



Outperform every day.™

Care and Use Instructions

Aluminum Pizza Pans and Screens



BEFORE FIRST USE

1. Wash and season the pan. Read the instructions below.

USE

NOTICE: Using metal utensils could damage the finish of the pan.

NOTICE: To prevent damage to the pans, including warping, allow pans to cool before washing or immersing in liquid.

WASHING

NOTICE: Do not use strong alkali based cleaners (lye, soda ash, or trisodium phosphate) or oven cleaners. The can discolor and corrode aluminum, even when used as a weak solution.

NOTICE: Using abrasive cleansers or metal scouring pads could damage the finish of the pan.

1. Vollrath recommends washing by hand, using a solution of hot water and a mild detergent.
2. Pans with burned-on food or deposits can be soaked for up to 30 minutes to help loosen the food.

NOTICE: Do not soak pans for an extended period of time. Extended soaking may cause pitting or corrosion.

3. Always scrub in the direction of the material grain. Only use non-abrasive scrub pads.
4. Rinse with clean, hot water.
5. Immediately dry the pans.
6. Make sure pans are completely dry before storing.
7. For best release performance, periodically re-season the pan.

SEASONING

NOTICE: Unseasoned or improperly seasoned pans do not perform well and can rust.

1. Wash and dry the pan. Refer to the Washing procedure in this document.
2. Apply a small amount of vegetable oil onto a paper towel.
3. Rub the oil onto the entire pan surface.
4. In a conventional oven, bake the pan at 425° F (218° C) for 20 minutes. Do not stack pans in the oven during this process.
5. Remove the pan and allow it to cool to room temperature.
6. Use a paper towel to wipe off excess oil.
7. For best release performance, repeat the seasoning process several times.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Mode d'emploi et d'entretien

Plaques et plaques perforées à pizza en aluminium



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez et conditionnez la plaque. Lisez les instructions ci-dessous.

UTILISATION

AVIS : L'utilisation d'ustensiles métalliques peut abîmer le fini de la plaque.

AVIS : Pour éviter d'endommager les plaques, y compris une déformation, laissez-les refroidir avant de les laver ou les plonger dans un liquide.

LAVAGE

AVIS : N'utilisez pas de nettoyeurs puissants à base d'alcalis (hydroxyde de potassium, carbonate de sodium ou phosphate trisodique) ou de nettoyeurs pour four. Ils peuvent décolorer et corroder l'aluminium, même utilisés fortement dilués.

AVIS : L'emploi de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques risque d'endommager le fini de la plaque.

1. Vollrath recommande un lavage à la main dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.
2. Les plaques contenant des dépôts alimentaires carbonisés peuvent tremper pendant 30 minutes maximum pour décoller les particules.

AVIS : Ne faites pas tremper les plaques pendant une période prolongée. Un trempage prolongé risque de piquer le métal ou de causer une corrosion.

3. Frottez toujours dans le sens du grain du métal. Utilisez seulement des tampons à récurer non abrasifs.
4. Rincez à l'eau chaude propre.
5. Essuyez immédiatement les plaques.
6. Assurez-vous que les plaques sont complètement sèches avant de les ranger.
7. Pour un décollage optimum des aliments, reconditionnez périodiquement la plaque.

CONDITIONNEMENT

AVIS : Une plaque non ou mal conditionnée ne donne pas de bons résultats et peut rouiller.

1. Lavez et essuyez la plaque. Consultez la procédure « Lavage » dans ce document.
2. Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout.
3. Frottez l'huile sur l'ensemble de la surface de la plaque.
4. Dans un four conventionnel, faites cuire la plaque à 425 ° F (218 °C) pendant 20 minutes. N'empilez pas les plaques dans le four durant ce processus.
5. Enlevez la plaque et laissez-le refroidir à température ambiante.
6. Utilisez un essuie-tout pour essuyer l'excès d'huile.
7. Pour un décollage optimum des aliments, répétez plusieurs fois la procédure de conditionnement.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768

Instrucciones de uso y cuidado

Moldes y bandejas de aluminio para pizza



ANTES DEL PRIMER USO

1. Lave y acondicione el molde. Lea las instrucciones a continuación.

USO

AVISO: Usar utensilios metálicos podría dañar el acabado del molde.

AVISO: Para no dañar ni deformar los moldes, deje que se enfríen antes de lavarlos o sumergirlos en líquido.

LAVADO

AVISO: No use limpiadores fuertes a base de álcali (lejía, carbonato sódico o fosfato trisódico) ni limpiadores de hornos, ya que pueden decolorar y corroer el aluminio, incluso cuando se usan como solución débil.

AVISO: Usar limpiadores abrasivos o esponjas metálicas podría dañar el acabado del molde.

1. Vollrath recomienda lavarlos a mano, usando una solución de agua caliente y detergente suave.
2. Los moldes con alimentos o depósitos quemados se pueden remojar por hasta 30 minutos para ayudar a aflojar la comida.

AVISO: No remoje los moldes por períodos prolongados. El remojo prolongado puede causar picaduras o corrosión.

3. Siempre frote en la dirección de la veta del material. Use solamente estropajos no abrasivos.
4. Enjuáguelos en agua tibia limpia.
5. Seque inmediatamente los moldes.
6. Cerciérese de que los moldes estén completamente secos antes de guardarlos.
7. Para obtener el mejor rendimiento de liberación, vuelva a acondicionar el molde periódicamente.

ACONDICIONAMIENTO

AVISO: Los moldes no acondicionados o incorrectamente acondicionados no funcionan bien y se pueden oxidar.

1. Lave y seque el molde. Consulte el procedimiento Lavado en este documento.
2. Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel.
3. Frote el aceite en toda la superficie del molde.
4. En un horno convencional, hornee el molde a 425° F (218° C) durante 20 minutos. No apile los moldes en el horno durante este proceso.
5. Retire el molde y deje que se enfríe a temperatura ambiente.
6. Use una toalla de papel para eliminar el exceso de aceite.
7. Para obtener el mejor rendimiento de liberación, repita varias veces el proceso de acondicionamiento.

The Vollrath Company, L.L.C. Headquarters
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wisconsin
53081-3201 USA
Main Tel: 800-624-2051 or 920-457-4851
Main Fax: 800-752-5620 or 920-459-6573
Canada Customer Service: 800-695-8560
Tech Services: techservicereps@vollrathco.com
www.vollrath.com

Pujadas
Ctra. de Castanyet,
132 P.O. Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(Girona) – Spain
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

Vollrath of China
Vollrath Shanghai Trading Limited
Room 201, Building A
Xin Yi Plaza
1618 Yi Shan Road
Shanghai, 201103
China, P.R.C.
Tel: +86-21-5058-9580

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periferico Sur No. 7980 Edificio 4-E
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco | Mexico
Tel: (52) 333-133-6767
Tel: (52) 333-133-6769
Fax: (52) 333-133-6768