



**PIKANT
MARINAT**

Acest produs este fabricat din oțel inoxidabil, pentru a rezista la presiuni mecanice ridicate

- Produsul este livrat cu 2 ace de 6":

1. Aplicator pentru marinadă lichidă, prevăzut cu orificii laterale

2. Aplicator pentru marinadă solidă, prevăzut cu un orificiu mare la capăt

Capacitatea produsului: 120 ml

- Mâner cu 3 inele pentru o prindere mai sigură

Capac detașabil pentru o umplere ușoară - Garnituri din silicon pentru prevenirea scurgerilor nedorite de marinadă

Poate fi spălat în mașina de spălat vase

Acest produs nu aparține categoriei dispozitivelor medicale și poate fi utilizat doar conform instrucțiunilor producătorului din prezentul manual.

Acele sunt ascuțite și pot pătrunde cu ușurință în pielea umană. Prin urmare, manipulați produsul cu o atenție sporită.

În niciun caz nu permiteți copiilor să manipuleze produsul în vreun fel.

A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR!

Chiar și dacă marinați doar în ziua anterioară gătirii propriu-zise, asigurați-vă că păstrați partea marinată a cărnii, împreună cu marinada rămasă, în frigider, la o temperatură care împiedică dezvoltarea bacteriilor.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Notă: Produsul trebuie spălat complet înainte de fiecare utilizare. Pentru a obține cele mai bune rezultate, înainte de aplicarea marinadei, spălați și uscați bine partea de carne care urmează să fie marinată.

1. Selectați acul de marinare potrivit: acul prevăzut cu orificii laterale este potrivit pentru marinade lichide, iar acul prevăzut cu un orificiu la capăt este destinat marinadelor care conțin ingrediente solide, precum usturoi zdrobit, ceapă sau ierburi aromatice. Înfiletați acul ales pe tubul produsului - nu strângeți excesiv.

2. Apoi deșurubați capacul superior și umpleți tubul cu marinadă.

PROCEDURĂ ALTERNATIVĂ PENTRU MARINADE LICHIDE:

Marinadele lichide pot fi aspirate din recipient și cu ajutorul vidului din tub. Apăsăți pistonul de umplere în poziția inferioară, apoi introduceți acul în marinadă astfel încât toate orificiile să fie complet scufundate, iar prin tragerea treptată a pistonului de umplere în poziția superioară umpleți lent tubul produsului cu marinadă.

3. Ungeți ușor pistonul de umplere și acul cu ulei alimentar, pentru ca aceste componente să funcționeze mai ușor.

4. Trageți pistonul de umplere cât mai mult posibil în poziția superioară și înșurubați la loc capacul.

5. Introduceți acul cât mai adânc posibil în partea de carne care urmează să fie marinată. Aplicați marinada prin apăsarea lentă și uniformă a pistonului, retrăgând încet acul din carne, astfel încât aceasta să se marineze uniform pe toată adâncimea.

Sfat: Pentru a minimiza numărul de orificii de marinare care apar prin introducerea acului în carne și pentru a preveni scurgerea nedorită a marinadei, utilizați fiecare orificiu de marinare pentru mai multe aplicări, introducând de fiecare dată acul în carne dintr-un unghi diferit. Introduceți acul de marinare inițial perpendicular în jos, apoi, pornind de la acest unghi, urmați înclinarea crescătoare a acului în carne, astfel încât să puteți realiza până la 4 introduceri la un unghi de 45°.

6. Repetați aceeași procedură în celelalte puncte de aplicare, la o distanță de aproximativ 15 cm între ele, pe întreaga suprafață a cărnii marinate.

Sfat: În cazul în care marinada se scurge la suprafață, întindeți-o pur și simplu pe suprafața cărnii și utilizați-o ca un condiment suplimentar.

Demontați produsul prin deșurubarea acului și îndepărtarea pistonului din tubul produsului. Spălați toate componentele temeinic, manual sau în mașina de spălat vase. Înainte de asamblarea produsului, asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate.

RO

