

600x400-ALB - 600x400-ALB



100438 - 100439

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Servisní infolinka: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Verze: 1.0

Datum vyhotovení: 2024-09-06

Originální návod k obsluze

Technické údaje

Název:	Perforovaný plech 600x400-ALB
Číslo výrobku:	100438
Materiál:	hliník, nepřilnavý povrch
Pekařská norma:	600 x 400
Perforace:	ano
Průměr perforace v mm:	3
Tloušťka materiálu v mm:	2
Hrana:	4 strany
Teplotní odolnost do, ve °C:	280
Rozměry (šíř. x hl. x výš.) v mm:	600 x 400 x 10
Hmotnost v kg:	0,92

Název:	Pekařský plech 600x400-ALB
Číslo výrobku:	100439
Materiál:	hliník, nepřilnavý povrch
Pekařská norma:	600 x 400
Tloušťka materiálu v mm:	2
Hrana:	4 strany
Teplotní odolnost do, ve °C:	280
Rozměry (šíř. x hl. x výš.) v mm:	600 x 400 x 10
Hmotnost v kg:	1,27

CZ

Technické změny vyhrazeny!

Bezpečná práce s pekařskými plechy / perforovanými plechy

- Při vyjímání horkého pekařského plechu / perforovaného plechu vždy používejte žáruvzdorné pekařské rukavice.
- Horký pekařský plech / perforovaný plech vždy pokládejte na tepelně odolný povrch.
- Pekařský plech / perforovaný plech vkládejte do pece vždy pomalu a bezpečně.
- Ujistěte se, že pekařský plech / perforovaný plech pevně sedí na kolejnicích.

- Používejte pekařské plechy / perforované plechy z materiálů odolných vůči vysokým teplotám.
- Pravidelně kontrolujte, zda nedošlo k deformaci, a v případě potřeby vyměňte pekařský plech / perforovaný plech.
- Ujistěte se, že nepřilnavý povlak není poškozen.
- Poškozené pekařské plechy / perforované plechy je nutné okamžitě vyměnit.
- Použijte alternativy, jako jsou nerezové nebo silikonové rohože.
- Pečivo / pokrmy nikdy nekrájejte přímo na pekařském plechu / perforovaném plechu.

Tipy pro ošetření a čištění pekařských plechů / perforovaných plechů

POZOR!

K čištění pekařských plechů / perforovaných plechů nepoužívejte drátěnky, škrabky ani tvrdé kartáče.

Nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky.

K čištění pekařských plechů / perforovaných plechů nepoužívejte stroj na čištění plechů

CZ

1. Před prvním použitím jak i po použití pekařských plechů / perforovaných plechů je třeba je čistit horkou vodou a jemným čisticím prostředkem.
2. Očištěné pekařské plechy / perforované plechy opláchněte v čisté vodě.
3. Po očištění pekařské plechy / perforované plechy důkladně osušte.
4. Alternativně lze pekařské plechy / perforované plechy mýt v myčce nádobí. **K mytí pekařských plechů / perforovaných plechů nepoužívejte myčku, která k mytí používá granule.**
5. Pekařské plechy / perforované plechy skladujte na suchém místě.