

CZ Grilovací deska žulová
SK Grilovacia doska zo žuly
ENG Granite grill plate
D Granit-Grillplatte
PL Granitowa płyta grillowa
H Gránit grill lap

SLO Granitna žar plošča
HR Granitna grill ploča
RO Placă de grătar din granit
LV Granitīnē grilio plokštnē
LT Granita grila plėksnė
EST Graniidist grillplaat
BG Гранитна плоча за грил

„GRANIT“



CZ Grilovací žulová deska je ideálním doplňkem pro přípravu šťavnatých steaků, zeleniny i dalších pokrmů přímo na grilu. Přírodní materiál zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a perfektní propečení bez přímého kontaktu s plameny. Při zahřátí výborně akumuluje teplo, díky čemuž udrží pokrmý dlouho horké i po sejmutí desky z grilu. Žula se snadno udržuje v čistotě. Jedná se o odolný materiál, který nepohlcuje pachy ani chutě. Grilování na kameni navíc minimalizuje připalování a umožňuje přípravu pokrmů bez velkého množství tuku. Desku lze umístit do přiloženého chromovaného ocelového rámu s madly pro snadnou manipulaci. Grilovací deska je vhodná pro použití na většině typů grilů a představuje skvělý způsob, jak posunout klasické grilování na vyšší úroveň.

Použití:

- Před každým použitím musí být kámen suchý a čistý.
- Zahřívajte jej vždy pozvolna, tak aby plamen působil rovnoměrně na celou spodní plochu.
- Po nahřátí je kámen připraven ke grilování. Díky schopnosti akumulace tepla není nutné stále přikládat.

Pro lepší výsledek doporučujeme slabší plátky masa s minimem oleje, případně lze povrch před prvním použitím lehce posypat solí proti přichytávání.

Údržba:

Účinkem grilování nechte kámen vždy vychladnout přirozenou cestou. Studený kámen očistěte vodou, případně použijte škrabku na odstranění zbytků.

Upozornění:

Nevkládejte studený kámen do rozpáleného ohniště a nevystavujte jej prudkým teplotním změnám.

Nezahřívajte jej bodově, hrozí poškození materiálu.

Nikdy kámen neochlazujte vodou!

Kámen vydrží dlouhou dobu velmi horký, manipulujte s ním pouze ve studeném stavu.

Případná vzniklá prasklinka na spodní straně není na závadu a nebude mít vliv na funkčnost.

Desku nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými, nebo psychickými schopnostmi, ale ani osoby s nedostatkem zkušeností s obsluhou podobných produktů a/nebo nedostatkem potřebných znalostí. Tyto osoby mohou přístroj používat pouze pod dohledem zkušené osoby, která zajišťí jejich bezpečnost, anebo jim zprostředkuje pokyny, jak přístroj používat.

SK Grilovacia žulová deska je ideálnym doplnkom na prípravu šťavnatých steakov, zeleniny i ďalších pokrmov priamo na grile.

Prirodny materiál zaisťuje rovnomerné rozloženie tepla a perfektné prepečenie bez priameho kontaktu s plameňmi. Pri zahriatí výborne akumuluje teplo, vďaka čomu udrží pokrmy dlho horúce aj po sňatí dosky z grilu.

Žula sa ľahko udržuje v čistote. Ide o odolný materiál, ktorý nepohlcuje pachy ani chute.

Grilovanie na kameni navyše minimalizuje pripalovanie a umožňuje prípravu pokrmov bez veľkého množstva tuku. Dosku je možné umiestniť do priloženého chrómovaného ocelového rámu s madlami pre ľahkú manipuláciu.

Grilovacia deska je vhodná na použitie na väčšine typov grilov a predstavuje skvelý spôsob, ako posunúť klasické grilovanie na vyššiu úroveň.

Použitie:

- Pred každým použitím musí byť kameň suchý a čistý.
- Zahrievajte ho vždy pozvoľna, tak aby plameň pôsobil rovnomerne na celú spodnú plochu.
- Po nahriatí je kameň pripravený na grilovanie. Vďaka schopnosti akumulácie tepla nie je nutné stále prikladať.

