

Hinweise zur Verwendung von Backblechen mit Beschichtung

Damit Sie lange Freude beim Einsatz der beschichteten Bleche haben, sollten Sie Folgendes beachten, damit Haltbarkeit und der Antihafteffekt der Beschichtung möglichst lange erhalten bleiben:

1. Das Schneiden auf der Beschichtung ist **nicht** zulässig.
2. Die Bleche **nicht** mit einer Blechputzmaschine, Spülmaschine oder im Selbstreinigungsmodus des Ofens reinigen.
3. Alkalische oder saure Reinigungsmittel sind **nicht** zulässig.
4. **Die Bleche dürfen für Laugengebäck verwendet werden, solange die Beschichtung in einen einwandfreien Zustand ist und das Laugengebäck nicht mit dem Aluminiumblech in Kontakt kommt.**
5. Die Bleche sollten nicht mit Lauge in Kontakt kommen, da dies die Beschichtung angreifen kann.
6. Die Backbleche dürfen nur bis max. 270 °C (510 °F) verwendet werden. Temperaturen über 270 °C (510 °F) beschädigen die Antihafbeschichtung.
7. Abwischen mit feuchtem weichem Tuch (Schwamm) genügt – bei Bedarf.
8. Bleche so stapeln/stellen, dass die Beschichtung **nicht** beschädigt werden kann.

Bitte diese Hinweise an den Endkunden bzw. den Nutzer der Bleche weitergeben.

Notes on the use of baking sheets with coating

In order for you enjoy many years of use with the above cooking accessories and to obtain optimum results, please observe the following notes:

1. Do **not** cut on the coating.
2. Do **not** clean in a try cleaner, dishwasher or at self-cleaning modus in the oven.
3. Do **not** use alkaline or acidic cleaning agents.
4. **The sheets must not get into contact with lye.**
5. The sheets may only be used up to a maximum temperature of 270° C (510°F). Temperatures over 270 ° C (510 °F) will damage the coating.
6. Wiping with a damp cloth (sponge) – if necessary – is sufficient.
7. Stack/place the sheets in such a way that the coating will **not** be damaged.

Please pass on this information to the end costumer/user.

Remarques sur l'utilisation des plaques de cuisson avec revêtement anti adhérent

Pour prolonger le plaisir dans l'utilisation des plaques revêtues, vous devez noter les points suivants de sorte que la durabilité et l'effet anti adhérent du revêtement restent intacts aussi longtemps que possible :

1. La découpe sur la surface revêtue est **interdite**.
2. **Ne pas** nettoyer les plaques avec un lave-plaques, un lave-vaisselle ou dans le mode d'auto-nettoyage du four.
3. **Ne pas** utiliser des détergents alcalins ou acides.
4. **Les plaques ne doivent pas entrer en contact avec la soude (production de Bretzel).**
5. Les plaques ne peuvent être utilisées jusqu'à 270 °C (510 °F). Les températures (constantes) supérieures à 270 °C (510 °F) endommagent le revêtement anti adhérent.
6. Il suffit d'essuyer les plaques avec un chiffon humide et doux – si nécessaire.
7. Il faut empiler/déposer les plaques de cuisson de telle sorte que le revêtement ne peut pas être endommagé.

S'il vous plaît de transmettre ces instructions au client final ou l'utilisateur des plaques de cuisson.