

Instrukcja użytkowania mat teflonowych do pieczenia

1. Opis produktu

Mata teflonowa do pieczenia to wielokrotnego użytku akcesorium kuchenne, wykonane z wysokiej jakości materiałów odpornych na wysokie temperatury i nieprzywierających. Doskonale sprawdza się jako zamiennik papieru do pieczenia lub folii aluminiowej.

2. Zastosowanie

Maty teflonowe przeznaczone są do:

- Pieczenia ciast, chleba, ciasteczek i innych wypieków.
- Przygotowywania mięs, ryb i warzyw w piekarniku.
- Stosowania na grillach elektrycznych lub tradycyjnych.

3. Przygotowanie do użytkowania

1. Rozpakowanie:

- Wyjmij matę z opakowania i usuń wszelkie etykiety lub folie ochronne.

2. Mycie przed pierwszym użyciem:

- Umyj matę w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu, a następnie dokładnie opłucz i osusz.

3. Przycinanie:

- W razie potrzeby możesz przyciąć matę do odpowiedniego rozmiaru, dopasowując ją do blachy piekarnika lub rusztu.

4. Użytkowanie

1. Pieczenie w piekarniku:

- Umieść matę na blasze do pieczenia lub bezpośrednio na ruszcie.
- Ułóż przygotowane potrawy na macie, upewniając się, że nie wystają poza jej krawędzie.
- Rozgrzej piekarnik zgodnie z przepisem

2. Używanie na grillu:

- Połóż matę na ruszcie grilla i rozgrzej grill.
- Umieść jedzenie bezpośrednio na macie.

3. Ostrożności:

- Unikaj cięcia lub nakłuwania maty ostrymi narzędziami, aby nie uszkodzić powłoki teflonowej.
- Nie wystawiaj maty na kontakt z otwartym ogniem lub elementami grzewczymi.

5. Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu odczekaj, aż mata wystygnie.
- Umyj matę ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem lub umieść w zmywarce (na górnej półce).
- Dokładnie osusz przed przechowywaniem.

6. Przechowywanie

- Przechowuj matę na płasko lub zwiń w rulon, aby uniknąć deformacji.
- Trzymaj z dala od ostrych przedmiotów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię.

7. Zasady bezpieczeństwa

- Upewnij się, że mata nie wystaje poza obszar grzewczy piekarnika lub grilla.
- Nie używaj maty w temperaturach przekraczających zalecany zakres .
- Nie zostawiaj maty w piekarniku podczas funkcji samooczyszczania (pyrolizy).

8. Utylizacja

- Produkt wykonany jest z materiałów nadających się do recyklingu. Po zakończeniu eksploatacji oddaj matę do odpowiedniego punktu zbierania odpadów zgodnie z lokalnymi przepisami.

9. Gwarancja i reklamacje

- Produkt objęty jest gwarancją producenta, pod warunkiem stosowania zgodnie z instrukcją.
- W przypadku uszkodzeń wynikających z wad fabrycznych, skontaktuj się z punktem zakupu, przedstawiając dowód zakupu.