

Gebruiksaanwijzing RVS bakvormen

Roestvast stalen bakvormen zijn gebruiksvriendelijk, maar worden als broodblik of bus minder vaak toegepast. De warmtegeleiding van RVS is lager dan die van alusteel of blauwstaal. RVS wordt daarentegen veel gebruikt bij suikerrijke productgroepen zoals banket, omdat deze producten ook in RVS goed kleuren. RVS kan in zowel oven, koelkast als vriezer gebruikt worden.

Inbranden is bij RVS bakvormen niet nodig.

Hoe gebruik je een RVS bakvorm?

- Voor het eerste gebruik goed afwassen. Er kunnen olierestanten en andere resten aanwezig zijn vanuit het productieproces. Ook proberen we de meeste occasion producten in schone staat aan te leveren, maar er kunnen altijd wat restanten aanwezig zijn.
- Bij ieder gebruik licht vetten met lossingsmiddel. Na gebruik restanten en vetten uitvegen met een pluisvrij papier of doek, eventueel afwassen mag ook.