

Εγχειρίδιο χρήσης για την Ατσάλινη Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς

Σας ευχαριστούμε που προμηθευτήκατε την Petromax Ατσάλινη Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς Ø38 εκ., Ø48 εκ. ή Ø56 εκ. Μπορείτε να ετοιμάσετε νόστιμα γεύματα πάνω σε ανοιχτή φωτιά ή αν την χρησιμοποιήσετε σαν Εστία Φωτιάς μπορείτε να ανάψετε μια φωτιά μέσα σε αυτό. Είμαστε σίγουροι ότι θα απολαύσετε απόλυτα την νέα Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς και ευελπιστούμε ότι θα κάνει τον χρόνο που περνάτε στον ανοιχτό αέρα ακόμη πιο ποικιλόμορφο.

Σημαντική Σημείωση

Παρακαλώ διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά και κρατήστε το! Για να απολαμβάνετε για πολλά χρόνια αυτήν την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε τις ακόλουθες οδηγίες. Αν το προϊόν δοθεί σε άλλο άτομο, θα πρέπει να δοθεί και αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.

Περιγραφή Προϊόντος

Η Petromax Ατσάλινη Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς Ø38 εκ., Ø48 εκ. ή Ø56 εκ. μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους: Ως Πλάκα Ψησίματος ή ως Εστία Φωτιάς. Με όποιον τρόπο και αν σκοπεύετε να το χρησιμοποιήσετε χάρη στα δύο χερούλια είναι εύκολο να το χειριστείτε και είναι πρακτικό στην μεταφορά. Τα τρία πόδια μπορούν να βιδωθούν στους κοχλίες που βρίσκονται στο κάτω μέρος και διασφαλίζουν ότι η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς στέκεται σταθερά στο έδαφος. Χάρη στα αφαιρούμενα πόδια η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς μπορεί να χρησιμοποιηθεί οπουδήποτε.

1. Μαγειρεύοντας, τηγανίζοντας και ψήνοντας

Μπορείς να χρησιμοποιήσεις την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς στην ύπαιθρο πάνω σε μαγειρική επιφάνεια, σε ανοιχτή φωτιά ή σε κατάλληλη ψησταριά. Μιας και το κέντρο από την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς ζεσταίνεται περισσότερο από ότι η εξωτερική επιφάνεια είναι δυνατόν φαγητά που χρειάζονται διαφορετική θερμοκρασία μαγειρέματος να είναι έτοιμα την ίδια ώρα. Επίσης, φαγητά που είναι ήδη έτοιμα μπορούν να συνεχίσουν να μαγειρεύονται ή να διατηρηθούν ζεστά στην άκρη.

2. Ανάψτε φωτιά

Μπορείς επίσης να χρησιμοποιήσεις την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς ως βαρέλι φωτιάς. Τα αφαιρούμενα πόδια διασφαλίζουν την ιδανική απόσταση από το έδαφος και αποφεύγουν τα σημάδια. Απλώς στοιβάξτε μερικά καυσόξυλα ως συνήθως, ανάψτε τα και χαλαρώστε μπροστά στην όμορφη φωτιά.

Οδηγίες Ασφαλείας

Προσοχή! Η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς μπορεί να γίνει ιδιαίτερα καυτή όταν χρησιμοποιείται. Προστατέψτε τα χέρια σας με πυρίμαχα γάντια ή πανί όταν ακουμπάτε την ζεστή Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς.

- Ποτέ μην αφήνετε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς χωρίς επίβλεψη όσο την χρησιμοποιείται. Προστατέψτε παιδιά και ζώα όταν είναι κοντά στην Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς.

- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς πάνω από ανοιχτή φωτιά να γίνει μόνο στην ύπαιθρο και ποτέ σε κλειστό χώρο. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και κίνδυνος ασφυξίας. Τηρήστε τους κανονισμούς πυρασφάλειας. Δώστε προσοχή στη φυτική και ζωική ζωή και στα φυσικά καταφύγια όταν ξεκινάτε μια φωτιά σε εξωτερικούς χώρους.
- Βεβαιωθείτε ότι η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς είναι σταθερή και στέκεται με ασφάλεια σε πυρίμαχη επιφάνεια.
- Βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να σβήσετε την φωτιά σε περίπτωση ανάγκης (νερό, άμμος, κουβέρτα φωτιάς, πυροσβεστήρας)
- Αφήστε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς να κρυώσει εντελώς μετά την χρήση. Αφαιρέστε τις στάχτες αφού έχουν κρυώσει εντελώς. Ποτέ μην πετάτε τις στάχτες σε οικιακούς κάδους απορριμμάτων.

Πριν την πρώτη χρήση ως Ατσάλινη Πλάκα Ψησίματος

Η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς είναι επικαλυμμένη εργοστασιακά με ασφαλές παραφινέλαιο, προκειμένου να αποφευχθεί η διάβρωση. Ωστόσο, πρέπει πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά ως Πλάκα Ψησίματος να κάνετε την διαδικασία seasoning.

