



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE

SALONIJS INSTRUCTIES OTELLI:

- GEBRUIK DE IJSSTEKERS EN SMAAKKAARTJES VAN OTELLI. HIER STAAN DE ALLERGENEN OP VERMELD VOOR HET PERSONEEL EN VOOR DE KLANT.
- DE UITSTRALING VAN EEN GOED GEVULDE VITRINE BLIJFT HET MOOISTE ALS U VAN ACHTER NAAR VOREN SCHEPT. HIERMEE BLIJFT DE HOGE OPMAAK VAN HET IJS ZO LANG MOGELIJK INTACT.
- SCHEP DE KLEINE HOEVEELHEDEN IJS VAN EEN BIJNA LEGE BAK OP EEN VOLLE BAK.
- VERZORG DE RANDEN VAN DE BAKKEN DOORLOPEND. DOOR DEZE GEREGLD SCHOON TE HOUDEN BLIJFT DE UITSTRALING TOP. OOK DE BUITENKANT VAN DE VITRINE RUIT REGELMATIG SCHOONMAKEN GEDURENDE DE DAG.
- WIJ ADVISEREN EEN IJSKNIJPER MAAT 30. HIERMEE HEEFT U EEN GOEDE MAAT VOOR EEN IJS BOL. [HTTPS://OTELLI.NL/PRODUCT/IJSKNIJPER-BLAUW-LUXE](https://otelli.nl/product/ijsknijper-blauw-luxe)
- SPOEL DE IJSKNIJPER NA ELKE SCHEPBEURT AF IN SCHOON WATER. GEBRUIK HIERVOOR EEN SPOELBAKJE.
- TEMPERATUUR SCHEPVITRINE: -16 CELSIUS, GEMIDDELD. CONTROLEER OP WARME DRUKKE DAGEN REGELMATIG DE TEMPERATUUR, ZET INDIEN NODIG DE TEMPERATUUR LAGER.
- TEMPERATUUR VOORRAADKAST: - 18 CELSIUS.
- WIJ ADVISEREN DE IJSVITRINE NA ELKE VERKOOPDAG TE ONTDOOIEN, DIT IS BETER VOOR DE LEVENSDUUR VAN DE IJSVITRINE. MOCHT U GEEN VOORRAADKAST HEBBEN, PLAATST DAN DE DEKSEL WEER TERUG OP DE BAKKEN, MITS DEZE SCHOON ZIJN.

OVERIGE VRAGEN? BEL OF MAIL ONS GERUST!

HET
ALLERBESTE
SINDS 1989