

Εγχειρίδιο Χρήσης

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax cf30! Με το νέο Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax μπορείτε να μαγειρέψετε μικρά πουλερικά βέλτιστα όσο απολαμβάνετε τις μοναδικές ιδιότητες από το υψηλής ποιότητας μαντέμι. Είμαστε πεπεισμένοι ότι θα ενθουσιαστείτε από τα υπέροχα χαρακτηριστικά που σας προσφέρει το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax και ελπίζουμε ότι θα κάνει κάθε πιάτο σας μια μαγειρική απόλαυση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

Παρακαλώ διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήση προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά. Ακολουθείστε τις οδηγίες ασφαλείας και αποθηκεύστε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax δοθεί σε άλλο πρόσωπο τότε θα πρέπει να δοθεί και αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax είναι ιδανικά κατάλληλο για πουλερικά όπως κοτόπουλο, περιστέρι ή μικρή πάπια. Τα μαγειρεμένα πουλερικά θα είναι ιδιαίτερα νόστιμα και ζουμερά γιατί η βάση για τα πουλερικά έχει ένα δοχείο για βότανα, μπαχαρικά και υγρά. Το δοχείο συλλέγει το πλεονάζον λίπος και κάνει το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax ευχάριστο στην χρήση χάρη στα δύο πλευρικά στόμια καθώς και στα δύο χερούλια. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax σε ψησταριά ή σε φούρνο. Το μαντέμι, το οποίο μεταφέρει και αποθηκεύει εξαιρετικά την θερμότητα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί αμέσως και είναι εύκολο να συντηρηθεί χάρη στην pre-seasoned επιφάνεια του.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προσοχή! Το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax μπορεί να γίνει ιδιαίτερα καυτό

όταν χρησιμοποιείται. Για αυτό δεν πρέπει ποτέ να επιτρέπεται να βρίσκονται παιδιά κοντά σε αυτό. Προστατέψτε τα χέρια σας με πυρίμαχα γάντια ή με ύφασμα όταν ακουμπάτε το ζεστό Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax.

- Προσέξτε! Όσο το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax περιέχει ζεστό υγρό, κρατήστε το συνέχεια ίσια, ώστε να μην χύσετε τίποτα.
- Προσοχή! Μην γεμίζετε το δοχείο με αλκοόλ υψηλής απόδοσης, γιατί εξατμίζετε γρήγορα και μπορεί να πιάσει φωτιά.
- Προσοχή! Μην τοποθετείτε το ζεστό Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax σε ευαίσθητες στην θερμότητα επιφάνειες.
- Μην χύνετε κρύα υγρά (όπως νερό) πάνω στο ζεστό Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax, γιατί το μαντέμι μπορεί να ραγίσει ή να χαλάσει.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείται υγρό πιάτων ή σαπούνι για να καθαρίσετε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax.
- Μην αφήσετε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax να πέσει σε σκληρή επιφάνεια γιατί το μαντέμι είναι εύθραυστο υλικό και μπορεί να ραγίσει.

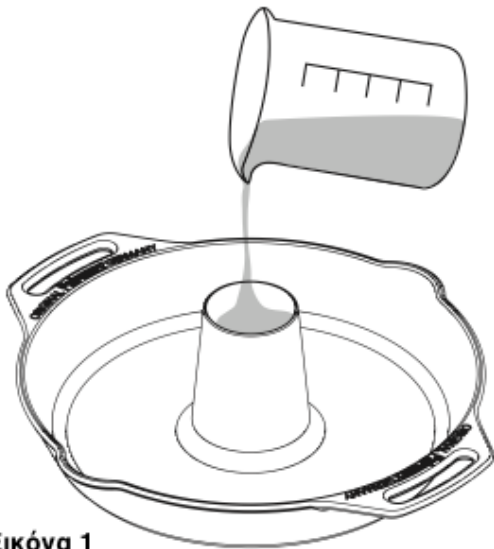
ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Καθαρίστε διεξοδικά με ζεστό νερό το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Χάρη στην pre-seasoned επιφάνεια του μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε αμέσως χωρίς να χρειάζεται να κάνετε την διαδικασία seasoning. Τις πρώτες φορές που θα το χρησιμοποιήσετε, μην μαγειρέψετε όξινο φαγητό, γιατί μπορεί να βλάψει την πατίνα, το προστατευτικό στρώμα του Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

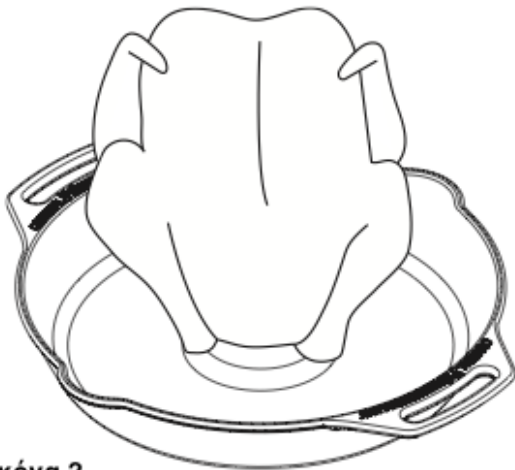
1. Προετοιμάστε το πουλερικά όπως σας αρέσει είτε με καρυκεύματα είτε με μαρινάδα.
2. Γεμίστε το δοχείο που υπάρχει στην βάση με βότανα, μπαχαρικά και υγρά όπως ζωμός, μπίρα ή

κρασί (Εικόνα 1.) Προσοχή! Μην γεμίσετε το δοχείο με υψηλής περιεκτικότητας αλκοόλ, γιατί εξατμίζεται γρήγορα και μπορεί να πιάσει φωτιά.



