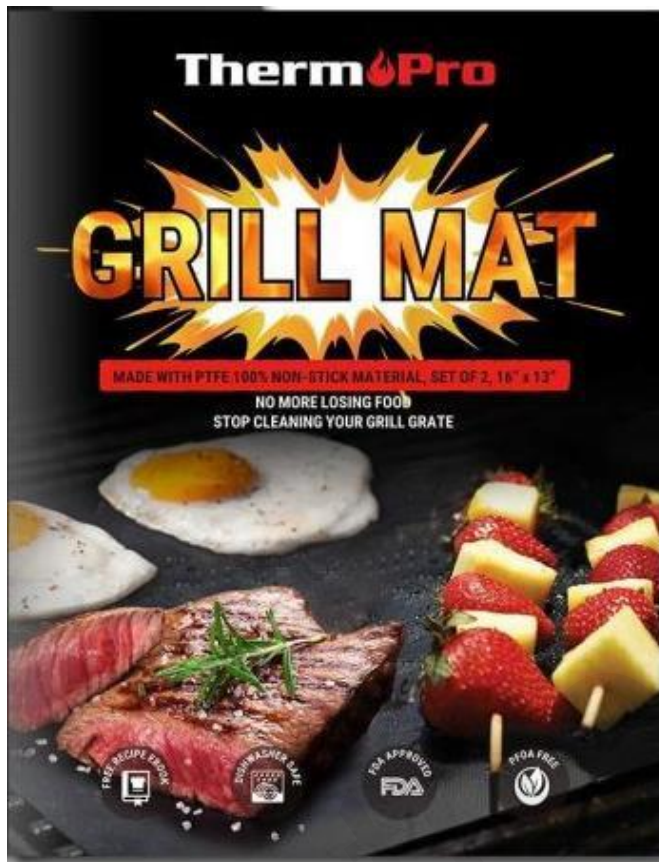


INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: TP-932

Mata do grilla

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć matę do grilla gorącą wodą z mydłem, następnie spłukać wodą i wytrzeć/wysuszyć ściereczką. Do czyszczenia nie używać ostrych ani szorstkich przedmiotów. Używać tylko mydła i czystej wody. Nie używać żadnych innych środków żrących ani chemikaliów. Następnie umieścić matę na grillu i położyć potrawę/mięso. Uwaga: jeśli mata jest za duża, należą ją przyciąć (patrz poniżej).

Użytkowanie i przechowywanie

Po grillowaniu należy poczekać, aż mata ostygnie. Wytrzeć resztki jedzenia i rozlany sok wilgotną ściereczką. Następnie dokładnie umyć gorącą wodą z mydłem, spłukać wodą i wytrzeć/wysuszyć ściereczką. Ewentualnie włożyć matę do górnej części zmywarki. Przechowywać matę do grilla na płaskiej powierzchni, nie składać! Matę można również zwinąć.

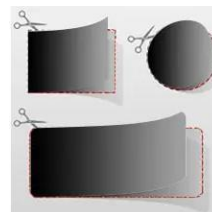
Ostrzeżenie

Nie należy używać ostrych przedmiotów/naczyń podczas pracy z żywnością. Używać tylko przyborów drewnianych, nylonowych lub silikonowych. Zawsze po każdym użyciu wyczyścić i umyć matę. Używać maty tylko do temperatury 260°C. Umieścić matę co najmniej 17 cm od źródła ciepła.

Specyfikacja

Zakres temperatur: -196 do +260°C (doskonała odporność na korozję).
Zastosowanie: do wielokrotnego użytku (ponad 1000 zastosowań/strona), mata 100% nieprzywierająca, można myć w zmywarce, łatwa do czyszczenia. Nadaje się do każdego grilla (na przykład: Weber, Charbroil, Big Green Egg) grilla węglowego, grilla gazowego, grilla elektrycznego, patelni grillowej, piekarnika, mata do pieczenia.

Rady i wskazówki



Matę można przyciąć, aby pasowała dokładnie do każdego grilla.