



## Benutzerhinweise: Pizzableche

### Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise! Unbedingt Lesen!

Um diese Pizzableche optimal nutzen zu können, beachten Sie bitte folgende Empfehlungen:

Die Bleche werden aus nicht rostfreiem Eisenblech hergestellt. Dieses Material ist in Öfen, wie sie in der Gastronomie verwendet werden quasi nicht überhitzbar. Die Pizzableche verformen sich geringfügig im Ofen und nehmen nach dem Abkühlen wieder ihre ursprüngliche Form an. Vermeiden Sie allerdings Schockabkühlung und ungleichmäßige oder ständige Überhitzung 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 Spül- oder Reinigungsmittel abgespült werden. Anschließend das Blech mit Küchenpapier sorgfältig trockenreiben. Das Pizzablech ist nunmehr gebrauchsfertig.

#### Beachten sie bitte anschließend:

- Achtung sehr wichtig: Nach dem spülen sofort abtrocknen und nicht abtropfen lassen.
- Nach jeder Reinigung und Trocknung die Bleche außen und innen dünn mit Speiseöl 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.