



⚠ Enne kasutamist on vaja lugeda. Selle juhise eiramine võib põhjustada tõsisid vigastusi või surma.

Levitaja: Display Me s.r.o.
Jerónymova 1460/2
25101 Říčany, Czech Republic
Tel.: +420739940355
info@displayme.com
www.displayme.com/support

SKANNI SIIN

MALMIST GRILLI PIND

Esmakordne kasutamine + toiduvalmistamiseks ettevalmistamine

Kas näete seda siledateralist, iseloomulikku musta patinat? Oleme teie võrtsidele tugeva aluse pannud ja nüüd on teie malmist küpsetuspind vaid ühe hooaja kaugusel hea hetke maitse graveerimisest selle terrasse. Alustamiseks tehke järgmist.

MAITSESTAMISE

Malmi tuleb regulaarselt õliga maitsestada, et säilitada vastupidav mitterakkuv pind, mis talub karmid tingimused. soojus kaminast. Mittekleepuvus areneb täielikult pärast 8-10 maitseainet. Veel 30 minutit enne keetmist on piisavalt pikk malmist küpsetuspinna maitsestamiseks.

Maitsestamine toimub kõrgel kuumusel, nii et käsitsege malmi ohutult mõlema käega.

Kõik, mida vajame, on toiduvalmistamise tangid, kaltsud, kuumakindlad kindad ja võrtsiõli.

Maitsestamiseks soovime linaseemneõli. Linaseemneõli suitsupunkt sobib ideaalselt tugeva mitterakkuva katte loomiseks.

01 Tehke kaevus väike tulekahju ja laske sellel maitseainete koostisosade kogumise ajal söeks põleda. Asetage puhas malmist küpsetuspind söeadapteri süsteemile 5-10 minutiks, et see saaks täielikult kuivada ja triikraud saaks hingata.

02 Eemaldage malmist küpsetuspind söeadapterilt ja asetage see kuumuskindlale pinnale. Kasutades kaltsut ja tangid, kandke pinnale väike kogus linaseemneõli. Pühkige liigne õli ära nii, et pinnale jääks ainult väga õhuke kiht.

03 Asetage malmist küpsetuspind söeadapterile ja laske sellel kuumade süte kohal 20 minutit kõveneda, hoides pinnatemperatuuri vahemikus 400–500 ° F. Infrapuna Termomeeter on kasulik temperatuuri jälgimiseks. Võimalik, et peate temperatuuri säilitamiseks lisama rohkem puitu. Aeg-ajalt pöörake malmist küpsetuspinda 90 kraadi, et seda ühtlaselt maitsestada. On täiesti normaalne, et värvimuutus ilmub ja kaob selle sammu ajal.

04 20 minuti pärast on malm valmis süüa tegema! Mõne toidu puhul võib temperatuur 400–500 ° C olla liiga kõrge, seega laske pinnal vastavalt vajadusele jahtuda. Kui te pole selles etapis küpsetamiseks valmis, raputage liigne õli maha ja laske jahtuda. Hoida jahedas, puhtas ja kuivas kohas.

05 Vahetult pärast keetmist pühkige liigne rasv ja toit pinnalt ettevaatlikult lappide või isegi paberrätikute abil. Puhastamine on kõige parem teha siis, kui malmist pliidiplaat on endiselt kuum ja lahtine, nii et kasutage kaltsude haaramiseks küpsetustangid ja kuumakindlad kindad, et kinnitada malmist pliidiplaat käepidemete külge, kui see on veel kuum.

