

Grillschalen «antihaft»

Plats de grill «antiadhésifs»



Grüezi

Ich bin Ihre neue vielseitige Grillschale und dank meiner Gitterstruktur wird Fleisch schön knusprig. Auch sorge ich so für feine Grillaromen an Ihren Lieblingsspeisen. Temperaturen über 260°C, offene Flammen und spitze, scharfe Gegenstände mag ich nicht – die Spülmaschine mag ich jedoch sehr! An mir klebt nichts an und dank meines Rahmens aus Edelstahl bin ich immer sicher zu greifen.

Material: Edelstahl, Glasfaser

Beschichtung: PTFE / Teflon® Antihaftbeschichtung *

Farbe: schwarz

Temperaturbeständigkeit: max. 260°C

Masse (LxBxH): 29x19x3cm

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

- Die Grillschalen eignen sich für Grill und Backofen.
- Die Grillschalen eignen sich für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch.

Achtung

- In der Grillschalen dürfen keine Messer verwendet werden, da sie das Material beschädigen.
- Die Grillschalen nicht offenen Flammen aussetzen.
- Nie direkt in die Glut legen.

Reinigung

- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden, da sonst die Antihaftbeschichtung beschädigt wird.
- Spülmaschinengeeignet.

*  Teflon ist eine eingetragene Marke von DuPont und wird durch die Betty Bossi AG als autorisierter Handelsmarkenpartner verwendet.

Bonjour

Je suis votre nouveau plat de gril polyvalent et grâce à ma structure quadrillée, la viande saisie est toujours bien croustillante. Je donne aussi de bons arômes de grillade à vos mets préférés. Je n'aime pas les températures supérieures à 260°C, ni les flammes nues et les objets pointus et tranchants. Par contre, j'adore le lave-vaisselle! Sur moi, rien n'attache, et grâce à mon cadre en acier inox, j'offre toujours une bonne prise en main.

Matériau: acier inox, fibre de verre

Revêtement: PTFE / Teflon® antiadhésif *

Coloris: noir

Thermorésistance: max. 260°C

Dimensions (LxIxH): 29x19x3cm

Avant la première utilisation

- Laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Utilisation

- Les plats de gril sont conçus pour le gril et le four.
- Les plats de gril conviennent à la préparation de légumes, viande et poisson.

Attention

- Ne pas utiliser de couteau dans les plats de gril sous peine de détruire le matériau.
- Ne pas exposer les plats de gril aux flammes.
- Ne jamais les poser directement dans des braises.

Entretien

- N'utiliser ni poudre à récurer, ni détergent puissant, ni ouate d'acier sous peine d'abîmer le revêtement antiadhésif.
- Compatible lave-vaisselle

*  Teflon est une marque déposée de DuPont de Nemours. Betty Bossi SA est autorisée à l'utiliser pour sa marque propre.