

• cullinaria •
PIKANT
 MARINOVACÍ JEHLA

- Výrobek z nerezové oceli odolává silnému mechanickému tlaku.
- Jehla pronikne i do velmi tuhého masa.
- Objem: 120 ml.
- Odnímatelné víčko pro snadné plnění.
- Lze myt v myčce nádobí.

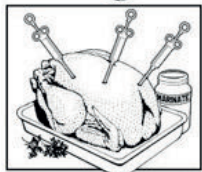
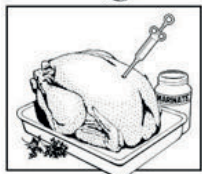
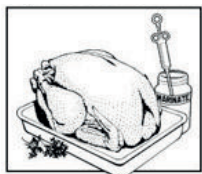
- Součástí jsou 2 jehly o délce 6 palců:
 1. Pro tekuté marinády, s otvory po stranách.
 2. Pro marinády s pevnými složkami, s velkým otvorem na konci.
- Rukojeť se 3 kroužky pro jistější úchop.
- Silikonová těsnění zabraňují nežádoucímu úniku marinády.

UPOZORNĚNÍ!

Tento výrobek není zdravotnický prostředek a smí být používán pouze v souladu s pokyny výrobce uvedenými v tomto návodu. Jehly jsou ostré a mohou snadno proniknout lidskou kůží. Při manipulaci proto dbejte zvýšené opatrnosti.

Za žádných okolností nedovolte dětem s výrobkem manipulovat. **UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ!**

I při marinování pouze den před tepelnou úpravou uchovávejte marinované maso i zbývající marinádu v chladničce při teplotě, která brání množení bakterií.



POUŽITÍ VÝROBKU

Poznámka: Před každým použitím výrobek důkladně umyjte. Pro dosažení nejlepších výsledků před aplikací marinády marinovanou část masa důkladně omyjte a osušte.

1. Zvolte vhodnou jehlu: jehla s bočními otvory je určena pro tekuté marinády; jehla s otvorem na konci pro marinády obsahující pevné složky, například drcený česnek, cibuli nebo bylinky. Našroubujte ji na válec výrobku. Nepřetahujte závit.
2. Odšroubujte horní víčko a naplňte válec marinádou.

ALTERNATIVNÍ POSTUP PRO TEKUTÉ MARINÁDY:

Tekutou marinádu lze také nasát z nádoby pomocí podtlaku ve válci. Zatlačte píst do dolní polohy. Ponořte jehlu do marinády tak, aby byly všechny otvory pod hladinou. Postupným vytahováním pístu do horní polohy pomalu naplňte válec marinádou.

3. Píst a jehlu lehce potřete jedlým olejem, aby se tyto části pohybovaly plynuleji.
4. Vytáhněte píst co nejvíce do horní polohy a našroubujte víčko zpět.

5. Zasuňte jehlu co nehlouběji do marinované části masa. Pomalým, rovnoměrným tlakem na píst vstříkujte marinádu a současně jehlu pomalu vytahujte, aby se marináda rozložila rovnoměrně v celé hloubce masa.

Tip: Pro omezení počtu vpichů a nežádoucího vytékání marinády použijte jeden vpich pro více aplikací. Jehlu vždy zasuňte pod jiným úhlem. Nejprve ji zasuňte kolmo dolů, poté postupně měňte její sklon v mase; jedním vpichem lze provést až 4 zasunutí pod úhlem 45°.

6. Postup opakujte v dalších místech vzdálených přibližně 15 cm od sebe po celé ploše marinovaného masa.

Tip: Pokud marináda vyteče na povrch, rozetřete ji po mase a využijte ji k dalšímu ochucení.

ČIŠTĚNÍ VÝROBKU

Výrobek rozeberte odšroubováním jehly a vyjmutím pístu z válce. Všechny části důkladně umyjte ručně nebo v myčce nádobí. Před opětovným sestavením se ujistěte, že jsou všechny části zcela suché.