



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

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

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Версия: 2.0

Дата составления: 2022-01-26

Оригинальная инструкция по эксплуатации

ВНИМАНИЕ!

Противни пекарские и перфорированные не должны соприкасаться с продуктами, содержащими большое количество кислоты или соли.

Обратите внимание, что кислоты, основания и/или соли металлов в сочетании с водой и/или атмосферным кислородом могут растворять чистый алюминий образуя соединения алюминия (III).

Рекомендации на тему ухода и очистки

Противни из благородной стали

1. Перед первым применением противни из благородной стали следует помыть, а также их следует очищать после каждого использования с помощью мягкой салфетки и мягкого моющего средства.
2. После чего тщательно осушить.

Противни и перфорированные листы из алюминия

1. Перед первым применением противни и перфорированные листы следует обжечь в печи при температуре ок. 200 °С.
2. После этого противни следует смазать жиром снаружи и изнутри.
3. Следующим шагом является их повторные обжигание в течение получаса при температуре 200 °С.
4. Для того чтобы удалить избыток жира противни и перфорированные листы следует вставить в печь „вверх дном”.

В результате обжига противней на них возникает небольшое жировое покрытие, которое предотвращает потери тепла алюминиевого покрытия.

5. Противни и перфорированные листы следует чистить с помощью влажной салфетки и мягкого моющего средства.

Противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием

1. Противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием следует очищать только с помощью влажной салфетки или мягкой губки.
2. Никогда не следует очищать противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием в посудомоечной машине.
3. Никогда не следует очищать противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием с помощью агрессивных моющих средств.

4. Никогда не следует очищать противни и перфорированные листы с силиконовым покрытием с помощью агрессивных чистящих средств.
5. Во избежание повреждения покрытия не следует использовать для очистки заостренные или острые предметы.
6. Не следует смазывать жиром противни и перфорированные листы с противопригарным покрытием.
7. По мере возможности следует избегать попадания сухой муки на противни и перфорированные листы с противопригарным покрытием.
8. Во время очистки не следует погружать противни и перфорированные листы щелочные растворы.

Перфорированные листы с фольгой для многоразового использования

1. Перфорированные алюминиевые листы следует очищать влажной салфеткой с мягким чистящим средством.
2. После чего тщательно осушить.
3. Фольгу для выпечки многоразового использования нельзя нагревать выше 260 °C.
4. Между процессами выпечки фольгу многоразового использования следует очищать только мягкой влажной салфеткой или путем сметания.
5. Не укладывать противни один на другом.

Хранение пекарских противней

1. После каждого использования противни и перфорированные листы следует очистить в соответствии с указаниями выше.
2. Пекарские противни и перфорированные листы следует тщательно очищать с помощью мягкой салфетки.
3. Пекарские противни и перфорированные листы следует хранить в сухом месте.