

Pflegehinweise Back- und Lochbleche	D/A/CH
Care instructions Baking trays and perforated trays	GB/UK
Consignes d'entretien Plaques four et plaques perforées	F/B/CH
Indicazioni per la cura Teglie da forno e lamiere perforate	I/CH
Consejos para la limpieza Bandejas para horno y bandejas perforadas	E
Reinigingstips Bakplaten en geperforeerde platen	NL/B
Henvisninger vedrørende pleje Bageplader og perforerede bageplader	DK
Veiledning for vedlikehold Bakeplater og perforerte plater	NO
Hoito-ohjeet Paisto- ja reikäpellit	FI
Wskazówki dot. pielęgnacji Blach piekarniczych i blach perforowanych	PL
Рекомендации по уходу Противни и перфорированные листы	RUS
Nuorodos dėl priežiūros Kepimo skardos ir perforuotos skardos	LT
Napomene za održavanje Posuda za pečenje i perforiranih limova	HR
Tisztítással kapcs. tanácsok Sütőlap és lyukacsos sütőlap	H
Sfaturi cu privire la îngrijire Tăvi de coacere și tăvi perforate	RO

Pflegehinweise

Backbleche aus Edelstahl

- Reinigen Sie die Backbleche aus Edelstahl vor dem ersten Backeinsatz und nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch sowie einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie sie danach gründlich ab.

Backbleche und Lochbleche aus Aluminium

- Brennen Sie die Backbleche und Lochbleche aus Aluminium vor dem ersten Backeinsatz im Ofen bei ca. 200 °C aus.
- Anschließend Backbleche und Lochbleche aus Aluminium außen und innen einfetten, danach nochmals eine halbe Stunde bei 200 °C einbrennen.
- Damit das überschüssige Fett ausläuft, stellen Sie die Backbleche und die Lochbleche aus Aluminium seitenverkehrt, d.h. kopfüber in den Ofen.



HINWEIS!

Das Einbrennen der Backbleche bildet einen leichten Fettbelag zur Verminderung der Wärmeabstrahlung der Alu-Schicht.

- Reinigen Sie die Backbleche und die Lochbleche aus Aluminium nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Backbleche und Lochbleche mit Silikonbeschichtung

- Reinigen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche nur mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie die silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals mit aggressivem Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche niemals mit einem Dampfstrahler.
- Um eine Beschädigung oder Beschichtung zu vermeiden, verwenden Sie für die Reinigung keine spitzen oder scharfen Gegenstände.
- Fetten Sie die beschichteten Backbleche und Lochbleche nicht ein.

- Vermeiden Sie möglichst trockenes Mehl auf den beschichteten Backblechen und Lochblechen.
- Tauchen Sie silikonbeschichtete Backbleche und Lochbleche zur Reinigung nicht in Seifenlauge.

Lochbleche mit Dauerbackfolie

- Reinigen Sie Lochbleche aus Aluminium mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie sie danach gründlich ab.
- Erhitzen Sie die Dauerbackfolien nicht über 260 °C.
- Reinigen Sie die Dauerbackfolie zwischen den Backvorgängen nur mit einem weichen, feuchten Tuch oder durch Abkehren.
- Lochbleche mit Dauerbackfolie nicht stapeln!

Aufbewahrung

Reinigen Sie die Backbleche und Lochbleche nach jedem Gebrauch wie oben beschrieben. Trocknen Sie diese gründlich ab und bewahren Sie sie an einem trockenen Ort auf.