



**cullinaria**

**CHICKEN**

SUPORT PENTRU PUI

Pregătiți grătarul pentru gătit indirect și așezați tigaia mai departe de sursa directă de căldură a grătarului!  
Bucățile mai mari de pasăre necesită un timp de gătire mai îndelungat, de aceea trebuie gătite la foc mic.

**ATENȚIE!**

Păstrați întotdeauna carnea crudă separat de celelalte alimente gătite!

Nu folosiți niciodată aceleași ustensile de grătar pentru prepararea alimentelor crude și a celor deja gătite!

Înainte de a consuma, asigurați-vă că mâncarea este bine gătită!

Pentru a reduce riscul consumului de carne insuficient gătită, vă recomandăm să folosiți un termometru cu sondă pentru a măsura cu precizie temperatura internă a cărnii, să o tăiați, dacă este necesar, și să verificați vizual dacă este bine gătită!

**PROCEDURA DE SPĂLARE**

La prima spălare

Mai întâi, îndepărtați toate etichetele și autocolantele de pe vase. Spăla vasele cu apă fierbinte și detergent de vase. 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 după fiecare utilizare și îndepărtați orice resturi care, în cazul reutilizării, s-ar putea aprinde și ar putea provoca pete pe suprafață.

Când îndepărtați depunerile tari, mai întâi înmuiați în apă fierbinte. Apoi frecați bine suprafața cu detergent de vase sau cu un produs 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 de gătit, mânerul sau mânerul se pot încălzi ulterior. Prin urmare, purtați întotdeauna mănuși de protecție înainte de a folosi ustensilele de gătit în timpul gătitului. Amintiți-vă că siguranța este întotdeauna pe primul loc.

**ATENȚIE!**

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!

**ATENȚIE!**

Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de utilizare! Păstrați materialele de ambalare, în special pungile de plastic, într-un loc inaccesibil copiilor! Pericol de sufocare! Eliminați materialul de ambalare în mod corespunzător!