

# Плитка из Гималайской соли PROFFI PH9178

(для жарки на гриле, размер 20x20x2,5 см)

## Артикул PH9178

### Инструкция по применению

#### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

Данный прибор предназначен для использования в некоммерческих целях.

Соляная плитка из натуральной гималайской соли предназначена для приготовления мяса, рыбы, курицы, овощей и других продуктов. Приготовление на такой плитке продукты приобретают необыкновенный вкус и сохраняют при этом большинство минералов и витаминов, необходимых для человека. Основные преимущества приготовления еды на такой плитке состоят в равномерном нагреве продуктов, защите от дыма и гари сгораемого топлива и жира, а также в идеальном просаливании продукта, который забирает ровно столько соли, сколько ему нужно.

#### Комплектация:

- Плитка из гималайской соли – 1 шт.
- Вкладыш с рецептами – 1 шт.

#### Руководство по эксплуатации.

##### Инструкция по применению:

- Перед первым применением соляную плитку необходимо выдержать не менее 30 минут при комнатной температуре.
- Соляная плитка может использоваться на разных поверхностях: на газовой/электрической плите, в духовке, на открытом огне и на гриле.
- Плитку необходимо разогреть в течение 15-20 минут.
- Ее рекомендуется прогревать с плавным повышением температуры, т.к. резкий температурный удар может вызвать образование трещин и расколов на изделии.
- Степень прогрева плитки можно проверить каплей воды. При попадании на плитку вода должна сразу испариться.

#### Внимание!

##### При использовании соляной плитки на газовой/электрической плитах.

- Не следует холодную плитку помещать на открытый огонь.
- Соляную плитку необходимо помещать на холодную конфорку.

#### Уход:

После использования плитку необходимо охладить до комнатной температуры, очистить от остатков пищи и протереть влажной тряпкой. Моющие и чистящие средства не применять! После очистки блюдо необходимо высушить и убрать в сухое место.

**Хранение:**

Необходимо хранить соляную плитку в сухом месте при комнатной температуре и относительной влажности не более 55%, т.к. гималайская соль, из которой изготовлена соляная плитка, обладает способностью поглощать влагу из воздуха, что может привести к образованию трещин и «солевого» налета на изделии.

Хранить соляную плитку следует в недоступном для детей месте.

Произведено в соответствии ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011.

**Изготовлено по заказу:** ООО «Панорама Групп», РФ, 123056, г.Москва, ул.Большая Грузинская, д.36А, стр.4.  
Тел.: +7(495)229-29-07 [www.proff.ru](http://www.proff.ru)

**Изготовитель:** «RMSalt & Co», Plot # B-138 , Sector # 6-G, Mehran town , Korangi Industrial Area Karachi , Province: Sindh , Pakistan / Участок # B-138, Сектор # 6-G, город Мехран, промышленная зона Коранги, Карачи, провинция Синд, Пакистан.

**Импортер:** ООО «Панорама Групп», РФ, 123056, г.Москва, ул.Большая Грузинская, д.36А, стр.4. Тел.: +7(495)229-29-07 [www.proff.ru](http://www.proff.ru)

ООО «Панорама Групп» не несет ответственности за неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего использования устройства, и гарантия на подобные случаи не распространяется.

**Срок службы:** 60 месяцев.

**Гарантия:** 12 месяцев с момента реализации товара. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, дефекты на которых появились в результате их неправильной эксплуатации, в том числе и с несоблюдением режима влажности.

**Дата производства:** указана на упаковке.