OHUTUSALANE TEAVE + ÕIGE KASUTAMINE

- Esimestel kasutuskordadel küpseta oma lemmikõlis, kuni sul on välja kujunenud hästi maitsestatud malmist iseloomulik mittenakkuv pind.
 - Malmi tuleb hoida jahedas ja kuivas kohas. Eelistatavalt siseruumides ja kaetud. Kokkupuude kõrge niiskuse või ilmastikutingimustega võib soodustada roostetamist.
 - Malmi ei saa nõudepesumasinas pesta.
 - Ärge leotage ega kastke malmi pikemaks ajaks vette.
 - Ärge kasutage puhastamiseks karme kemikaale ega pesuvahendeid. Mahe nõudeseep sobib aeg-ajalt kasutamiseks.
 - Ärge pihustage maitseaineõli ega toiduõli lahtisele tulele. Need õlid võivad olla tuleohtlikud ja põhjustada tõsiseid vigastusi või kahjustusi. Määrige malmist küpsetuspind kaltsuga ja tangidega või enne kassetile asetamist.
 - Vältige kukkumisi või nüri lööke malmile. See materjal puruneb tõenäolisemalt kui mõlk või painutus.
 - Ärge värvige ega lakkige malmi.
 - Ärge kasutage toiduks mittekasutatavate materjalide kuumutamiseks.
 - Tõstke ettevaatlikult ja kasutage mõlemat käepidet, malm on väga raske materjal.
 - Malmist pliidiplaat on loodud töötama ohutult Solo Hubi, söeadapteri ja Fire Pitiga. Ärge proovige kasutada malmist küpsetuspinda teistes tuleaukudes või avatud tulekaevudes.
 - Kasutage oma tuleaugu jaoks õige suurusega malmist pliidiplaati.
 - Enne kasutamist asetage tulekanal tasasele, stabiilsele pinnale.
 - Ärge proovige kanda tulekanalit malmist küpsetuspinnaga paigal ja ärge liigutage laengut ega söemuundurit, kui malmist küpsetuspind on paigas.
 - Ärge asetage seda kuumatundlikele pindadele ega pindadele, mida malmist pliidiplaadi jalgade raskus ja struktuur võivad kahjustada.
 - Tüüpilised jäägid või sademed küpsetuspinnal saab eemaldada õrnalt nühkides küürimispatjade ja tangidega. Chainmail sobib ideaalselt malmi elukestvaks hoolduseks ega kahjusta küpsetuspinda.
 - Vett saab kasutada kangekaelsete jääkide lõdvendamiseks. Eemaldage malmist küpsetuspind söeadapterilt ja asetage see kuumuskindlale pinnale. Valage vesi veel kuuma malmi peale ja niipea, kui vesi soojeneb, võite hoiused pühkida kaltsuga ja tangidega.
 - Pärast puhastamist jätkake malmist küpsetuspinna kuumutamist tulekanali kohal, kuni pind on täiesti kuiv.
 - Pärast kuivatamist kandke malmi pinnale kerge kiht linaseemneõli ja hoidke seda seejärel jahedas ja kuivas kohas.
 - Malmi maitsestamine on oluline ohutuse ja jõudluse huvides. Kuigi väikeses koguses rauda oodatakse ja see on tavalises toitumises kasulik, on mõned inimesed tervisega Vältida tuleb liigset rauakogust. Lõhna- ja maitseprotsess takistab raua leostumist toiduks. Ilma tervisetundlikkuseta raua suhtes ei ole rooste väikestes kogustes kahjulik isegi allaneelamisel ja on FDA heakskiidetud lisand.
 - Malmi rooste tähendab, et pind on paljas ja seda tuleb töödelda. Sageasused kõrged temperatuurid (üle 500 °C) ja happelised toidud (tomatid, tsitruselised) kahjustavad malmi pinnal maitseaineid ja soodustavad roostet. Maitsesta enne hoiustamist nii tihti kui võimalik ja õlita kergelt, et säiliks toiduvalmistamiseks ohutu pind.
 - Malmi saab korrosioonist päästa puhastamise ja uuesti maitsestamisega. Lahustage rooste valge äädika ja vee lahusega vahekorras 1:1. Jätke lahus mõneks minutiks pinnale ja seejärel nühkige ala kergelt ketiga. Loputage malmi põhjalikult ning korrake ja maitsestage vastavalt vajadusele vastavalt ülaltoodud juhiste, et taastada kaitsebarjäär.
- ⚠ HOIATUS:** See toode võib kokku puutuda kemikaalidega, sealhulgas benseeniga, mis California osariigile teadaolevalt põhjustavad vähki ja sünnidefekte või muid reproduktiivseid kahjustusi. Lisateabe saamiseks Mine lehele www.P65Warnings.ca.gov