

Zoutsteen-grillspiesen

nr. 230-822

RICHTLIJNEN

Leg zoutblokjes, afgewisseld blokjes met ingrediënten langs de lengte van je spies. Leg, om de beste smaak te verkrijgen, je vlees aan twee kanten naast het zoutblokje. Rijg u uw spies om deze te vullen door het midden van uw voedsel en door de geboorde middelpunten van de zoutblokjes. Leg de volle spiesjes op voorgeoliede en voorverwarmde grill en bak ze; draai ze steeds tot de kebabs gaar zijn.

ZORG:

SPIESEN: Bij de handafwas met een mild afwasmiddel reinigen, spoelen en onmiddellijk afdrogen. Gebruik geen schurende afwasmiddelen. Geschikt voor vaatwasser.

Himalaya-zout BLOKJES zijn van nature antimicrobieel en vereisen geen reinigingsmiddelen. Was na gebruik de zoutblokjes onder warm water af en schrob ze lichtjes met een zachte borstel of spons. Dompel de blokjes niet onder in water; droog ze met een papieren handdoekje af om overtollige waterzakken vooral in het midden van de blokjes te verwijderen. Laat de blokjes aan de lucht drogen (minstens 24 uur voor het volgende gebruik. Bewaar de zoutblokjes in een droge omgeving tot het volgende gebruik.

WAARSCHUWING: SPIESPUNTEN ZIJN SCHERP. ZORG, DAT U ZELF NIET PRIKT. METALEN SPIESEN EN ZOUTBLOKJES ZULLEN WARM WORDEN WANNEER ZE IN DE OMGEVING VAN VUUR OF HOGE HITTE WORDEN GEBRUIKT. ZORG, DAT U ZELF NIET BRANDT. GEBRUIK EEN OVENHANDSCHOEN OF EEN PANNENLAP OM DE SPIESEN TE BEHANDELEN, ALS HET HEET ZIJN.

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