

**600x400-ALB - 600x400-ALB**



**100438 - 100439**

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

тел. +49 5258 971-0  
факс: +49 5258 971-120  
**Горячая линия:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Версия: 1.0

Дата составления: 2024-09-06

**Оригинальная инструкция по эксплуатации**

## Технические характеристики

<b>Наименование:</b>	<b>Противень перфорированный 600x400-ALB</b>
Номер арт.:	<b>100438</b>
Материал:	алюминий, антипригарное покрытие
Стандарт выпечки:	600 x 400
Перфорация:	да
Диаметр перфорации в мм:	3
Толщина материала в мм:	2
Кромка:	4 стороны
Термоустойчивость до, в °С:	280
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	600 x 400 x 10
Вес в кг:	0,92

<b>Наименование:</b>	<b>Пекарский противень 600x400-ALB</b>
Номер арт.:	<b>100439</b>
Материал:	алюминий, антипригарное покрытие
Стандарт выпечки:	600 x 400
Толщина материала в мм:	2
Кромка:	4 стороны
Термоустойчивость до, в °С:	280
Размеры (шир. × гл. × выс.) в мм:	600 x 400 x 10
Вес в кг:	1,27

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

### Безопасная работа с пекарскими противнями/перфорированными противнями

- Для вынимания горячего пекарского противня/перфорированного противня всегда использовать устойчивые к высоким температурам пекарские рукавицы.
- Горячий пекарский противень/перфорированный противень следует всегда устанавливать на устойчивую к высоким температурам подставку.

- Пекарский противень/перфорированный противень следует всегда вставлять в печь медленно и безопасно.
- Убедиться, что пекарский противень/перфорированный противень надежно закреплен в направляющих.
- Использовать пекарские противни/перфорированные противни, изготовленные из материалов устойчивых в высоким температурам.
- Регулярно проверять их на наличие деформации, при необходимости заменять пекарский противень/перфорированный противень.
- Следить за тем, чтобы антипригарное покрытие не было повреждено.
- Поврежденные пекарские противни/перфорированные противни следует немедленно заменять.
- Использовать альтернативные решения, такие как нержавеющая сталь или силиконовые коврики.
- Никогда не резать выпечку/блюда непосредственно на пекарском противне/перфорированном противне.

## Рекомендации, касающиеся ухода за пекарскими противнями/перфорированными противнями и их очистки

RU

### ВНИМАНИЕ!

**Не использовать для очистки пекарских противней/перфорированных противней скребков или твердых щеток.**

**Не использовать никаких агрессивных чистящих средств.**

**Не использовать для очистки пекарских противней/перфорированных противней машину для очистки противней.**

1. Перед первым использованием и после использования пекарские противни/перфорированные противни следует очистить горячей водой и мягким чистящим средством.
2. Сполоснуть очищенные пекарские противни/перфорированные противни в чистой воде.
3. После очистки тщательно осушить пекарские противни/перфорированные противни.
4. В качестве альтернативы пекарские противни/перфорированные противни можно помыть в посудомоечной машине. **Не использовать для мытья пекарских противней/перфорированных противней посудомоечную машину, в которой используется гранулят.**
5. Хранить пекарские противни/перфорированные листы в сухом месте.