



ANTIHAFT-BACKPLATTE

*Die wichtigsten Infos für ein
perfektes Backergebnis.*



Genussvolles Backen

So bleibt Ihre Backplatte lange schön

Das erwartet Sie:

- Backen mit wenig oder ganz ohne Öl/Backpapier
- Optimale Wärmeverteilung
- Knusprige Backergebnisse
- Kostengünstig wiederbeschichtbar
- Antihafbeschichtung ohne absichtlich zugesetzte PFAS-Verbindungen

Richtig pflegen und losbacken

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Backplatte bitte dreimal gründlich mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. So entfernen Sie mögliche Produktionsrückstände und bereiten die Oberfläche optimal auf den ersten Einsatz vor. Anschließend kann es direkt losgehen.

Die verwendeten Beschichtungssysteme enthalten nach schriftlicher Bestätigung unseres Beschichtungsherstellers keine absichtlich zugesetzten PFAS-Verbindungen – weder niedermolekulare PFAS noch polymere PFAS wie PTFE.

Die Backplatte eignet sich ideal für Pizza, Flammkuchen, Brötchen, Ofengemüse, Butterkuchen, Aufläufe und vieles mehr.

Kein Schneiden mit Messern

Messer können die Antihafbeschichtung beschädigen. Wir empfehlen stattdessen unseren Pizza- und Kuchencutter oder alternativ eine stabile Teigkarte. So schneiden Sie sauber und besonders schonend.



Nicht spülmaschinengeeignet

Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen. Bitte nicht in die Spülmaschine geben und keine Stahlschwämme, Scheuermittel oder aggressiven Reiniger verwenden.

Hinweis: Beim Einschieben in den Ofen können durch den Kontakt mit den Ofenschienen Gebrauchsspuren entstehen. Diese nutzungsbedingten Spuren beeinträchtigen die Funktion der Backplatte nicht und stellen keinen Reklamationsgrund dar.