Pre lepší výsledok odporúčame slabšie plátky mäsa s minimom oleja, prípadne je možné povrch pred prvým použitím ľahko posypať soľou proti prichytávaniu.

Údržba:

Po ukončení grilovania nechajte kameň vždy vychladnúť prirodzenou cestou.

Studený kameň očistite vodou, prípadne použite škrabku na odstránenie zvyškov.

Upozornenie:

Nevkladajte studený kameň do rozpáleného ohniska a nevystavujte ho prudkým teplotným zmenám.

Nezahrievajte ho bodovo, hrozí poškodenie materiálu.

Nikdy kameň neochladzujte vodou!

Kameň vydrží dlhú dobu veľmi horúci, manipulujte s ním iba v studenom stave.

Případná vzniknutá prasklinka na spodnej strane nie je na závadu a nebude mať vplyv na funkčnost.

Desku nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo psychickými schopnosťami, ale ani osoby s nedostatkem skúseností s obsluhou podobných produktov a/alebo nedostatkem potrebných znalostí. Tieto osoby môžu prístroj používať iba pod dohľadom skúsenej osoby, ktorá zaisťí ich bezpečnosť, alebo im sprostredkuje pokyny, ako prístroj používať.

ENG The granite grilling plate is an ideal addition for preparing juicy steaks, vegetables and other dishes directly on the grill.

The natural material ensures even heat distribution and perfect cooking without direct contact with flames. When heated, it accumulates heat excellently, thanks to which it keeps dishes hot for a long time even after removing the plate from the grill.

Granite is easy to keep clean. It is a durable material that does not absorb odors or flavors.

Grilling on a stone also minimizes burning and allows you to prepare dishes without a lot of fat.

The plate can be placed in the included chrome-plated steel frame with handles for easy handling. The grilling plate is suitable for use on most types of grills and is a great way to take classic grilling to the next level.

Use:

- The stone must be dry and clean before each use.
- Always heat it slowly so that the flame acts evenly on the entire bottom surface.
- Once heated, the stone is ready for grilling. Thanks to its heat accumulation ability, it is not necessary to constantly add food.

For better results, we recommend thinner slices of meat with a minimum of oil, or you can sprinkle the surface lightly with salt before first use to prevent sticking.

Maintenance:

After grilling, always let the stone cool naturally.

Clean the cold stone with water, or use a scraper to remove residues.

Warning:

Do not put the cold stone in a hot fireplace and do not expose it to sudden temperature changes.

Do not heat it in spots, there is a risk of damage to the material.

Never cool the stone with water!

The stone can remain very hot for a long time, handle it only when it is cold.

Any crack on the bottom is not a defect and will not affect functionality.

The plate must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or people with a lack of experience in operating similar products and/or a lack of necessary knowledge. These persons may only use the device under the supervision of an experienced person who will ensure their safety or who will provide them with instructions on how to use the device.

D Die Granit-Grillplatte ist die ideale Ergänzung für die Zubereitung saftiger Steaks, Gemüse und anderer Gerichte direkt auf dem Grill.

Das natürliche Material sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und perfektes Garen ohne direkten Kontakt mit den Flammen. Einmal erhitzt, speichert die Platte die Hitze hervorragend und hält so die Speisen lange warm, auch nachdem sie vom Grill genommen wurde.

Granit ist leicht zu reinigen. Es ist ein robustes Material, das weder Gerüche noch Aromen annimmt. Grillen auf einem Stein minimiert zudem das Anbrennen und ermöglicht die Zubereitung fettarmer Gerichte. Die Platte kann für eine einfache Handhabung in den mitgelieferten verchromten Stahlrahmen mit Griffen eingesetzt werden.

Die Grillplatte eignet sich für die meisten Grillarten und ist eine hervorragende Möglichkeit, das klassische Grillen auf ein neues Niveau zu heben.

Anwendung:

- Der Stein muss vor jedem Gebrauch trocken und sauber sein.

