

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Pelle à farine aluminium**

Codes Bobet :

6623 : 0.11 L | 6370 : 0.65 L

6518 : 0.175 L | 6353 : 1.10 L

8986 : 0.30 L | 6339 : 1.87 L

6573 : 0.41 L | 5010 : 2.58 L

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

- Monobloc, pratiquement incassable, parfaitement hygiénique.
- Longueur donnée avec la poignée.

NORMES :

Conforme aux exigences de la norme DIN EN 601:2004 Composition chimique des pièces moulées destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires - Aluminium et alliages d'aluminium

UTILISATION / ENTRETIEN :

- Laver après chaque usage et sécher immédiatement pour préserver l'apparence.
- Le sel non dissous ne doit pas rester sur les parois de l'aluminium car il peut les altérer.
- Les aliments acides ou sales (avec du sel) ne doivent pas rester sur l'aluminium pendant longtemps sous peine de décoloration.
- Les éléments minéraux de l'eau et des aliments peuvent tacher l'aluminium.
- Le lavage en machine peut contribuer à l'augmentation des taches au moment où la température élevée du séchage se combine avec les minéraux et les éléments chimiques de l'eau.
- Le lavage à la main est toujours recommandé afin de préserver l'aspect de la batterie de cuisine en aluminium.
- Les taches et décolorations peuvent disparaître en portant à ébullition un mélange obtenu à partir de 2 ou 3 cuillères de bicarbonate de soude, jus de citron ou vinaigre blanc par litre d'eau. Laisser bouillir pendant 5 à 10 minutes. Puis frotter légèrement avec un tampon approprié.
- Pour éliminer les taches qui se seraient accumulées à l'extérieur, utiliser un produit non abrasif.
- Se servir d'ustensiles en bois ou plastic à bouts arrondis. Les ustensiles à bout tranchants tels que couteaux, fouets, ou batteur peuvent rayer l'aluminium.

Longueur (mm)	Capacité (litres)	Code Bobet
180	0.113	6623
210	0.175	6518
250	0.30	8986
260	0.41	6573
310	0.65	6370
315	1.10	6353
400	1.87	6339
430	2.58	5010

