

TEGLIA PER TARTE TATIN CHOC EXTREME cm.28



SOLUZIONI FOODSERVICE

Stampo Tarte Tatin in fusione di alluminio antiaderente, design CHOC Extrême. Il rivestimento Choc Extreme è garantito senza PFOA e PFOS.

UTILIZZO

Appositamente studiato per realizzare crostate capovolte: permette di preparare il caramello sul fornello e di cuocere al forno il dolce in un'unica teglia.

Compatibile con tutte le fonti di calore

MATERIALE

Fusione di alluminio: stampo con grande capacità di inerzia; indeformabile.

Fondo in acciaio inox ferritico: stampo idoneo per induzione.

Rivestimento ceramico rinforzato per uso intensivo, altamente resistente ai graffi e alle alte temperature: prestazioni durevoli; Il miglior rivestimento antiaderente sul mercato.

PREGI

Ottime proprietà antiaderenti consentono una facile lavorazione.

CONSIGLI UTILI

Al primo utilizzo, lavare il prodotto con acqua calda e sapone, risciacquare abbondantemente e asciugare bene.

Non riscaldare da solo o surriscaldare.

Evita gli shock termici.

Per garantire prestazioni di induzione ottimali: regolare le misurazioni della sorgente di riscaldamento fino al diametro inferiore del prodotto.

Non utilizzare oggetti metallici nello stampo.

Precauzioni per l'uso in un forno tradizionale:

- non utilizzare la funzione grill
- non superare i 250 ° di temperatura

Raccomandazioni specifiche per l'uso sull'induzione per preservare la durabilità del prodotto:

- Aumentare gradualmente la temperatura
- Evita di usare il booster
- Non riscaldare l'utensile senza il cibo all'interno

Per prolungare la durata del rivestimento antiaderente:

- Non utilizzare utensili in acciaio o taglienti
- Il lavaggio in lavastoviglie non è consigliato
- lavaggio con spugne non abrasive, acqua calda e sapone