

Instrucțiuni de utilizare pentru tăvi

Tăvile sunt din tablă decapată unsă cu ulei industrial. Înainte de prima utilizare tăvile se spală bine cu detergent de vase folosind un burete de vase mai vechi. După spălare **se usucă la cuptor** și se ung cu puțin ulei comestibil **în strat subțire cu o lavetă bumbac** interior și exterior apoi se ard în cuptor la o temperatură de 280°C **până se usucă uleiul**. Operațiunea se repetă de 2-3 ori pentru ca tăvile să se înnegrească și să formeze o crustă antiaderentă.

După utilizare tăvile se păstrează în loc uscat și ferit de umezeală. Dacă tăvile se vor păstra timp mai îndelungat până la următoarea folosire se recomandă ungerea lor cu lavetă bumbac imbibată în ulei comestibil în strat subțire iar înainte de utilizare se ard la 280°C.