

Návod k použití Hliníkové formy na domácí šunku, paštiku.

Před prvním použitím:

Formu důkladně omyjte čistou vodou a odstraňte případné mechanické nečistoty. Zkontrolujte správné usazení vodících šroubů pružin spojujících horní rameno a víko. V případě potřeby dotáhněte klíčem imbus H6.

Údržba výrobku:

Umýt vodou za pomoci měkké houbičky a běžného saponátu.

Nečistit hrubou mechanickou silou (drátěnky) a nepoužívat agresivní chemické prostředky nevhodné na hliník.

Nevhodné do myčky.

Hliníkové formy se nesmí mýt v myčkách nádobí.

Zarážky pružin umožňují ohnutí do polohy cca 45°, proto boční ramena neohýbejte do vodorovné pozice, kdy může dojít k poškození pružin.

Toto mechanické poškození nelze uznat v rámci reklamace.

Nádoby jsou vyrobeny z hliníkové slitiny AlSi10Mg

Montážní materiál je nerezový. (šrouby, nýty, pružiny, matice, podložky)

Nádoby jsou určeny pro výrobu tepelně upravovaných masných výrobků jako je šunka, paštika.

Výhoda hliníkových forem je bezkonkurenční tepelná vodivost a silné pružiny, které vyvinou vysoký tlak na masný produkt.

Skladování:

Po použití nádobu omyjte, důkladně zbavte všech biologických zbytků , osušte.