

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