

Blooming Onions-set, 3-delige set

nr. 230-817

GRILL REK VOOR BLOEIENDE UI

Gebruiksaanwijzing: Snijd de bovenkant van de ui en houd de wortelpunt intact om de ui bij elkaar te houden. Gebruik het boorgereedschap om de kern van de ui te verwijderen en weg te gooien. Leg de ui in de snijgeleider en snijd de hele ui tot „bloemblaadjes“. Haal de ui uit de geleider en bestrijk licht met olijfolie, van binnen en van buiten. Bestrooi met peper en zout en leg ze op het braadrek met de snijzijde naar beneden. Grill gedurende 15-20 minuten op een hoge stand, draai de vlam op middelhoog vuur en grill nog eens 40 minuten. Haal de ui van de grill en serveer met dipsaus of als garnering voor proteïnen.

ONDERHOUD:

Alle onderdelen kunnen in de vaatwasmachine op de bovenste plank.

LET OP:

Gebruik geen boor of snijgeleider op de grill.

WAARSCHUWING:

**HANDGREPEN WORDEN HEET! GEBRUIK OVENWANT OF
-HANDSCHOEN ALS U BEZIG BENT.**

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen