



**100404 - 100405 - 100406 - 100407 - 100408 -
100412 - 100413 - 100416 - 100417 - 100425 -
100426 - 100427 - 100428**

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: 2.0

Data di redazione: 2022-01-26

Istruzioni per l'uso originali

ATTENZIONE!

Le teglie da forno e quelle perforate non possono entrare in contatto con prodotti contenenti un alto livello di acidi o di sale.

Tenere presente che gli acidi, le basi e/o i sali metallici in combinazione con acqua e/o ossigeno atmosferico possono dissolvere l'alluminio puro, formando composti di alluminio (III).

Indicazioni relative alla cura e pulizia

Teglie da forno in acciaio inossidabile

1. Le teglie da forno in acciaio inossidabile andranno lavate prima della prima cottura e andranno pulite, dopo ogni utilizzo, con un panno morbido imbevuto di detergente delicato.
2. Fatto ciò, dovranno essere asciugate accuratamente.

Teglie da forno e lamiere perforate in alluminio

1. Prima del primo utilizzo, sottoporre le teglie e le lamiere perforate a una temperatura di circa 200 °C.
2. Successivamente le teglie vanno unte dall'esterno e dall'interno.
3. Il passo successivo consiste nel sottoporre nuovamente le teglie ad una temperatura di 200 °C per mezz'ora.
4. Per consentire il deflusso del grasso in eccesso, le teglie e le lamiere perforate andranno inserite nel forno in posizione rovesciata.

Il trattamento termico delle teglie permette di creare un leggero rivestimento in grasso che previene le perdite termiche dal rivestimento in alluminio.

5. Le teglie da forno e le lamiere perforate andranno pulite regolarmente dopo ogni utilizzo, servendosi di un panno umido e di detergente delicato.

Teglie da forno e lamiere perforate con rivestimento in silicone

1. Le teglie da forno e le lamiere perforate con rivestimento in silicone andranno pulite soltanto con un panno morbido o una spugna umida.
2. Non lavare mai le teglie da forno e le lamiere perforate con rivestimento in silicone in lavastoviglie.
3. Non pulire mai le teglie da forno e le lamiere perforate con rivestimento in silicone utilizzando detergenti aggressivi.
4. Non pulire mai le teglie da forno e le lamiere perforate con rivestimento in silicone utilizzando detergenti aggressivi.

5. Per evitare il danneggiamento del rivestimento, non usare oggetti appuntiti o affilati.
6. Non ingrassare le teglie da forno e le lamiere perforate rivestite.
7. Nei limiti del possibile, evitare il contatto delle teglie da forno e delle lamiere perforate con la farina.
8. Durante la pulizia, non immergere le teglie da forno e le lamiere perforate in liscivie.

Lamiere traforate con pellicola riutilizzabile per cottura al forno

1. Le lamiere traforate in alluminio dovranno essere pulite con un panno umido e con detergente delicato.
2. Fatto ciò, dovranno essere asciugate con cura.
3. Non riscaldare le pellicole riutilizzabili per cottura al forno a una temperatura superiore a 260 °C.
4. Tra i processi di cottura al forno, la pellicola riutilizzabile dovrà essere pulita unicamente con un panno morbido e umido e con una scopetta per spazzare i residui.
5. Non accatastare le teglie una sopra l'altra.

IT

Come conservare le teglie da forno

1. Dopo ogni utilizzo, pulire le teglie da forno e le lamiere perforate secondo le indicazioni di cui sopra.
2. Le teglie da forno e le lamiere traforate vanno accuratamente asciugate con un panno morbido.
3. Le teglie da forno e le lamiere traforate vanno conservate in un luogo asciutto.