

## Siatka do pizzy

617502-617595

### Instrukcja użytkowania i konserwacji



Nie można myć  
w zmywarkach



Aluminium

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

## **INFORMACJE OGÓLNE**

Siatka do pizzy marki Hendi wykonana jest z aluminiowej beznitowej siatki oraz obręczy. Siatka do pizzy jest doskonałym rozwiązaniem zarówno dla amatorskiego wypieku pizzy, jak i na potrzeby gastronomi.

Dzięki gęstej sieci otworów woda odparowuje ze spodu pizzy, dzięki czemu spód jest niezwykle kruchy i chrupiący.

Dodatkową zaletą siatki jest łatwość zdejmowania z niej ciasta, bez obawy o jego połamanie.

## **UŻYTKOWANIE SIATEK DO PIZZY**

Siatki do pizzy służą wyłącznie do wypieku pizzy a nie do innych procesów obróbki produktów spożywczych ani do przygotowywania i przechowywania produktów o odczynie kwaśnym lub o właściwościach kwasotwórczych.

Temperatura wypieku nie przekracza powinna przekraczać 300°C

## **KONSERWACJA SIATEK DO PIZZY**

Pozostałości ciasta lub innych składników pizzy usuwać wyłącznie poprzez mycie ciepłą wodą z dodatkiem neutralnych środków myjących (np. płyn Ludwik).

### **Nie wolno myć w zmywarkach.**

Nie wolno stosować myjek drucianych ani past szorujących mogących zarysować obręcz lub uszkodzić siatkę aluminiową

Po każdorazowym umyciu siatki do pizzy należy ją dokładnie wysuszyć.

**Dystrybutor w Polsce:**



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

**Tel: +48 61 6587000  
Fax: +48 61 6587001  
[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)  
[info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)**