



cullinaria
KEBAB
TIJĂ PENTRU ROTISOR



PROCEDURA DE SPĂLARE Prima spălare

Mai întâi, îndepărtați toate etichetele și abțibildurile de pe vase. Spălați vasele cu apă fierbinte cu detergent de vase din oțel inoxidabil. Spălați vasele cu partea mai aspră a buretelui de bucătărie timp de 2-3 minute. După clătire sub apă curentă, folosiți detergent obișnuit pentru vase și folosiți buretele pentru a spăla din nou toate părțile vaselor. Apoi clătiți vasele temeinic sub apă curentă.

ÎNTREȚINERE

Lăsați vasele să se răcească spontan după fiecare utilizare. Apoi spălați cu un detergent neutru și un burete pentru vase.

După spălare, clătiți vasele bine sub apă curentă.

Spălați bine vasele de gătit după fiecare utilizare și îndepărtați orice depuneri care pot lua foc și pot cauza pete pe suprafața din oțel inoxidabil dacă sunt reutilizate.

Când îndepărtați depunerile dure, înmuiați mai întâi în apă fierbinte. Apoi spălați temeinic suprafața cu detergent de vase din oțel inoxidabil sau detergent pudră. Apoi clătiți bine vasele sub apă curentă și uscați.

Mineralele din apă sau amidonul din alimente pot provoca formarea unui film alb pe suprafața vaselor. Acest strat alb poate fi îndepărtat cu un prosop de hârtie înmuiat în oțet sau suc de lămâie. Apoi clătiți bine vasele sub apă curgătoare și uscați din nou.

ATENȚIE

Odată ce vasele de gătit au fost încălzite la temperatura dorită, mânerul din oțel inoxidabil sau mânerul pot deveni ulterior fierbinți.

Prin urmare, purtați întotdeauna mănuși de protecție înainte de a folosi ustensile de gătit în timpul gătitului. Țineți minte că siguranța este întotdeauna cel mai important lucru.

AVERTIZARE!

Acest produs nu este o jucărie și nu ar trebui folosit de copii! Țineți departe de copii, există riscul de vătămări grave!

Zonele accesibile pot fi foarte fierbinți în timpul folosirii, poartă întotdeauna mănuși de protecție!

RO