

POSTUP PŘI VYPALOVÁNÍ

Patina (ochranná vrstva litinového držáku) musí být obnovována, pokud je porušena. Může se například stát, že litinový držák začne na některých místech rezavět. Pokud se tak stane, měli byste postupovat následovně:

1. Odstraňte rez drátěným kartáčem. Vyčistěte držák teplou vodou, mycím prostředkem a běžným kartáčem na nádobí. Dobře ho poté osušte.
2. Natřete celý povrch držáku, uvnitř i zvenku pečující pastou, alternativou je neutrální olej nebo rostlinný tuk. Nepoužívejte olivový olej nebo tuky, které kouří při nízké teplotě.
3. Dejte litinový držák do trouby rozpálené na 180 °C. Nechte ho 1 až 2 hodiny vypálit a poté troubu vypněte. Troubu pootevřete a nechte držák vychladnout.

Pozor! Litinový držák během vypalování mastné tukové vrstvy může kouřit. Proto doporučujeme vypalování provádět venku, například na otevřeném ohni nebo v grilu.

4. Litinový držák po vychladnutí ještě jednou důkladně namastěte. Tím je proces vypálení hotový.

ZÁRUKA

U běžného používání je záruka na litinový držák Petromax dva roky od data nákupu. V případě, že nemůžete váš držák Petromax bezvadně používat, ať již kvůli vadě materiálu nebo jiné vadě ze strany výrobce, máte nárok na reklamaci. Spojte se s Vaším prodejcem výrobků Petromax.

SERVIS A PODPORA

V případě otázek a problémů Vám rádi pomůžeme. Obratě se na nás na e-mailové adrese: info@steeltrend.net



ORIGINAL

Petromax
GERMANY

DRŽÁK NA PEČENÍ DRŮBEŽE

cf 30

NÁVOD K POUŽITÍ

steeltrend.net

NÁVOD K POUŽITÍ PRO DRŽÁK NA PEČENÍ DRŮBEŽE PETROMAX

Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi Petromax držáku na pečení drůbeže ct 30! S Vaším novým litinovým držákem můžete optimálně péct menší drůbež a budete profitovat z jedinečných vlastností kvalitní litiny. Jsme přesvědčeni o tom, že Vám používání litinového držáku na drůbež bude dělat mnoho radosti a doufáme, že si každý uvařený pokrm v něm obzvláště vychutnáte.

DŮLEŽITÉ POKYNY

Před prvním použitím si přečtete důkladně následující pokyny. Dbejte obzvláště na bezpečnostní pokyny. Uschovejte si dobře tento návod a předejte ho také dále případnému dalšímu uživateli.

POPIS PRODUKTU

Tento litinový držák je ideální na pečení drůbeže, jako je kuře, holub nebo menší kachna. Držák drůbeže má prohlubeň, do které se dávají bylinky, koření nebo tekutiny na ovonění a aroma, drůbež se upeče pomalu a bude pěkně šťavnatá. Velká sběrná nádoba zachytí přebytečný tuk a zaručí, pomocí dvou úchytů a dvou zobáčků pro vylití tekutiny, příjemné ovládání. Držák můžete používat jak v pečicí troubě, tak v grilu. Litina má výborné vlastnosti rozložení a ukládání tepla a díky svému upravenému povrchu je připravena ihned k použití a snadno se udržuje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZOR! Držák na pečení drůbeže může být při používání velmi horký. Nenechávejte proto nikdy děti v blízkosti držáku. Chraňte si ruce pomocí teplovzdorných rukavic nebo utěrky, když se držáku dotýkáte.

POZOR! Jakmile je nádoba naplněna horkou tekutinou, držte ji rovně, aby se nic nevylilo.

POZOR! Neplňte prohlubeň vysokoprocentním alkoholem, neboť se rychle odpaří a mohl by se vznítit.

POZOR! Nepokládejte horký držák na plochy citlivé na teplo

Nelijte na horký litinový držák žádnou studenou tekutinu (ani vodu), neboť by se tímto mohl nenávratně poškodit nebo popraskat.

Nepoužívejte v žádném případě k čištění držáku žádné čisticí prostředky ani mýdlo.

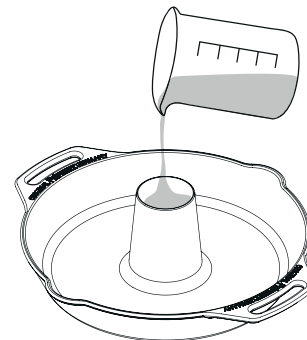
Nenechte držák spadnout na zem, protože litina je křehký materiál, který může prasknout.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

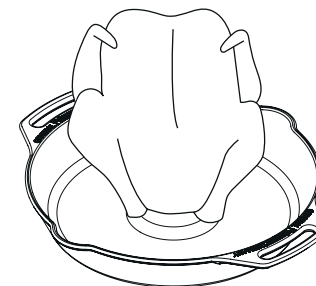
Před prvním použitím litinový držák důkladně umyje horkou vodou a dobře jej poté vysušte. Díky svému upravenému povrchu (seasoned finish) můžete používat Váš robustní Petromax litinový držák drůbeže okamžitě po vypláchnutí a první vypálení není nutné. Na poprvé byste neměli připravovat jídla obsahující kyseliny, neboť by tím mohla být narušena patina, ochranná vrstva litinového držáku.

POUŽITÍ

1. Připravte libovolnou drůbež, (např. kořenit, marinovat).
2. Naplňte prohlubeň držáku bylinkami, kořením a tekutinou, jako např. vývar, pivo, víno (obrázek 1). Pozor! Neplňte prohlubeň vysokoprocentním alkoholem, neboť se rychle odpaří a mohl by se vznítit.



obrázek 1



obrázek 2

3. Umístíte drůbež na držák (obrázek 2). Dbejte přitom, aby byla drůbež pevně usazena. Podle libosti a receptu můžete do sběrné nádoby kolem drůbeže dát zeleninu, vývar nebo omáčku.
4. Vložte držák do pečicí trouby nebo do grilu. Dávejte pozor, aby mezi víkem grilu a držákem nebo topnou spirálou pečicí trouby byl odstup alespoň 2 cm. Pečte pomalu v předehřáté troubě na cca 200 °C, 50 – 65 minut, dle velikosti drůbeže.
5. Grilujte drůbež tak dlouho, až bude krásně křupavá nebo následujte pokyny příslušného receptu.

INFORMACE K ÚDRŽBĚ A SKLADOVÁNÍ

Pokud budete dodržovat pokyny a správně pečovat o Váš litinový držák, vydrží Vám po generace.

V tomto případě byste měli dbát na tato základní pravidla:

- Nechte litinový držák po použití vychladnout a poté ho vymyjte teplou vodou. Nepoužívejte k čištění držáku v žádném případě saponáty nebo mýdlo. Tímto může být zničena patina.
- K čištění litinového držáku použijte běžný kartáč na nádobí nebo houbičku. Držák není určen pro mytí v myčce.
- Litinový držák po vyčištění vždy pečlivě osušte, než jej uložíte.
- Natřete litinové části pečující pastou Petromax, alternativa je neutrální olej nebo rostlinný tuk. Nepoužívejte olivový olej. Skladujte litinovou pánev na suchém místě.