

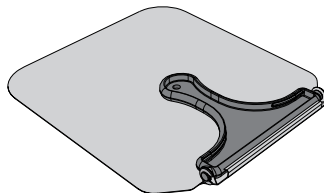


DOMAINE D'UTILISATION

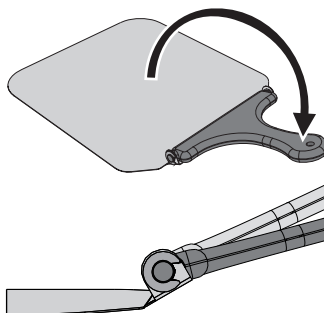
La pelle à pizza est conseillée à tous les possesseurs de la plaque à pizza réfractaire, pour enfourner et défourner facilement les pizzas, les "tigelles", etc.

MODE D'EMPLOI

Le manche de la pelle à pizza est pliant pour faciliter son rangement après l'utilisation.



Avant d'utiliser la pelle à pizza, ouvrir complètement le manche jusqu'au clic d'enclenchement. C'est le seul moyen de s'assurer du blocage du manche pour une utilisation correcte.



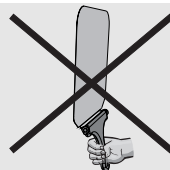
Pour utiliser au mieux la pelle à pizza, on conseille de saupoudrer légèrement la surface en acier de farine, pour faciliter le coulissement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.



Toujours empoigner la pelle à pizza par le manche.



Ne pas utiliser la pelle à pizza en position verticale. Le manche pourrait se refermer accidentellement.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour le nettoyage de la palette, utiliser une éponge non abrasive et de l'eau chaude. Eviter l'utilisation de détergents et/ou d'éponges risquant d'abîmer la surface en acier et le manche.