

**TEGLIA PIZZA IN LAMIERA BLU cm.40x30x3**

TEGAME PER PIZZA E FOCACCIA IN FERRO BLU



vedi prodotto online

CODICE: **0316305604940**

MARCA: **AGNELLI**

I nostri prodotti vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni di normale imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio, non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi. Ideale per forno casalingo, sconsigliato per forno a legna.

## PRIMO UTILIZZO / BRUCIATURA

Prima dell'utilizzo teglia va messa in forno a 150°C per mezz'ora circa, in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione. Una volta raffreddata, dopo il secondo utilizzo, la teglia in ferro non avrà più la colorazione blu. Se la bruciatura è avvenuta in modo corretto l'olio si sarà vetrificato e coprirà la teglia come una smaltatura.

Le teglie in ferro sono molto sensibili agli alimenti acidi e all'umidità, pertanto non va conservata né utilizzata in ambienti umidi.

Se ne sconsiglia l'uso in cella di lievitazione e surgelazione e va assolutamente evitato il contatto prolungato con il prodotto da forno dopo la sua cottura.

## PULIZIA

La teglia, dopo ogni utilizzo, deve essere sempre oleata e conservata in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente.

Per la pulizia utilizzare un panno morbido oleato.

Se per qualche motivo la teglia fosse così sporca da doverla con acqua, usa acqua molto calda, bollente, lasciare ammorbire lo sporco e toglierlo con una spatola. Asciugarla molto bene e metterla per mezz'ora in forno caldo a 150 °C, in modo da togliere ogni residuo d'umidità. Ogni volta che si pulisce la teglia, prima di riporla occorre ungerla completamente d'olio.

Si sconsiglia il lavaggio, comunque il lavaggio con acqua, soluzioni caustiche, detersivi e spugne abrasive.

## IN CASO DI RUGGINE

Per prima cosa bisogna togliere la ruggine con carta vetrata molto fine, meglio se per metalli, e smerigliare la parte o le parti arrugginite, fino ad arrivare al metallo lucido. Spolvera bene con un panno asciutto o carta da cucina ed infine ripetere la bruciatura.