

## Reinigungs- und Pflegehinweise für beschichtete Bleche und Formen



### **Inbetriebnahme:**

- Vor dem ersten Einsatz die Formen oder Bleche mit Wasser oder feuchtem Tuch reinigen und anschließend gut trocknen.
- Im Normalfall ist ein Fetten der Formen und Bleche nicht notwendig.
- Sollte es dennoch zu Anhaftungen der Teiglinge kommen, die Bleche oder Formen leicht fetten und bei Bedarf wiederholen.

### **Reinigung:**

- Zur Reinigung verwenden Sie bitte nur Wasser mit handelsüblichen Neutralreinigern (pH7).
- Die Reinigung hat mit leichtem Wasserstrahl und/oder weicher Reinigungsbürste zu erfolgen. Nicht tauchen oder Hochdruckreinigen.

### **Sorgfältige Handhabung beschichteter Bleche und Formen:**

- Leere Bleche und Verbände dürfen nicht in den geheizten Ofen gehen. Dadurch wird die Funktionsdauer der Antihafteffekte erheblich reduziert.
- Die Bleche und die Verbände sorgfältig trocknen bevor Produkte aufgelegt werden. Wasserrückstände sorgen für ein Kleben der Produkte und können die Beschichtung zerstören.

### **Vermeidung von Beschädigungen der Oberflächen:**

- Bleche und Formen so stapeln, dass die Beschichtung nicht beschädigt werden kann.
- Keine Reinigung mit Schabern, harten Bürsten usw.
- Das Backgut darf nicht im Blech oder der Form geschnitten werden.

## **WIR SIND FÜR SIE DA**

Sollten Sie Fragen bezüglich unserer Produkte haben, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen jeder Zeit beratend zur Seite.



In der Krause 67, 52249 Eschweiler



+49 (2403) 7001 0



[www.anneliese.de](http://www.anneliese.de)