

DRY FRY PAN

ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Υγιεινό μαγείρεμα σε συνδυασμό με την εξαιρετική ποιότητα φαγητού. Σε αντίθεση με τα κοινά τηγάνια το Dry Fry Pan έχει ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό. Στο κέντρο του υπάρχει μια διάτρητη προεξοχή μέσω της οποίας λαμβάνει αέρα στο εσωτερικό του κι έτσι μαγειρεύεται το φαγητό.

Με αυτό τον τρόπο δεν καίγονται οι τροφές, δεν κολλάνε στο τηγάνι και χάρη στη μοναδική κατανομή της θερμότητας, διατηρούνται οι θρεπτικές ουσίες των τροφών.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ DRY FRY PAN

Οι βιταμίνες και όλα τα θρεπτικά συστατικά διατηρούνται κατά το μαγείρεμα.

Διαθέτει αντικολλητική επιφάνεια που καθαρίζεται πανεύκολα.

Διαθέτει αποσπώμενο χερούλι για εύκολη αποθήκευση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Βάλτε 1 κουταλάκι λάδι και αλείψτε την επιφάνεια του τηγανιού. Ζεστάνετε το τηγάνι με το καπάκι σε χαμηλή ή μεσαία φωτιά και στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε. Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται πάντα σε χαμηλή φωτιά είτε πρόκειται για ηλεκτρική ή επαγωγική εστία, είτε για εστία γκαζιού. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος το καπάκι θα πρέπει να παραμένει κλειστό. Μην το ανοιγοκλείνετε συχνά γιατί θα χαθεί πολύτιμη θερμότητα. Για να ψηθεί ομοιόμορφα το φαγητό, κινείτε περιστασιακά το τηγάνι και στο τέλος στραγγίστε τα περίσσεια υγρά που πιθανόν συσσωρευτούν. Το Dry fry pan μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στο φούρνο, για να ζεστάνετε φαγητό. Απλώς πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο, αφαιρέστε το αποσπώμενο χερούλι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Μην αφήνετε το σκεύος άδειο πάνω στη φωτιά.

Πάντα να χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα λίγο λάδι ή λίγο νερό.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία κατά το μαγείρεμα για να μην γρατζουνιστεί η αντικολλητική επιφάνεια.

Πάντα να καθαρίζεται το σκεύος μετά από κάθε χρήση με ένα μαλακό σφουγγάρι.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια ή σύρμα για το πλύσιμο.

Μετά το μαγείρεμα αφήστε το σκεύος να κρυώσει πριν το πλύνετε, προς αποφυγή εγκαύματος.



Ελ.Βενιζέλου 74,
54631 Θεσ/νίκη
τηλ.2310290600
sales@telestarshop.gr
www.telestarshop.gr