



Készítse elő a grillt közvetett grillezésre, és helyezze a serpenyőt a grill közvetlen hőjétől távolabbra!
A nagyobb baromfihúsdaraboknak hosszabb sütési időre van szükségük, ezért lassú sütést igényelnek.
FIGYELMEZTETÉS!

A nyers húst mindig tartsa elkülönítve a többi főtt ételtől!

Soha ne használja ugyanazokat a grillezőeszközöket a nyers és a már főtt ételek kezeléséhez!

Fogyasztás előtt győződjön meg arról, hogy az étel kellően átsült!

Az alulfőtt hús fogyasztásának kockázatának csökkentése érdekében javasoljuk, hogy használjon hőmérő szondát a hús belső hőmérsékletének pontos mérésére, szükség esetén vágja fel, és vizuálisan ellenőrizze az átsült húst!

MOSÁSI ELJÁRÁS

Első mosáskor

Először távolítson el minden címkét és matricát az edényekről. Mossa el az edényeket forró vízben, mosogatószerrel. Mosogassa el az edényeket egy konyhai szivacs durvább oldalával 2-3 percig. Miután folyó víz alatt leöblítette, használjon rendes mosogatószeret, és a szivaccsal mossa át újra az edények minden részét. Ezután folyó víz alatt alaposan öblítse le az edényeket.

JELENLEGI KARBANTARTÁS

Minden használat után hagyja az edényeket spontán kihűlni. Ezután semleges mosószerrel és szivaccsal vagy mosogatószivaccsal mossa el őket. Mosogatás után alaposan öblítse le az edényeket folyó víz alatt.

Minden használat után alaposan mossa el az edényeket, és távolítson el minden olyan maradványt, amely újrafelhasználás esetén meggyulladhat és foltokat okozhat a felületen.

A kemény lerakódások eltávolításakor először forró vízzel áztassa be. Ezután alaposan súrolja át a felületet mosogatószerrel vagy por alakú tisztítószerrel. Ezután folyó víz alatt alaposan öblítse le az edényeket, és szárítsa meg.

A vízben lévő ásványi anyagok vagy az ételekből származó keményítő fehér filmréteg képződését okozhatja az edények felületén. Ezt a fehér réteget ecetbe vagy citromlébe mártott papírtörlővel lehet eltávolítani. Ezután az edényeket folyó víz alatt alaposan öblítse le, majd szárítsa meg újra.

FIGYELMEZTETÉS

Miután az edényeket a kívánt főzési hőmérsékletre melegítette, a fogantyúk vagy a fogantyú ezt követően felforrósodhatnak. Ezért mindig viseljen védőkesztyűt, mielőtt főzés közben bármilyen főzőedényt kezel. Ne feledje, hogy a biztonság mindig az első helyen áll.

FIGYELMEZTETÉS!

Ez a termék nem játék, és gyermekek nem használhatják! Gyermekek elől elzárva tartandó, fennáll a súlyos sérülés veszélye!

A hozzáférhető részek használat közben nagyon forróak lehetnek, mindig viseljen védőkesztyűt!

FIGYELMEZTETÉS!

Használat előtt olvassa el a használati utasítást! A csomagolóanyagokat, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekek számára elérhetetlen helyen! Fulladásveszély! A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!