- Erhitzen Sie ihn immer langsam, damit die Flamme gleichmäßig auf die gesamte Unterseite einwirkt.

- Sobald der Stein heiß ist, kann gegrillt werden. Dank seiner guten Wärmespeicherung ist es nicht nötig, ständig Grillgut nachzulegen.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir dünnere Fleischscheiben mit wenig Öl. Alternativ können Sie die Oberfläche vor dem ersten Gebrauch leicht mit Salz bestreuen, um Anhaften zu verhindern.

Pflege:

Lassen Sie den Grillstein nach dem Grillen immer vollständig abkühlen.

Reinigen Sie den kalten Stein mit Wasser oder entfernen Sie Rückstände mit einem Schaber.

Warnung:

Legen Sie den kalten Stein nicht in einen heißen Kamin und setzen Sie ihn keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus.

Erhitzen Sie ihn nicht punktuell, da dies zu Materialschäden führen kann.

Kühlen Sie den Stein niemals mit Wasser ab!

Der Stein kann lange sehr heiß bleiben. Fassen Sie ihn nur an, wenn er abgekühlt ist.

Risse an der Unterseite sind kein Mangel und beeinträchtigen die Funktion nicht.

Die Grillplatte darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung im Umgang mit ähnlichen Produkten und/oder ohne die notwendigen Kenntnisse verwendet werden. Diese Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer erfahrenen Person verwenden, die ihre Sicherheit gewährleistet und ihnen die Benutzung erklärt.

PL Granitowa płyta grillowa to idealne uzupełnienie do przygotowywania soczystych steków, warzyw i innych potraw bezpośrednio na grillu.

Naturalny materiał zapewni równomierne rozprowadzanie ciepła i idealne grillowanie bez bezpośredniego kontaktu z płomieniami. Po nagraniu doskonale akumuluje ciepło, dzięki czemu potrawy pozostają gorące przez długi czas, nawet po zdjęciu płyty z grilla.

Granit jest łatwy w utrzymaniu czystości. Jest to trwały materiał, który nie pochłania zapachów ani smaków. Grillowanie na kamieniu minimalizuje również przypalanie i pozwala na przygotowywanie potraw bez użycia dużej ilości tłuszczu. Płytę można umieścić w dołączonej chromowanej stalowej ramie z uchwytami, co ułatwia jej obsługę.

Płyta grillowa nadaje się do użytku na większości rodzajów grilli i stanowi doskonały sposób na przeniesienie klasycznego grillowania na wyższy poziom.

Sposób użycia:

- Kamień musi być suchy i czysty przed każdym użyciem.

- Zawsze rozgrzewaj go powoli, aby płomień równomiernie rozchodził się po całej powierzchni dna.

- Po nagraniu kamień jest gotowy do grillowania. Dzięki zdolności akumulacji ciepła nie ma potrzeby ciągłego dokładania potraw.

Aby uzyskać lepsze rezultaty, zalecamy cieńsze plastry mięsa z minimalną ilością oleju lub można lekko posypać powierzchnię solą przed pierwszym użyciem, aby zapobiec przywieraniu.

Konservacja:

Po grillowaniu zawsze pozwól kamieniowi ostygnąć naturalnie.

Czyść zimny kamień wodą lub użyj skrobaczki, aby usunąć pozostałości.

Ostrzeżenie:

Nie wkładaj zimnego kamienia do gorącego kominka i nie narażaj go na nagłe zmiany temperatury.

Nie podgrzewaj go punktowo, istnieje ryzyko uszkodzenia materiału.

Nigdy nie schładzaj kamienia wodą!

Kamień może pozostać bardzo gorący przez długi czas, dotykaj go tylko wtedy, gdy jest zimny.

Pęknięcia na spodzie nie są wadą i nie wpływają na funkcjonalność.

Płyty nie mogą używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia w obsłudze podobnych produktów i/lub bez niezbędnej wiedzy. Osoby te mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem doświadczonej osoby, która zapewni ich bezpieczeństwo lub udzieli im instrukcji dotyczących obsługi urządzenia.

