poi togliere il dolce. Un'alterazione del colore è una normale patina dovuta ai residui di grasso e non è coperta da garanzia.

INSTRUCCIONES DE USO

El molde FLEXI®FORM de 100% silicona de platino de primera calidad de gran pureza convence por su seguridad y funcionamiento óptimos. Antes de utilizarlo por primera vez, le recomendamos limpiar el molde. La primera vez que lo utilice debe engrasarlo ligeramente y, después, únicamente debe hacerlo con las masas de galleta y con levadura. Sus magníficos valores energéticos permiten reducir la temperatura de horneado aprox. un 10%, por lo que el tiempo y la temperatura de horneado deben ajustarse siempre a los respectivos hornos. Una vez horneado, dejar enfriar durante aprox. 5-7 min. y extraer el producto. El descoloramiento es una patina normal originada por los restos de grasa, por lo que no está cubierto por la garantía.

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

FLEXI®FORM из 100% платинового силикона наивысшего качества даря безопасному и удобному обслуживанию. Перед первым использованием мы просим вас помыть форму. Только перед первым использованием её нужно слегка смазать жиром, а впоследствии только выпекая бисквитное и дрожжевое тесто. Хорошие энергетические показатели позволяют снизить температуру выпекания на прибл. 10%. Поэтому время выпекания и температура всегда выбираются для вашей печи. После выпекания следует около 5-7 охладить выпечку в форме и только потом вынуть её. Изменение цвета формы – обычная патина вследствие остатков жира и не подлежит гарантийным претензиям.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

FLEXI®FORM z 100-procentowego platynowego silikonu premium o wysokiej czystości przekonuje optymalnym bezpieczeństwem i funkcjonalnością. Przed pierwszorazowym użyciem należy formę umyć. Tylko przed pierwszym użyciem lekko ją natłuścić, później wyłącznie przy cieście biskupowym i drożdżowym. Dobre wartości energii umożliwiają obniżenie temperatury pieczenia o ok. 10%, w związku z czym czas pieczenia i temperatura powinny zostać dostosowane do piekarnika. Po upieczeniu pozostawić na ok. 5-7 minut do wystygnięcia, a następnie wyjąć z formy. Przebarwienie to normalna patyna spowodowana pozostałościami tłuszczu i nie jest objęte gwarancją.

Dream Strawberry Yoghurt Chocolate

Ingredients (makes one bar):

For the coating:

150 g dark chocolate

For the filling:

45 g yoghurt

30 g milk powder

90 g white chocolate couverture

10 g freeze-dried strawberries

10 g sugar (plus a little water)

15 g cocoa butter (or additional
white chocolate couverture)

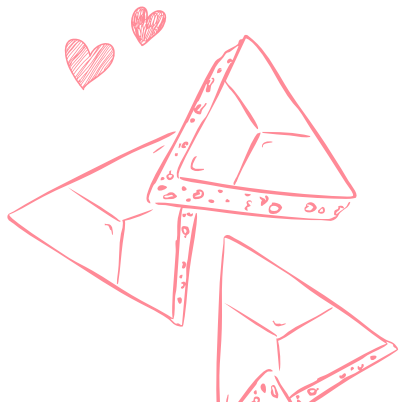
 **Preparation:** 2 hours incl. chilling time

1. For the coating: Melt the dark chocolate over a water bath.
2. For the filling: Melt the white chocolate couverture and cocoa butter over a water bath.
3. Crush the freeze-dried strawberries into a fine powder. Bring the sugar and a little water to the boil. Once a syrup forms, remove from the heat and stir in the strawberry powder. Roll out the strawberry and sugar mixture thinly between two sheets of baking paper and leave to cool.
4. Spread about two thirds of the dark chocolate evenly in the silicone chocolate mould. Make sure there is enough chocolate around the edges. Allow to cool completely.



5. Briefly freeze the strawberry and sugar slab, then break into small pieces.
 6. Mix the white chocolate couverture with the cocoa butter, yoghurt and milk powder and fold in the strawberry pieces.
 7. Pour the yoghurt and strawberry mixture into the chocolate bar and smooth the surface. Make sure there is enough space to seal the bar with a final chocolate layer.
- Tip: if the mixture is too firm, you can temper it gently.
8. Allow the bar to cool until the white cream has set.
 9. Seal the bar with the remaining dark chocolate and chill again.
 10. Carefully remove the bar from the mould and trim the edges.

Tasty!



