

САДОВЫЙ ГРИЛЛЕР (LD-990)



Высококачественная коррозионностойкая (нержавеющая) сталь, из которой изготовлен гриллер, гарантирует отсутствие ржавчины и долговечность. Ручки жаровни отличаются прекрасной теплоизоляцией и обеспечивают безопасную переноску жаровни при любой степени нагрева. Регулировка степени нагрева производится вручную. С помощью специальной крышки-колпака садовый гриллер можно превратить в духовку. При этом достигается оптимальный температурный режим для приготовления соответствующих блюд. Подвесной поддон, благодаря которому лопатка, вилка и щипцы для мяса всегда под рукой, повышает устойчивость гриллера и, кроме того, может служить подставкой при установке гриллера на столе.

Принадлежности

- Вертел с подвижными зубцами;
- Лопатка, вилка и щипцы для мяса;
- Электромоторчик с питанием от батарейки для равномерного обжаривания (марка батарейки R 20 или элемент 373);
- Удобная сумка для транспортировки гриллера.

Вставьте ножки гриллера во втулки его основания и закрепите их пружинным фиксатором.

Поддон для принадлежностей, имеющий три отверстия по краям, поместите на предназначенные для этого крючки на ножках.

Жаровню следует установить таким образом, чтобы находящиеся на ее днище штыри с резьбой вошли в отверстие основания гриллера, и закрепить их винтами.

Полукруглую стенку из высокосортной стали установите на краю жаровни.

Легким поворотом зафиксируйте зубчатые уголки в пазах.

Решетку гриллера или вертел с электромоторчиком установите на нужной высоте на полукруглой ветрозащитной стенке.

Жаренье на решетке

Приготовление жаркого на решетке является классическим способом применения гриллера. При таком способе жарки мясные блюда, колбасы, рыба или овощи приобретают особенно приятный вкус и аромат.

Подготовив угли, поместите продукты на решетку. Следите за тем, чтобы обжаривание происходило равномерно, часто переворачивайте жаркое, не допускайте его пригорания. Для жарки мяса следует использовать светлый крупный уголь, овощи следует обжаривать на умеренном огне.

Если готовится особенно жирная пища, то решетку следует накрыть фольгой. Благодаря этому растопленный жир не будет попадать на угли.

Это помогает также избежать пережаривания, обугливания жаркого, образования вредных для здоровья веществ.

Жаренье на вертеле

На вертеле можно легко приготовить многие вкусные блюда. Электромоторчик медленно вращает вертел вместе с обжариваемым продуктом над углями, в результате жаркое приобретает равномерный аппетитный цвет и превосходный вкус.

Подготовка продуктов к жарке

Вымойте предназначенные для жарки продукты. Цыплят или курицу можно обвязать предназначенной для пищевых продуктов бечевкой. Подготовленные продукты насадите на вертел и закрепите во избежание проскальзывания подвижными зубцами. После соответствующей подготовки угля разместите вертел на нужной высоте на ветрозащитной стенке. Включите электромоторчик вертела. Вращаясь, жаркое будет равномерно поджариваться.

Приготовление тостов

С помощью крышки-колпака садовый гриллер можно превратить в переносную духовку. Жар от углей собирается под крышкой, и тосты обжариваются точно так же, как и в обычной духовке. С помощью нашего гриллера Вы можете приготовить изделия из теста, обжарить хлеб и т. д.

Таким же способом можно готовить мясо и рыбу.

Для запекания в духовке поместите продукты на жаростойкий противень или на алюминиевую фольгу!

Меры предосторожности

Запрещается разжигать уголь керосином, жидким парафином или каким-либо другим легковоспламеняющимся средством. Это опасно, так как может привести к ожогам. Кроме того, это портит вкус блюда.

ВНИМАНИЕ! Никогда не пользуйтесь гриллером в непроветриваемом помещении.

При разжигании угля можно воспользоваться небольшим количеством водки или другого крепкого спиртного напитка. По окончании пользования гриллером оставшиеся угли обязательно заливайте водой или закапывайте. Запрещается оставлять без присмотра угли и другое горящее топливо.

Садовый гриллер следует устанавливать на открытом воздухе на безопасном расстоянии от ветвей деревьев и других легковоспламеняющихся предметов. Гриллер должен стоять на ровной горизонтальной поверхности.

Отсоединив ножки, гриллер можно расположить на столе, установив его на поддоне.

Если гриллер находится в ветреном месте, то подходить к нему необходимо с подветренной стороны. Только так Вы надежно обезопасите себя от искр.

После окончания готовки накройте гриллер крышкой-колпаком, чтобы угли остыли. Только после этого золу и угли можно удалить.

Уход за жаровней

Под воздействием жара на поверхности жаровни образуется легкая окись, которая не влияет на функциональные характеристики гриллера.

После использования решетку и принадлежности следует вымыть в горячей воде жирорастворяющими моющими средствами. Если у Вас нет возможности соответствующим образом вымыть гриллер, следует обернуть решетку и принадлежности несколькими слоями газетной бумаги и смочить бумагу водой, чтобы остатки пищи не присохли. Этим Вы значительно облегчите себе последующую мойку. Если при использовании гриллера дно жаровни было выстлано фольгой, то степень загрязнения будет очень невелика.

Все металлические части можно почистить газетной бумагой. Перед укладкой на хранение все детали должны быть тщательно высушены.

ВНИМАНИЕ! Подробнее информацию по посуде смотрите в Инструкции MASTERPIECE COLLECTION.