

Bg-iron, Sw-iron, Wf-iron

Manual de utilizare

Vă mulțumim că ați ales ustensilele din fontă pentru Sandwich, Burger sau gaufre Petromax. Cu acestea puteți prepara burgeri suculenți, sandvișuri crocante sau gaufre proaspete direct pe foc. Profitați de stocarea căldurii și conductivitatea fontei Petromax și obțineți un rezultat rapid și uniform prăjit. Suntem convinși că veți fi mulțumiți de ustensilele din fontă Petromax și că acesta va fi partenerul dvs. de încredere în timpul aventurilor de lângă foc.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza ustensilele pentru prima dată. Acordați o atenție specială instrucțiunilor de siguranță. Păstrați acest manual de utilizare pentru referințe viitoare și transmiteți-l unui posibil viitor proprietar.

DESCRIEREA PRODUSULUI

Fie la foc de tabără sau pe grătarul de acasă: Cu ustensilele practice din fontă pregătiți burgeri, sandvișuri sau gaufre cu aromă unică de prăjire în cel mai scurt timp. Cele două jumătăți sunt blocate cu un cârlig, astfel încât să nu se deschidă accidental când sunt rotite. Proprietățile speciale ale fontei permit arderea, precum și utilizarea căldurii reziduale pentru coacere și gătit. Datorită barelor lungi cu mânere din lemn, păstrați o distanță suficientă de foc sau grătar. Pentru o curățare ușoară, puteți detașa cele două jumătăți ale ustensilei prin balamale, le puteți curăța separat și asambla din nou.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Atenție! Risc de ardere! Plăcile de fontă se încălzesc când sunt folosite. Protejați-vă mâinile cu mănuși sau suporturi speciale. Urmăriți întotdeauna copiii și animalele în timpul utilizării atunci când rămân în apropierea fontei fierbinte, precum și a șemineului sau a grătarului. Vă rugăm să rețineți că, în timpul gătitului, fluidele alimentare ar putea să se scurgă din ustensile, iar grăsimea ar putea provoca flăcări.

Atenție! Risc acut de arsuri! Nu turnați lichide reci, cum ar fi apa, pe suprafața fierbinte, deoarece fonta se poate sparge sau se poate deteriora. Nu vă aplecați deasupra ustensilelor Petromax de îndată ce sunt utilizate. Așezați-le numai pe suprafețe rezistente la căldură în timp ce sunt fierbinți. Asigurați-vă că plăcile de fontă au fost blocate cu cârligul înainte de rotire. Deschideți și închideți cu atenție. Dacă observați orice fel de rezistență, reglați jumătățile până când sunt aliniate și nu folosiți forța. În caz contrar, balamalele înclinate se pot rupe. Nu folosiți detergent de spălat vase sau săpun pentru a curăța fonta, altfel patina (stratul natural de protecție și antiaderent) ar putea fi deteriorată sau distrusă. Nu aruncați ustensilele, deoarece fonta se poate sparge sau rupe. Transportați-vă ustensilele Petromax numai când sunt închise.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Curățați bine cu apă fierbinte și uscați bine. Datorită suprafeței pretratate (finisaj aseasonat) puteți utiliza ustensilele Petromax imediat după clătire. Aseasonarea nu este necesară. Nu utilizați detergent de spălat vase pentru curățare, altfel patina valoroasă ar putea fi deteriorată. Pentru îngrijirea ustensilelor, vă recomandăm Balsamul Petromax Care pentru fontă și fier forjat.

CURĂȚAREA ȘI PĂSTRAREA

Dacă păstrați corect ustensilele Petromax, acesta vor dura generații. Din acest motiv, ar trebui să respectați câteva reguli de bază importante:

Lăsați plăcile de fontă să se răcească complet după utilizare și curățați-le cu apă caldă. Nu folosiți detergent de spălat vase sau săpun pentru a curăța fonta, altfel patina ar putea fi deteriorată sau distrusă. Folosiți o perie de spălat vase sau un burete disponibil în comerț (fără burete metalic!). Pentru reziduurile de alimente încăpățănate sau arse, recomandăm Petromax Chain Mail Cleaner pentru fontă și fier forjat, deoarece nu deteriorează patina chiar și atunci când se spală ferm. Plăcile de fontă nu sunt adecvate pentru a fi curățate în mașina de spălat vase.

INSTRUCȚIUNI PENTRU ASEZONARE

Dacă patina a fost deteriorată și plăcile de fontă încep să ruginească, acestea trebuie aseasonate. **Procedați după cum urmează:** Separați cele două jumătăți una de alta și îndepărtați bine rugina cu o perie de sârmă. Curățați jumătățile cu apă caldă, un detergent de spălat vase și o perie de spălat vase. Ungeți întreaga suprafață a jumătăților de fontă în interior și în exterior cu Petromax Care Conditioner, un ulei neutru sau grăsime vegetală. Acordați o atenție deosebită marginilor și balamalelor. Nu utilizați ulei de măsline sau alte tipuri de grăsimi cu un punct de fum mai scăzut, deoarece acestea ard prea repede. Așezați jumătățile separate una lângă cealaltă, de ex. Pe un grătar preîncălzit la aprox. 180 ° C. Mânerele din lemn ar trebui să iasă din grătar. Se lasă la copt timp de aproximativ 2 ore, apoi se lasă să se răcească încet. Apoi, aplicați încă o dată un strat subțire de Balsam Petromax Care pentru fontă și fier forjat sau un ulei neutru, la temperaturi ridicate, în interior și în exterior. Ustensila din fontă este acum gata de utilizare din nou. Când utilizați o sursă alternativă de căldură pentru aseasonare, respectați cu strictețe instrucțiunile de siguranță.