Dream Chocolate aardbeienyoghurt

Ingrediënten (voor één reep):

Voor de coating:

150 g pure chocolade

Voor de vulling:

45 g yoghurt

30 g melkpoeder

90 g witte couverture

10 g aardbeien, gevriesdroogd

10 g suiker (+ een kleine hoeveelheid water)

15 g cacaoboter (alternatief witte couverture)



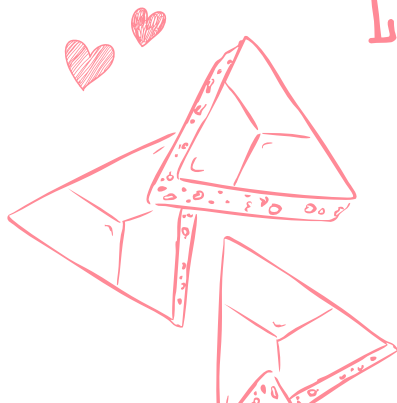
Bereiding: 2 uren incl. tijd om op te stijven in de koelkast

1. Voor de coating: Smelt de pure chocolade boven een bain-marie.
2. Voor de vulling: Smelt de pure witte couverture en cacaoboter boven een bain-marie.
3. Vermaal de gevriesdroogde aardbeien tot poeder. Kook suiker in een kleine hoeveelheid water. Wanneer er een siroop ontstaat, haalt u de pan van het fornuis en mengt u het aardbeienpoeder erdoor. Rol de aardbeien-suikermassa dun uit tussen twee vellen bakpapier en laat ze afkoelen.
4. Verdeel ongeveer twee derde van de pure chocolade gelijkmatig over de siliconen vorm. Zorg ervoor dat er aan de randen voldoende chocolade is. Laat alles goed afkoelen.



5. Vries de aardbeien-suikerplaat kort in en breek ze vervolgens in kleine stukken.
 6. Meng de witte couverture met cacaoboter, yoghurt en melkpoeder en voeg de aardbeienstukjes toe.
 7. Giet de yoghurt-aardbeienmassa in de chocoladereep en strijk ze glad. Zorg ervoor dat er nog voldoende ruimte overblijft om een laag chocolade aan te brengen om de chocolade af te sluiten.
- Tip: Als de massa iets te stevig is, kunt u ze lichtjes tempereren.
8. Laat de reep goed afkoelen tot de witte crème stevig is.
 9. Bedek de reep met de resterende pure chocolade en zet ze opnieuw in de koelkast.
 10. Haal de chocoladereep voorzichtig uit de vorm en snij de randen iets bij.

Lekker!



Chocolat yaourt-fraise gourmand

Ingrédients (pour une tablette):

Pour le glaçage :

150 g de chocolat noir

Pour le fourrage:

45 g de yaourt

30 g de lait en poudre

90 g de chocolat blanc de couverture

10 g de fraises lyophilisées

10 g de sucre (+un peu d'eau)

15 g de beurre de cacao (ou sinon de
chocolat blanc de couverture)



Préparation: 2 heures, temps de refroidissement inclus

1. Pour le glaçage : Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.
2. Pour le fourrage : Faire fondre le chocolat blanc de couverture et le beurre de cacao au bain-marie.
3. Piler les fraises lyophilisées jusqu'à former une poudre. Porter le sucre et un peu d'eau à ébullition. Lorsqu'un sirop se forme, retirer la casserole du feu et incorporer la poudre de fraises. Étaler finement l'appareil de fraises et de sucre entre deux feuilles de papier sulfurisé et le laisser refroidir.
4. Répartir uniformément deux tiers du chocolat noir environ dans le moule en silicone. Veiller à ce qu'une couche suffisante de chocolat se forme sur les bords. Bien laisser refroidir le tout.

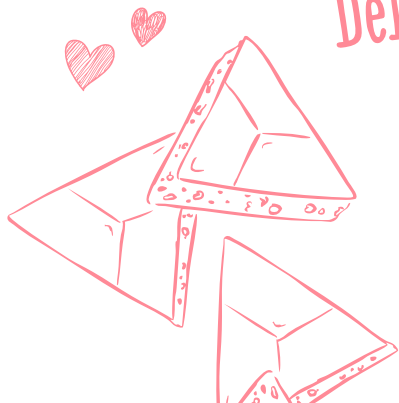


5. Congeler brièvement la plaque de fraises et de sucre et la piler ensuite en petits morceaux.
6. Mélanger le chocolat blanc de couverture avec le beurre de cacao, le yaourt et le lait en poudre, puis incorporer les morceaux de fraises.
7. Verser l'appareil de yaourt et de fraises dans la tablette de chocolat et lisser. Veiller à ce qu'il y ait encore suffisamment de place pour appliquer une couche de chocolat afin de refermer la tablette.

