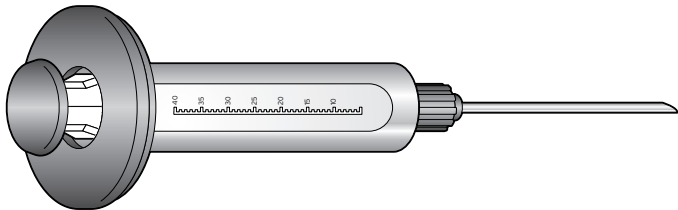




Strzykawką do przypraw i marynat



Użytkowanie i pielęgnacja

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 70832AS5X6III

Drodzy Klienci!

Nowa strzykawka do marynaty sprawi, że Państwa pieczenie będą zawsze doskonale przyprawione i soczyste.

Strzykawka do marynaty może być używana w połączeniu ze wszystkimi rodzajami mięsa.

Życzymy Państwu oraz Państwa gościom smacznego!

Zespół Tchibo

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

- Produkt jest przeznaczony do wstrzykiwania zimnych marynat do mięsa. Nie nadaje się do innych celów.
- Nie używać produktu do wstrzykiwania marynat zawierających składniki stałe, ponieważ mogą one zatkać igłę strzykawki.
- Produkt zaprojektowano do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i nie nadaje się do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

- Produkt nie jest zabawką. Trzymać go z dala od dzieci. Produkt należy przechowywać w miejscu dla nich niedostępnym.
- Dzieci nie powinny mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

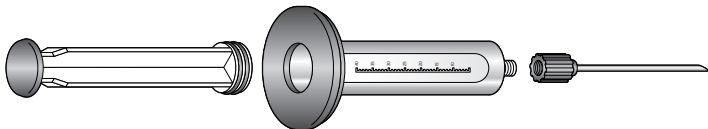
OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Nie napełniać strzykawki gorącymi marynatami. Strzykawka może się nagrzać do bardzo wysokich temperatur.

Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

- Igła strzykawkki jest bardzo ostro zakończona. Należy się nią posługiwać ostrożnie.
 - Po użyciu najlepiej przechowywać strzykawkę rozłożoną w swoim opakowaniu.
-

Przed użyciem



- ▷ Dokładnie umyć strzykawkę zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie”. **Należy nasmarować silikonowe pierścienie na tłoku strzykawkki niewielką ilością oleju roślinnego. Ułatwi to wsunięcie tłoku w strzykawkę.**
- ▷ Złożyć strzykawkę:
Wsunąć tłok w strzykawkę.
Nakręcić igłę na dyszę strzykawkki.

Użytkowanie

1. Całkowicie wsunąć tłok w strzykawkę.
2. Zaurzyć igłę strzykawki w marynacie.
3. Pomału pociągnąć tłok do góry, aż do strzykawki zassana zostanie wystarczająca ilość cieczy. Uważać przy tym, aby całkiem nie wyciągnąć tłoka ze strzykawki, ponieważ doszłoby wówczas do wycieku marynaty.
4. Ostrożnie wbijać igłę strzykawki w różne miejsca pieczeni lub innej potrawy i naciskać na tłok, tak aby za każdym razem wstrzyknąć pewną ilość marynaty.

Czyszczenie

1. Po użyciu rozłożyć strzykawkę na części, a następnie dokładnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

2. Złożyć strzykawkę, a następnie nabrać wody z płynem do mycia naczyń. Dokładnie przepłukać strzykawkę przez kilkakrotne nabieranie i wypuszczanie wody z płynem.
 3. Następnie w ten sam sposób przepłukać strzykawkę czystą wodą, tak aby usunięte zostały ostatnie resztki płynu do mycia naczyń.
 4. Ponownie rozłożyć strzykawkę na części i pozostawić do wyschnięcia. Dopiero potem można ją schować do opakowania.
- ▷ Od czasu do czasu należy nasmarować silikonowe pierścienie na tłoku strzykawki niewielką ilością oleju roślinnego.

Strzykawka do marynaty nadaje się do mycia w zmywarce.

Numer artykułu:

PL 297 160

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl