

TEGLIA RETTANGOLARE IN ALLUMINIO ANTIADERENTE
cm. 30x40x3



SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO

Adatta per la cottura del pane, biscotti e prodotti di pasticceria e panificazione in genere. Le teglie in alluminio possono essere utilizzate in freezer o in cella di lievitazione senza contro indicazioni, poichè non arrugginiscono.

La patina scura che si forma all'interno delle teglie di alluminio é determinata dall'ossidazione spontanea del metallo: una vera e propria barriera protettiva inerte che non va eliminata. Per chi volesse avere sempre i recipienti di cottura splendenti deve usare prodotti specifici. Al primo utilizzo al meglio lavare con acqua e precondizionarla cioè ungere leggermente l'interno con olio o burro.

Cosa non fare:

Non pulire mai le teglie con attrezzi appuntiti o abrasivi.

Non lavare in alta pressione (superiori alle 5 bar) e non utilizzare soluzioni alcaline o aggressive o non idonee all'uso alimentare.

Non riscaldare a vuoto.

Non utilizzare se bagnate o umide.

Materiale: Alluminio

Materiale Prodotto: Lega Alluminio 3003 antiaderente

Rivestimento antiaderente: Si

Dimensioni: 40x30cm

Tipologia: Teglia

Capacità di Condurre il calore: 225 W/°K

Rivestimento: antiaderente