

Salzstein Hähnchengriller

Artikel-Nummer: 230-820

ANLEITUNG: Zum Kochen mit dem Salzkegel ist dieser langsam und stufenweise zu erhitzen. Den Salzkegel in einem Ofen oder auf einem Grill erst auf der niedrigsten einstellbaren Flamme erhitzen. Die Hitze langsam für ca. 30-45 Minuten auf mittlere Flamme erhöhen, bis der Kegel seine optimale Temperatur zwischen 300°F und 400°F (150°C und 200°C) erreicht hat. Wenn der Kegel die richtige Temperatur erreicht hat, das Hähnchen mit Wärmeschutzhandschuhen in den Kegel geben. Das Hähnchen dem Rezept entsprechend garen.

PFLEGE: SALZ: Himalajasalz ist natürlich antimikrobiell und benötigt keine Reinigungsmittel. Den Salzkegel nach Verwendung einfach unter warmem Wasser spülen und leicht mit einer weichen Bürste oder einem Schwamm waschen. Den Kegel nicht in Wasser eintauchen. Mit einem Papiertuch abtrocknen, um überschüssige Wassereinschlüsse aus dem Kegel zu entfernen. Vor der nächsten Verwendung muss der Kegel mindestens 24 Stunden an der Luft trocknen. Den Salzkegel bis zur nächsten Verwendung in einer trockenen Umgebung aufbewahren.

HALTER: Lassen Sie den Halter vor dem Reinigen abkühlen. Waschen Sie ihn mit Wasser und Seife und trocknen Sie ihn sofort. Keine Scheuermittel verwenden. Spülmaschinenfest.

VORSICHT: *Der Salzkegel und Halter werden bei und direkt nach der Verwendung sehr heiß. Nur mit hitzebeständigen Handschuhen berühren. Bei Verwendung im Ofen eine Tropfpfanne unter den Kegelhalter stellen, um Flammenbildung zu vermeiden.*

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen