

Instrukcja przygotowania i użytkowania płyty grillowej Spark&Steel

1. Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Umyj płytę ciepłą wodą z łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osusz.
- Rozgrzej płytę do temperatury 150–200°C.
- Posyp cienką warstwą zwykłej soli kuchennej.
- Pozostaw sól na płycie na 10–15 minut, aby usunąć resztki wilgoci i zanieczyszczenia.
- Usuń sól skrobakiem lub szczotką, przetrzyj płytę na sucho.
- Nałóż cienką warstwę oleju roślinnego i wypal.
- Powtórz nakładanie oleju 2–3 razy, aby utworzyć warstwę ochronną.

2. Użytkowanie płyty

- Zawsze rozgrzewaj płytę przed rozpoczęciem gotowania.
- Czyść płytę skrobakiem, bez użycia agresywnych detergentów.
- Po każdym użyciu nakładaj cienką warstwę oleju w celu konserwacji.

3. Pielęgnacja płyty

- Nie pozostawiaj płyty mokrej ani bez ochrony na deszczu.
- W przypadku pojawienia się rdzy, usuń ją drobnym papierem ściernym i ponownie naoliw płytę.

4. Bezpieczeństwo podczas przygotowywania żywności

Płyta wykonana jest ze stali węglowej S235JR zgodnie z normą EN 10025-2.

Po prawidłowym wypaleniu i naolejowaniu jedzenie ma kontakt wyłącznie z naturalną warstwą ochronną, a nie bezpośrednio z metalem.

Zgodnie z Rozporządzeniem UE (WE) 1935/2004, stal węglowa używana w grillach nie wymaga osobnej certyfikacji do kontaktu z żywnością, jeśli powierzchnia została odpowiednio przygotowana.