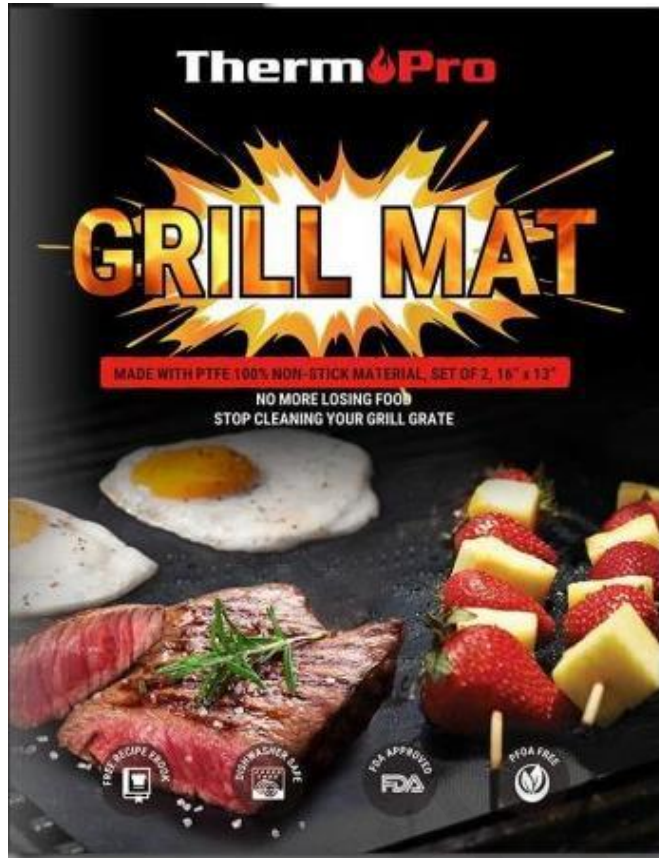


HASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV



Modell: TP-932

Grill alátét

Alátét első használatbavétele

Első használatba vételét megelőzően az alátétet szükséges forró szappanos vízzel alaposan lemosni, majd vízzel öblíteni és törleronggyal letörölni/szárítani. A tisztításhoz tilos éles vagy abrazív tisztító eszközt használni. Az alátétet mindig csupán szappanos vagy tiszta vízzel tisztítsa meg. Tilos szintén vegyi vagy maró hatású szereket használni. Ezután az alátétet helyezze fel a grillre, majd rakja rá az elkészítendő élelmiszert/húst.

Megjegyzés: amennyiben az alátét túl tágas lenne, úgy a felületéből ollóval vágjon le szükség szerinti felületrészt (lásd a további részleteket).

Alkalmazás és tárolás

A grillezés befejezését követően hagyja az alátétet kihűlni. A felületén maradt étel és lé maradékokat nedves ronggyal törölje le. Ezt követően szükséges forró szappanos vízzel alaposan lemosni, majd vízzel öblíteni és törleronggyal letörölni/szárítani. Az alátétet esetleg az edénmosogató gép felső polcára is behelyezheti. A grill alátétet egyenes felületen kell tárolni, tilos ezt hajtogatni, alakját megváltoztatni! Az alátétet akadálymentesen összesodorni is lehet.

Figyelmeztetés

Az élelmiszerekkel való kezelése során kerülje az éles tárgyak/edények használatát. Javaslatos, hogy a használandó eszközök, edények anyaga legyen fa, nylon vagy szilikon. Az alátétet minden egyes használata után letisztítani, lemosni kell. Az alátétet csupán a 260 °C alatti hőmérsékleten használja. Az alátét a hőszugárzó forrásoktól legalább 17 cm távolságban távol tartandó.

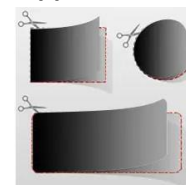
Specifikációk

Hőmérséklet állomány: -196 és 260 °C között (kiváló korrózió gátló kivitelezéssel).

Alkalmazás: ismételten használható (egyik lapfelülete akár 1000-nél is többször használható), 100 % tapadásmentes, mosogatásához az edénmosogató gépet is használni lehet, könnyen tisztítható

Alkalmazható bármely típusú grillhez (például: Weber, Charbroil, Big Green Egg), továbbá a faszenes grillhez, gázgrillhez, elektromos grillhez, grill serpenyőhöz, sütőhöz vagy sütőalátétként is.

Tippek és tanácsok



Az alátét ollóval olyan megfelelő alakra is kivágni lehet, hogy bármelyik méretű grillhez pontosan illeszkedjen.