

Service clientèle WiITec Wildanger Technik GmbH

e-mail: service@WiITec.info

Tel:++ +49 2403 55592-0

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit de qualité. Pour minimiser le risque de Verlet tion s'il vous plaît à nos clients de prendre quelques précautions élémentaires de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil. S'il vous plaît lire attentivement ces instructions et assurez-vous que vous les avez compris.

Cast Iron Grill Accessoires

Instructions d'utilité / soins

Le principe :

Grâce à sa masse élevée (fonte), l'accessoire grille régule la chaleur inégale et Permet une cuisine même.

L'image de marque :

Remarque : les plats sont déjà brûlés et peuvent être utilisés immédiatement. Cependant, nous recommandons le nettoyage (voir ci-dessous). S'il est nécessaire de recongeler, procédez comme suit : Nettoyez la vaisselle avec de l'eau chaude. Ensuite, frottez-le avec de la graisse neutre végétal (par exemple, de la graisse de noix de coco). Placer la vaisselle au four pendant une heure à 200 ° C (ou mieux à l'extérieur dans une grille à bille chaude - puis à la température !). Frotter le gras restant. Fini. Veuillez répéter ce traitement régulièrement afin que le remplissage des pores (formation de la patine) et la plaque soient protégés contre la rouille.

Donc vous vous amusez beaucoup avec votre Grill Accessoires.

Nettoyage / Entretien :

L'eau chaude est suffisante pour le nettoyage ; La nourriture la plus grossière avec un Scrub le pin-ceau. Ne jamais utiliser de savon ni de détergents tranchants. Ceux-ci détruisent la couche de graisse / patine existante et la plaque doit alors être nouvelle (Voir au-dessus). Graisser toujours la grille après chaque nettoyage.

Important :

Immédiatement après l'utilisation, retirer tous les aliments et les cendres de la plaque de grill. En combinaison avec l'humidité, la formation de rouille est encouragée.

Espace de rangement :

Graisser avec de l'huile ; Emballer avec du papier de cuisine ; Entreposer dans un endroit sec. Ainsi, la plaque de grill joue également des temps de stockage plus longs.