H A gránit grillap ideális kiegészítője a szafots steakek, zöldségek és egyéb ételek közvetlenül a grillen történő elkészítéséhez.

A természetes anyag egyenletes hőeloszlást és tökéletes sütést biztosít a lánggal való közvetlen érintkezés nélkül. Melegítéskor kiválóan tárolja a hőt, aminek köszönhetően az ételeket sokáig melegen tartja, még a lap grillről való eltávolítása után is.

A gránit könnyen tisztítható. Tartós anyag, amely nem szívja magába a szagokat és az ízeket. A kő grillezése minimalizálja az odaégést, és lehetővé teszi az ételek sok zsiradék nélküli elkészítését. A lap a mellékelt krómozott acélkeretbe helyezhető, fogantyúkkal a könnyű kezelés érdekében.

A grillap a legtöbb gríltípuson használható, és egyszerű módja annak, hogy a klasszikus grillezést a következő szintre emeljük.

Használat:

- A kőnek minden használat előtt száraznak és tisztának kell lennie.
- Mindig lassan melegítse, hogy a láng egyenletesen hasson az egész alsó felületre.
- Melegítés után a kő készen áll a grillezésre. Hőakkumulációs képességének köszönhetően nem szükséges folyamatosan éltetni hozzáadni.

A jobb eredmény érdekében vékonyabb hőszigeteléseket javasolunk minimális olajjal, vagy az első használat előtt enyhén megszórhatja a felületét sóval, hogy elkerülje az odaragadást.

Karbantartás:

Sütés után mindig hagyja a követ természetesen kihűlni. A hideg követ tisztítsa meg vízzel, vagy használjon kaparót a maradványok eltávolításához.

Figyelemztetés:

Ne tegye a hideg követ forró kandallóba, és ne tegye ki hirtelen hőmérséklet-változásoknak. Ne melegítse foltokban, mert fennáll az anyag károsodásának veszélye. Soha ne hűtse a követ vízzel!

A kő hosszú ideig nagyon forró maradhat, csak hidegen fogja meg. Az alján lévő repedés nem hiba, és nem befolyásolja a működést.

A lapot nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve olyanok, akiknek nincs tapasztalatuk hasonló termékek kezelésében és/vagy hiányoznak a szükséges ismeretek. Ezek a személyek csak tapasztalt személy felügyelete mellett használhatják a készüléket, aki biztosítja a biztonságukat, vagy eligazítást nyújt nekik a készülék használatáról.

SLO Granitna plošča za žar je idealen dodatek za pripravo sočnih zrezkov, zelenjave in drugih jedi neposredno na žaru.

Naravni material zagotavlja enakomerno porazdelitev toplote in popolno kuhanje brez neposrednega stika s plameni. Ko se segreje, odlično akumulira toploto, zaradi česar jedi dolgo časa ohranjajo toplote tudi po tem, ko ploščo odstranite z žara.

Granit je enostaven za čiščenje. Je trpežen material, ki ne vpija vonjav ali okusov. Pečenje na kamnu prav tako zmanjša zažganje in omogoča pripravo jedi brez veliko maščobe. Ploščo lahko namestite v priloženi kromiran jekleni okvir z ročaji za enostavno rokovanje.

Plošča za žar je primerna za uporabo na večini vrst žarov in je odličen način, da klasično peko na žaru dvignete na višjo raven.

Uporaba:

- Kamen mora biti pred vsako uporabo suh in čist.
- Vedno ga segrevajte počasi, da plamen enakomerno deluje na celotno spodnjo površino.
- Ko je kamen segret, je pripravljen za peko na žaru. Zaradi sposobnosti akumulacije toplote ni treba nenehno dodajati hrane.

Za boljše rezultate priporočamo tanjše rezine mesa s minimalno količino olja ali pa površino pred prvo uporabo rahlo posolite, da preprečite prijetanje.

Vzdrževanje:

Po peki na žaru vedno pustite, da se kamen ohladi naravno. Hladen kamen očistite z vodo ali pa s strgalom odstranite ostanke.

