

Siatka do pizzy

617502-617595

Instrukcja użytkowania i konserwacji



Nie można myć
w zmywarkach



Aluminium

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

INFORMACJE OGÓLNE

Siatka do pizzy marki Hendi wykonana jest z aluminiowej beznitowej siatki oraz obręczy. Siatka do pizzy jest doskonałym rozwiązaniem zarówno dla amatorskiego wypieku pizzy, jak i na potrzeby gastronomi.

Dzięki gęstej sieci otworów woda odparowuje ze spodu pizzy, dzięki czemu spód jest niezwykle kruchy i chrupiący.

Dodatkową zaletą siatki jest łatwość zdejmowania z niej ciasta, bez obawy o jego połamanie.

UŻYTKOWANIE SIATEK DO PIZZY

Siatki do pizzy służą wyłącznie do wypieku pizzy a nie do innych procesów obróbki produktów spożywczych ani do przygotowywania i przechowywania produktów o odczynie kwaśnym lub o właściwościach kwasotwórczych.

Temperatura wypieku nie przekracza powinna przekraczać 300°C

KONSERWACJA SIATEK 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 obręcz lub uszkodzić siatkę aluminiową

Po każdorazowym umyciu siatki do pizzy należy ją dokładnie wysuszyć.

Dystrybutor w Polsce:



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

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