

INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA

PRZYBORY DO GRILLOWANIA

Przybory do grillowania służą do przygotowywania potraw na grillu, ułatwiając obsługę gorących rusztów, obracanie jedzenia i utrzymanie czystości w miejscu pracy.

Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie przybory ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu, a następnie dokładnie osusz. Sprawdź, czy przybory są odpowiednie dla typu grilla (węglowy, gazowy, elektryczny) i upewnij się, że rączki są odporne na wysoką temperaturę.

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu grillowania umyj wszystkie przybory w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. W przypadku metalowych przyborów sprawdź, czy nie ma na nich śladów korozji – w razie potrzeby osusz i nałóż warstwę ochronną oleju spożywczego. Szczotki do czyszczenia wymieniaj regularnie, aby włosie pozostało skuteczne i higieniczne. Drewniane rączki przecieraj wilgotną ściereczką, unikając ich moczenia, aby zapobiec pęknięciom.

Ostrzeżenia

Podczas grillowania używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć oparzeń. Plastikowe elementy przyborów mogą ulec stopieniu pod wpływem skrajnie wysokich temperatur. Zawsze postępuj zgodnie z zaleceniami producenta. Nie pozostawiaj przyborów w bezpośrednim kontakcie z otwartym ogniem ani na gorącej powierzchni grilla. Używaj przyborów z odpowiednio długimi rączkami, aby chronić dłonie przed poparzeniem. Przechowuj ostre narzędzia, takie jak widelce i noże, w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Nie używaj uszkodzonych lub mocno zużytych przyborów – mogą być niebezpieczne i mniej skuteczne.