



**DER NEUE WEG
UM WÄRME
ZU VERTEILEN**



Vorschläge für die optimale Nutzung des Grillringes

Die Methode des Kochens erfolgt durch Induktion.

Die Wärme wird gleichmäßig verteilt, die Aromen und die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln, mit dieser Methode gekocht, werden beibehalten.

Da es keinen direkten Kontakt der Flammen mit den Nahrungsmitteln gibt, ein gesünderes Kochen passiert. Die Lebensmittel werden von ihren eigenen Säften gewürzt und keine Würze brauchen.

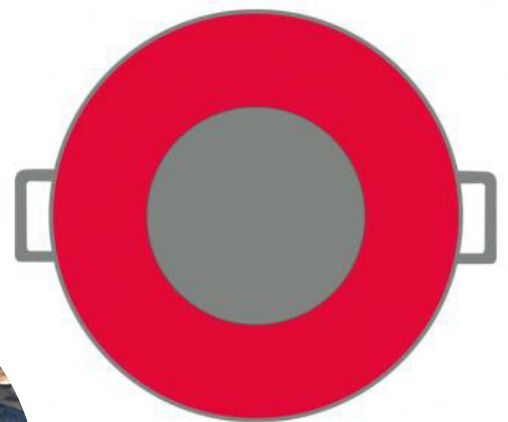
Verschiedene Lebensmittel werden gleichzeitig gekocht: Fleisch, Gemüse, Fisch, Eier und Käse. Die Erwärmungszeit der Ringes ist sehr schnell (5 Minuten) und erreicht eine Temperatur im Höhe von 350°, optimaler Zustand zum Kochen, ohne das Brennen.

Wir empfehlen dem Rückstand von gekochten Speisen mit einer Schaufel zu entfernen, und dem Ring mit Papier in Öl eingeweicht übergeben. Wir empfehlen keiner Verwendung von Reinigungsmitteln, die den Geschmack von Lebensmitteln in den nachfolgenden Zündungen verändern könnten.

Trotz seiner Festigkeit, empfehlen wir dem Ring einer längeren Exposition gegenüber den Elementen nicht zu verlassen. Für die optimale Wartung empfehlen die Oberfläche zu ölen, bevor mit wasserdichter Abdeckung sie zu verkleiden. Die perfekte Konservierung wird gewährleistet.



Anello Grill / Ring grill / Grillring





METALPRESS

Via Monte Corno, 10
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)

P. IVA: 01704340239

Fax +39 045 8778573

e-mail: info@metalpress.it

Tel +39 045 8778602