



**IL NUOVO MODO
PER DIFFONDERE
CALORE**



SUGGERIMENTI PER USO OTTIMALE DEL BBQ

Il metodo di cottura alla piastra avviene per induzione. Il calore viene distribuito in maniera omogenea, i sapori e le qualità organolettiche degli alimenti cotti con questo metodo vengono conservati. Non essendoci contatto diretto della fiamma con gli alimenti, la cottura risulta più sana, i cibi infatti si insaporiscono dei propri succhi e non è necessario alcun condimento.

Il tempo di riscaldamento della piastra è estremamente veloce, raggiunge infatti i 350° gradi in soli 5 minuti, permettendovi di cuocere i cibi senza bruciarli.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO ATENA

CONTENUTO:

1 braciere, 3 gambe, 3 traversi di collegamento

COSA OCCORRE PER MONTARE IL BBQ:

È consigliabile dotarsi di un martelletto in plastica per fissare meglio gli incastri.

MONTAGGIO

- Iniziare il montaggio con la parte concava del braciere verso l'alto
- Inserisci una gamba per volta, infilando i ganci delle gambe nei fori del braciere
- Per fissare le gambe puoi aiutarti con un martelletto in plastica e spingere i due lati affinché si incastri perfettamente.
- Appena montate tutte le gambe, applicare i traversi di collegamento.
- Sollevare e girare il BBQ montato.
- Fissare meglio i traversini di collegamento aiutandoti con un martelletto.



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