

## Vas sütőtárcsa és akaszthatós vas sütőtárcsa

A termék használatával kapcsolatos tudnivalók:

- A sütőtárcsa élelmiszer készítésére használatos eszköz.
- A terméket szabad tűzön (biztonságos tűzrakó helyeken) használhatja.
- Használat közben tartsa be a biztonsági intézkedéseket!
- Ügyeljen rá, hogy a tárcsát stabil, egyenes felületen állítsa fel!
- Ha az akaszthatós sütőtárcsát bogrács állvánnyal használja, akkor azt stabil, egyenes felületen állítsa fel!
- A sütőtárcsát tisztítás előtt mindig hagyja teljesen lehűlni, majd kézmeleg vízben, semleges tisztítószerrel, puha szivaccsal mossa el!
- A tisztításhoz ne használjon karcolást okozó durva súroló szereket, illetve kaparó eszközöket, mert a felülete megsérülhet!
- Tisztítás után törölje szárazra, majd szalonnával vagy étolajjal kenje ki a sütőtárcsát, így megakadályozva a rozsdásodás kialakulását!
- Mosogatógépben nem tisztítható.
- A terméket óvja a káros külső behatásoktól, ütődésektől, a sérülések elkerülése végett!
- Száraz helyen tárolja!

Biztonsági figyelmeztetések:

- A hőhatás eredményeképpen a sütőtárcsa felforrósodik, ezért használat közben védőkesztyű használata erősen ajánlott.
- Az használat közben fokozottan ügyeljen arra, hogy a sütőtárcsa ne billenjen meg. A kiboruló étel, saft súlyos égési sérüléseket okozhat!
- Ügyeljen saját és környezete épségére!
- A termék gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó!

A fentiektől eltérő, valamint nem rendeltetés szerű használatból eredő károkért, sérülésekért a forgalmazó felelősséget nem vállal!

## Új vas sütőtárcsa használata:

- A gyártási folyamat során keletkezett szennyeződések eltávolítása, kézmeleg vízben, semleges tisztítószerrel, puha szivaccsal mossa el!
- A tisztításhoz ne használjon karcot okozó durva súroló szereket, illetve kaparó eszközöket, mert a felülete megsérülhet!
- **Kiégetés:**  
Helyezze a tárcsát a tűzre, hogy egyenletesen átmelegedjen és a felületén lévő maradék gyártási anyagok kiégjenek. Ez segít megszüntetni a kellemetlen szagokat is.  
Ez a folyamat általában 20-30 percet vesz igénybe.
- **Olajozás:**  
Miután lehűlt a tárcsa, vékony réteg étolajjal vagy zsírral kenje be a belső felületét. Ez segít a rozsdásodás megelőzésében és természetes tapadásgátló réteget hoz létre.  
Helyezze vissza a tűzre, és hagyja, hogy az olaj beégjen a felületbe.  
Ismételje meg ezt a folyamatot 2-3 alkalommal, hogy megfelelően kialakuljon a tapadásgátló réteg.
- **Tárolás:**  
Használat után mindig alaposan tisztítsa meg a tárcsát, és szárítsa ki teljesen.  
A rozsdamegelőzése érdekében ismét kenje át vékonyan olajjal vagy szalonnával, és száraz helyen tárolja!