



Pizzableche 1740 und 1745

Pizza Pans 1740 and 1745



Bitte beachten Sie unbedingt die nachfolgenden wichtigen Hinweise!

Materialeigenschaften

Die Bleche werden aus Eisenblech hergestellt. Dieses Material ist nicht rostfrei. Es kann problemlos in professionellen elektrischen Pizzaöfen und Steinöfen bis 350°C verwendet werden, da es quasi nicht überhitzbar ist. Ab einer Temperatur von 260°C kann es zu geringfügigen Verformungen kommen. Vermeiden Sie allerdings Schockabkühlung und ungleichmäßige Erhitzung der Bleche. Dieses würde zu einer dauerhaften Verformung führen.

Die Pizzableche, die wir liefern, sind nur durch einen dünnen Ölfilm geschützt, um sie während der Lagerzeiten vor Rost zu schützen. Kommen die Bleche nicht sofort zum Einsatz müssen sie weiterhin vor Feuchtigkeit geschützt werden. Hat der Rostprozess einmal eingesetzt, so ist eine Reinigung oder Reparatur unmöglich.

Erstgebrauch:

Vor dem ersten Einsatz muss der Ölfilm mit heißem Wasser ohne Beigabe von Spül- oder Reinigungsmittel abgespült werden. Anschließend das Blech mit Küchenpapier sorgfältig trockenreiben und eine halbe Stunde bei 150°C erhitzen.

Das Pizzablech ist nunmehr gebrauchsfertig.

Im Gebrauch:

Beachten Sie bitte anschließend:

- Nach jeder Reinigung (nur mit heißem Wasser ohne Spülmittel) und Trocknung die Bleche außen und innen dünn mit Pflanzenöl einreiben.
- Lagern Sie die Bleche an einem trockenen Platz.
- Vermeiden Sie die Beschädigung der schwarzen Oberfläche (Schwarz/Blaublech). Tiefe Kratzer beschleunigen den Korrosionsprozess.
- Die Pizzableche sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Die Pizzableche sind nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet. Bitte entfernen Sie das Backgut nach dem Backen.

Please read carefully and observe the following instructions!

To get the best use from these pizza pans, the following advice should be observed.

The pizza pans are manufactured from blue steel which is not rust resistant. This material can easily be used in professional electric pizza ovens and stone ovens up to 350°C. Even on slightly higher temperatures it can hardly be overheated. Above 260°C slight deformations may occur. You should avoid sudden cooling, uneven heating up or constant overheating because this would lead to a permanent deformation of the pans.

The pizza pans we supply are covered with a thin oily film of corrosion protection to avoid corrosion during the storage period. If the pans are not immediately used, they must still be protected against humidity. Once the corrosion process has started, it will be impossible to clean or repair the pans.

First use:

Before the first use, remove the corrosion protection by rinsing the pan with hot water without any cleaner or detergent. Then the pans must be carefully dried with kitchen paper and heated at 150°C for half an hour.

The pizza pans are now ready for use.

For daily use, please note:

- Always oil the pans inside and outside with a touch of cooking oil after each cleaning and drying and before each use.
- Store the pans in a dry place.
- Protect the surface from damage. Avoid using metal utensils. Deep scratches accelerate the corrosion process.
- The pizza pans are not dishwasher safe.
- The pizza pans not suitable for storing food. Please remove food products after baking.