Astuce : si l'appareil est un peu trop ferme, vous pouvez le tempérer légèrement.

8. Laisser bien refroidir la tablette jusqu'à ce que la crème blanche soit ferme.
9. Refermer la tablette avec le reste de chocolat noir et laisser refroidir à nouveau.
10. Démouler délicatement la tablette de chocolat et ébavurer les bords.

Délicieux!



Dream Chocolate Fragola e Yogurt

Ingredienti (per una barretta):

Per la copertura:

150 g cioccolato leggermente amaro

Per il ripieno:

45 g yogurt

30 g latte in polvere

90 g glassa bianca

10 g fragole liofilizzate

10 g zucchero (e un po' di acqua)

15 g burro di cacao (in alternativa glassa bianca)

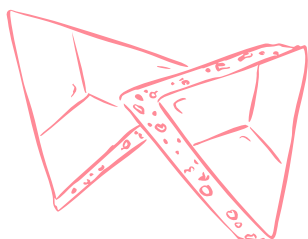


Preparazione: 2 ore, incluso il tempo di raffreddamento in frigo

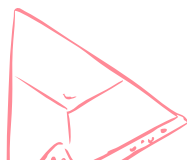
1. Per la copertura: Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato leggermente amaro.
2. Per il ripieno: Far sciogliere a bagnomaria la glassa bianca e il burro di cacao.
3. Pestare le fragole liofilizzate fino a ridurle in polvere. Portare a ebollizione lo zucchero in un po' d'acqua. Quando si forma uno sciroppo, togliere il pentolino dal fornello e versarvi dentro la polvere di fragole, quindi mescolare. Stendere il composto così ottenuto di fragole e zucchero in uno strato sottile tra due fogli di carta forno e lasciare raffreddare.
4. Distribuire circa due terzi del cioccolato leggermente amaro in modo uniforme nello stampo in silicone. Fare in modo che anche i bordi siano ricoperti da un sufficiente strato di cioccolato. Lasciare raffreddare bene.



5. Mettere lo strato di fragole e zucchero in congelatore per qualche minuto, quindi romperlo in piccoli pezzi.
 6. Mischiare la glassa bianca con il burro di cacao, lo yogurt e il latte in polvere, quindi amalgamare delicatamente i pezzi di fragola.
 7. Versare il composto di fragole e yogurt nella barretta di cioccolato e livellare bene la superficie. Assicurarsi che rimanga uno spazio sufficiente per versare lo strato di cioccolato che coprirà il tutto.
- Consiglio: se il composto dovesse risultare troppo solido è possibile scaldarlo leggermente.
8. Lasciare raffreddare bene la barretta finché la crema bianca non è solidificata.
 9. Con il rimanente cioccolato leggermente amaro chiudere la barretta e lasciare raffreddare nuovamente.
 10. Estrarre con attenzione la barretta di cioccolato dallo stampo e con il coltello correggere eventuali imperfezioni sui bordi.



Semplicemente
delizioso!



Chocolate Dream con yogur y fresas

Ingredientes (para una tableta):

Para el recubrimiento:

150 g chocolate negro

Para el relleno:

45 g yogur

30 g leche en polvo

90 g cobertura blanca

10 g fresas, liofilizadas

10 g azúcar (+ un poco de agua)

15 g manteca de cacao (opcional: cobertura blanca)

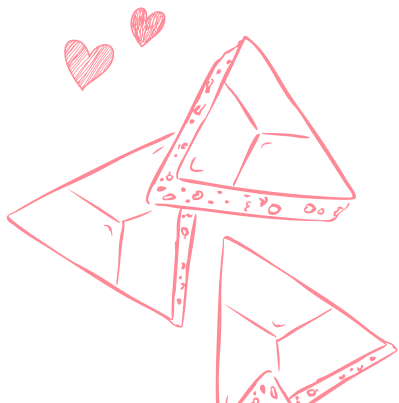


Preparación: 2 horas incl. tiempo de enfriamiento

1. Para el recubrimiento: Derretir el chocolate negro al baño maría.
2. Para el relleno: Derretir la cobertura blanca y la manteca de cacao al baño maría.
3. Machacar las fresas liofilizadas hasta convertirlas en polvo. Llevar a hervir un poco de agua con el azúcar. Cuando se haya creado un jarabe, retirar el cazo del fuego e incorporar las fresas en polvo removiendo. Extender la masa de azúcar con fresas entre dos hojas de papel de horno en una capa fina y dejar enfriar.
4. Repartir unos dos tercios de chocolate negro homogéneamente en el molde de silicona. Asegurarse de que la capa de chocolate que quede en los bordes sea suficiente. Dejar que todo se enfríe bien.



