



КАСТРЮЛЯ - ДУХОВКА (TF-990)

Кастрюля-духовка разработана таким образом, чтобы готовить пищу без выделения паров и неприятных запахов.

При помощи кастрюли-духовки Вы сможете:

- жарить мясо, рыбу и овощи;
- запекать мясо, овощи, сыр, печь хлеб, пиццу, бисквиты, торты и т. д.;
- хранить пищу теплой, размораживать продукты и готовить панировочные сухари.

Температура внутри кастрюли регулируется посредством увеличения или уменьшения высоты пламени конфорки под ней.

Максимальная температура, которая допустима для готовки в кастрюле-духовке - 280°C.

ВНИМАНИЕ!

- Кастрюля-духовка может использоваться только на газовых плитах.
- Убедитесь, что пламя конфорки находится точно по центру кастрюли, оно не достаёт до ободка основания и не обжигает стенки кастрюли.
- Перед установкой тарелки заполнить основу водой на 2/3 - до внутреннего ободка.
- Во время приготовления крышка кастрюли может сильно нагреваться.

Не дотрагиваться до стенок кастрюли во время приготовления.

Для снятия крышки с кастрюли использовать при необходимости прихватки.

- Не добавлять воду во время приготовления.
- По истечении времени приготовления при снятии крышки не перемещать кастрюлю и тарелку (внутреннюю) до остывания кастрюли.
- Для перемещения тарелки (внутренней) после остывания кастрюли использовать прилагаемый держатель.
- Для предотвращения нанесения повреждений покрытию, не использовать металлические предметы (лопатки) для переворачивания пищи во время приготовления.

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