



**100404 - 100405 - 100406 - 100407 - 100408 -
100412 - 100413 - 100416 - 100417 - 100425 -
100426 - 100427 - 100428**

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: 2.0

Data sporządzenia: 2022-01-26

Oryginalna instrukcja obsługi

UWAGA!

Blachy piekarnicze i perforowane nie mogą stykać się z produktami zawierającymi dużą ilość kwasu lub soli.

Należy pamiętać, że kwasy, zasady i/lub sole metali w połączeniu z wodą i/lub tlenem atmosferycznym mogą rozpuszczać czyste aluminium, tworząc związki glinu (III).

Wskazówki dot. pielęgnacji i czyszczenia

Blachy piekarnicze ze stali szlachetnej

1. Blachy piekarnicze ze stali szlachetnej należy umyć przed pierwszym pieczeniem oraz czyścić po każdym użyciu wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem myjącym.
2. Następnie je dokładnie osuszyć.

Blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium

1. Przed pierwszym użyciem blachy piekarnicze i blachy perforowane należy wypalić w piecu w temp. ok. 200 °C.
2. Następnie blachy należy natłuścić z zewnątrz i wewnątrz.
3. Kolejnym krokiem jest ich ponowne wypalanie przez pół godziny w temperaturze 200 °C.
4. Blachy piekarnicze i blachy perforowane należy wstawić do piekarnika odwrotnie, tzn. do góry nogami, aby spłynął nadmiar tłuszczu.

Wypalanie blach piekarniczych tworzy na nich lekką powłokę z tłuszczu, która zapobiega stratom ciepła powłoki aluminium.

5. Blachy piekarnicze i blachy perforowane należy czyścić po każdym użyciu za pomocą wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.

Blachy piekarnicze i blachy perforowane z powłoką silikonową

1. Blachy piekarnicze i blachy perforowane z powłoką silikonową należy czyścić tylko wilgotną ściereczką lub miękką gąbką.
2. Nigdy nie należy czyścić blach piekarniczych i blach perforowanych z powłoką silikonową w zmywarce do naczyń.
3. Nigdy nie należy czyścić blach piekarniczych i blach perforowanych z powłoką silikonową za pomocą agresywnych środków myjących.
4. Nigdy nie należy czyścić blach piekarniczych i blach perforowanych z powłoką silikonową za pomocą agresywnych środków czyszczących.

5. Nie używać do czyszczenia szpiczastych ani ostrych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia powłoki.
6. Nie należy natłuszczać powlekanych blach piekarniczych i blach perforowanych.
7. W miarę możliwości unikać suchej mąki na powlekanych blachach piekarniczych i blachach perforowanych.
8. Podczas czyszczenia nie zanurzać blach piekarniczych i blach perforowanych w ługu.

Blachy perforowane z folią do pieczenia wielokrotnego użytku

1. Blachę perforowaną z aluminium czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki i łagodnego środka czyszczącego.
2. Następnie ją dokładnie osuszyć.
3. Folię do pieczenia wielokrotnego użytku nie należy rozgrzewać do temperatury powyżej 260 °C.
4. Pomiędzy procesami pieczenia folię do pieczenia wielokrotnego użytku należy czyścić tylko miękką, wilgotną ściereczką lub poprzez obmiatanie.
5. Nie układać blach jedna na drugiej.

PL

Przechowywanie blach piekarniczych

1. Po każdym użyciu czyścić blachy piekarnicze i blachy perforowane zgodnie z powyższymi wskazówkami.
2. Blachy piekarnicze i blachy perforowane dokładnie osuszyć za pomocą miękkiej ściereczki.
3. Blachy piekarnicze i perforowane przechowywać w suchym miejscu.