



Chicago Metallic

Ustensile de Boulangerie Commercial & Industriel

UNE BUNNY BAKING SOLUTION

Utilisation et entretien des moules AMERICOAT® ePlus

UTILISATION QUOTIDIENNE

Nettoyez avant la première utilisation. Les moules doivent être lavés à la main avant la première utilisation. Voir ci-dessous pour plus de détails sur la façon de laver correctement les moules.

Lubrifiez les moules. Appliquez un lubrifiant pour moules à pâtisserie sur les zones de cuisson du moule si nécessaire. Les moules d'une profondeur plus importante et les produits de boulangerie à haute teneur en sucre peuvent nécessiter l'utilisation d'un agent de démoulage.

Démoulez les produits rapidement. Les produits cuits au four doivent être démoulés lorsque le moule est encore chaud ou tiède. Si les produits cuits au four refroidissent dans le moule, la vapeur provenant du produit pénètre dans le glaçage et peut provoquer un décollement du glaçage, une rupture prématurée du glaçage et endommager la surface du moule.

Ne rayez pas et ne grattez pas les moules. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou d'autres objets qui pourraient rayer le revêtement, car cela pourrait provoquer une corrosion superficielle du moule. Utilisez uniquement des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon. Il faut également éviter d'empiler, de laisser tomber ou de jeter les moules sans précaution.

Utilisez des températures de four appropriées. Ne dépassez pas des températures de four de 575 °F (302 °C) car cela nuit au revêtement.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez au fur et à mesure. Essayez simplement les moules encore chauds avec un chiffon doux et humide. Évitez autant que possible de laver les moules.

Nettoyez avec une solution d'eau et de savon doux. Les moules à pâtisserie du commerce peuvent être lavés avec des produits au pH neutre, mais uniquement lorsque cela est absolument nécessaire. N'utilisez pas de nettoyants acides, de détergents alcalins ou de tampons à récuser abrasifs. L'utilisation de ces matériaux entraîne un endommagement prématuré du revêtement et peut provoquer de la corrosion. Ne pré-trempez pas et ne lavez pas au lave-vaisselle automatique.

Séchez soigneusement les moules immédiatement après le lavage. Faites-le dans des fours tièdes (pas chauds), cela fonctionne mieux.

Une fois secs, rangez les moules à l'envers. N'emboîtez pas les moules immédiatement après les avoir séchés avec un torchon. Gardez les moules à l'écart d'environnements de stockage mouillés et humides. Les meilleures endroits de stockage sont des endroits chauds et secs.