

LIBRETTO DI ISTRUZIONI BBQ GRES

Grazie per l'acquisto di BBQ GRES, uno strumento di cottura in GRES di eccellente qualità che permette di cucinare come su una pietra naturale calda.

Le bisticchiere e piastre BBQ GRES sono in materiale ceramico gres cotte a una temperatura di 1200 °C e rivestite di uno smalto antibatterico, antigraffio e resistente agli shock termici. La base si riscalda lentamente e il calore si distribuisce in modo uniforme su tutta la superficie delle bisticchiere e piastre BBQ GRES, consentendo agli alimenti di cuocersi in modo perfetto. Il fatto di essere totalmente smaltata permette di utilizzare qualsiasi tipo di utensili anche appuntiti ed è facile da pulire.

Tutti i prodotti BBQ GRES sono adatti a ogni tipo di piani di cottura: a gas, elettrico, vetroceramica, induzione (con piastra diffusore), forno, barbecue con temperatura massima di cottura 200 °C. Non adatto a piani di cottura con vetro temperato, in quanto quest'ultimo non resiste alle alte temperature.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale d'istruzioni, quindi riporlo in un luogo facilmente accessibile per eventuali future consultazioni.

Indicazioni generali e di sicurezza:

- Leggere attentamente e completamente queste istruzioni.
- Questo prodotto non è un giocattolo. Tenete fuori dalla portata dei bambini.
- Ogni prodotto BBQ GRES è composto esclusivamente da materiale ceramico gres e ricoperto da smalto protettivo, è totalmente privo di rivestimenti in materiale antiaderente.
- La prima volta che si utilizza, lavare la base con acqua calda e sapone liquido e successivamente ungere con olio alimentare, aiutandosi con una salvietta di carta. Si consiglia di ripetere questa operazione ogni volta che si utilizza il prodotto.
- Ogni prodotto BBQ GRES va **preriscaldato per circa 5 minuti** oppure fino al raggiungimento della temperatura ottimale di 200 °C.
- Il Prodotto resiste fino a una **temperatura massima di 350 °C** e per tanto **non lasciare sul fuoco senza cibo per più di 10 minuti**
- Prestare attenzione a non ustionarsi. Utilizzare sempre dei guanti o manopole da cucina ogni volta che si maneggia il prodotto caldo.
- Per una facile pulizia prendere il BBQ GRES con dei guanti termoisolanti e immergere il prodotto in acqua fredda subito dopo aver servito gli alimenti appena cucinati e rimuovere i residui di cibo con una paglietta abrasiva.
- L'utilizzo regolare del prodotto potrebbe alterare le tonalità cromatiche dello smalto; è la conseguenza della scelta di materie prime naturali di elevatissima qualità, certificate con normative europee per garantire resistenza allo shock termico ed evitare la cavillatura. Tale fenomeno è naturale e non pregiudica assolutamente la funzionalità del prodotto.
- Ogni prodotto BBQ GRES posato su una fonte di calore accumula lo stesso e lo rilascia lentamente fino a 20 minuti successivi allo spegnimento della fonte di calore.

Garanzia di qualità:

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente. Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, normale usura, incidenti o manomissioni.