

FICHE TECHNIQUE D'UTILISATION de LAM'HOREL

Désignation Produit :

Lame de boulanger LAM'HOREL
Fabrication Française

Description Produit

Lame monobloc
Matière plastique recyclable
Matière plastique alimentaire

Particularités

Lame très simple à utiliser
Lame de forme ergonomique
Lame non dangereuse
Lame non adhérente à la pâte
Lame qui ne s'oxyde pas au contact du sel de la pâte
Lame robuste à l'utilisation et résistante aux chutes
Lame résistante à une scarification de 3000 à 10 000 pièces suivant les types de pâtes et son hydratation
Nettoyage à l'eau clair

Utilisation

Son utilisation est strictement adaptée à la scarification des produits pâteux en boulangerie à l'enfournement ou après le façonnage pour des pâtes le nécessitant

Son utilisation est adaptée à l'utilisation en viennoiserie: viennoises ,viennoiserie bicolor

Son utilisation est adaptée à l'utilisation en pâtisserie : chaussons aux pommes , galettes des rois ...

Mise en garde

Cette lame n'est pas conçue pour couper des produits rigides : carton, plastique, bois, cuir, tout produits alimentaires cuits

Son utilisation n'est pas adaptée à la coupe de produits congelés

Recommandations



Le tranchant de l'ensemble de la lame ainsi que le manche doit tendre vers l'horizontale (mettant ainsi les 4 petites ailettes en contact avec la pâte) afin de couper une fine pellicule de pâte permettant la formation de l'oreille (grigne qui jette au four)

Avoir un geste rapide et souple

Positionner la lame légèrement inclinée à 10 degrés et utiliser ainsi 3 dents minimum .

Sur pâte très hydratée et très poussée

Appuyer très légèrement la lame

Retourner la lame pour scarifier

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app Unitag
gratuite sur unitag.io/app

