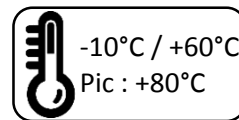


V3 du 14/02/19

**sasa**<sup>®</sup>  
le partenaire du bon pain



## DOMAINE D'APPLICATION

### Fonction

Stockage  
Pousse / fermentation

### Utilisation

Adapté aux process semi industriels  
Adapté aux process artisanaux  
Adapté à l'usage domestique

### Gamme de température

Conseillée : -10° C / +60° C  
Pic de température acceptable (quelques minutes) : +80°C

### Descriptifs

Bac en polypropylène

Attention les températures affichées ne sont pas toujours représentatives des températures réelles des supports

## DONNÉES RÉGLEMENTAIRES

Conforme aux réglementations Européennes en vigueur pour l'aptitude au contact alimentaire des produits

## ENTRETIEN

### Lavage / Nettoyage

Un nettoyage régulier est conseillé afin d'optimiser la longévité du produit. La fréquence et la qualité du nettoyage sont fonction de l'usage (process et nature des ingrédients)

Nettoyage possible des produits à l'aide d'une éponge douce (non abrasive) et d'eau chaude additionnée d'un détergent

Nettoyage possible des produits en machine de lavage (lave-vaisselle, tunnel etc.) avec de l'eau additionnée d'un détergent

Nettoyage possible par brosseage à sec (brosse douce)

Utiliser un détergent avec dosage selon sa fiche technique (pH de la solution diluée compris entre 5 et 10)

Ne pas utiliser de produits ou d'éponges abrasifs

### Rinçage

Rinçage efficace à l'eau (de ville, déminéralisée ou osmosée)  
pour garantir l'absence de résidus de détergent

### Séchage

Séchage à l'air libre possible  
Séchage par soufflage possible

ZI n°1 - route de Pommereuil  
BP9  
59360 Le Cateau-Cambrésis  
FRANCE  
+33 (0)327842338  
+33 (0)327778811

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Un lavage avant une première utilisation est nécessaire

Ne pas utiliser de produits alcalins (pH > 10)

Ne pas utiliser de produits chimiques concentrés directement sur le support

Ne pas utiliser au contact de toute source de chaleur directe (plaque chauffante, flamme, résistance de four, grill, radiant)

En cas de farinage direct ou de pulvérisation de matière grasse / graines / sucre / dorure à base de jaune d'œuf, nettoyer fréquemment le support

Produit non adapté à la cuisson

## STOCKAGE

Réaliser un nettoyage avant et après un stockage prolongé

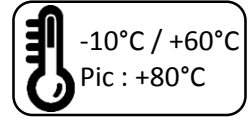
Protéger les surfaces des chocs et rayures

Stocker à l'abri du soleil et des intempéries

## ATTENTION

V3 dated 14/02/19

**sasa**<sup>®</sup>  
le partenaire du bon pain



ZI n°1 - route de Pommereuil  
BP9  
59360 Le Cateau-Cambrésis  
FRANCE  
+33 (0)327842338  
+33 (0)327778811

## FIELD OF APPLICATION

Function	Use
Storage Proofing / fermentation	Suitable for semi-industrial processes Suitable for craft processes Suitable for household use
Temperature range	Description
Recommended : -10° C / + 60° Maximum temperature peak (for a few minutes) : +80°C	Polypropylene containers
Warning, displayed temperatures are not always an accurate representation of the actual temperatures of products	

## REGULATORY DATA

Compliant with applicable European regulations for suitability of contact with foodstuffs

## MAINTENANCE

### Washing / Cleaning

Regular cleaning is recommended to optimize the product shelf life. Cleaning frequency depends on use (process and type of ingredients)

Products can be cleaned with a soft sponge (non abrasive) and hot water with an added detergent

Products can be cleaned with a washing machine (dish-washer, tunnel, etc.) using water containing added detergent

Possible cleaning by dry brushing (soft brush)

Use a detergent according to its technical data (final diluted pH solution must be between 5 and 10)

Do not use abrasive products

### RINSING

Effective rinsing using water (tap water, de-mineralized water or water that has undergone osmosis) to guarantee that there is no detergent residue.

### DRYING

Drying in open air possible  
Blow drying possible

## PRECAUTIONS FOR USE

Before first use, products must be washed

Do not use alkaline products (pH > 10)

Do not use concentrated chemicals directly on the product

Do not use in contact with a direct source of heat (hot plate, flame, oven heating element, grill, radiant heat)

If flouring / grease spraying / grains / sugar / basting using egg yolks, clean more frequently

Product not for baking

## STORAGE

Before and after extended storage, clean the product

Protect surfaces from impacts and scratches

Store away from direct sunlight, freezing temperatures and humidity

## CAUTION

*This technical document is to be used by professionals only and contains guidelines provided in good faith according to the current state of knowledge. The information given through this document is indicative only and matches with a conforming use as defined in this technical sheet. The company cannot be held liable for any damages or issues encountered. We remain at our customers' disposal for any further information they would need.*