

TEFLONOVÁ GRILOVACÍ PODLOŽKA MANTA



Vaření:

- Předehřejte gril na požadovanou teplotu
- Položte podložky na grilovací rošt a poté na ně položte jídlo
- Používejte střední nebo nízkou teplotu
- Používejte dřevěné, plastové nebo silikonové nádobí
- Po dokončení vaření odstraňte podložku z grilu
- Nepoužívejte při teplotách nad 260°C
- Dlouhodobé vysoké teplo nebo přímý plamen mohou podložku poškodit
- Na podložce nekrájejte potraviny ani nepoužívejte ostré předměty

Úklid:

- Pro dosažení nejlepších výsledků ihned vyčistěte
- Zatímco je podložka teplá, otřete podložku čistým vlhkým hadříkem
- Používejte kleště nebo grilovací rukavice, abyste se nezranili
- Po vychladnutí umyjte podložku v teplé mýdlové vodě, osušte a uložte
- Nepoužívejte žádné brusné houby ani čisticí prostředky
- Při skladování podložku neskládejte ani nemačkejte

TEFLON GRILLBETÉT MANTA



Főzés:

A grillt a kívánt hőmérsékletre előmelegítjük.
Helyezze a párnákat a grillrácsra, majd helyezze rájuk az ételt.
Használjon közepes vagy alacsony hőfokot
Használjon fa, műanyag vagy szilikon eszközöket.
A sütés befejeztével vegye le a párnát a grillről.
Ne használja 260 °C feletti hőmérsékleten
A hosszan tartó magas hő vagy közvetlen láng károsíthatja a párnát.
Ne vágjon ételt, és ne használjon éles tárgyakat a párnán.

Tisztítás:

A legjobb eredmény érdekében azonnal tisztítsa meg
Amíg a párna meleg, törölje át a párnát egy tiszta, nedves ruhával.
A sérülések elkerülése érdekében használjon fogót vagy grillkesztyűt.
Ha kihűlt, mossa ki a párnát meleg szappanos vízben, szárítsa meg és tárolja.
Ne használjon súrolószivacsokat vagy tisztítószeret.
Ne hajtogassa vagy nyomja össze a párnát tárolás közben.