



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

MANUALE D'USO PER: TEGLIE, PLACCHE E TORTIERE

Grazie per aver scelto i nostri prodotti.

Ecco alcuni suggerimenti e/o precauzioni per un corretto uso dei nostri articoli.

E' importante sottolineare che, indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno mai infornate vuote alle temperature di cottura.

La nostra azienda dichiara che tutti gli articoli da essa prodotti, se mantenuti in buone condizioni nel rispetto dei suggerimenti di seguito indicati, sono conformi a quanto richiesto dal regolamento CE 1935/2004 e dal D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti.

Per l'alluminio si fa riferimento allo specifico D.M. 76 del 18/04/2007.

Legale Rappresentante

Andrea Gaspodini





GASPODINI di Gaspodini Andrea

Via del Falegname 36-46 Z.I.

58022 FOLLONICA (GR)

ITALIA

P.IVA: 01665710537

C.F.: GSPNDR91B16H510B

R.E.A. GR-213572

COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com

info@gaspodini.com

gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160

FAX: 0566 262300

PRODOTTI IN “LAMIERA BLU”

secondo la norma EN 10130:

vengono forniti oleati in modo tale che in condizioni di normale imballaggio, trasporto, manipolazione e immagazzinaggio, non presentino fenomeni di corrosione per un periodo non superiore a 3 mesi.

PRIMO UTILIZZO

Vanno puliti con un panno asciutto esternamente ed internamente, per eliminare l'olio protettivo.

Vanno poi spennellati internamente con olio alimentare e messi nel forno a una temperatura massima di 150°C per mezz'ora. Si consiglia di effettuare l'operazione a forno in fase di riscaldamento o in calata.

Questa procedura ha la duplice funzione di stabilizzare ulteriormente la lamiera e ricoprirla internamente di una tipica pellicola uniforme e giallina che agisce da naturale rivestimento antiaderente. Durante l'operazione è del tutto normale che si sviluppi del fumo e del tipico odore di bruciato.

DOPO L'USO

devono essere mantenuti sempre oleati e conservati in luoghi asciutti, soprattutto se utilizzati saltuariamente e deve essere evitato il contatto con sostanze acide. La lamiera blu è molto sensibile all'umidità, pertanto non va conservata né utilizzata in ambienti umidi. Se ne sconsiglia l'uso in cella di lievitazione e surgelazione e va assolutamente evitato il contatto prolungato con il prodotto da forno dopo la sua cottura.

PULIZIA

utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

PRODOTTI IN LAMIERA ALLUMINATA

secondo la norma EN 10346:

devono essere mantenuti oleati ma, essendo questa lamiera trattata e rivestita per immersione in continuo in un bagno fuso contenente il 90% di Alluminio ed il 10% di Silicio, presentano una maggiore resistenza all'ossidazione. Possono essere usati in cella di lievitazione e surgelazione.

PRIMO UTILIZZO

Vanno puliti con un panno asciutto esternamente ed internamente, per eliminare l'olio protettivo.





GASPODINI di Gaspodini Andrea

Via del Falegname 36-46 Z.I.

58022 FOLLONICA (GR)

ITALIA

P.IVA: 01665710537

C.F.: GSPNDR91B16H510B

R.E.A. GR-213572

COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com

info@gaspodini.com

gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160

FAX: 0566 262300

Vanno spennellati internamente con olio alimentare e messi nel forno a una temperatura massima di 150°C per circa 15 minuti. Si consiglia di effettuare l'operazione a forno in fase di riscaldamento o in calata. Ripetere la procedura se necessario.

Questa procedura ha la duplice funzione di stabilizzare ulteriormente la lamiera e ricoprirla internamente di una tipica pellicola uniforme e giallina che agisce da naturale rivestimento antiaderente. Durante l'operazione è del tutto normale che si sviluppino del fumo e del tipico odore di bruciato.

PULIZIA

utilizzare un panno morbido oleato. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

PRODOTTI IN ACCIAIO INOX AISI 304 E AISI 430:

non presentano problemi di mantenimento, avendo però un grado molto elevato di riflettanza richiedono tempi di cottura più lunghi rispetto alla lamiera. La cottura può essere accelerata mediante un trattamento specifico della superficie esterna (annerimento).

PRIMO UTILIZZO

Non necessitano di operazioni particolari. L'effettuazione della procedura di annerimento è a discrezione del professionista o artigiano che le utilizzerà quotidianamente.

PULIZIA

utilizzare un panno morbido inumidito.

PRODOTTI ALLUMINIO secondo le norme EN AW-3003 e EN AW-5754:

non presentano particolari problemi di mantenimento. Le caratteristiche meccaniche dell'alluminio rendono i prodotti particolarmente apprezzati nell'ambito della pasticceria e possono alterarsi ad una temperatura superiore ai 300°C, solitamente non raggiunta dai forni utilizzati in questo campo.

PRIMO UTILIZZO

Non necessitano di operazioni particolari.

PULIZIA

utilizzare un panno morbido inumidito.





GASPODINI di Gaspodini Andrea

Via del Falegname 36-46 Z.I.

