

Folie pečící teflon - Návod k použití:

Před prvním použitím fólii umyjte, osušte a potřete z obou stran lehce olejem.

Po použití ji umývejte klasickým saponátem, případně nechte chvíli odmočit, opláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Lze folii umývat v myčce nádobí.

Takto bude folie připravená k dalšímu použití.

Folie vydrží běžné pečící teploty kolem 250°C.

Na folie nic nekrájejte! Došlo by k poškození.

Folii nevystavujte přímému ohni, do horké trouby ji vkládejte pouze s připravovaným pokrmem, nerozpalujte jí samostatně.

INFO:

Jedná se o prvotřídní odolnou žáruvzdornou tkaninu a antiadhézním povrchem, která usnadní přípravu pečených dobrot. Obrovskou předností je to, že můžete své oblíbené dobroty péct bez výraznějšího vymazání plechu, na který nevytékající náplně připékají a je složité plechy umýt.

A velkou předností je žádné zbytečné kalorie navíc.

Stačí položit na plech a např. s koláči vložit do trouby. Ty po dopečení sesunete a folii nakonec jednoduše opláchnete nebo jí vložíte do myčky. Je na vícero použití.

Při běžném používání, a pokud nebude mechanicky poškozena, (např. nožem, krájecím kolečkem, rádlem) vydrží folie až 5.000 použití.

Oproti klasickému pečicímu papíru má bezesporu ekologické a ekonomické přednosti.

Folie je vyvinutá pro snadné a bezproblémové pečení bez tuků, je skaldná, pokrmu se nepřichytí k samotnému plechu, nelepí se k němu, je ekologicky nezávadná. Má dlouhou životnost, snadnou údržbu, lze jí dokonce i podle potřeby zastříhnout.

JCH

