



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

PIZZA PAN

ø600 mm, Alusteel

EN – PIZZA PAN

Products made of Bluesteel. Temperature resistance 420°C. Before first use: clean with hot water, thoroughly dry and apply a film of oil to the inside and outside of the pizza pan. After use: clean the pizza pan with a paper towel. Remove stubborn or burnt remains with hot water thoroughly dry and apply a film of oil to the inside and outside of the pizza pan.

DE – PIZZABLECH

Formerzeugnisse aus BlauStahl. Temperaturbeständig bis: 420°C. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit heißem Wasser, trocknen es danach ab und ölen Sie anschließend die Pfanne innen und aussen ein. Nach Gebrauch: Reinigen Sie das Gerät mit einem Papierhandtuch. Entfernen Sie Verunreinigungen mit heißem Wasser, trocknen Sie das Gerät danach wieder ab und ölen anschließend die Pfanne wieder ein.

NL – PIZZABLIK

Gemaakt van blauwstaal. Max. temperatuurbestendigheid: 420°C. Voor eerste gebruik: reinigen met heet water, de pan grondig afdrogen en de binnen- en buitenkant invetten met bakolie. Na gebruik: de pan afnemen met keukenpapier. Hardnekkig vuil wegspeelen met heet water, de pan grondig afdrogen en de binnen- en buitenkant invetten met bakolie.

PL – BLACHA DO PIZZY

Wyroby wykonane ze stali Bluesteel. Maksymalna temperatura: 420°C. Przed pierwszym użyciem: umyć gorącą wodą, dokładnie osuszyć i natoczyć warstwę oleju do wewnątrz i zewnątrz naczynia. Po użyciu: wyczyścić blachę papierowym ręcznikiem. Przypalone reszki! potraw usunąć pod ciepłą wodą, dokładnie osuszyć i natoczyć warstwę oleju do wewnątrz i zewnątrz naczynia.

FR – MOULE À PIZZA

Produits faits en acier bleu. Résistant aux températures jusqu'à 420°C. Avant la première utilisation: nettoyer avec l'eau chaude, essuyer minutieusement et appliquer une couche de l'huile à l'intérieur et à l'extérieur de la moule à pizza. Après utilisation: nettoyer la moule à pizza avec de l'essuie-tout. Enlever avec de l'eau chaude les éventuelles morceaux brûlés ou collants et essuyer minutieusement. Appliquer une couche de l'huile à l'intérieur et à l'extérieur de la moule à pizza.

IT – TEGLIA PER PIZZA

Prodotti in Bluesteel. Resistenza alla temperatura di 420°C. Prima del primo utilizzo: pulire con acqua calda, asciugare bene e applicare un velo di olio all'interno e all'esterno della teglia pizza. Dopo l'uso: pulire la teglia pizza con un tovagliolo di carta. Rimuovere i resti ostinati o bruciati con acqua calda asciugare bene e applicare un velo di olio all'interno e all'esterno della teglia.

RO – TAVĂ PIZZA

Produse fabricate din bluesteel. Rezistență la temperatură 420°C. Înainte de prima folosire: curățați cu apă fierbinte, ștergeți foarte bine și aplicați un strat de ulei în interior și în exterior. După folosire: curățați cu un șervet de hârtie. Înlăturați resturile cu apă fierbinte, ștergeți foarte bine și aplicați un strat de ulei în interior și în exterior.

RU – ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

Изготовлено из голубой стали Bluesteel. Максимальная термостойкость 420°C. Перед первым употреблением мыть в горячей воде, старательно высушить и покрыть слоем растительного масла внутри и снаружи. После использования: протереть форму бумажным полотенцем. Пригоревшие остатки удалить теплой водой, старательно высушить и покрыть слоем растительного масла внутри и снаружи.

CZ – PLECH NA PIZZU

Formy z modré oceli. Odolné vůči teplotám do: 420°C. Před prvním použitím nářadí vyčistíte horkou vodou, potom ho vysušíte a následně pánev zevnitř i zvenku naolejujete. Po použití: Nářadí vyčistíte papírovou utěrkou. Odstráňte znečištění horkou vodou, nářadí potom vysušíte a pánev následně opět naolejujete.

SK – PLECH NA PIZZU

Formy z modrej ocele. Odolné voči teplotám do: 420°C. Pred prvým použitím náradie vyčistíte horkou vodou, potom ho vysušíte a následne panvicu zvnútra aj zvonku naolejujete. Po použití: Náradie vyčistíte papierovou utierkou. Odstráňte znečistenia horúcou vodou, náradie potom vysušíte a panvicu následne opäť naolejujete.

HR – LIM ZA PIZZU

Oblikovani proizvodi od plavog čelika. Otporni na temperature do: 420°C. Prije prve uporabe, operite uređaj toplom vodom, zatim ga osušite i nakon toga naužite tavu iznutra i izvana. Nakon uporabe: Očistite uređaj papirnatim ručnikom. Uklonite nečistoće toplom vodom, zatim ponovno osušite uređaj i nakon toga ponovno naužite tavu.

HU – PIZZASÜTŐ LEMEZ

Formatermékek kék acélból. Hőmérsékletálló: 420°C fókig. Az első használat alatt tisztítsa meg az eszközt forró vízzel, törölje szárazra, majd alajozza be a tálat belülről és kívülről. A használat után: Tisztítsa meg az eszközt egy papír törölkendővel. A szennyeződésekelt forró vízzel távolítsa el. Azután törölje ismét szárazra az eszközt, majd alajozza be ismét a tálat.

Item/Kod: 617991



8

711369 617991

Hendi BV
Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
The Netherlands
www.hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland

Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Hendi Food Service Equipment Romania Srl
Str. Ecaterina Teodoroiu nr. 38
Parc Industrial Ramoss, Halele 23-24
Brasov 500450, România

