

Blacha do pizzy

617069-617489

Instrukcja użytkowania i konserwacji



Nie można myć
w zmywarkach

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

INFORMACJE OGÓLNE

Blachy do pizzy HENDI wykonane są ze stali pokrytej tlenkiem metalu, który tworzy się na powierzchni podczas procesu elektrolizy. Powstały w ten sposób tlenek chroni głębsze warstwy metalu przed korozją czyli utlenianiem się stali. Nie jest to jednak powłoka trwała. Podczas normalnego użytkowania ściera się ona. Jest to proces naturalny. Zachodzi on w wyniku parowania powodując skrzystalizowanie się środków ochronnych będących na powierzchni blach do pizzy. Wyrób na czas transportu przekładany jest specjalnym papierem, który poprzez kontakt z substancją konserwującą może przywierać, kruszyć, łuszczyć się, itp. Wyżej wymienione zjawiska nie powodują żadnego uszkodzenia lub pogorszenia parametrów blach do pizzy.

UŻYTKOWANIE BLACH DO PIZZY

Blachy do pizzy służą wyłącznie do wypieku a nie do innych procesów obróbki produktów spożywczych ani do przygotowywania i przechowywania produktów o odczynie kwaśnym lub o właściwościach kwasotwórczych,
Temperatura wypieku nie powinna przekraczać +300°C

KONSERWACJA BLACH DO PIZZY

Pozostałości ciasta lub innych składników pizzy usuwać wyłącznie poprzez mycie ciepłą wodą z dodatkiem neutralnych środków myjących (np. płyn Ludwik).

Nie wolno myć w zmywarkach.

Nie wolno stosować myjek drucianych ani past szorujących mogących zarysować powłokę blachy do pizzy.

Po każdorazowym umyciu blachy do pizzy należy ją dokładnie wysuszyć i starannie natłuścić olejem roślinnym

Nie wolno składować blach do pizzy nie natłuszczonych.

Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**