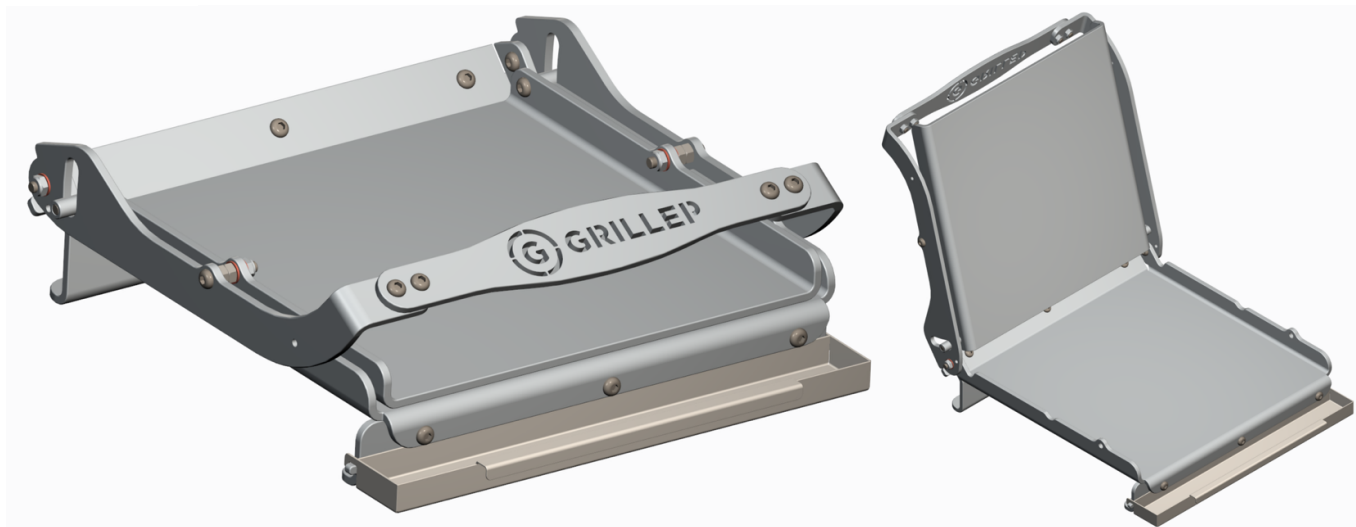




GRILLEP süsinikterasest / karbon steel GRILL-PRESS EAN 4745010675140

GRILLEP süsinikterasest / karbon steel GRILL-PRESSIGA saab küpsetada burgereid (sh *smash*-burgereid), samuti peekoniviile ideaalseks krõmpsuks, steike, tortillasid, pannkooke, muna jne.

Toodetud Eestis. Vaata lisainfot: www.bbq.ee

OHUTUS- JA HOOLDUSJUHEND

1. Sissejuhatus

Süsinikterasest grillpress on ideaalne vahend toidu tasaseks surumiseks grillil, aidates saavutada parema krõbeda tekstuuri ja ühtlasema küpsetuse. Et tagada pressi pikaajaline kasutus ja rooste eest kaitsmine, on oluline see enne esmakordset kasutamist korralikult "*season*"-ida (EST: maitsestada või sisse küpsetada).

2. Esmakordne ettevalmistus ("*Seasoning*")

Enne esimest kasutamist tuleb grillpress katta kaitsekihiga, et vältida roostetamist ja tagada mittekleepuv pind.

2.1. Puhastamine

- Pese vajadusel grillpressi sooja vee ja õrna seebiga, et eemaldada tootmisjäägid ja õlid.
- Kuivata hoolikalt paberrätiku või puhta lapiga.

2.2. Kuumutamine

- Aseta grillpress gaasipliidile, grillile või ahju madalale kuumusele, kuni kogu niiskus aurustub.
- See samm tagab, et pinnale kantav õli nakkub paremini.

2.3. Õliga katmine

- Kanna pressi pinnale õhuke kiht kuumakindlat õli. Seda on mugav teha näiteks pritspudeliga või paberrätikuga, kuid kuna grillpress on juba kuum, on vaja hoida paberrätikut grillitangidega, et vältida põletusi. Ohutuse huvides pane kätte ka kuumakindlad, sest grill-press läheb väga kuumaks!

- Soovitavad õlid: seapekk, loomarasv ja linaseemneõli, kuna need polümeriseeruvad kõige paremini ja loovad tugeva kaitsekihi.
- Muud sobivad õlid: rapsiõli, viinamarjaseemneõli, päevalilleõli, sojaõli ja maisiõli.
- Kõrgema suitsupunktiga õlid, nagu avokaadoõli või maapähkliõli, võivad olla vastupidavamad kuumusele, kuid polümeriseeruvad vähem efektiivselt.
- Veendu, et õli on kantud ühtlaselt nii sisemisele kui ka välisele pinnale.

2.4. Kuumutamine ja kinnistamine

- Kuumuta grillpressi grillil või ahjus 200-250°C juures umbes 30-60 minutit, kuni õli polümeriseerub ja moodustab tumeda kaitsekihi.
- Lase jahtuda ja korda protsessi 2-3 korda, et saavutada tugevam mittekleepuv pind. Iga korduse järel muutub kaitsekiht ühtlasemaks ja vastupidavamaks, aidates paremini vältida roostetamist ja toidu kinnijäämist.

3. Hooldus ja puhastamine

- Süsinikterasest grillpressi tuleb korralikult hooldada, et tagada selle vastupidavus ja vältida roostetamist.

3.1. Puhastamine pärast kasutamist

- Puhasta press kohe pärast kasutamist kuiva paberrätikuga.
- Välti seebi kasutamist, kuna see eemaldab kaitsekihi.
- Kui toidujäägid on kinni, kasuta puhastamiseks soolakristalle või mittekriimustavat harja või -kaabitsat.

3.2. Kuivatamine ja õlitamine

- Kuivata press hoolikalt ja kanna peale õhuke kiht õli, et säilitada kaitsekiht.
- Hoia kuivas kohas, vältides niiskust.

4. Lukustusmehhanism

- Grillpressi külje sangel on kaks keermestatud ava, kuhu saab kinnitada lukustuspoldi:
 - Esimene, käepideme poolne ava võimaldab lukustada pressi kinnises asendis, mis on kasulik transportimisel või hoiustamisel.
 - Tagumine ava võimaldab lukustada kaaneosa lahtises asendis, kui kasutatakse ainult alumist grillplaati. See tagab, et kaas püsib kindlalt üles tõstetud asendis ja ei sega grillimist.
- Välti liigset kuumutamist ilma toiduta, et mitte kahjustada kaitsekihti.
- Jälgige, et pressi pind ei satuks kokkupuutesse happeliste toitudega (nt tomatikaste, sidrunimahl), kuna need võivad eemaldada kaitsekihi.
- Korralikult hooldatud süsinikterasest grillpress teenib teid aastaid ja parandab oluliselt teie grillimise ja toiduvalmistamise kogemust!



ETTEVAATUST!

GRILL-PRESS KUUMENEB KASUTAMISEL ÄÄRMISELT KÕRGELE TEMPERATUURILE. OLE KÄSITSEMSEL VÄGA ETTEVAATLIK – VÄLDI KOKKUPUUDET PALJA NAHAGA NING KASUTA ALATI KUUMAKINDAID. VALE KASUTAMISE KORRAL VÕIB GRILL-PRESS PÕHJUSTADA TÕSISEID NAHAPÕLETUSI.