

600x400-ALB - 600x400-ALB



100438 - 100439

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versione: 1.0

Data di redazione: 2024-09-06

Istruzioni per l'uso originali

Dati tecnici

Nome:	Teglia forata 600x400-ALB
Numero art.:	100438
Materiale:	alluminio, rivestimento antiaderente
Standard di panificazione:	600 x 400
Perforazione:	sì
Diámetro perforazione in mm:	3
Spessore del materiale in mm:	2
Cerchio:	4 lati
Resistente alla temperatura fino a in °C:	280
Dimensioni (L x P x H) in mm:	600 x 400 x 10
Peso in kg:	0,92

Nome:	Teglia 600x400-ALB
Numero art.:	100439
Materiale:	alluminio, rivestimento antiaderente
Standard di panificazione:	600 x 400
Spessore del materiale in mm:	2
Cerchio:	4 lati
Resistente alla temperatura fino a in °C:	280
Dimensioni (L x P x H) in mm:	600 x 400 x 10
Peso in kg:	1,27

IT

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Lavoro sicuro con teglie da forno / teglie forate

- Per rimuovere la teglia da forno/teglia forata, utilizzare sempre i guanti protettivi da forno resistenti alle alte temperature.
- La teglia da forno/teglia forata calda deve essere sempre posata su una superficie resistente alle alte temperature.
- La teglia da forno/teglia forata deve essere sempre inserita nel forno lentamente.

- Assicurarsi che la teglia da forno/teglia forata sia appoggiata stabilmente sulle guide.
- Utilizzate le teglie da forno/teglie forate in materiali resistenti alle alte temperature.
- Verificare sistematicamente la teglia da forno/teglia forata per la presenza di deformazioni e sostituirla se necessario.
- Prestare attenzione a che il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
- Sostituire immediatamente le teglie da forno/teglie forate danneggiate.
- Utilizzare prodotti alternativi, come teglie in acciaio inox o tappetini in silicone.
- Non tagliare i prodotti da forno/pietanze direttamente sulla teglia da forno/teglia forata.

Indicazioni relative alla cura e pulizia di teglie da forno/teglie forate

ATTENZIONE!

Per la pulizia di teglie da forno/teglie forate non utilizzare raschietti, pagliette metalliche, né spazzole dure.

Non utilizzare detersivi aggressivi.

Per pulire le teglie da forno/teglie forate non utilizzare macchine per pulizia teglie.

1. Prima del primo uso, nonché dopo l'uso le teglie da forno/teglie forate devono essere pulite con acqua molto calda e un detersivo delicato.
2. Sciacquare con acqua pulita le teglie da forno/teglie forate lavate.
3. Asciugare accuratamente le teglie da forno/teglie forate pulite.
4. In alternativa, le teglie da forno/teglie forate possono essere lavate in lavastoviglie. **Non lavare le teglie da forno/teglie forate in lavastoviglie che richiede l'uso di detersivo granulare.**
5. Conservare le teglie da forno/teglie forate in un luogo asciutto.