Opozorilo:

Hladnega kamna ne postavljajte v vroč kamin in ga ne izpostavljajte nenadnim temperaturnim spremembam. Ne segrevajte ga na mestih, saj obstaja nevarnost poškodb materiala. Kamna nikoli ne hladite z vodo! Kamen lahko ostane zelo vroč dlje časa, zato se ga dotikajte le, ko je hladen. Morebitna razpoka na dnu ni napaka in ne bo vplivala na delovanje. Plošče ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z omejenimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj z upravljanjem podobnih izdelkov in/ali s pomanjkanjem potrebnega znanja. Te osebe lahko napravijo uporabljajo le pod nadzorom izkušene osebe, ki bo zagotovila njihovo varnost ali jim dala navodila za uporabo naprave.

HR Granitna ploča za roštilj idealan je dodatek za pripremu sočnih odrezaka, povrća i drugih jela izravno na roštilju.

Prirodni materijal osigurava ravnomjernu raspodjelu topline i savršeno kuhanje bez izravnog kontakta s plamenom. Kada se zagrije, izvršno akumulira toplinu, zahvaljujući čemu jela dugo ostaju vruća čak i nakon skidanja ploče s roštilja.

Granit se lako čisti. To je izdržljiv materijal koji ne upija mirise ni okuse. Roštiljanje na kamenu također minimizira zagorijevanje i omogućuje vam pripremu jela bez puno masnoće. Ploča se može postaviti u priloženi kromirani čelični okvir s ručkama za jednostavno rukovanje.

Ploča za roštilj prikladna je za korištenje na većini vrsta roštilja i odličan je način da klasično roštiljanje podignete na višu razinu.

Upotreba:

- Kamen mora biti suh i čist prije svake upotrebe.
- Uvijek ga polako zagrijavajte kako bi plamen ravnomjerno djelovao na cijelu donju površinu.
- Nakon što se zagrije, kamen je spreman za roštiljanje. Zahvaljujući svojoj sposobnosti akumulacije topline, nije potrebno stalno dodavati hranu.

Za bolje rezultate preporučujemo tanje kriške mesa s minimalnom količinom ulja ili možete lagano posipati površinu solju prije prve upotrebe kako biste spriječili lijepljenje.

Održavanje:

Nakon pečenja na roštilju, uvijek pustite kamen da se prirodno ohladi. Očistite hladni kamen vodom ili upotrijebite strugalicu za uklanjanje ostataka.

Upozorenje:

Ne stavljajte hladni kamen u vrući kamin i ne izlažite ga naglim promjenama temperature. Ne zagrijavajte ga na mjestima, postoji opasnost od oštećenja materijala.

Nikada ne hladite kamen vodom!

Kamen može dugo ostati vrlo vruć, rukujte njime samo kada je hladan. Bilo kakva pukotina na dnu nije nedostatak i neće utjecati na funkcionalnost.

Ploču ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s nedostatkom iskustva u rukovanju sličnim proizvodima i/ili nedostatkom potrebnog znanja. Ove osobe smiju koristiti uređaj samo pod nadzorom iskusne osobe koja će osigurati njihovu sigurnost ili će im dati upute o korištenju uređaja.

RO Placa de gratar din granit este un adaos ideal pentru prepararea fripturilor succulente, a legumelor și a altor preparate direct pe gratar.

Materialul natural asigură o distribuție uniformă a căldurii și o gătire perfectă fără contact direct cu flăcările. Când este încălzită, acumulează căldura excelent, datorită căruia menține preparatele calde pentru o perioadă lungă de timp, chiar și după scoaterea plăcii de pe gratar.

Gratulul este ușor de curățat. Este un material durabil care nu absoarbe mirosurile sau aromele. Gratarul pe piatră minimizează, de asemenea, arderea și vă permite să preparați preparate fără multă grăsime. Placa poate fi așezată în cadrul din oțel cromat indus, cu mâner pentru o manipulare ușoară.

