

KRONA

Чугунный гриль KRGRL001

для варочных
панелей и плит



Чугунный гриль KRONA подходит для индукционных, газовых варочных панелей, а также для моделей с типом нагрева Hi-Light. Для лучшего результата при выборе размещения гриля на варочной поверхности отдавайте предпочтение зонам Flexi (для индукций), большим конфоркам с расширением или конфоркам овальной формы (для Hi-Light) и конфоркам с тройным пламенем или с наибольшей мощностью (для газовых поверхностей).

Перед первым применением:

Чугунный гриль уже предварительно смазан и не требует дополнительной смазки. Перед первым применением тщательно промойте гриль горячей водой и высушите его. Если гриль будет использоваться для газовой варочной панели, защитные ножки с нижней стороны гриля необходимо предварительно снять.

Чтобы гриль служил вам долго, следуйте простым правилам:

- При первом использовании не готовьте продукты, содержащие кислоту, так как кислота может повредить специальное защитное покрытие (патину).
- Не мойте горячую поверхность гриля холодной водой, так как это может повредить материал.
- Не используйте мыло или средства для мытья посуды для очистки гриля. Эти химические вещества повреждают патину чугуна. Мыльный раствор допустимо использовать только для удаления ржавчины с чугунной поверхности.
- Не рекомендуется мыть чугунного гриля в посудомоечной машине.
- Всегда полностью остужайте и высушивайте гриль перед тем, как убрать его для хранения.

- После каждого мытья и сушки смазывайте поверхность гриля тонким слоем растительного масла.
- Храните гриль в сухом месте, избегайте высокой влажности.

Обновление защитного слоя

При неправильном уходе на гриле могут появиться следы ржавчины, или вы можете заметить, что поверхность перестала блестеть. Это не означает, что гриль больше не пригоден для приготовления. Он может прослужить вам и дальше, но для этого необходимо восстановить защитный слой чугуна.

- Ржавчину можно удалить жесткой металлической щеткой, а затем промыть гриль в теплом мыльном растворе (в этом случае использование химического вещества для очистки оправдано).
- Тщательно высушите гриль после мытья, а затем нанесите на все части гриля растительное масло или специальный состав для чугунной посуды. На этом этапе защитные ножки с нижней стороны гриля необходимо предварительно снять.
- Поместите смазанный гриль в духовку и установите нагрев духовки на 200°C. Оставьте гриль в духовке на 1-2 часа, чтобы масло заполнило поры чугуна. Во процессе такого нагревания масло может сильно дымить, поэтому помещение должно хорошо проветриваться.
- После того, как гриль остынет, снова нанесите тонкий слой масла на поверхность.
- По завершении всех шагов вы можете либо сразу же использовать гриль для приготовления, либо поместить его в сухое место для хранения.

Меры предосторожности

- Перед тем, как мыть гриль, дайте ему остыть до комнатной температуры.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали гриля сильно нагреваются, не прикасайтесь к раскалённым деталям, пока гриль не остыл.
- Не подпускайте детей близко во время приготовления на гриле и не оставляйте их без присмотра.
- Используйте перчатки для гриля и щипцы, чтобы избежать ожогов.

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир во время приготовления на гриле.
- Никогда не тушите огонь водой!

Основные параметры:

Гриль изготовлен из высококачественного чугуна. Гарантийный срок: 3 месяца.
Габариты ВхШхГ: 39х230х435 мм. Срок службы: 3 года.