

Baguetteplåt 600 x 450 mm 5 rader Pureline

Baguetteplåt 600 x 450 mm 5 rader Pureline

Art.nr: 20540

Produktegenskaper

Baguetteplåt för professionella användare. Plåtens höga värmeledningsförmåga ger ett perfekt bakresultat. Den PFAS-fria beläggningen **Bakers Pureline** ger utmärkt släppeffekt på alla typer av bröd och bakverk, och har en överlägsen slitstyrka och livslängd. Plåtens profil hjälper baguetterna till rätt form och höjd. Perforeringen ger optimal distribution och fördelning av ånga och värme i ugnen.

Plåtmått	600 x 450 mm
Material	1,4 mm aluminium
Profil	5 rännor, 70 x 28 mm
Ytbehandling	Bakers Pureline (keramisk PFAS-fri nonstick)
Produktkategori	Bakers Pureline
Varumärke	Bakers
Temperaturområde	-40° - 260° C (intermittent 300°C)

Tål maskindisk med diskmedel avsett för aluminiumgods. Regelbunden maskindisk kan dock påverka ytbeläggningens livslängd. Använd aldrig skarpa verktyg eller skrubbsvamp, stålull eller andra redskap som kan repa silikonytan. Om plåtarna staplas när de är fuktiga kan de missfärgas. Skall rengöras före första användning med mildt rengöringsmedel, t ex handdiskmedel.

Ursprungsland	Sverige
Dokument	Livsmedelsintyg/Declaration of Compliance