



KATLS-CEPEŠKRĀSNS

(TF-990)

Katls-cepeškrāsns izstrādāts tā, lai gatavotu ēdienu bez tvaika un nepatīkamu aromātu rašanās.

Ar katla-cepeškrāsns palīdzību Jūs varēsiet:

- Cept gaļu, zivis un dārzeņus;
- Katls-cepeškrāsns izstrādāts tā, lai gatavotu ēdienu bez tvaika un nepatīkamu aromātu rašanās.
- Ar katla-cepeškrāsns palīdzību Jūs varēsiet: Gatavot gaļas, dārzeņu, siera sacepumus, cept maizi, picu, cepumus, tortes u.t.t.;
- Uzglabāt ēdienu siltu, atsaldēt produktus un gatavot rīvmaizi.

Temperatūra katla iekšienē tiek regulēta, palielinot vai samazinot liesmas intensitāti zem katla.

Maksimālā pieļaujamā temperatūra, gatavojot ar katlu-cepeškrāsni, ir 280°C.



UZMANĪBU!

- Katlu-cepeškrāsni drīkst izmantot tikai darbam ar gāzes plītiņiem.
- Pārlicinieties, ka degļa liesma atrodas tieši katla dibena centrā, ka tā nesasniedz katla pamatnes malas un nevar apsvilināt katla sienas.
- Pirms trauka sagatavošanas piepildiet pamatni ar ūdeni 2/3 līdz iekšējam lokam.
- Gatavošanas laikā katla vāciņš var stipri sakarst.

Neaizskart katla malas gatavošanas laikā.

Lai noņemtu vāku no katla, ja tas nepieciešams, izmantot tam paredzētos rokturus.

- Gatavošanas laikā nepievienot ūdeni.
- Kad beidzies gatavošanas laiks, noņemot vāku, nepārvietot katlu un iekšējo trauku līdz katla atdzišanai.
- Lai pārvietotu iekšējo trauku pēc atdzišanas, izmantot pievienojamu rokturi.
- Lai izvairītos no virsmas bojājumiem, neizmantojot metāla piederumus (lāpstīņas), lai apvērstu ēdienu gatavošanas laikā.

UZMANĪBU! Sīkāku informāciju par produkciju var apskatīt MASTERPIECE COLLECTION instrukcijā.