

Планча/Гриль – Инструкция по эксплуатации



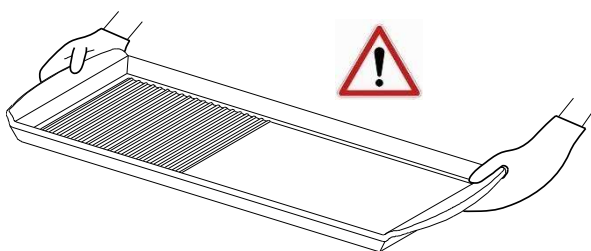
Данная кухонная техника из эмалированного литейного чугуна специально разработана для работы по типу индукционной плиты. Её также можно использовать с другими источниками тепла, например, излучающими пластинами, газом или традиционными плитами.

Перед первым использованием необходимо

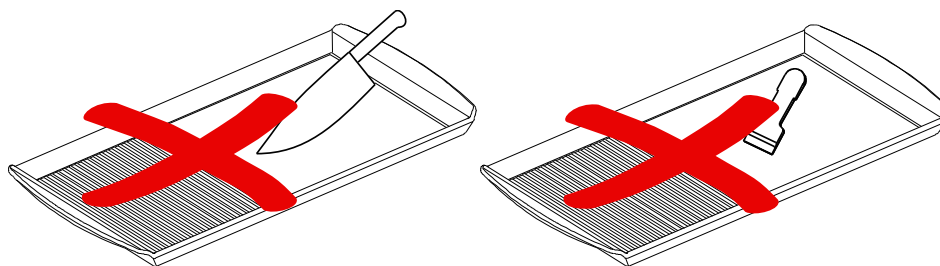
- Удалить весь упаковочный материал.
- Очистить гриль с помощью горячего мыльного раствора и неабразивной губки. Промыть и насухо протереть.

Приспособления из литейного чугуна могут иметь различные неровности на поверхности. Наличие таких неровностей не влияет на качество кухонной техники.

Советы по использованию индукционной конфорки

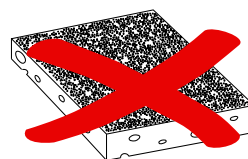
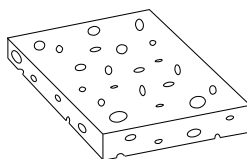
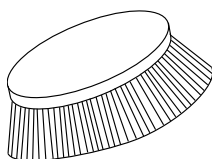


- Поместите гриль на варочную панель. Благодаря своему весу, он устанавливается очень стабильно и является несравнимо комфортным в использовании.
- Температуру гриля следует увеличивать постепенно.
- Используйте средние температурные уровни для готовки. Этого достаточно для запекания и позволяет сохранить полезные свойства продуктов (при температуре выше 180°C многие масла теряют свои натуральные свойства).
- Избегайте готовки на режимах ускорения и на самых высоких уровнях мощности.



- Для перемешивания используйте кухонные принадлежности из дерева и силикона. Металлические кухонные принадлежности царапают поверхность гриля.
- Чтобы избежать риска получения ожогов, всегда используйте перчатки или прихватки для перемещения гриля.
- В случае неверного использования посуда из литейного чугуна может повредить варочную поверхность:
 - предпочтение следует отдавать варочным поверхностям, предназначенным для использования с посудой из литейного чугуна.
 - **опускайте гриль на варочную поверхность всегда вертикально. Не двигайте его по поверхности. Таким образом, Вы избежите повреждения стеклокерамики.**
 - для остывания после готовки переместите гриль на специальную подставку.
- Не ставьте горячий гриль на незащищённые поверхности.

Советы по уходу



- В случае серьёзного загрязнения замочите гриль в горячей воде перед основной очисткой.
- Остужайте гриль постепенно. Не помещайте горячий гриль под струю холодной воды.
- После приготовления гриль можно очищать в посудомоечной машине. Его также можно очищать вручную, используя мягкую щётку (нейлоновую, бамбуковую) или неабразивную губку.
- Не используйте абразивные и едкие вещества, чистящие порошки или металлические губки.
- Перед тем как убрать гриль убедитесь, что он высушен.
- Не пытайтесь удалять образующую со временем патину: она улучшает готовку и предотвращает прилипание пищи.
- Появляющиеся со временем пятна ржавчины не влияют на качество приготовления пищи.

После готовки наполните гриль тёплой водой. После этого можно оставить гриль остужаться на варочной поверхности (в данном случае не нужна специальная подставка), в то время как удаляются остатки пищи.