

TARTE TATIN KERAMIKFORM CHOC EXTREME 24 cm.



vedi prodotto online

CODICE: **0140247238237**
MARCA: **DE BUYER**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Tarte-Tatin-Form aus antihafbeschichtetem Aluminiumguss, Design CHOC Extrême. Die Choc Extreme-Beschichtung ist garantiert PFOA- und PFOS-frei.

VERWENDUNG

Speziell entwickelt für die Herstellung von Torten, die auf dem Kopf stehen: Sie macht es möglich, den Karamell auf dem Herd zuzubereiten und die Tarte in der selben Form backen. Kompatibel mit allen Wärmequellen

MATERIAL

Aluminiumguss: Form mit großer Trägheit; verformt sich nicht.

Boden aus ferritischem Edelstahl: induktionsgeeignete Form.

Verstärkte Keramikbeschichtung, sehr widerstandsfähig gegen Kratzer und hohe Temperaturen: dauerhafte Leistung; die beste Antihafbeschichtung auf dem Markt.

VORZÜGE

Ausgezeichnete Antihafteigenschaften ermöglichen eine einfache Handhabung.

NÜTZLICHE TIPPS

Bei der ersten Verwendung das Produkt mit warmem Seifenwasser waschen, gründlich abspülen und gut abtrocknen.

Nicht alleine erhitzen oder überhitzen.

Vermeiden Sie Temperaturschocks.

Um eine optimale Induktionsleistung zu gewährleisten: Die Werte der Heizquelle entsprechend dem unteren Durchmesser des Produkts einstellen.

Keine Metallgegenstände in der Form verwenden.

Vorkehrungen für die Verwendung in einem herkömmlichen Backofen:

- nicht die Grillfunktion verwenden
- die Temperatur von 250° nicht überschreiten

Spezifische Empfehlungen für die Verwendung per Induktion, um die Haltbarkeit des Produkts zu erhalten:

- Die Temperatur allmählich erhöhen
- Die Verwendung des Boosters vermeiden
- Das Backwerkzeug nicht verwenden, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden

Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern:

- Keine stählernen oder scharfen Utensilien verwenden
- Die Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen
- mit nicht scheuernden Schwämmen, warmem Wasser und Seife reinigen