

Paellapanni puhastamine

Panni puhastamine- panni **ei ole soovitatav veega puhastada**, vesi leotab lahti pannile sissepõlenud kaitsekihi ning võib tekitada roostet. Juhul, kui siiski on seda tehtud, tuleb korrata eelnevalt kirjeldatud esmase kasutuselevõtu toiminguid.

Panni pinda puhastatakse jämeda soolaga- peale kasutamist ja toidujääkide eemaldamist raputa kuumale (töötava põletiga) pannile jämedat soola, vana rasv imendub soolakristallidesse. **Panni ei tohi pesuvahenditega puhastada**- see jätab toidule ebameeldiva maitse. Kui pannile on kogunenud paks ja ebaühtlane kiht mustust, saab seda eemaldada metallist või puust labidaga.

Tuulekaitse puhastamine- tuulekaitse kõik detailid on valmistatud terasest, mis on galvaniseeritud (tsingitud) ning värvitud kuumuskindla pulbervärviga. Seadme kasutuse käigus koguneb välimisele küljepaneelile toidujääke- rasv jms. Puhastamiseks kasuta tavalisi rasvu lagundavaid nõudepesuvahendeid, loputa korralikult.

Põleti puhastamine- Kergema mustuse saab põletilt eemaldada kuiva või õrnalt niiske lapiga. Kui põletil olevad pisikesed augud on ummistunud võib neid puhastada peenikese metalltraadiga.

WWW.TELGIRENT24.EE

+372 56 565 869

INFO@TELGIRENT24.EE

