



**IL NUOVO MODO
PER DIFFONDERE
CALORE**



SUGGERIMENTI PER UN USO OTTIMALE DELL'ANELLO GRILL

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, permette di offrirti una cottura più sana, i cibi infatti, si insaporiscono dei propri succhi e non è necessario alcun condimento.

Diversi alimenti possono essere cotti simultaneamente: carne, verdura, pesce, uova e formaggi.

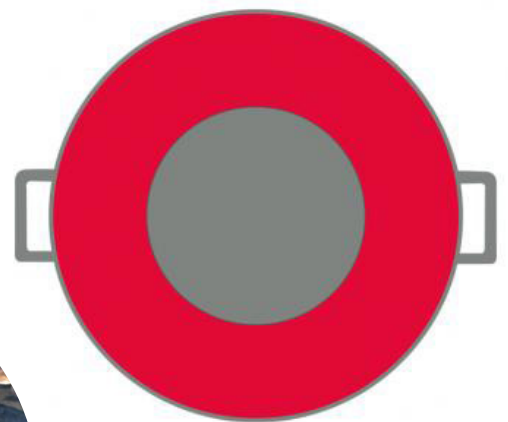
Il tempo di riscaldamento della piastra è estremamente veloce (5 minuti) e raggiunge una temperatura di 350gradi, condizione perfetta per cuocere senza bruciare.

Vi suggeriamo di togliere i residui dei cibi cotti con una paletta e passare l'anello con carta imbevuta nell'olio. Sconsigliamo l'uso di detersivi che potrebbero alterare il sapore degli alimenti nelle successive cotture.

Nonostante la sua robustezza, suggeriamo di non lasciare l'anello grill ad prolungata esposizione con gli agenti atmosferici. Per una manutenzione ottimale consigliamo di ungere con olio di oliva la piastra prima di ricoprire con un telo impermeabile. In questo modo vi garantirete una perfetta conservazione.



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