

PAL

PALETTA PER PIZZA

IT

PIZZA SHOVEL

GB-IE

PALETTE À PIZZA

FR-BE

PIZZASCHAUFEL

DE-BE

PIZZASCHEP

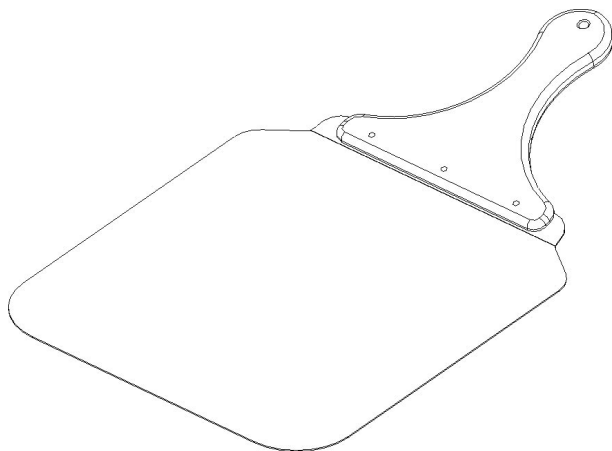
NL-BE

PALETA PARA PIZZA

ES

ESPÁTULA PARA PIZZA

PT



IT

CAMPO DI IMPIEGO

- La paletta per pizza PAL, è consigliata per informare e sfornare con facilità pizze, tigelle, ecc.
- PAL è consigliata a tutti i possessori della piastra in refrattario PPR1 e ai possessori del kit piastra pizza per cucine libera installazione.

MODALITÀ D'USO

- Per un corretto utilizzo di PAL, è consigliabile cospargere leggermente la superficie d'acciaio di farina e/o semolino, per facilitare la scorrevolezza dei prodotti freschi che, essendo umidi, potrebbero "incollarsi" all'acciaio.
- Impugnare sempre PAL dal manico in legno.
- Evitare altri usi al di fuori di quelli consigliati.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Per la pulizia della paletta, utilizzare spugne non abrasive e acqua calda. Evitare l'utilizzo di detersivi e/o spugne che possano rovinare sia la superficie in acciaio, sia il manico in legno.

GB-IE

INTENDED USE

- The PAL pizza shovel is recommended for placing pizzas, muffins, etc. in the oven and removing them.
- The PAL is recommended for all owners of the PPR1 refractory plate and the pizza plate kit for free-standing cookers.

INSTRUCTIONS FOR USE

- For best results when using the PAL, the steel surface should be dusted with flour and/or semolina to ensure that uncooked products slide over it freely; otherwise, they may stick to the steel.
- Always take hold of the PAL by its wooden handle.
- Do not use except as recommended.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To clean the shovel, use non-abrasive sponges and hot water. Do not use detergents and/or sponges which may damage either the steel surface or the wooden handle.

FR-BE

DOMAINE D'UTILISATION

- La palette à pizza PAL est conseillée pour enfourner et défourner facilement les pizzas, les galettes, etc.
- PAL est conseillée à tous ceux qui ont la plaque réfractaire PPR1 et le kit plaque à pizza pour cuisinières pose libre.

UTILISATION

- Pour une utilisation correcte de PAL, il est conseillé de saupoudrer légèrement la surface d'acier de farine et/ou de semoule pour faciliter le glissement des produits frais qui, étant humides, pourraient "coller" à l'acier.
- Toujours empoigner PAL par le manche en bois.
- Éviter d'autres usages qui ne sont pas ceux conseillés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour le nettoyage de la palette, utiliser des éponges non abrasives et de l'eau chaude. Éviter les détergents et/ou éponges qui pourraient abîmer la surface en acier et le manche en bois.

DE-BE

ANWENDUNGSBEREICH

- Mit der Pizzaschaufel PAL kann man bequem Pizzas u.ä. in den Backofen geben und nach dem Backen wieder herausholen.
- Die Pizzaschaufel PAL ist das ideale Ergänzungszubehör zur hitzebeständigen Platte PPR1 und zum Pizzaplattensatz für freistehende Herde.

GEBRAUCH

- Die Stahlfläche der Pizzaschaufel vor dem Gebrauch dünn mit Mehl und/oder Grieß bestreuen, damit der rohe Teig besser gleitet und nicht festklebt.
- Die Pizzaschaufel PAL stets nur an ihrem Holzgriff greifen.
- Die Pizzaschaufel nur zum vorgesehenen Zweck verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Zum Reinigen der Pizzaschaufel warmes Wasser und einen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Keine Reiniger und/oder Schwämme verwenden, die die Oberfläche aus Stahl und den Holzgriff beschädigen könnten.

NL-BE

TOEPASSINGSGEBIED

- De pizzaschep PAL wordt aanbevolen voor het gemakkelijk in de oven doen en het eruit halen van pizza's, platte broden, enz.
- PAL wordt aanbevolen aan alle bezitters van de vuurvaste plaat PPR1 en aan de bezitters van de pizzaplaat kit voor vrijstaande fornuizen.

WIJZEN VAN GEBRUIK

- Voor een correct gebruik van PAL, wordt het aanbevolen om een beetje meel en/of griesmeel op het stalen oppervlak te strooien, om de verse producten, die anders aan het staal zouden kunnen gaan kleven, gemakkelijker te laten schuiven.
- Houd PAL altijd vast bij de houten steel.
- Vermijd gebruikswijzen die afwijken van hetgeen aanbevolen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Gebruik niet-schurende sponsjes en warm water om de schep mee schoon te maken. Vermijd het gebruik van schoonmaakmiddelen en/of sponsjes die zowel het stalen oppervlak als de houten steel zouden kunnen beschadigen.

ES

CAMPO DE EMPLEO

- La paleta para pizza PAL, es especial para introducir y extraer del horno con facilidad pizzas, bizcochos, etc.
- Se aconseja utilizar PAL a quienes poseen la placa en material refractario PPR1 y/o el kit placa pizza para cocinas de instalación libre.

MODALIDAD DE USO

- Para un uso correcto de PAL se aconseja espolvorear ligeramente la superficie de acero con harina y/o sémola fina, a fin de facilitar la deslizabilidad de los productos frescos que, al ser húmedos, podrían adherirse al acero.
- Empuñar siempre PAL por el mango de madera.
- Evítese todo otro uso que no se encuentre dentro de los aconsejados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Para efectuar la limpieza de la paleta, utilizar esponja no abrasiva y agua caliente. No utilizar detergentes ni esponjas que puedan estropear la superficie de acero o el mango de madera.

PT

CAMPO DE EMPREGO

- A espátula para pizza PAL é indicada para introduzir e tirar facilmente do forno pizza, fogaça e pãezinhos em geral.
- A espátula PAL é aconselhada para todos aqueles que possuem a chapa em material refractário PPR1 e para quem possui o kit chapa para pizza para fogões de instalação livre.

MODO DE USAR

- Para utilizar a espátula PAL correctamente, aconselhamos polvilhar um pouco de farinha e/ou semolina na superfície de aço, para facilitar a fluidez de movimento dos produtos frescos que, por serem húmidos, poderiam ficar aderidos ao aço.
- Segure sempre a espátula PAL pelo cabo de madeira.
- Evite utilizar a espátula para outras finalidades que não sejam as aqui aconselhadas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Para limpar a espátula, utilize esponjas não abrasivas e água quente. Evite o emprego de detergentes e/ou esponjas que possam danificar quer a superfície de aço, quer o cabo de madeira.