# Recommandations

MODE D'EMPLOI POUR CUIRE ET RÉCHAUFFER

# Recommendations

BAKING AND HEATING INSTRUCTIONS

- Les récipients peuvent résister à des températures s'élevant jusqu'à 190°C (375°F). Cependant, cela peut varier selon la puissance des différents types de fours utilisés. Des essais par des utilisateurs sont conseillés.
- Dans un four conventionnel, les récipients doivent être placés sur une plaque à cuisson et sur la grille du milieu.
- Les récipients ne doivent jamais être placés directement sur les grilles du four car une déformation pourrait en résulter.
- Les rebords des récipients ne doivent pas dépasser les côtés des plaques, ni toucher aux parois du four car les récipients et/ou le four pourraient être endommagés.
- Laissez au moins 2,5 cm entre chaque récipient pour une cuisson uniforme. Des essais pour chaque produit sont conseillés.
- Laissez refroidir les récipients avant de les manipuler. Des essais sont conseillés, mais une ou deux minutes devraient suffire.
- Lors des essais, les récipients doivent toujours être remplis de nourriture. Ne pas chauffer de récipients vides car ils pourraient s'abîmer.
- Ne mettez pas les récipients en contact direct avec les flammes, tel que sur le gril du BAR-B-Q, sous le gril du four ou dans un four grille-pain.
- Ne pas réutiliser les récipients car des usages multiples pourraient altérer leur intégrité.

## **RECOMMANDATIONS POUR LES COUVERCLES/DÔMES:**

(Les couvercles/dômes sont disponibles pour la plupart des récipients) :

- Ne jamais utiliser les couvercles dômes dans un four conventionnel ou un micro-ondes.
- Laissez refroidir les récipients avant de les couvrir d'un couvercle dôme.
- Les couvercles dômes sont conçus pour un ajustement parfait avant la cuisson.

#### RECOMMANDATIONS POUR LA CONGÉLATION :

 Les récipients peuvent résister à des températures allant jusqu'à -40°C (-40°F).

#### **RECOMMANDATIONS POUR SCELLER:**

- Les récipients peuvent être scellés avec une pellicule.
- La surface du récipient à sceller doit être sèche et propre (sans matière grasse) afin de permettre à la pellicule de bien adhérer au rebord.
- Les récipients ne peuvent être scellés qu'une fois.

- Trays can withstand temperatures reaching +375°F (+190°C).
  However, this may vary due to different oven types and different temperature controls. End use specific testing is recommended.
- Trays must be placed on a baking/cooking sheet and in the middle grill for heating and/or baking in a conventional oven
- Trays should never be placed directly on oven rack as distortion may occur.
- Trays edges should not hang over the baking/cooking sheet or touch the oven walls. Failure to do so could result in damage to the tray and/or oven.
- Maintain at least one inch (1") between each tray for even heating. Individual product testing is recommended.
- Trays should be allowed to cool before direct handling. End use specific testing is recommended, although one to two minutes is typical.
- All baking tests and tray evaluations should be performed in an oven with product present in the tray. Do not bake the tray empty, failure to do so may result in tray damage.
- Do not expose trays to direct open flame contact such as BAR-B-Q grill, broiler, or toaster oven.
- Do not re-use trays as multiple heat histories, particularly in the upper ranges, could change the integrity of the tray.

#### LID / DOME RECOMMENDATIONS:

(lid/domes available for most trays)

- Lid/domes should never be placed in a conventional oven or microwave oven when heating or baking product.
- · Cool tray before covering with dome.
- · Lid/domes are designed to a perfect fit before heating.

### **FREEZING RECOMMENDATIONS**

Trays can withstand temperatures reaching -40°F (-40°C).

#### **SEALING RECOMMENDATIONS:**

- Our CPET trays can be sealed with compatible lidding films. The sealing area of the tray should be dry and clear of foreign matter and/or grease in order to provide consistent seal integrity.
- Do not reseal trays.







Notre équipe d'experts est toujours disponible pour vous conseiller.

Our expert staff is always available to make recommendations on uses/condition.

175, rue des Grands-Lacs,

St-Augustin-de-Desmaures (Qc) Canada G3A 2K8

Tél: Ouébec: 418-878-6100 Fax: 418-878-6145

Tél: Montréal: 514-848-7150 Tél: Toronto: 416-391-4947

