



Поддоны Drip 'N Griddle

Drip 'N Griddle сразу готов к использованию, прямо из упаковки!

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

Использование

- Поддон для жира. Установите Drip 'N Griddle, под готовящимися блюдами, на решетку для угля для того, чтобы собирать капающий с продуктов жир и защитить дно гриля от загрязнений.
- Противень для запекания. Установите его на решетку для приготовления (в зону непрямого жара), чтобы запекать на нем продукты.
- Противень для жарки. Жарьте на Drip 'N Griddle продукты на прямом среднем (170-200°C) или прямом средне-сильном жаре (200-230 °C), как максимум! Если вы устанавливаете противень над корзиной Slow 'N Sear, то наполовину загруженной корзины будет достаточно. Избегайте более высоких температур, в противном случае поддон может погнуться под воздействием жара.

Уход

- После использования рекомендуется помыть поддон в мыльном растворе и удалить стойкие загрязнения металлической щеткой или лопаткой.
- После использования рекомендуется помыть поддон в мыльном растворе и удалить стойкие загрязнения металлической щеткой или лопаткой.
- Не используйте для чистки абразивные средства.

Решетка для запекания (в комплекте)

нержавеющая сталь

Использование

- Решетка для запекания может использоваться не только в сочетании с поддоном Drip 'N Griddle, но и отдельно от него.

Уход

- Перед использованием:
Перед первым использованием, помойте Решетку обычным средством для мытья посуды и тщательно ополосните.
- После использования:
Мы рекомендуем чистить Решетку для запекания после каждого использования. Решетка сделана из прочного материала, так что при очистке можно использовать металлические скребки и абразивные материалы. Также её можно мыть в посудомоечной машине.



официальный дистрибьютор в России — grillbaza.ru