



# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

## PIZZA PAN

ø200 mm, Bluesteel

### EN – PIZZA PAN

Products made of Bluesteel. Temperature resistance 220°C. Before first use: clean with hot water, thoroughly dry and apply a film of oil to the inside and outside of the pizza pan. After use: clean the pizza pan with a paper towel. Remove stubborn or burnt remains with hot water thoroughly dry and apply a film of oil to the inside and outside of the pizza pan.

### DE – PIZZABLECH

Formerzeugnisse aus BlauStahl. Temperaturbeständig bis: 220°C. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit heißem Wasser, trocknen Sie danach ab und ölen Sie anschließend die Pfanne innen und aussen ein. Nach Gebrauch: Reinigen Sie das Gerät mit einem Papierhandtuch. Entfernen Sie Verunreinigungen mit heißem Wasser, trocknen Sie das Gerät danach wieder ab und ölen anschließend die Pfanne wieder ein.

### NL – PIZZABLIK

Gemaakt van blauwstaal. Max. temperatuurbestendigheid: 220°C. Voor eerste gebruik: reinigen met heet water, de pan grondig afdrogen en de binnen- en buitenkant invetten met bakolie. Na gebruik: de pan afnemen met keukenpapier. Hardnekkig vuil wegspoelen met heet water, de pan grondig afdrogen en de binnen- en buitenkant invetten met bakolie.

### PL – BLACHA DO PIZZY

Wyroby wykonywane ze stali Bluesteel. Maksymalna temperatura: 220°C. Przed pierwszym użyciem: umyć gorącą wodą, dokładnie osuszyć i nałożyć warstwę oleju do wewnątrz i zewnątrz naczynia. Po użyciu: wyczyścić blachę papierowym ręcznikiem. Przypalone resztki potraw usunąć pod ciepłą wodą, dokładnie osuszyć i nałożyć warstwę oleju do wewnątrz i zewnątrz naczynia.

### FR – MOULE À PIZZA

Produits faits en acier bleu. Résistant aux températures jusqu'à 220°C. Avant la première utilisation: nettoyer avec l'eau chaude, essuyer minutieusement et appliquer une couche de l'huile à l'intérieur et à l'extérieur de la moule à pizza. Après utilisation: nettoyer la moule à pizza avec d'essuie-tout. Enlever avec de l'eau chaude les éventuelles morceaux brûlés ou collants et essuyer minutieusement. Appliquer une couche de l'huile à l'intérieur de la moule à pizza.

### IT – TEGLIA PER PIZZA

Prodotti in Bluesteel. Resistenza alla temperatura di 220°C. Prima del primo utilizzo: pulire con acqua calda, asciugare bene e applicare un velo di olio all'interno e all'esterno della teglia pizza. Dopo l'uso: pulire la teglia pizza con un tovagliolo di carta. Rimuovere i resti ostinati o bruciati con acqua calda asciugare bene e applicare un velo di olio all'interno e all'esterno della teglia.

### RO – TAVĂ PIZZA

Produse fabricate din Bluesteel. Rezistență la temperatură 220°C. Înainte de prima folosire: curățați cu apă fierbinte, ștergeți foarte bine și aplicați un strat de ulei în interior și în exterior. După folosire: curățați cu un șervet de hârtie. Înlăturați resturile cu apă fierbinte, ștergeți foarte bine și aplicați un strat de ulei în interior și în exterior.

### RU – ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

Изготовлено из голубой стали Bluesteel. Максимальная термостойкость 220°C. Перед первым употреблением мыть в горячей воде, старательно высушить и покрыть слоем растительного масла внутри и снаружи. После использования: протереть форму бумажным полотенцем. Пригворевшие остатки удалить теплой водой, старательно высушить и покрыть слоем растительного масла внутри и снаружи.

Item/Kod: 617069



8

711369 617069

Hendi BV  
Steenoven 21, 3911 TX Rhenen  
The Netherlands  
[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

Hendi Polska Sp. z o.o.  
ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądk, Poland

Hendi Food Service Equipment GmbH  
Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria

Hendi Food Service Equipment Romania Srl  
Str. Ecaterina Teodoroiu nr. 38  
Parc Industrial Ramos, Halele 23-24  
Brasov 500450, România

