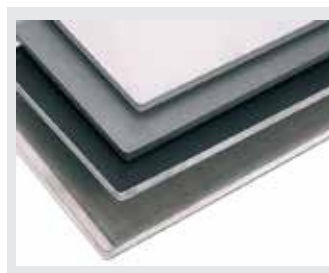


BACKBLECHE



ABGERUNDETE
ECKEN OHNE
SCHWEISSNAHT
=
PFLEGELEICHT



EIGENSCHAFTEN

- **Blauefärbtes Stahlblech** : Besonders hochwertig, extrem formbeständig.
- **Gelochtes Backblech** : Ø 3 mm Perforierungen für den Heissluftdurchgang und Kochen.
- **EXAL-Backblech** : Aluminium-Backbleche mit Antihafbeschichtung, PTFE. Maximale Backtemperatur: 250 °C. Diese einfach zu handhabenden Backbleche. Oxidieren nicht und eignen sich somit für eine Verwendung in Kühlräumen und Gärkammern. Einfetten ist nicht erforderlich.
- **Backbleche mit rand Gerade** : Abgerundete ecken ohne Schweissnaht, Pflegeleicht. NF Lebensmittelhygiene-Zertifikat.

BACKBLECHE MIT RAND SCHRÄG

		«1/2 Bäckernorm» 40x30	«Bäckernorm» 60x40	GN2/1	GN1/1
Gesamtlänge		40 cm	60 cm	65 cm	53 cm
Gesambreite		30 cm	40 cm	53 cm	32,5 cm
Gesamthöhe		1 cm	1 cm	1 cm	1 cm
Bodenlänge		37 cm	57 cm	61,5 cm	50 cm
Bodenbreite		27 cm	37 cm	49,5 cm	29 cm
Backbleche aus Blauefärbtes Stahlblech	Best.Nr.	-	310103	310108	310107
Backbleche aus Blauefärbtes Stahlblech gelocht	Best.Nr.	-	-	-	310157
Backbleche aus Aluminium	Best.Nr.	-	310604	-	310606
Backbleche aus Aluminium, gelocht	Best.Nr.	-	310612	-	310610
Backbleche aus Aluminium antihafbeschichtete innenseite	Best.Nr.	310201	310202	-	310203
Backbleche aus Rostfreiem Stahl	Best.Nr.	-	310623	310624	310625

BACKBLECHE MIT RAND GERADE

		«Bäckernorm» 60x40	GN1/1
Gesamtlänge		60 cm	53 cm
Gesambreite		40 cm	32,5 cm
Gesamthöhe		2 cm	2 cm
Backbleche aus Blauefärbtes Stahlblech	Best.Nr.	455001	455003
Backbleche aus Aluminium	Best.Nr.	529401	-
Backbleche aus Aluminium antihafbeschichtete innenseite	Best.Nr.	663201	-
Backbleche aus Rostfreiem Stahl	Best.Nr.	713401	713403

VORBEREITUNGSTIPPS FÜR VERWENDUNG VON BACKFORMEN UND -BLECHEN AUS GEBLÄUTEM BLECH :

- Neue Bleche vor der ersten Verwendung «einbacken».
- Bleche bei 100°C erhitzen und mit einem Schwamm warm reinigen. Vorgang 3 mal wiederholen.
- Anschließend die Bleche mit Öl oder hochwertigem Lebensmittelfett einschmieren und 2 Stunden lang bei 180°C einbacken.
- Erneut mit dem Schwamm reinigen und ölen bzw. fetten.
- Die Bleche sind nun einsatzbereit. Vor jeder Verwendung erneut ölen bzw. fetten.

Hinweis : Die Bleche aus gebläutem Blech sind feuchtigkeitsempfindlich. Nicht in feuchten Milieus (Kühlraum, Gärraum) lagern. Mit trockenem Schwamm reinigen. Keine Scheuerschwämme verwenden. Dadurch würde die obere Metallschicht beschädigt und deren Produkteigenschaften beeinträchtigt. Nicht abwaschen. Nach dem Abwasch die Bleche gut trocknen und sofort ölen bzw. fetten (siehe obiges Verfahren).



PRÉSERVER LE GOÛT