COACERE, PRĂJIRE ȘI GĂTIT

Ustensilele din fontă sunt, de asemenea, perfect potrivite pentru a pregăti alte tipuri de mâncare direct pe foc. Pentru toate se aplică în mod egal faptul că ar trebui să le preîncălziți bine înainte de a le folosi în foc sau pe grătar. Acest lucru funcționează cel mai uniform atunci când separați jumătățile de fontă respectiv prin balamale, le încălziți unul lângă altul și asamblați din nou. După aceea, ungeți bine cu un ulei la temperatură ridicată sau grăsime vegetală pentru a preveni lipirea alimentelor. În foc sau pe grătar așezați întotdeauna ustensilele de fontă în așa fel încât mânerul de lemn să nu poată lua foc accidental.

Pericol de împiedicare! Nu așezați niciodată mânerul nesupravegheate la sol. Cel mai bine luați-vă pe rând cu cineva sau folosiți o tavă adecvată, vizibilă la aceeași înălțime pentru plăcile de fontă, de exemplu, unele pietre stivuite special sau un grătar nefolosit pentru grătar lângă foc sau grătar. Dincolo de hamburgeri gustoși, sandvișuri și gaufre, opțiunile de preparare sunt practic nelimitate.

UTILIZAȚI LA FOC DE TABĂRĂ

Când folosiți ustensilele de fontă, trebuie să obțineți teste: Fiecare tip de lemn creează diferite jaruri care luminează mai mult sau mai scurt. De asemenea, rețineți că atunci când țineți ustensila cu mâncare direct în foc pentru o perioadă de timp, acesta arde în exterior și totuși poate fi negătit / rece în interior. Acum trebuie să testați și când și unde căldura se răspândește uniform. Adesea este suficient să preîncălziți fonta bine în foc și să utilizați exclusiv această căldură stocată pentru a găti mâncarea. Când așezați fonta direct lângă foc, puteți fierbe câteva feluri de mâncare, de asemenea, prin intermediul căldurii radiante. Cu toate acestea, indispensabil în acest sens este întoarcerea regulată pentru a garanta încălzirea uniformă.

UTILIZAȚI CU BRICHETE

Brichetele de grătar de înaltă calitate sunt ușor de manevrat și de utilizat în mod fiabil. Adesea au o dimensiune similară și păstrează căldura mult timp. În acest fel, reglarea căldurii funcționează cel mai ușor. Numărul de brichete de care aveți nevoie mai jos și deasupra fierului de călcat depinde de metoda de gătit aplicată. Inițial, este mai bine să începeți cu mai puține brichete și să determinați încetul cu încetul cantitatea de care aveți nevoie.

SFATURI PENTRU USTENSILA DE GĂTIT PENTRU BURGERI

Pentru pregătirea burgerilor și a co. este important să determinați cantitatea corectă de ingrediente. De exemplu, capacitatea de depunere a cărnii tocate într-o jumătate din fontă ajunge la 250 - 300 g. Rețineți totuși că dimensiunea tortelor se schimbă pe măsură ce carnea pierde lichid în timpul gătitului. De asemenea, diferite tipuri de carne au caracteristici diferite de prăjire. Pentru rezultatul dorit de prăjire, trebuie, prin urmare, să testați cantitatea potrivită de ingrediente de care aveți nevoie.

SFATURI PENTRU USTENSILA DE GĂTIT PENTRU SANDWICH

Pentru Petromax Sandwich Iron trebuie să rețineți că fierul de călcat este conceput pentru felii mari de pâine sandwich (dimensiune între 10 x 10 x 1,3 cm sau 11 x 11 x 1,5 cm). Pentru prepararea sandwich-ului, vă rugăm să rețineți să nu adăugați prea mult topping, deoarece ingredientele se fierb cu greu în timpul coacerii. Dacă lăsați Sandwich Iron în căldură prea mult timp, s-ar putea să arde pâinea sandwich-ului dvs. Puteți utiliza, de asemenea, jumătățile de Sandwich Iron individual ca mini-tigăi pentru prăjirea, de exemplu, a slăninii și a ouălor.

SFATURI PENTRU USTENSILA DE GĂTIT PENTRU GAUFRE

La prepararea gaufrelor în ustensila Petromax, este util să amestecați aluatul cu puțin mai multă grăsime decât de obicei, de exemplu cu unt topit. Astfel, vor ieși mai ușor de pe tigaie. Pentru a îndepărta eventualele reziduuri de aluat de pe canelurile placilor de fontă, utilizați cel mai bine o perie clasică de spălat vase și apă limpede.

GARANȚIE

În cazul utilizării corespunzătoare, se va aplica o perioadă de garanție de doi ani pentru fierul tău Petromax Burger, Sandwich sau Waffle Iron cu bara lungă sau scurtă de la data cumpărării. Dacă nu puteți utiliza corect Petromax Iron din cauza unui defect de material sau de fabricație, aveți dreptul la o reparație în garanție. Contactați distribuitorul dvs. în acest scop

GRILL EXPERT SRL

RO36315581, J12/2694/14.07.2016

CLUJ NAPOCA, STR. HALLER KAROLY NR 12A

P.D.L CLUJ-NAPOCA, STR. IOAN ZAICU NR.2

RO48INGB0000999906100377

MAIL: grill.expert@yahoo.com

TEL: 0745 305 694



Grilluri și accesoriile de calitate