Εικόνα 1

3. Τοποθετήστε το πουλερικό στην βάση. Βεβαιωθείτε ότι δεν θα μετακινηθεί (Εικόνα 2.) Λαχανικά, ζωμός ή σάλτσα μπορούν να προστεθούν στο ταψί γύρω από το πουλερικό ανάλογα τις προτιμήσεις σας ή την συνταγή.



Εικόνα 2

4. Τοποθετήστε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax στον φούρνο ή στην ψησταριά. Κρατήστε ελάχιστη απόσταση 2 εκατοστών από το καπάκι ή τις θερμαντικές αντιστάσεις του φούρνου. Μαγειρέψτε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για 50 με 65 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος του πουλερικού.
5. Ψήστε το πουλερικό μέχρι να γίνει τραγανό ή ακολουθείστε τις οδηγίες της συνταγής.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Όσο φροντίζετε σωστά το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax τόσο αυτό θα διαρκέσει για γενιές. Για αυτό θα πρέπει να ακολουθήσετε μερικούς βασικούς κανόνες:

- Αφήστε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax να κρυώσει εντελώς και μετά καθαρίστε το με ζεστό νερό. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε υγρό πιάτων ή σαπούνι για να καθαρίσετε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax. Μπορεί να βλάψει ή και να καταστρέψει εντελώς την πατίνα.
- Χρησιμοποιείτε μια βούρτσα καθαρίσματος ή ένα σφουγγάρι για να πλύνετε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax. Το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax δεν είναι ασφαλή για χρήση στο πλυντήριο πιάτων.
- Όταν καθαρίσετε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax και σκουπίστε το διεξοδικά.
- Εφαρμόστε μια λεπτή στρώση από λίπος πάνω στο μαντέμι. Χρησιμοποιήστε φυτικό λάδι, φυτικό λίπος ή το Petromax Care Conditioner. Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο γιατί δεν μπορεί να φτάσει σε τόσο υψηλές θερμοκρασίες όπως τα άλλα είδη λίπους. Στην συνέχεια αποθηκεύστε το σε ξηρό μέρος.

SEASONING

Η πατίνα (το προστατευτικό στρώμα) πρέπει να ανανεώνεται όταν δεν είναι πλέον αποτελεσματικό. Αυτό, μπορεί να συμβεί, για παράδειγμα, όταν το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax αρχίζει να σκουριάζει εδώ κι εκεί, γιατί δεν έχει στεγνώσει ή δεν έχει αποθηκευτεί σωστά. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να κάνετε τα ακόλουθα:

- Αφαιρέστε την σκουριά με μεταλλική βούρτσα ή μεταλλικό σφουγγάρι. Στην συνέχεια καθαρίστε το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και βούρτσα ή σφουγγάρι πλυσίματος πιάτων. Μετά στεγνώστε το διεξοδικά.

- Επικαλύψτε όλο το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax (εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες) με ουδέτερο λάδι, φυτικό λίπος ή το Petromax Care Conditioner.
- Στην συνέχεια τοποθετήστε το μαντεμένιο σκεύος σε προθερμασμένο φούρνο στο 180 °C. Αφήστε το μαντεμένιο σκεύος για 1 με 2 ώρες και στην συνέχεια σβήστε τον φούρνο. Ανοίξτε μέχρι την μέση την πόρτα του φούρνο και αφήστε το μαντεμένιο σκεύος να κρυώσει.
- **Προσοχή!** Το στρώμα λίπους που καίγεται μπορεί να δημιουργήσει καπνό. Για αυτό σας προτείνουμε να κάνετε την διαδικασία του seasoning σε εξωτερικό χώρο π.χ. σε ανοιχτή φωτιά ή σε ψησταριά.
- Λαδώστε όλα τα μέρη άλλη μια φορά ενώ έχουν κρυώσει. Το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax είναι τώρα seasoned.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Σε περίπτωση σωστής χρήσης η περίοδος εγγύησης που σας δίνετε είναι 2 χρόνια από την ημερομηνία αγοράς του Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax. Αν δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σωστά το Μαντεμένιο Σκεύος Ψησίματος για Κοτόπουλο Petromax λόγω ελαττώματος υλικού ή κατασκευής τότε δικαιούστε επισκευή εγγύησης. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για αυτόν τον λόγο.