5. Congelar la plancha de azúcar con fresas unos minutos y machacar luego en trozos pequeños.
 6. Mezclar la cobertura blanca con la manteca de cacao, el yogur y la leche en polvo e incorporar los trozos de fresas con movimientos envolventes.
 7. Rellenar la masa de yogur y fresas en la tableta de chocolate y alisar. Asegurarse de que quede espacio suficiente para añadir una capa de chocolate y sellar el chocolate.
- Consejo: en caso de que la masa quedara demasiado espesa, se puede atemperar ligeramente.
8. Dejar enfriar bien la tableta hasta que la crema blanca se solidifique.
 9. Sellar la tableta con el resto del chocolate negro y volver a poner a enfriar.
 10. Desmoldar la tableta de chocolate cuidadosamente y recortar un poco los bordes.



Delicioso!

Восхитительный шоколад «Клубника с йогуртом»

Ингредиенты (на одну плитку):

Для глазури:

150 г темного шоколада с нежной горечью

Для начинки:

45 г йогурта

30 г сухого молока

90 г белого кувертюра

10 г сублимированной клубники

10 г сахара (+ немного воды)

15 г какао-масла (в качестве альтернативы
– белого кувертюра)



Приготовление: 2 часа, включая время охлаждения

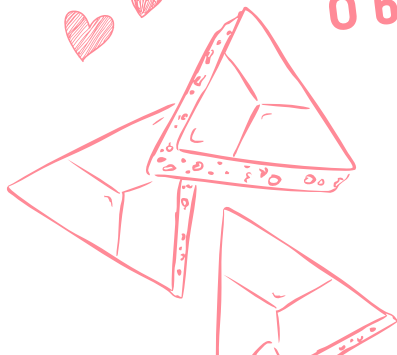
1. Для глазури: Растопить темный шоколад с нежной горечью на водяной бане.
2. Для начинки: Растопить белый кувертюр и какао-масло на водяной бане.
3. Измельчить сублимированную клубнику в порошок. Довести до кипения сахар с небольшим количеством воды. Как только образуется сироп, снять кастрюлю с плиты и ввести клубничный порошок. Тонко раскатать клубнично-сахарную массу между двумя листами бумаги для выпечки и оставить остывать.
4. Равномерно распределить примерно две трети темного шоколада с нежной горечью в силиконовой форме. Убедиться, что при этом по краям образуется достаточный слой шоколада. Тщательно все остудить.



5. Слегка подморозить клубнично-сахарную пластинку, а затем измельчить ее на мелкие кусочки.
6. Смешать белый кувертюр с какао-маслом, йогуртом и сухим молоком и аккуратно добавить кусочки клубники.
7. Заполнить массой из йогурта и клубники шоколадную плитку и разгладить ее. Убедиться в том, что осталось достаточно места для нанесения завершающего слоя шоколада.

Совет: если масса получилась слишком твердой, ее можно немного размягчить.

8. Тщательно охладить плитку, пока белый крем не затвердеет.
9. Покрыть плитку оставшимся темным шоколадом с нежной горечью и снова охладить.
10. Осторожно извлечь плитку шоколада из формы и слегка подровнять края.



О бьеден и е !

Dream Chocolate z jogurtem truskawkowym

Składniki (na jedną tabliczkę):

Na polewę:

150 g czekolady deserowej

Na nadzienie:

45 g jogurtu

30 g mleka w proszku

90 g białej kuwerty

10 g truskawek, liofilizowanych

10 g cukru (+ trochę wody)

15 g masła kakaowego (alternatywnie biała
kuwertura)



Przygotowanie: 2 godziny łącznie z czasem chłodzenia

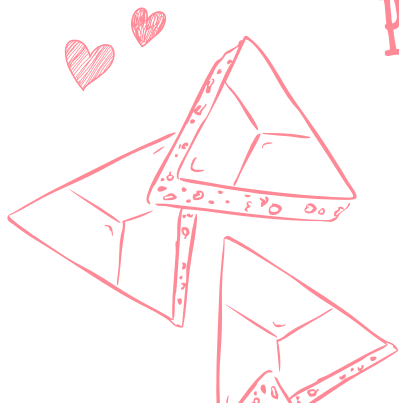
1. Na polewę: Rozpuścić czekoladę deserową w kąpeli wodnej.
2. Na nadzienie: Rozpuścić białą kuwerturę i masło kakaowe w kąpeli wodnej.
3. Rozgnieść liofilizowane truskawki na proszek. Zagotować cukier z niewielką ilością wody. Po utworzeniu się syropu zdjąć garnek z kuchenki i dodać truskawki w proszku. Masę truskawkowo-cukrową rozwałkować cienko między dwoma arkuszami papieru do pieczenia i pozostawić do ostygnięcia.
4. Rozprowadzić równomiernie około dwóch trzecich czekolady deserowej w silikonowej formie. Zwracać uwagę, aby na krawędziach powstała wystarczająca warstwa czekolady. Wszystko dobrze schłodzić.



