

| | |
|--|---------------|
| 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 |

Consejos para la limpieza

Bandejas de horno de acero inoxidable

- Es necesario lavar las bandejas de acero inoxidable antes del primer uso y limpiarlas después de cada uso con un paño húmedo y un detergente delicado, luego, secarlas minuciosamente.

Bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio

- Antes del primer uso, es necesario hornear las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio en el horno en la temperatura de 200 °C aproximadamente.
- Luego, hay que cubrir las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio con una grasa y volver a hornearlas durante una media hora en la temperatura de 200 °C.
- Para que el exceso de grasa fluya libremente, las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio deben estar colocadas al revés, o sea, "patas arriba".



¡INDICACIÓN!

Hornear las bandejas de horno crea una capa de grasa que previene pérdidas de calor de revestimiento en aluminio.

- Es imprescindible lavar las bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio después de cada uso usando un paño húmedo y un detergente delicado.

Bandejas de horno y bandejas perforadas con revestimiento en silicona

- Las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona sólo se pueden limpiar con un paño húmedo o una esponja blanda.
- Nunca limpie las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona en un lavavajillas.
- Nunca limpie las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona usando detergentes agresivos.
- Nunca limpiar las bandejas de horno ni las bandejas perforadas con un vaporizador.
- Para evitar daños en el revestimiento, está prohibido usar cualquier objeto puntiagudo o afilado para lavar las bandejas.
- No se debe cubrir las bandejas de horno y las bandejas perforadas revestidas con grasa.

- Caso sea posible, evitar el contacto de la harina seca con la superficie de las bandejas de horno y las bandejas perforadas revestidas.
- Al limpiar, nunca sumergir las bandejas de horno y las bandejas perforadas en lejía.

Bandejas perforadas con papel para hornear de uso múltiple

- Limpie las bandejas perforadas de aluminio con un paño húmedo y detergente suave, séquelas bien.
- No caliente el papel para hornear de uso múltiple a temperaturas superiores a 260 °C.
- Entre los usos, limpie el papel para hornear de uso múltiple solo con un paño suave y húmedo o por barrido.
- ¡No apile las bandejas perforadas con papel para hornear de uso múltiple!

Conservación

Después de cada uso limpiar las bandejas de horno y las bandejas perforadas de acuerdo con los consejos descritos anteriormente. Secar minuciosamente y guardar en un lugar seco.