



cullinaria
TANDOORI
ȚEPUȘ ROTATIV



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

PROCEDURA DE SPĂLARE

În primul rând, îndepărtați toate etichetele și autocolantele de pe vase. Spălați vasele în apă fierbinte cu detergent pentru 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 tari, mai întâi înmuiați în apă fierbinte. Apoi spălați temeinic suprafața cu detergent pentru vase din oțel inoxidabil sau cu un agent de curățare sub formă de pulbere. 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

După ce vasele au fost încălzite la temperatura dorită în timpul gătitului sau grătarului, mânerele sau prinderile din oțel inoxidabil se pot încălzi ulterior. Prin urmare, purtați întotdeauna mănuși de protecție înainte de a folosi orice ustensilă de gătit în timpul gătitului sau grătarului. Amintiți-vă că siguranța este întotdeauna pe primul loc.

ATENȚIE!

Acest produs nu este o jucărie și nu ar trebui folosit de copii! A se păstra departe de copii, există un risc de vătămare gravă!
Zonele accesibile pot fi foarte fierbinți în timpul folosirii, poartă întotdeauna mănuși de protecție!