58022 FOLLONICA (GR)

ITALIA

P.IVA: 01665710537

C.F.: GSPNDR91B16H510B

R.E.A. GR-213572

COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com

info@gaspodini.com

gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160

FAX: 0566 262300

TEGLIE TEFLONATE

Tutti i materiali da noi utilizzati possono essere rivestiti con “Teflon” (aggettivi ‘teflonate’ o ‘antiaderenti’). In tal caso durante l’utilizzo vanno adottate le seguenti precauzioni:

1. Per la pulizia utilizzare il getto d’aria o delle spazzole di nylon morbide. Non graffiare il rivestimento con attrezzi metallici o spazzole abrasive in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione.
2. Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C. Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Inoltre a tale temperatura il rivestimento rammollisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di anti-aderenza.
3. Non lavare le teglie con “pulivapor” ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche per il lavaggio.

PULIZIA

utilizzare panni morbidi inumiditi.





GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

OWNER'S MANUAL FOR: METAL PANS

Thanks for choosing our products.

Here are some tips and / or precautions for the correct use of our articles.

It is important to emphasize that, *regardless of the type of material, all flat trays must never be placed empty at cooking temperatures.*

Our company declares that all the items it produces, if kept in good condition in compliance with the suggestions indicated below, comply with the requirements of the EC regulation 1935/2004 and the Ministerial Decree of 21/03/1973 and subsequent updates.

For aluminum, reference is made to the specific Ministerial Decree 76 of 18/04/2007.

Legal Rappresentant
Andrea Gaspodini



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

“BLUE-METAL” PRODUCTS

according to EN 10130:

are supplied oiled with a particular industrial product so that under normal packaging, transport, handling and storage conditions, they do not present corrosion phenomena for a period not exceeding 3 months.

FIRST USE

They must be cleaned with a dry cloth externally and internally, to remove the protective oil.

Then, they must be brushed internally with cooking oil and placed in the oven at a maximum temperature of 150 ° C for half an hour. It is advisable to carry out this procedure during the heating or the lowering phase.

This procedure has the dual function of further stabilizing the metal and covering it internally with a typical uniform and yellowish film, which acts as a natural non-stick coating. During the operation it is completely normal for smoke and the typical burning smell to develop.

AFTER USE

they must always be kept oiled and stored in dry places, especially if used occasionally and contact with acid substances must be avoided.

Blue-metal is very sensitive to humidity, therefore it should not be stored or used in humid environments. Its use in a leavening and deep-freezing compartment is not recommended and prolonged contact with the oven product after its cooking should be absolutely avoided.

CLEANING

use a soft oiled cloth. Washing with water and caustic solutions not recommended..

ALUMINATED-SHEET PRODUCTS

according to EN 10346:

they must be kept oiled but, since this sheet is treated and coated by continuous immersion in a molten bath containing 90% of Aluminum and 10% of Silica, they have a higher resistance to oxidation. They can be used in leavening and deep freezing cells.

FIRST USE

They must be cleaned with a dry cloth externally and internally, to remove the protective oil.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

They must be brushed internally with cooking oil and placed in the oven at a maximum temperature of 150 ° C for 15 minutes. It is advisable to carry out this procedure during the heating or the lowering phase. Repeat if necessary.

This procedure has the dual function of further stabilizing the metal and covering it internally with a typical uniform and yellowish film, which acts as a natural non-stick coating. During the operation it is completely normal for smoke and the typical burning smell to develop.

CLEANING

use a soft oiled cloth. Washing with water and caustic solutions not recommended..

STAINLESS STEEL PRODUCTS

AISI 304 E AISI 430:

they have no particular maintenance problems, but having a very high degree of reflectance they require longer cooking times than the plain sheet metal. Cooking can be accelerated by a specific treatment of the external surface (blackening).

FIRST USE

They do not require special operations. The carrying out of the blackening procedure is at the discretion of the professional or craftsman who will use them daily.

CLEANING

use a soft damp cloth.

ALUMINIUM PRODUCTS

according to EN AW-3003 e EN AW-5754:

they do not present any particular maintenance problem. The mechanical characteristics of aluminum make the products particularly appreciated in the pastry field but can get altered by temperatures above 300 ° C, usually not reached by the ovens used in this field.

FIRST USE

They do not require special operations.

CLEANING

use a soft damp cloth.



GASPODINI di Gaspodini Andrea
Via del Falegname 36-46 Z.I.
58022 FOLLONICA (GR)
ITALIA

P.IVA: 01665710537
C.F.: GSPNDR91B16H510B
R.E.A. GR-213572
COD. SDI: KRRH6B9

www.gaspodini.com
info@gaspodini.com
gaspodini1925@pec.it

TEL: 0566 51160
FAX: 0566 262300

TEFLON COATED PRODUCTS

All the materials we use can be coated with "Teflon" (called also 'tefloned' or 'non-sticky'). In this case, the following precautions must be taken:

1. For cleaning, use the air jet or soft nylon brushes. Do not scratch the coating with metal tools or abrasive brushes as the incisions can give rise to permeation and following corrosion.
2. Do not put empty pans in the oven at temperatures above 200 ° C. This temperature represents the limit of thermal resistance of the resin.

Furthermore, at this temperature the coating softens significantly leading to a rapid decay of the anti-adhesion characteristics.

3. Do not wash the trays with "high pressure steamers" and do not use caustic washing solutions.

CLEANING

use a soft damp cloth.