

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



**100438 - 100439**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Version: 1.0

Date de création : 2024-09-06

**Manuel d'utilisation original**

## Données techniques

<b>Nom :</b>	<b>Plaque perforée 600x400-ALB</b>
Numéro d'article :	<b>100438</b>
Matériau :	aluminium, revêtement antiadhésif
Norme de boulangerie :	600 x 400
Perforation :	oui
Diamètre de la perforation en mm :	3
Épaisseur du matériau en mm :	2
Bord :	4 côtés
Résistance à la température jusqu'à, en °C :	280
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	600 x 400 x 10
Poids en kg :	0,92

<b>Nom :</b>	<b>Plaque de cuisson 600x400-ALB</b>
Numéro d'article :	<b>100439</b>
Matériau :	aluminium, revêtement antiadhésif
Norme de boulangerie :	600 x 400
Épaisseur du matériau en mm :	2
Bord :	4 côtés
Résistance à la température jusqu'à, en °C :	280
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	600 x 400 x 10
Poids en kg :	1,27

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

### Travailler en toute sécurité avec les plaques de cuisson / plaques perforées

- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous retirez une plaque de cuisson ou une plaque perforée chaude.
- Placez toujours la plaque de cuisson / plaque perforée chaude sur un support résistant à la chaleur.

- Faites toujours glisser la plaque de cuisson / la plaque perforée dans le four lentement et en toute sécurité.
- Veillez à ce que la plaque de cuisson / plaque perforée soit bien calée sur les rails.
- Utilisez des plaques de cuisson / plaques perforées en matériaux résistants à la chaleur.
- Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de déformation et remplacez la plaque de cuisson / la plaque perforée si nécessaire.
- Assurez-vous que le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
- Les plaques de cuisson / plaques perforées endommagées doivent être remplacées immédiatement.
- Utilisez des alternatives telles que l'acier inoxydable ou des tapis en silicone.
- Les pâtisseries/plats ne doivent jamais être découpés directement sur la plaque à cuisson/plaque perforée.

## Consignes d'entretien et de nettoyage des plaques de cuisson / plaques perforées

### ATTENTION !

**Ne pas utiliser de grattoirs, de racloirs ou de brosses dures pour nettoyer les plaques de cuisson / plaques perforées.**

**Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs.**

**N'utilisez pas de machine à nettoyer les plaques de cuisson pour nettoyer les plaques de cuisson/plaques perforées.**

1. Avant et après la première utilisation, les plaques de cuisson / plaques perforées doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux.
2. Rincer les plaques de cuisson / plaques perforées nettoyées dans de l'eau propre.
3. Séchez soigneusement les plaques de cuisson/plaques perforées après le nettoyage.
4. Alternativement, les plaques de cuisson/plaques perforées peuvent être lavées au lave-vaisselle. **N'utilisez pas de lave-vaisselle utilisant des granulés pour laver les plaques de cuisson/plaques perforées.**
5. Entrez les plaques de cuisson/ les plaques perforées dans un endroit sec.