

600x400-ALB - 600x400-ALB



100438 - 100439

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2024-08-30

Oryginalna instrukcja obsługi

Dane techniczne

Nazwa:	Blacha perforowana 600x400-ALB
Numer art.:	100438
Materiał:	aluminium, powłoka nieprzywierająca
Norma piekarska:	600 x 400
Perforacja:	tak
Średnica perforacji w mm:	3
Grubość materiału w mm:	2
Krawędź:	4 strony
Odporność na temperaturę do, w °C:	280
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	600 x 400 x 10
Ciężar w kg:	0,92

Nazwa:	Blacha piekarnicza 600x400-ALB
Numer art.:	100439
Materiał:	aluminium, powłoka nieprzywierająca
Norma piekarska:	600 x 400
Grubość materiału w mm:	2
Krawędź:	4 strony
Odporność na temperaturę do, w °C:	280
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	600 x 400 x 10
Ciężar w kg:	1,27

PL

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Bezpieczna praca z blachami piekarniczymi / blachami perforowanymi

- Do wyjmowania gorącej blachy piekarniczej / blachy perforowanej używać zawsze odpornych na wysokie temperatury rękawic piekarskich.
- Gorącą blachę piekarniczą / blachę perforowaną należy zawsze stawiać na odpornej na wysokie temperatury podkładce.
- Blachę piekarniczą / blachę perforowaną należy zawsze wsuwać do pieca powoli i bezpiecznie.

- Upewnić się, że blacha piekarnicza / blacha perforowana jest mocno osadzona na szynach.
- Używać blach piekarnicznych / blach perforowanych z materiałów odpornych na wysokie temperatury.
- Sprawdzać regularnie pod kątem deformacji i w razie potrzeby wymieniać blachę piekarniczą / blachę perforowaną.
- Zwracać uwagę na to, aby powłoka nieprzywierająca była nieuszkodzona.
- Uszkodzone blachy piekarnicze / blachy perforowane należy natychmiast wymienić.
- Stosować alternatywy takie jak stal nierdzewna lub maty silikonowe.
- Wypieków/potraw nigdy nie należy kroić bezpośrednio na blasze piekarniczej / blasze perforowanej.

Wskazówki dot. pielęgnacji i czyszczenia blach piekarnicznych / blach perforowanych

UWAGA!

Do czyszczenia blach piekarnicznych / blach perforowanych nie używać drapaków, skrobaków ani twardych szczotek.

PL Nie używać żadnych agresywnych środków czyszczących.

Do czyszczenia blach piekarnicznych / blach perforowanych nie używać maszyny do czyszczenia blach.

1. Przed pierwszym użyciem jak również po użyciu blachy piekarniczej / blachy perforowanej należy czyścić gorącą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym.
2. Oczyszczone blachy piekarnicze / blachy perforowane opłukać w czystej wodzie.
3. Po czyszczeniu blachy piekarniczej / blachy perforowanej dokładnie osuszyć.
4. Alternatywnie blachy piekarnicze / blachy perforowane można umyć w zmywarce do naczyń. **Do mycia blach piekarnicznych / blach perforowanych nie używać zmywarki, w której do mycia używany jest granulát.**
5. Blachy piekarnicze / perforowane przechowywać w suchym miejscu.