



מחבת דו צדדית/כפולה JUMBO גריל מתוצרת HAPPYCALL מבית "מכסף"

השימוש במחבת כבדומה למחבת גריל, דל בשומן ובנוזלים ומיועד בעיקר לצליית דגים, עוף, בשר, ירקות ותפוחי אדמה.

בצד ללא הפסים ניתן להכין פריטטה (בין ביצה לפשטידה), לטגן בצל וכד' המחבת אינה מתאימה לאידוי (אורז לסוגיו) ולבישול תבשילים עם נוזל רב (מרק, צלי וכד'). זמן הבישול ועוצמת החום יותאמו לסוג המזון, משקל, כמות ואופן ההכנה. יש לשים לב שטבעת הסיליקון יושבת היטב במגרעת המיועדת לה, בחלק העליון של המחבת. במידה והטבעת השתחררה, יש ללחוץ אותה פנימה עד להתאמה מלאה. את שארית הסיליקון, ניתן לחתוך. מצורפת טבעת סיליקון נוספת להחלפה במידת הצורך. רצוי לשמור עליה.

הוראות שימוש וניקוי

לפני שימוש ראשון יש לנקות את המחבת עם מים וסבון. מומלץ לשמן את המחבת בשימוש הראשון. בשימוש הראשון יתכן ויורגש ריח "שרוף". התהליך טבעי ואינו משפיע על איכות המוצר.

יש להפשיר היטב את המזון לפני הבישול. לצליית מזון, יש להתחיל בצליה על להבה בינונית ובהמשך להוריד ללהבה נמוכה עד לסיום ההכנה. יש להימנע משימוש בלהבה גבוהה מדי על מנת שהאוכל לא ישרף ולשמירה על חיי טבעת הסיליקון האחראית על האיטום ומניעת בריחת חום ונוזלים. השימוש במחבת הינו דו צדדי, אך מומלץ להתחיל את הבישול בחלק עם פסי הצלייה ולהפוך במידת הצורך. פתיחת המחבת רק כשהחלק עם פסי הצלייה למטה לפני הפיכת המחבת, יש לספוג בזהירות את הנוזל שהצטבר במגרעת (ע"י נייר סופג). יש להפוך את המחבת מצד לצד בצורה ישרה ללא הטיה אלכסונית.

רצוי לנעול את הידית המגנטית במהלך הבישול *בעת הכנת פופקורן יש להקפיד שידית המגנט לא תנעל על מנת לאפשר לפופקורן לתפוח.

אין להשאיר מחבת ריקה על להבה בוערת. אין לחמם את קצה הידית באזור המגנט או לשפשף חזק בברזלית. אין להשתמש בכלים חדים יש להתשמש רק במים וסבון לניקוי המחבת

במידה ואוכל נשרף ו/או נדבק למחבת, יש לחמם למספר דקות את המחבת עם מים. על מנת לשמור על המחבת לאורך שנים, יש להקפיד לנקות ולייבש היטב מיד בתום השימוש.

אנו מאחלים לך שימוש מוצלח, קל ונעים.

נשמח לעמוד לרשותך בכל עת ובכל שאלה, "מכסף" / HAPPYCALL ישראל

קישור לסרטון ביוטיוב: מחבת כפולה גמבו גריל

<https://www.youtube.com/watch?v=0u3PJ59v1dk>



עם הצגת
חשבונית הקניה