5. Zamrozić na krótko płat truskawek z cukrem, a następnie pokruszyć na małe kawałki.
6. Wymieszać białą kuwerturę z masłem kakaowym, jogurtem i mlekiem w proszku, a następnie dodać kawałki truskawek.
7. Włożyć masę jogurtowo-truskawkową do tabliczki czekolady i wyrównać. Zwracać uwagę, aby pozostało wystarczająco dużo miejsca na nałożenie kolejnej warstwy czekolady zamykającej czekoladę.

Porada: jeśli masa jest nieco zbyt twarda, można ją lekko podgrzać.

8. Pozostawić tabliczkę do dobrego schłodzenia, aż biały krem będzie twardy.
9. Zamknąć tabliczkę pozostałą czekoladą deserową i ponownie schłodzić.
10. Ostrożnie wyjąć tabliczkę czekolady z formy i nieznacznie przyciąć krawędzie.



Pyszne!

GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 15 Jahren die einwandfreie Funktion unserer Original Flexi-Form Produkte in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts.

Voraussetzung für die Geltendmachung der Garantie ist neben der Vorlage des Kaufbelegs eine ordnungsgemäße Behandlung entsprechend den von uns gegebenen Gebrauchs- und Pflegehinweisen sowie die bestimmungsgemäße Benutzung des Produkts. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem fehlerhaften Produkt vorzulegen. Senden Sie uns die fehlerhafte Form bitte an die unten angegebene Adresse und wir werden dieses kostenlos gegen ein neues austauschen und Ihnen zusenden. Der Endverbraucher hat im Rahmen der Garantie ausschließlich Anspruch auf Neulieferung. Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird dieses durch ein Produkt desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das fehlerhafte Produkt durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt.

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Durch diese Garantieerklärung werden Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

GARANTIEGEBER

LURCH AG · Schinkelstraße 6 · 31137 Hildesheim · Germany
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 · info@lurch.de · www.lurch.de

WARRANTY DECLARATION

During the 15-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of Original Flexi-Form products with regard to materials, craftsmanship and function. The warranty period begins on the date the product is purchased.

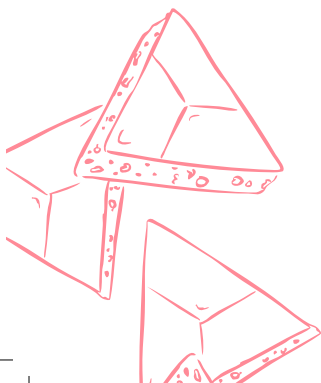
In addition to submitting proof of purchase, in order to make a warranty claim you are required to have handled the product in keeping with the instructions for use and care supplied by us as well as to have used the product exclusively for its intended purpose. The proof of purchase and the faulty product must be presented to validate the claim under warranty. Please send the faulty mould to us at the address provided below and we will exchange it for a new mould and send it to you free of charge. The end user is entitled to a replacement within the terms of the warranty. Provided that this model is still included in the product range, the faulty item will be replaced by a product of the same type. If the model is no longer included in the product range, the faulty product will be replaced with a similar product from the current product range.

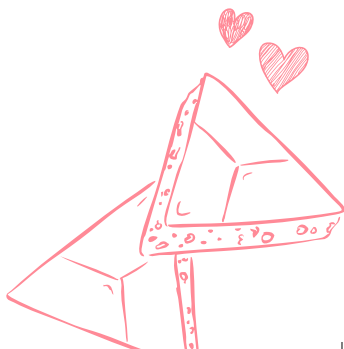
LEGAL WARRANTY

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk are not affected by this guarantee. During the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights for subsequent fulfilment, price reduction, withdrawal from the contract and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

WARRANTY ISSUER

LURCH AG • Schinkelstraße 6 • 31137 Hildesheim • Germany
Tel.: +49 (0) 5121 / 74 991 74 • info@lurch.de • www.lurch.de







LURCH AG

Schinkelstraße 6
31137 Hildesheim · Germany
Tel. +49 (0)5121 7499174
info@lurch.de · www.lurch.de

Designed &
Engineered
in Germany

