



**100404 - 100405 - 100406 - 100407 - 100408 -
100412 - 100413 - 100416 - 100417 - 100425 -
100426 - 100427 - 100428**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Diseño: 2.0

Fecha de elaboración: 2022-01-26

Manual de instrucciones original

¡ATENCIÓN!

Las bandejas de hornear y perforadas no pueden entrar en contacto con productos que contengan un alto nivel de ácido o sal.

Hay que tener en cuenta que los ácidos, álcalis y/o sales metálicas en combinación con el agua y/o el oxígeno atmosférico pueden disolver el aluminio puro formando compuestos de aluminio (III).

Indicaciones de cuidado y limpieza

Bandejas de horno de acero inoxidable

1. Es necesario lavar las bandejas de acero inoxidable antes del primer uso y limpiarlas después de cada uso con un paño húmedo y un detergente delicado.
2. Luego, secarlas minuciosamente.

Bandejas de horno y las bandejas perforadas de aluminio

1. Antes del primer uso, es necesario hornear las bandejas de horno y las bandejas perforadas en el horno en la temperatura de 200 °C aproximadamente.
2. A continuación, las bandejas deben engrasarse por fuera y por dentro.
3. El siguiente paso es hornearlas nuevamente a 200 °C durante media hora.
4. Para que el exceso de grasa fluya libremente, las bandejas de horno y las bandejas perforadas deben estar colocadas al revés, o sea, "patas arriba".

Hornear las bandejas de horno crea una capa de grasa que previene pérdidas de calor de revestimiento en aluminio.

5. Es imprescindible lavar las bandejas de horno y las bandejas perforadas después de cada uso usando un paño húmedo y un detergente delicado.

Bandejas de horno y bandejas perforadas con revestimiento en silicona

1. Las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona sólo se pueden limpiar con un paño húmedo o una esponja blanda.
2. Nunca limpie las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona en un lavavajillas.
3. Nunca limpie las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona usando detergentes agresivos.
4. Nunca limpie las bandejas de horno y las bandejas perforadas con revestimiento en silicona usando detergentes agresivos.

5. Para evitar daños en el revestimiento, está prohibido usar cualquier objeto puntiagudo o afilado para lavar las bandejas.
6. No se debe cubrir las bandejas de horno y las bandejas perforadas revestidas con grasa.
7. Caso sea posible, evitar el contacto de la harina seca con la superficie de las bandejas de horno y las bandejas perforadas revestidas.
8. Al limpiar, nunca sumergir las bandejas de horno y las bandejas perforadas en lejía.

Bandejas perforadas con papel para hornear de uso múltiple

1. Limpie las bandejas perforadas de aluminio con un paño húmedo y detergente suave.
2. Luego, secalas minuciosamente.
3. No caliente el papel para hornear de uso múltiple a temperaturas superiores a 260 °C.
4. Entre los usos, limpie el papel para hornear de uso múltiple solo con un paño suave y húmedo o por barrido.
5. ¡No apile las bandejas!

ES

Almacenamiento de bandejas de horno

1. Después de cada uso limpiar las bandejas de horno y las bandejas perforadas de acuerdo con los consejos descritos anteriormente.
2. Las bandejas de horno y las bandejas perforadas deben secarse por completo con un paño suave.
3. Las bandejas de horno y perforadas deben almacenarse en un lugar seco.