

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

Reinigingsinstructies

Bakplaten uit roestvrij staal

- Bakplaten uit roestvrij staal voor het eerste gebruik wassen, als na elk gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel schoonmaken. Deze goed laten drogen.

Bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium

- Bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium voor het eerste gebruik voorbranden in de oven bij een temp. van ong. 200 °C.
- Hierop de bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium vanbinnen en vanbuiten inoliën en nog eens, gedurende een half uur, voorbranden bij een temp. van ong. 200 °C.
- Om het overtollige vet te laten uitlekken, de bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium omgekeerd in de oven plaatsen, d.w.z. „ondersteboven”.



TIP!

Het voorbranden van bakplaten laat een lichte vetlaag achter, wat het warmteverlies van de aluminiumlaag tegengaat.

- Bakplaten en geperforeerde platen uit aluminium na elk gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel schoonmaken.

Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag

- Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag enkel met een vochtige doek of een zachte spons schoonmaken.
- Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag nooit in een vaatwasser schoonmaken.
- Bakplaten en geperforeerde platen met een siliconenlaag nooit met agressieve wasmiddelen schoonmaken.
- Bakplaten en geperforeerde platen nooit met een stoomreiniger schoonmaken.
- Om schade aan de bekleding tegen te gaan, geen scherpe of ruwe materialen gebruiken bij het schoonmaken.
- De bekleding van bakplaten en geperforeerde platen niet inoliën.

- Vermijd, voor zover mogelijk, het gebruik van droge bloem op de bekleding van bakplaten en geperforeerde platen.
- Tijdens het schoonmaken de bakplaten en geperforeerde platen niet in loog onderdompelen.

Geperforeerde platen met herbruikbaar bakfolie

- De geperforeerde aluminiumplaten moeten worden gereinigd met een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel en vervolgens grondig worden gedroogd.
- Herbruikbaar bakfolie mag niet boven 260 °C worden verwarmd.
- Tussen bakprocessen mag het herbruikbaar bakfolie alleen worden gereinigd met een zachte, vochtige doek of door ze af te vegen.
- Geperforeerde vellen met herbruikbaar bakfolie mogen niet worden gestapeld!

Bewaren

De bakplaten en geperforeerde platen na elk gebruik volgens bovengenoemde richtlijnen schoonmaken. Goed laten drogen en op een droge plaats bewaren.