

Плитка из Гималайской соли PROFFI PH9515

(для жарки на гриле, размер 30x20x3 см)

Артикул PH9515

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

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.

Импортёр: ООО «Панорама Групп», РФ, 123056, г.Москва, ул.Большая Грузинская, д.36А, стр.4. Тел.: +7(495)229-29-07 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.

EAC

