

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

Wskazówki dot. pielęgnacji

Blachy piekarnicze ze stali szlachetnej

- Blachy piekarnicze ze stali szlachetnej należy umyć przed pierwszym pieczeniem oraz oczyścić po każdym użyciu wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem myjącym, a następnie dokładnie osuszyć.

Blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium

- Przed pierwszym użyciem blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium należy wypalić w piecu w temp. ok. 200 °C.
- Następnie blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium należy natłuścić z zewnątrz i wewnątrz i jeszcze raz wypalać przez pół godziny przy 200 °C.
- Aby spłynął nadmiar tłuszczu, blachy piekarnicze i blachy perforowane z aluminium należy wstawić do pieca odwrotnie, czyli „do góry nogami”.



WSKAZÓWKA!

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

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

Blachy piekarnicze i blachy perforowane z powłoką silikonową

- Blachy piekarnicze i blachy perforowane z powłoką silikonową należy czyścić tylko wilgotną ściereczką lub miękką gąbką.
- Nigdy nie należy czyścić blach piekarniczych i blach perforowanych z powłoką silikonową w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie należy czyścić blach piekarniczych i blach perforowanych z powłoką silikonową za pomocą agresywnych środków myjących.
- Nigdy nie czyścić blach piekarniczych ani blach perforowanych za pomocą parownicy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki, nie należy używać do czyszczenia żadnych spiczastych ani ostrych przedmiotów.
- Nie należy natłuszczać powlekanych blach piekarniczych i blach perforowanych.

- W miarę możliwości unikać suchej mąki na powlekanych blachach piekarniczych i blachach perforowanych.
- Podczas czyszczenia nie zanurzać blach piekarniczych i blach perforowanych w ługu.

Blachy perforowane z folią do pieczenia wielokrotnego użytku

- Blachy perforowane z aluminium należy czyścić wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem myjącym, a następnie dokładnie osuszyć.
- Folia do pieczenia wielokrotnego użytku nie należy rozgrzewać do temperatury powyżej 260 °C.
- Pomiędzy procesami pieczenia folię do pieczenia wielokrotnego użytku należy czyścić tylko miękką, wilgotną ściereczką lub poprzez obmiatanie.
- Blach perforowanych z folią do pieczenia wielokrotnego użytku nie wolno układać w stos!

Przechowywanie

Po każdym użyciu czyścić blachy piekarnicze i blachy perforowane zgodnie z powyższymi wskazówkami. Dokładnie osuszyć i przechowywać w suchym miejscu.