1. Βάλτε λίγο λίπος που μπορεί να θερμανθεί σε υψηλή θερμοκρασία (όπως βούτυρο ή βούτυρο καρύδας) στην Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς και καλύψτε όλη την επιφάνεια της. Απλώστε παντού το λίπος με μια βούρτσα.
2. Όταν η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς είναι ζεστή βάλτε μερικές ωμές φέτες πατάτας (με την φλούδα ή χωρίς) και ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι.
3. Τηγανίζουμε σχολαστικά τις πατάτες και τις γυρίζουμε συχνά, μέχρις ότου οι φέτες πατάτας να έχουν σκούρο καφέ χρώμα. Μετά από λίγο, η επιφάνεια από την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς αλλάζει χρώμα και είναι σκοτεινή σε μέρη ή παντού και αναπτύσσεται η χαρακτηριστική πατίνα.
4. Αδειάστε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς, πετάξτε τις πατάτες και αφήστε την άδεια πλάκα ψησίματος να κρυώσει. Πλύντε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς με ζεστό νερό και αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν μαγειρικά υπολείμματα. Στην συνέχεια στεγνώστε διεξοδικά την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς και λαδώστε την ξανά.
5. Η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς είναι τώρα έτοιμη για χρήση. Από εδώ και στο εξής, μετά από κάθε χρήση, απλώς πλύνετε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς με ζεστό νερό ή σκουπίστε την με χαρτί κουζίνας. Ως προστασία από την διάβρωση, θα πρέπει πάντα να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα λίπους. Η διαδικασία seasoning μπορεί να επαναληφθεί όσο συχνά επιθυμείτε.

Οδηγίες για φροντίδα και αποθήκευση

Όσο φροντίζετε σωστά την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς θα αντέξει για γενιές. Για αυτό τον λόγο θα πρέπει να ακολουθήσετε μερικούς σημαντικούς βασικούς κανόνες.

- Ζεστάνετε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς και το λίπος πάντα σταδιακά ώστε το υλικό να έχει αρκετό χρόνο για να διασταλεί.
- Στην αρχή χρειάζεστε περισσότερο λίπος αν θέλετε να τηγανίσετε φαγητό στην Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς. Όσο πιο συχνά την χρησιμοποιείτε, τόσο πιο σκούρη γίνεται, και τόσο λιγότερο λίπος χρειάζεται επειδή έχει σχηματιστεί η πατίνα.

- Ποτέ μην βάζετε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς στο Πλυντήριο Πιάτων και ποτέ μην την καθαρίσετε με Υγρό Απορρυπαντικό Πιάτων! Μπορεί να βλάψει ή ακόμη και να καταστρέψει την πατίνα.
- Μετά την χρήση, απλώς σκουπίστε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς με χαρτί κουζίνας ή καθαρίστε την με ζεστό νερό και μια βούρτσα ή σφουγγάρι πλυσίματος. Σας προτείνουμε το Ανοξειδωτο Πλέγμα Καθαρισμού Μαντεμένων Σκευών Petromax για να απομακρύνετε μαγειρικά υπολείμματα χωρίς να καταστρέψετε την πατίνα. Στεγνώστε διεξοδικά και λαδώστε ελαφρώς ώστε να σφραγίσετε την επιφάνεια από την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς. Για αυτό τον σκοπό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Petromax Care Conditioner που είναι ασφαλές για επαφή με τρόφιμα ή ουδέτερο λίπος ή φυτικό λίπος. Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο γιατί δεν μπορεί να φτάσει σε πολύ υψηλή θερμοκρασία όταν τηγανίζεται.
- Πάντα να αποθηκεύετε την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς σε στεγνό μέρος. Ποτέ μην το συσκευάζετε ενώ είναι υγρή και δεν την έχετε φροντίσει.
- Μετά την χρήση ως Εστία Φωτιάς αφήστε την να κρυώσει εντελώς και πετάξτε τις στάχτες κατάλληλα.

Περιεχόμενο Συσκευασίας

Η Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς αποστέλλεται με τρία πόδια που μπορούν να βιδωθούν όταν χρειάζονται.

Εγγύηση

Σε περίπτωση κανονικής χρήσης, η περίοδος εγγύησης είναι δύο χρόνια από την ημερομηνία αγοράς. Αν δεν μπορείτε να συναρμολογήσετε σωστά την Πλάκα Ψησίματος & Εστία Φωτιάς λόγω ελαττώματος στο υλικό ή λάθος του κατασκευαστή δικαιούστε επισκευή εγγύησης. Για αυτό τον λόγο επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.

Petromax	Ø38	Ø48	Ø56
Άτομα	1-3	4-6	6-8
Διάμετρος	38 εκ.	48 εκ.	56 εκ.
Ύψος ποδιών	23 εκ.	23 εκ.	23 εκ.
Υλικό	Ατσάλι	Ατσάλι	Ατσάλι