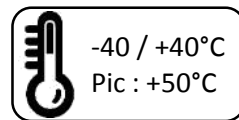


20160902V2



LA FABRIQUE DU GOÛT



## DOMAINE D'APPLICATION

<b>Fonction</b>	<b>Utilisation</b>
Stockage / présentation (pas d'exposition à la température) Pousse / fermentation Surgélation	Adaptée aux process semi-industriels sans convoyage Adapté aux process artisanaux Adapté à l'usage domestique
<b>Gamme de température</b>	<b>Descriptifs</b>
Conseillée : -40 C / +40° C Pic de température acceptable (quelques minutes) : +50°C	Acier chromé

## 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) 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 nettoyeur haute pression

Ne pas immerger les produits

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

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Un lavage avant une première utilisation est nécessaire

Produit non adapté à la cuisson

Ne pas utiliser de produits alcalins (pH > 10)

En cas de contact direct du support avec des ingrédients en forte teneur en sels, nous consulter

Eviter les contacts prolongés avec des produits chlorés (exemple : eau de javel)

Ne pas utiliser de produits chimiques concentrés directement sur le support

Eviter toutes actions mécaniques agressives sur la surface du support (outils tranchants, brosses, spatule, racleur etc.)

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 / grains / sucre / dorure à base de jaune d'œuf, nettoyer fréquemment le support

## 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

Un stockage à plat des produits est conseillé

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



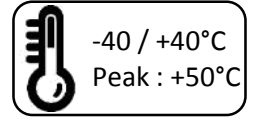
### ATTENTION

Ce document technique à usage exclusif des professionnels contient les principales informations données de bonne foi et fondées sur l'état actuel des connaissances. Ces informations n'ont qu'une valeur indicative et correspondent à un usage conforme aux modalités définies dans cette notice. Elles ne sauraient engager notre responsabilité. La société demeure à la disposition de tous professionnels souhaitant recevoir des précisions

20160902V2



LA FABRIQUE DU GOÛT



## FIELD OF APPLICATION

<b>Function</b> Storage / presentation (no exposure to temperature) Proofing / fermentation Freezing	<b>Use</b> Suitable for semi-industrial processes without conveyors Suitable for craft processes Suitable for household use
<b>Temperature range</b> Recommended : -40° C / + 40° C Maximum acceptable temperature peak (for a few minutes) : +50°C	<b>Description</b> Chrome steel

## 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) 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 a high pressure cleaner  
 Do not immerse products  
 Do not use abrasive products

<b>RINSING</b> Effective rinsing using water (tap water, de-mineralized water or water that has undergone osmosis) to guarantee no detergent residue	<b>DRYING</b> Drying in open air possible Blow drying possible
---	--

## PRECAUTIONS FOR USE

Before first use, products must be washed  
 Product not suitable for baking  
 Do not use alkaline products (pH > 10)  
 If the support is in direct contact with ingredients that have a high salt content, contact us  
 Avoid extended contact with chlorinated products (for example : bleach)  
 Do not use concentrated chemicals directly on the product  
 Avoid all aggressive mechanical actions on the product surface (cutting tools, brushes, spatulas, scrapers, etc.)  
 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

## STORAGE

Before and after extended storage, clean the product  
 Protect surfaces from impacts and scratches  
 Store away from direct sunlight, freezing temperatures and humidity  
 We recommend storing the products flat

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



### 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.*