

# PLAQUE À PÂTISSERIE TÔLE D'ACIER

*l'Indispensable en Boulangerie et Pâtisserie*

Résiste à de très hautes températures. Excellente diffusion de la chaleur. Idéale pour la préparation des macarons, choux, meringues, sablés, tartes, des grandes pizzas ou des quiches, ...

A utiliser avec une feuille de cuisson anti-adhésive ou du papier de cuisson.

Garantie sans revêtement. Possibilité d'utiliser un couteau.

**Entretien et stockage :** Laver la plaque à l'eau chaude avec une éponge. Ne pas laisser tremper. Si des aliments attachent, utiliser une éponge grattante. Ne pas utiliser de détergents . Ne pas mettre au lave vaisselle

Pour que la plaque ne s'oxyde pas, il est nécessaire de la ranger toujours huilée avec un peu d'huile alimentaire et essuyée avec du papier absorbant.

## CARBON STEEL BAKING TRAY



*Essential in baking and cake-making*

Suitable for very high temperatures.

Excellent heat distribution. Ideal for making macarons, choux buns, meringues, shortbread, tarts, large pizzas or quiche, etc.

Use with a non-stick cooking sheet or greaseproof paper.

Black carbon steel baking tray guaranteed without coating. Allows a knife to be used.

### **Cleaning and storage:**

Wash the tray in warm water using a sponge.

Do not leave your pan to soak. If food sticks to the pan, use a green sponge. Do not use detergents. Do not put in the dishwasher.

To prevent the tray oxidising, always store it oiled with a little cooking oil and wipe it with tissue paper.

  
de BUYER  
DEPUIS 1830

MADE IN  
FRANCE



DE BUYER INDUSTRIES - F-88340 LE VAL D'AJOL  
Tel +33 (0)3 29 30 66 12 - info@debuyer.com