

Guardini®

MADE in ITALY

pizza & mania



HI-CURE
230°C
MAX

NOTICE D'ENTRETIEN

1. Laver le moule avant la première utilisation.
2. Huiler la surface intérieure ou la graisser avec du beurre ou de la margarine avant de mettre au four.
3. Attendre quelques minutes avant d'enlever le gâteau du moule.
4. Ces produits ne doivent pas être mis en contact direct avec des sources de chaleur ou des flammes.
5. Utiliser exclusivement dans les fours traditionnels (pas le micro-ondes).
6. Ne pas utiliser d'ustensiles pointus, de poudres abrasives ou de la paille de fer, pour éviter de rayer la surface de la plaque.
7. Ne pas dépasser la température maximum de 230° C.
8. Pour le nettoyage du moule (après chaque utilisation), nous recommandons le lavage à la main avec des détergents liquides et il est recommandé d'essuyer le moule immédiatement après le lavage.

* Pour une cuisson uniforme, inverser les plaques à pizza externes avec celles internes.
Assurez-vous de bien tenir le support en acier avec des gants de cuisine.

Ne pas mettre le moule vide dans le four, risque d'endommagement compromettant la qualité du produit.

DONNÉES TECHNIQUES

Corps en métal	Acier Hi-Top
Revêtement antiadhésif	Skandia Xtreme Plus
Couleur externe	noir
Couleur interne	noir

LIGNE AVANTAGES



CUISINE Saine PAS DE GRAISSES

Revêtement antiadhésif idéal pour une cuisson saine, avec moins de graisse, grâce au pouvoir antiadhésif élevé. Grâce à cette caractéristique, les moules avec ce revêtement sont faciles à nettoyer.

LIGNE PLUS



Température



Antiadhérence



Couches
antiadhésives



Résistance
aux rayures



Garantie



Tous les moules Guardini en acier avec revêtement anti-adhérent ne contiennent pas BPA et PFOA.

UTILISATIONS ET INTERDICTIONS

