
ГРИЛЬ-СКОВОРОДА/ТЭПАНЬЯКИ

Гриль-сковорода и тэпаньяки изготовлены вручную из алюминия. Поверхности имеют антипригарное покрытие, а также специальное покрытие для использования на индукционных плитах. Поверхность посуды ручной работы не бывает полностью гладкой, но при нагревании она адаптируется к варочной панели.

Посуда хорошо подходит для использования на индукционных зонах с функцией моста. Функция моста обеспечивает нагрев всей поверхности. Кроме того, можно использовать две различные настройки (для передней и задней зоны), чтобы, например, использовать переднюю часть сковороды для обжарки, а заднюю для готовки блюда.

Перед использованием

- Прежде чем использовать сковороду, вымойте ее с помощью мягкой губки, горячей воды и жидкости для мытья посуды, а затем хорошо сполосните.

Советы по использованию

- Между сковородой и варочной поверхностью могут оказаться сыпучие вещества (например, соль или перец), что может привести к появлению царапин или повреждений на дне сковороды и индукционной варочной панели. Поэтому всегда поднимайте сковороду во время ее перемещения. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением инструкции по эксплуатации.
- Высококачественное антипригарное покрытие позволяет готовить в этой сковороде здоровую пищу без жира. Если вы хотите жарить с использованием растительного масла, сбрызните продукты, которые вы готовите, небольшим количеством масла. Не смазывайте маслом сковороду. Используйте гидрогенизированное или негидрогенизированное растительное масло. Сливочное масло, маргарин, масло холодного отжима и салатное масло не подходят для использования.
- Используйте сковороду только для приготовления пищи.
- Не используйте острые или металлические предметы. Они могут привести к появлению царапин. Тем не менее царапины или другие повреждения не влияют на вкус и качество приготовленной пищи.

ГРИЛЬ-СКОВОРОДА/ТЭППАНЪЯКИ



- Варочная панель с установленным уровнем приготовления 11 нагревается до температуры около 180 °С в течение 2–3 минут.
- Не используйте сковороду для приготовления на уровне 12 или с функцией усиления. Не оставляйте пустую сковороду на включенной варочной панели на долгое время. Сковорода быстро нагревается до температуры 300 °С. Растительные масла и жиры на поверхности сковороды могут быстро загореться при такой высокой температуре. Это может повредить антипригарное покрытие.
- Встроенные ручки могут очень сильно нагреваться. Всегда используйте рукавицы или перчатки!
- Оставьте сковороду остывать после использования.

Чистка и обслуживание

- После мытья хорошо высушите сковороду. Это поможет избежать окисления.
- Не используйте металлическую губку, отбеливатель или абразивные чистящие средства для чистки.
- Прежде чем мыть сковороду, подождите, пока она остынет. Это предотвратит деформацию сковороды из-за контакта с холодной водой.
- Для легкой чистки используйте горячую воду, немного жидкости для мытья посуды и мягкую губку. Чистить желобки лучше всего с помощью щетки для мытья посуды.
- Не мойте сковороду в посудомоечной машине. Это может обесцветить или окислить поверхность сковороды.
- Кислоты, высвобождаемые при приготовлении острых или маринованных продуктов, могут впитаться в поверхность сковороды. Это может привести к обесцвечиванию или окрашиванию. Это не повлияет на функциональность сковороды.

ГРИЛЬ-СКОВОРОДА/ТЭППАНЪЯКИ

Таблица приготовления

Эту таблицу можно использовать в качестве руководства для приготовления различных блюд. Время приготовления зависит от типа, веса и обработки продуктов. Поэтому фактическое время приготовления может отличаться от времени, указанного в таблице. Разогревайте сковороду на уровне приготовления 11.

Блюдо		Уровень приготовления	Время приготовления
Мясо	Грудка птицы (2 см толщиной)	7–8	20–30 мин
	Свиная вырезка/шницель	7–8	15–20 мин
	Стейк (3 см толщиной)	8	8–12 мин
	Маринованный стейк	8	15–20 мин
	гамбургер (2 см толщиной)	7–8	20–30 мин
	Бекон	8	4–8 мин
	Сосиски	7–8	20–30 мин
Рыба	Омары и креветки	7–8	8–10 мин
	Филе лосося	7–8	12–18 мин
	Форель	5–7	15–25 мин
	Филе рыбы	7–8	10–15 мин
Овощи	Цуккини/баклажаны	7–8	10–15 мин
	Перец/зеленая спаржа	8	5–10 мин
	Картофель	7–8	10–15 мин
Хлеб	Чиабатта/тосты/турецкий хлеб	8	5–10 мин