



Servizio clienti WilTec Wildanger Technik GmbH

E-mail: [service@WilTec.info](mailto:service@WilTec.info)

Tel:++ +49 2403 55592-0

## Accessori da barbecue in ghisa: istruzioni d'uso e manutenzione

### Introduzione

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, prendere sempre alcune precauzioni di sicurezza basilari durante l'utilizzo del prodotto. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e di assicurarvi di averne compreso il contenuto.

### Principio

Gli accessori per barbecue propagano il calore in modo irregolare per via della massa elevata (ghisa); ciò consente una cottura uniforme.

### Precondizionamento

- Gli accessori sono già precondizionati e quindi pronti all'uso. Tuttavia, si consiglia di pulirli prima (vedi sotto).
- Se è necessario un nuovo precondizionamento, procedere come segue:
  - Pulire gli accessori con acqua calda.
  - Strofinare il grasso vegetale insapore (ad es. grasso di cocco).
  - Mettere gli accessori in forno a 200 °C per un'ora (o meglio all'esterno in un barbecue rotondo caldo; attenzione alla temperatura!).
  - Strofinare il grasso rimasto. Fine!
- Ripetere questo trattamento regolarmente affinché i pori si riempiano e la patina risultante possa proteggere in modo ottimale la pentola dalla ruggine. In questo modo è possibile godersi a lungo gli accessori per barbecue.

### Pulizia & manutenzione

Usare solo acqua calda e strofinare i residui di cibo più grossolani con una spazzola. Non utilizzare mai sapone o detersivi forti. Questi rimuovono lo strato di grasso/patina esistente, rendendo necessario un nuovo precondizionamento della piastra (vedi sopra). Ingrassare sempre gli accessori dopo la pulizia.

**Importante:** rimuovere tutti i residui di cibo e la cenere subito dopo l'uso. Diversamente, insieme all'umidità, questi elementi provocano la formazione di ruggine.

### Armadi & Co.

Unghere con un buon olio da cucina; avvolgere con carta da cucina; conservare in un luogo asciutto. In questo modo, gli utensili per barbecue possono sopportare senza problemi anche periodi di stoccaggio più lunghi.

### Avvertenza importante

La riproduzione e l'uso ai fini commerciali di una parte o di tutto il manuale sono consentiti solo previa autorizzazione scritta di WilTec Wildanger Technik GmbH.