

Cazan turistic cu capac 6 L

Un cazan turistic este un fel de mâncare universal pentru orice călătorie. Puteți găti o mare varietate de feluri de mâncare pe foc deschis în el. Doar un cazan vă va ajuta să fierbeți apa pentru ceai, să gătiți supă și să gătiți kulesh delicios!

Cazanul turistic TM BRIZOLL are forma cilindrică, fundul plat puțin rotunjit, manere turnate și arc din aluminiu pentru agățat deasupra focului. Acumulează perfect căldura și o distribuie uniform pe toată suprafața. Datorită acestei caracteristici vasele gătite în ceainic au un gust deosebit și o aromă intensă,

Cazanul turistic din fontă este rezistent la deteriorare, rezistent la uzură, rezistă perfect la deformare și își păstrează forma la orice temperatură - de la cea mai scăzută la cea mai ridicată,

Cazanele turistice TM BRIZOLL sunt echipate cu capac din fontă, Capacele din fontă sunt grele, așa că se alătură bine vaselor, fără a lăsa șansa de a scăpa aburul, Pentru unele rețete acest lucru este important,

· Vasele de gătit TM Brizoll pot fi folosite imediat după ce l-ați achiziționat, nu mai trebuie calcinat cu sare! Nu conține ulei tehnic!

În procesul final de producție, aplicăm un strat de ulei VEGETAL de înaltă calitate pe preparatele noastre și apoi le coacem în cuptoare speciale. Ca urmare a acestui tratament,

uleiul este carbonizat pe suprafața vaselor de gătit și formează pe acesta stratul primar al unui strat antiaderență absolut sănătos, natural,

RECOMANDĂRI DE ÎNGRIJIRE

#1 - Curățați

Spălați vasele din fontă cu apă caldă și o cantitate mică de detergent, dacă este necesar, folosiți o perie sau o cârpă pentru spălarea vaselor, dacă particulele de alimente sunt arse și se lipesc la suprafață, turnați apă în vase și fierbeți timp de 3-5 minute, Răciți și frecați cu o perie sau o racletă pentru vase, curățați suprafața vaselor de reziduurile alimentare și clătiți detergentul,

#2 - Uscat

Ștergeți vasele cu un prosop și uscați-le bine, nu lăsați umezeală pe ele pentru a preveni rugină,

#3 - Lubrifiați

Unge ușor vasele de gătit uscate în interior și în exterior, Nu aplicați prea mult ulei - acest lucru va face vasele lipicioase, Uleiul în exces poate fi îndepărtat cu ușurință cu un prosop de hârtie sau un șervețel, Păstrați vasele din fontă într-un loc uscat, astfel încât să le protejați de rugină,

Cu o îngrijire adecvată, vasele din fontă vă vor servi foarte mult timp!