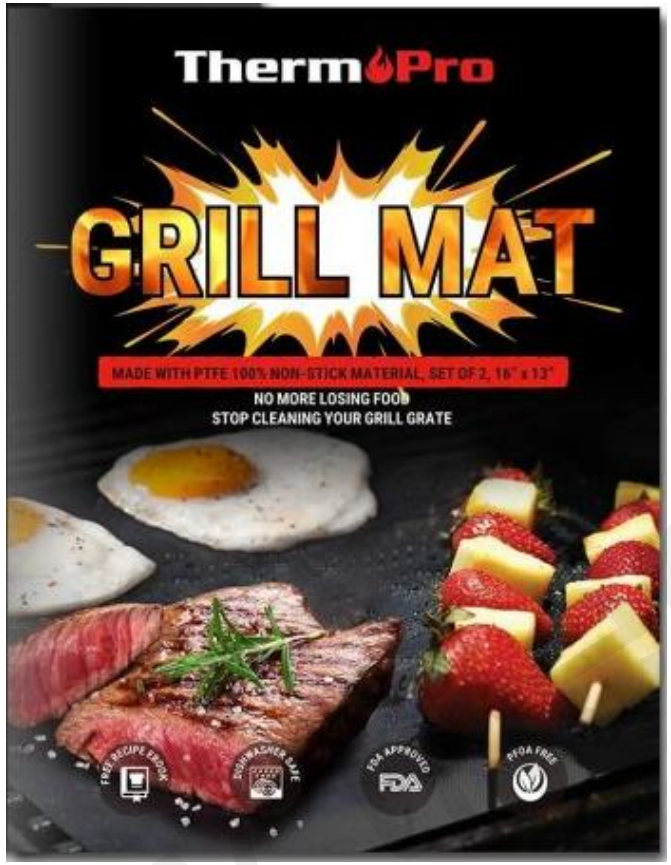
UŽIVATELSKÝ MANUÁL



Model: TP-932

Grilovací podložka

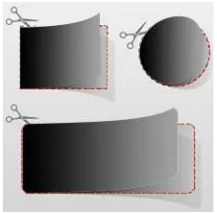
První použití
Před prvním použitím, grilovací podložku řádně umyjte horkou mýdlovou vodou, poté opláchněte vodou a otřete/vysušte hadříkem. K čistění nepoužívejte ostré nebo drsné předměty. Použijte pouze mýdlovou a obyčejnou vodu. Nepoužívejte žádné jiné žíraviny nebo chemikálie.
Poté položte podložku na gril a vložte potraviny/maso.
Poznámka: pokud bude podložka příliš velká, ustříhněte ji (viz dále).

Používání a skladování
Nechte podložku po ukončení grilování vychladnout. Zbytky jídla a vyteklou šťávu utřete vlhkým hadříkem. Poté řádně umyjte horkou mýdlovou vodou, opláchněte vodou a otřete/vysušte hadříkem. Případně vložte podložku do horní části myčky. Grilovací podložku skladujte na rovné ploše, nepřekládejte! Podložku můžete i volně srolovat.

Upozornění
Při manipulaci s potravinami nepoužívejte ostré předměty/nádobí. Používejte pouze dřevěné, nylonové nebo silikonové nádobí. Po každém použití, podložku vždy očistěte a omyjte. Podložku používejte pouze do teploty 260 °C. Podložku umístěte alespoň 17 cm od zdroje tepla.

Specifikace
Rozsah teplot: -196 – 260 °C (s vynikající odolností proti korozi).
Použitelnost: opakovaně použitelná (více jak 1000 použití/strana)
100 % nepřilnavá, vhodná do myčky, snadné čištění
Vhodné pro jakýkoli gril (například: Weber, Charbroil, Big Green Egg)
Gril na dřevěné uhlí, plynový gril, elektrický gril, grilovací pánev, trouba, rohož na pečení.

Typy a rady



Podložku lze vystřihnout tak, aby přesně pasovala na jakýkoli gril.

© Sunnysoft s.r.o., distributor