Placa de gratar este potrivită pentru utilizarea pe majoritatea tipurilor de grătore și este o modalitate excelentă de a duce gratarul clasic la nivelul următor.

Utilizare:

- Piatra trebuie să fie uscată și curată înainte de fiecare utilizare.
- Încălziți-o întotdeauna încet, astfel încât flacăra să acționeze uniform pe întreaga suprafață inferioară.

- Odată încălzită, piatra este gata pentru gratar. Datorită capacității sale de acumulare a căldurii, nu este necesar să adăugați constant alimente.

Pentru rezultate mai bune, vă recomandăm felii mai subțiri de carne cu un minim de ulei sau puteți presăra ușor suprafața cu sare înainte de prima utilizare pentru a preveni lipirea.

Întreținere:

După preparare la gratar, lăsați întotdeauna piatra să se răcească natural. Curățați piatra rece cu apă sau folosiți o racletă pentru a îndepărta reziduurile.

Atenție:

Nu puneți piatra rece într-un șemineu încins și nu o expuneți la schimbări bruște de temperatură. Nu o încălziți în anumite zone, există riscul de deteriorare a materialului.

Nu răciți niciodată piatra cu apă! Piatra poate rămâne foarte fierbinte pentru o perioadă lungă de timp, manipulați-o doar când este rece.

Orice crăpătură pe fund nu este un defect și nu va afecta funcționalitatea. Placa nu trebuie utilizată de persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de persoane cu lipsă de experiență în operarea produselor similare și/sau lipsă de cunoștințe necesare. Aceste persoane pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea unei persoane experimentate care le va asigura siguranța sau care le va oferi instrucțiuni despre cum să utilizeze dispozitivul.

LV Granito kepimo plokštė yra idealus priedas ruošiant sultingus kepsnius, daržoves ir kitus patiekalus tiesiai ant grotelių.

Natūrali medžiaga užtikrina tolygų šilumos pasiskirstymą ir tobulą kepimą be tiesioginio sąlyčio su liepsna. Kaitinamas jis puikiai kaupia šilumą, todėl patiekalai ilgai išlieka karšti net ir neušmus plokštę nuo grotelių.

Granitą lengva valyti. Tai patvari medžiaga, kuri nesugeria kvapų ir skonių. Kepimas ant akmens taip pat sumažina pridėgimą ir leidžia paruošti patiekalus be daug riebalų. Plokštę galima įdėti į pridėdamą chromuotą plieninį rėmą su rankenomis, kad būtų lengva ją paimti.

Grillavimo plokštė tinka naudoti su daugelio tipų grotelėmis ir yra puikus būdas pakelti klasikinį kepimą ant grotelių į kitą lygį.

Naudojimas:

- Prieš kiekvieną naudojimą akmuo turi būti sausas ir švarus.
- Visada kaitinkite jį lėtai, kad liepsna tolygiai veiktų visą dugno paviršių.
- Įkaitęs akmuo yra paruoštas kepimui ant grotelių. Dėl savo šilumos kaupimo gebėjimo nereikia nuolat dėti maisto.

Geresniems rezultatams pasiekti rekomenduojame plonesnius mėšos gabalėlius su minimaliu aliejaus kiekiu arba prieš pirmą kartą naudojant paviršių galite lengvai pabarstyti druska, kad nepridegtų.

Priežiūra:

Po kepimo ant grotelių visada leiskite akmeniu natūraliai atvėsti. Atšalusį akmenį nuvalykite vandeniu arba grandikliu pašalinkite likučius.

Įspėjimas:

Nedėkite šalto akmens į karštą židinį ir nelaikykite jo staigiuose temperatūros pokyčiuose. Nekaitynkite jo vietose, nes galite pažeisti medžiagą. Niekada neušinkite akmens vandeniu! Akmuo gali ilgai išlikti labai karštas, lieskite jį tik šaltą. Bet koks įtrūkimas dugne nėra defektas ir neturės įtakos veikimui. Viryklės negali naudoti asmenys (įskaitant vaikus), turintys ribotus fizinius, jutiminius ar protinius gebėjimus, arba asmenys, neturintys patirties naudojant panašius gaminius ir (arba) trūkstančių reikiamų žinių. Šie asmenys gali naudoti prietaisą tik prižiūrimi patyrusio asmens, kuris užtikrins jų saugumą arba paaškins, kaip naudoti prietaisą.

