

Instrukcja użytkowania:

1. Nabić wybrane składniki na ostrze szampura, zaczynając od ostrzejszego końca.
2. Używać rączki do obracania szampura nad źródłem ciepła, aby równomiernie przypiekać potrawę.
3. Po użyciu umyć szampur wodą z mydłem, można także użyć zmywarki.
4. Osuszyć przed przechowywaniem.
5. W celu przechowania szampura, powiesić go na kompatybilnym wieszaku ściennym, korzystając z kołków rozporowych do zamocowania wieszaka na ścianie.