



USO E MANUTENZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI (GREZZI)

Tutti i nostri articoli (grezzi e/o teflonati), se mantenti in buone condizioni nel rispetto dei suggerimenti sottoindicati, possono essere utilizzati per la realizzazione di prodotti che possono venire in contatto con prodotti alimentari, in conformità a quanto richiesto da:

- D.L. 25/01/92 N. 108
- REGOLAMENTO CE N. 1935/2004
- D.M. 21/03/73 E SUCC. AGGIORNAMENTI
- DIRETTIVA EUROPEA 2002/72/CE

Dai certificati di analisi, si attesta che tutti i materiali da noi utilizzati (lamiera blu, lamiera alluminata, alluminio, acciaio inox, banda stagnata) protetti mediante oliatura, presentano un'inerzia alimentare soddisfacente e quindi possono essere utilizzati a contatto con alimenti e/o prodotti destinati all'alimentazione umana. Tuttavia una riserva deve essere fatta per quanto concerne l'olio di protezione presente sui nostri prodotti forniti, che non è alimentare. Gli articoli infatti, vengono forniti oleati in modo da evitare che in condizioni normali di imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio non presentino fenomeni di corrosione. Quindi tutti gli articoli devono essere sottoposti prima dell'utilizzo, ad una corretta pulizia per eliminare eventuali residui di polvere da stoccaggio e/o trasporto e tracce di olio di protezione e/o lavorazione.

A TAL FINE VANNO ADOTTATE LE SEGUENTI PRECAUZIONI:

- Dopo aver introdotto le teglie o gli stampi nel forno, ad una temperatura di 150°C per mezz'ora, in modo da eliminare l'olio di protezione, procedere con la pulizia utilizzando panni morbidi inumiditi o spugne per lavaggi con acqua tiepida di rete. Sconsigliato il lavaggio in acqua e soluzioni caustiche e l'utilizzo di vapore.
- Non utilizzare, per la pulizia o durante le operazioni di movimentazione e accatastamento, attrezzi metallici o spazzole abrasive, in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione.
- Non mettere le teglie o gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C; a questa temperatura, le sollecitazioni termiche deteriorano i materiali riducendone la durata nel tempo.
- Dopo l'uso, le teglie o gli stampi devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi igienicamente adeguati, puliti, asciutti e privi di polveri.

Segnaliamo inoltre, le caratteristiche più importanti ed alcuni consigli, specifici per singolo materiale, ai fini dell'utilizzo:

▪ **Prodotti in LAMIERA BLU**

- SCONSIGLIATO L'USO IN CELLA DI LIEVITAZIONE E SURGELAZIONE
- DOPO L'USO MANTENERE SEMPRE OLEATI E ASCIUTTI
- EVITARE CONTATTO CON SOSTANZE ACIDE
- SCONSIGLIATO IL LAVAGGIO CON ACQUA E SOLUZIONI CAUSTICHE

▪ **Prodotti in LAMIERA ALLUMINATA**

- BUONA RESISTENZA ALL'OSSIDAZIONE
- POSSONO ESSERE UTILIZZATI IN CELLA DI LIEVITAZIONE E SURGELAZIONE
- SCONSIGLIATO IL LAVAGGIO CON ACQUA E SOSTANZE CAUSTICHE

▪ **Prodotti in ALLUMINIO**

- NON INTRODURRE IN FORNO A TEMPERATURE SUPERIORI A 300°C PER EVITARE ALTERAZIONI MECCANICHE

▪ **Prodotti in ACCIAIO INOX**

- NON PRESENTANO PROBLEMI DI MANTENIMENTO
- RICHIEDONO TEMPI DI COTTURA PIU' LUNGHI RISPETTO AGLI ALTRI MATERIALI

▪ **Prodotti in BANDA STAGNATA**

- SCONSIGLIATO L'USO IN CELLA DI LIEVITAZIONE E SURGELAZIONE
- DOPO L'USO MANTENERE SEMPRE OLEATI E ASCIUTTI
- EVITARE CONTATTO CON SOSTANZE ACIDE
- SCONSIGLIATO IL LAVAGGIO CON ACQUA E SOLUZIONI CAUSTICHE

▪ **Prodotti SILICONATI**

- AL PRIMO UTILIZZO INTRODURRE NEL FORNO A VUOTO PER CIRCA 20 MINUTI ALLA TEMPERATURA DI COTTURA DEL PANE (CONSIGLIATA PER ELIMINARE EVENTUALI IMPURITA' DOVUTE ALL'IMBALLO E AL TRASPORTO, MA NON INDISPENSABILE)
- PULIRE UTILIZZANDO UN PANNINO MORBIDO OLEATO
- SCONSIGLIATO IL LAVAGGIO CON ACQUA E SOLUZIONI CAUSTICHE

Questi sono alcuni suggerimenti per ottenere il meglio dai nostri prodotti (grezzi); siamo comunque a Vostra completa disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.