LT Granitą grila plėts ir ideāls papildinājums sulģu steiku, dārzeņu un citu ēdienu pagatavošanai tieši uz grila.

Dabģigais materiāls nodrošina vienmēģru siltuma sadalģjumu un perfektu gatavošanu bez tiešas saskares ar liesmām. Karsējot, tā lieliski uzkrāj siltumu, pateicoties kam, ēdieni ilgstoši saglabājas karsti pat pēc plāksnes noņemšanas no grila.

Grantiu ir vieģli uzturēt tģru. Tas ir izturģgs materiāls, kas neuzsūc smakas vai garšas. Grilēšana uz akmens arī samazina piedēģšanu un ļauj pagatavot ēdienus bez lieas tauku lietošanas. Plāksni var ģevietot komplektā iekļautajā hromģtajā tģraudā rāmģ ar rokturiem, lai to būtu vieģli pārvģjet. Grila plāts ir piemērota lietošanai uz lielākās daģas grilu veidu un ir lielisks veids, kā pacelt klasisko grilēšanu jaunā lģmenģ.

Lietošana:

- Pirms katras lietošanas reizes akmenim jābūt sausam un tģram.
- Vienmēr karsējiet to lģnām, lai liesma vienmēģģgi iedarbotos uz visu apakšēģo virsmu.

- Kad akmens ir uzkaršēts, tas ir gatavs grilēšanai. Pateicoties tā siltuma akumulēšanas spējai, nav nepieciešams pastāvīgi pievienot ēdienu.
Lai iegūtu labākus rezultātus, iesakām plānākas gaļas šķēles ar minimālu eļļas daudzumu vai arī pirms pirmās lietošanas reizes viegli apkaisīt virsmu ar sāli, lai novērstu tās pielipšanu.

Apkope:

Pēc grilēšanas vienmēr ļaujiet akmenim dabiski atdzist.
Notīriet auksto akmeni ar ūdeni vai izmantojiet skrāpi, lai noņemtu atlikumus.

Būvēšanas noteikumi:

Nelieciet auksto akmeni karstā kaminā un nepakļaujiet to pēkšņām temperatūras izmaiņām.
Nesildiet to punktveidā, pastāv materiāla bojājuma risks.
Nekad neatdzēsējiet akmeni ar ūdeni!

Akmens var ilgstoši palikt ļoti karsts, rīkojieties ar to tikai tad, kad tas ir auksts.

Jebkura plaša apakšā nav defekts un neietekmēs funkcionalitāti.

Plāksni nedrīkst lietot cilvēki (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī cilvēki ar pieredzes trūkumu līdzīgu produktu lietošanā un/vai nepieciešamo zināšanu trūkumu. Šīs personas drīkst lietot ierīci tikai pieredzējušas personas uzraudzībā, kas nodrošinās viņu drošību vai sniegs norādījumus par ierīces lietošanu..

EST Graniidist grillplaat on ideaalne lisa mahlaste steikide, köögiviljade ja muude roogade valmistamiseks otse grillil.
Looduslik materjal tagab ühtlase soojusjaotuse ja täiusliku küpsetamise ilma otsese kokkupuuteta leegiga. Kuumutamisel akumuleerib see suurepäraselt soojust, tänu millele hoiab roogi pikka aega kuumana ka pärast plaadi grillilt eemaldamist.

Graniidi on lihtne puhastada. See on vastupidav materjal, mis ei ima lõhnu ega maitseid. Kivil grillimine minimeerib ka kõrbemist ja võimaldab valmistada roogasid ilma suure rasvasisaldusega. Plaat saab hõlpsaks käsitsemiseks asetada kompleksis olevasse kroonitud terasraami, millel on käepidemed.

