

Escaneá el QR y seguinos:



SALAMANDRASVERELLEN

www.salamandrasverellen.com.ar





MANUAL DE USUARIO



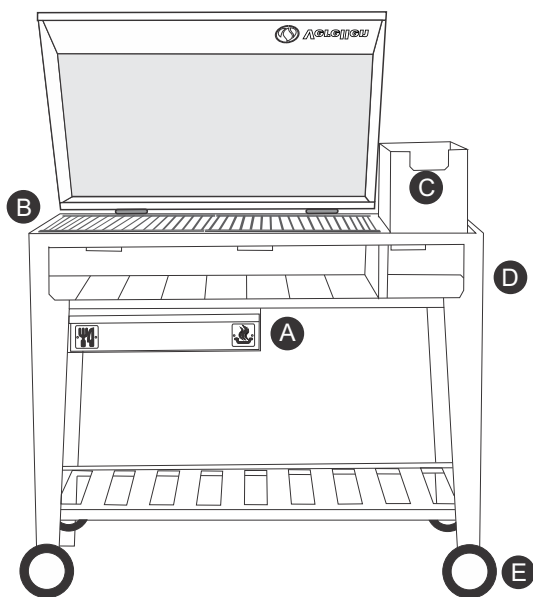
Parrilla Angus 1100



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

-  **ANTES DE UTILIZAR LA PARRILLA DEBE SER CURADA PARA ELIMINAR IMPUREZAS DEL MATERIAL Y EVITAR DAÑOS A LA SALUD.**
-  El proceso de curado debe hacerse al aire libre con leña. Al ser la pintura nueva, el primer encendido debe ser de manera suave y paulatina. Es normal que despidan olor y humo.
-  **Para el curado de la parrilla de cocción y mantenimiento:**
 - a) Calentar a fuego moderado unos 15 minutos sobre el brasero.
 - b) Retirar del fuego y frotar toda la superficie con algún material graso.
 - c) Llevar nuevamente al fuego y quemar hasta que comience a largar humo.
 - d) Al finalizar su uso, limpiar la parrilla pasando un cepillo de acero o esponja de acero.
-  Recomendamos guardar bajo techo para evitar el óxido.

COMPONENTES

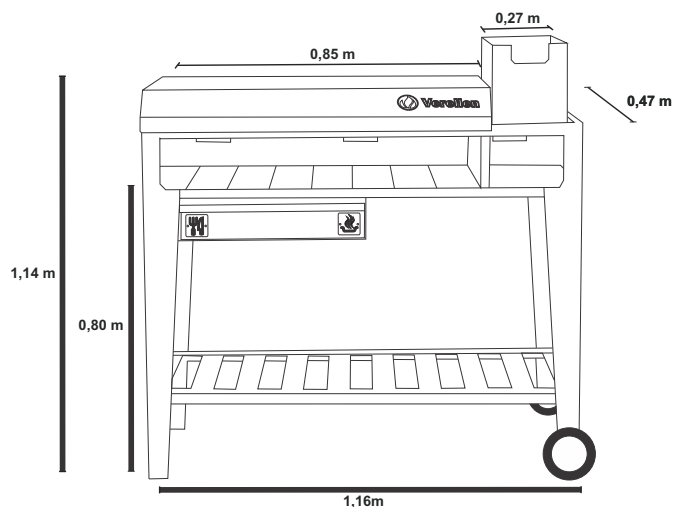


- A) Cajón para mantener caliente la comida y guardado
- B) 2 parrillas desmontables
- C) 1 Fogón desmontable
- D) 1 Kit Palita y Atizador
- E) 4 Ruedas (13cm diam)

Accesorios opcionales

- Plancheta: 40x5x28cm
- Asador Tipo Libro: 66x43cm

MEDIDAS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ⚠ Esta Parrilla debe usarse solamente al aire libre, para evitar la acumulación humos y gases que pueden causar intoxicaciones o malestar.
- ⚠ Debe proceder con cuidado cuando opere su Parrilla. Estará caliente mientras se esté cocinando y NUNCA deberá dejarse desatendida mientras esté en uso. NO deje a bebés, niños o mascotas cerca de la parrilla encendida o caliente.
- ⚠ Mantenga en todo momento la parrilla sobre una superficie segura y a nivel, alejado de materiales combustibles.
- ⚠ No desechar carbones calientes donde podrían pisarse o representar un riesgo de fuego. Esperar que se enfríen.

INFORMACIÓN GENERAL

- 🚫 No mojar, en contacto con la humedad el equipo se oxidará.
- ☀ Guardar en lugar seco, resguardandolo de las inclemencias y factores climáticos (lluvia, polvo, etc).
- 🚫 No quemar plásticos derivados de petróleo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- ⚠ Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.
- ⚠ No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre la mesada de la cocina. Descongele los alimentos en el refrigerador.
- ⚠ No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo recipiente en la que haya colocado alimentos crudos.
- ⚠ Lave con agua y detergente todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.