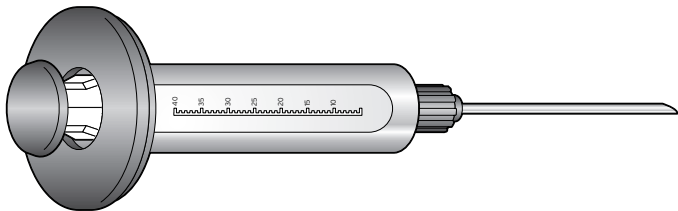




Striekačka na marinovanie mäsa



Používanie a ošetrovanie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 70832AS5X6III

Vážení zákazníci!

Vašou novou striekačkou na marinovanie mäsa sa vám hravo podarí dobre dochutené a šťavnaté mäso.

Striekačka na marinovanie mäsa je vhodná pre všetky druhy mäsa.

Želáme vám a vaším hosťom dobrú chuť.

Váš tím Tchibo

Bezpečnostné upozornenia



Účel použitia

- Výrobok je určený na vstrekovanie studených marinád do mäsa. Výrobok nie je určený na iné účely.
- Nepoužívajte na marinády s tuhými čiastočkami, inak môže dôjsť k upchatiu ihly.
- Výrobok je určený na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti

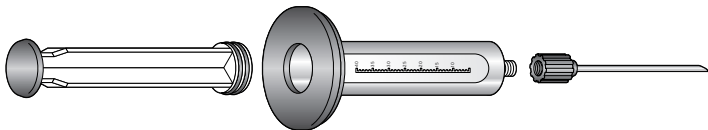
- Tento výrobok nie je detskou hračkou. Zabráňte prístupu detí k tomuto výrobku. Uschovajte ho na mieste neprístupnom pre deti.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!

VAROVANIE pred poranením

- Nenaplňajte horúcimi marinádami. Striekačka sa veľmi zohreje.
Nebezpečenstvo popálenia!

- Ihla má ostrý hrot. Manipulujte s ňou opatrne.
- Po použití uschovajte striekačku na marinovanie mäsa najlepšie v rozobratom stave do jej obalu.

Pred použitím



- ▷ Dôkladne vyčistite striekačku podľa opisu v časti „Ošetrovanie“.
Silikónové prúžky na pieste natrite prípadne trochu rastlinného oleja. Takto sa dá piest ľahšie zatlačiť do striekačky.
- ▷ Striekačku kompletne poskladajte:
Piest zasuňte do striekačky.
Ihlu otočným pohybom nasadte na dýzu.

Používanie

1. Piest zatlačte úplne do striekačky.
2. Ihlu ponorte do marinády.
3. Piest pomaly ťahajte smerom hore, kým v striekačke bude dostatok marinády. Dbajte na to, aby ste piest úplne nevyťahli, inak by mohlo dôjsť k vystreknutiu marinády.
4. Ihlu zapichnete opatrne na viacerých miestach do mäsa a zatlačte na piest, aby ste vstrekli trochu marinády.

Ošetrovanie

1. Po použití rozoberte striekačku a dôkladne vyčistite diely teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom na riad.
2. Striekačku opäť zložte a natiahnite do nej vodu s trochu čistiaceho prostriedku na riad. Viacnásobným napumpovaním striekačku dobre prepláchnite.

3. Na záver rovnakým spôsobom preplachujte striekačku čistou vodou, kým neodstránite aj posledné zvyšky čistiaceho prostriedku na riad.
 4. Znovu rozoberte striekačku a pred jej uložením ju nechajte dobre vyschnúť.
- ▷ Silikónové prúžky na pieste natrite trochou rastlinného oleja. Striekačka na marinovanie mäsa je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Číslo výrobku:

SK 297 160

Made exclusively for:

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