Grillplaat sobib kasutamiseks enamiku grillitüüpidega ja on suurepärase viisi klassikalise grillimise järgmisele tasemele viimiseks.

Kasutamine:

- Enne iga kasutamist peab kivi olema kuiv ja puhas.
- Kuumutage seda alati aeglaselt, et leek jaotuks ühtlaselt kogu põhjapinnale.
- Pärast kuumutamist on kivi grillimiseks valmis.

Tänu soojuse akumuleerimise võimele ei ole vaja pidevalt toitu lisada. Paremate tulemuste saavutamiseks soovime öhemaid lihaloike minimaalse õliga või enne esmakordset kasutamist puista pinnale kergelt soola, et vältida selle kinnikiilumist.

Hooldus:

Pärast grillimist laske kivil loomulikult jahtuda.
Puhastage külm kivi veega või kasutage jääkide eemaldamiseks kaabitsat.

Hoiatus:

Ärge pange külma kivi kuumasse kaminasse ja ärge jätke seda järskude temperatuurimuutuste kätte.
Ärge kuumutage seda laiguti, on oht materjali kahjustada.
Ärge kunagi jahutage kivi veega!
Kivi võib pikka aega väga kuumaks jääda, käsitsege seda ainult külmalt.
Mistahes pragu põhjas ei ole defekt ega mõjuta funktsionaalsust.

Plaat ei tohi kasutada inimesed (sh lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused samaste toodete käsitlemisel ja/või vajalikud teadmised. Need isikud võivad seadest kasutada ainult kogunud isiku järelevalve all, kes tagab nende ohutuse või annab neile juhiseid seadme kasutamise kohta.

BC Гранитната плоча за грил е идеално допълнение за приготвяне на сочни пържоли, зеленчуци и други ястия директно на скалата.

Естественият материал осигурява равномерно разпределение на топлината и перфектно готвене без директен контакт с пламъци. При нагряване той акумулира топлината отлично, благодарение на което поддържа ястията топли за дълго време, дори след изваждане на плочата от грила.

Гранитът е лесен за почистване. Той е издръжлив материал, който не абсорбира миризми или вкусове. Гриловането върху камък също така минимизира загарянето и ви позволява да приготвяте ястия без много мазнина. Плочата може да се постави в включената хромирана стоманена рамка с дръжки за лесно боравене.

Плочата за грил е подходяща за употреба на повечето видове скари и е чудесен начин да изведете класическото гриловане на следващото ниво.

Употреба:

- Камъкът трябва да е сух и чист преди всяка употреба.
- Винаги го загревайте бавно, така че пламъкът да действа равномерно върху цялата долна повърхност.
- След като се нагрее, камъкът е готов за гриловане.

Благодарение на способността си за акумулиране на топлина, не е необходимо постоянно да добавяте храна.

За по-добри резултати препоръчваме по-тънки резени месо с минимално количество олио или можете да поръсите повърхността леко със сол преди първата употреба, за да предотвратите запекването.

Поддръжка:

След печене на скара, винаги оставайте камък да се охлади по естествен път.
Почистете студения камък с вода или използвайте стъргалка, за да отстраните остатъците.

Внимание:

Не поставяйте студения камък в гореща камина и не го излагайте на резки температурни промени.

Не го нагрявайте на отделни места, съществува риск от повреда на материала.

Никога не охлаждайте камък с вода!

Камъкът може да остане много горещ за дълго време, боравете с него само когато е студен.

Всяка пукнатина по дъното не е дефект и няма да повлияе на функционалността.

Плочата не трябва да се използва от хора (включително деца) с ограничени физически, сензорни или умствени способности или от хора без опит в работата с подобни продукти и/или без необходимите знания. Тези лица могат да използват устройството само под наблюдението на опитно лице, което ще гарантира тяхната безопасност или ще им предостави инструкции как да използват устройството.



Compass CZ s.r.o. Pražská 17, 250 81 - Nehvizdy, CZ, e-mail: info@compass.cz

revize textu 05/2026