

Zámečnictví Pluhař s.r.o.
Krkonošská 96/5
466 06 Jablonec nad Nisou

IČO: 28690834
DIČ: CZ28690834
č. ú. 226955037/2010

tel: 483 316 641
www.zamecnictvi-pluhar.cz
firma@zamecnictvi-pluhar.cz

Ocelová grilovací pánev – polohovací

Základní a bezpečnostní informace:

- Grilovací pánev se skládá ze dvou částí – z nosné tyče a vlastní grilovací pánve o průměru 48 cm.
- Grilovací pánev je určena pro běžné rodinné grilování, maximální zatížení 3 kg.
- Grilovací pánev nechte před prvním použitím cca 30 minut nahřát a opálit bez potravin.
- Nezapomínejte, že pánev je při grilování rozpálená na vysokou teplotu. Používejte grilovací náčiní, vhodné jsou i ochranné rukavice.
- Na děti při grilování pečlivě dohlížejte! Pozor dávejte také na domácí mazlíčky!
- Igelitové obaly a fólie po rozbalení zlikvidujte. Nenechávejte je dětem na hraní.

Montáž:

- Montáž nosné tyče provedete zatlučením do země, případně zabetonováním.
- **Nosnou tyč osazujte přesně do svislice, doporučujeme použít vodováhu!** Osadíte-li nosnou tyč nakřivo, bude se pánev samovolně otáčet.
- Po osazení nosné tyče stačí shora volně nasunout vlastní grilovací pánev.

Údržba a čištění:

- Grilovací pánev skladujte v suchu.
- Čistěte mechanicky nerezovým kartáčem, drátěnkou či špachtlí. Poškození nehrozí. Pánev není opatřena žádnou citlivou ochrannou vrstvou, která by se časem loupala.

Náš TIP:

- Zbytky potravin z posledního grilování odstraníte nejlépe před začátkem dalšího opékání. Pánev nechte na ohni lehce rozpálit a ocelovým kartáčem očistíte zuhelnatělé zbytky.
- Pánev udržujte mírně mastnou i po grilování. Čím déle budete pánev používat, tím se její nepřilnavost bude postupně zvyšovat.

Povrchová úprava vaší grilovací pánve:

- **Surová ocelová grilovací pánev** není opatřena barvou ani jinou povrchovou úpravou. Koroze některých částí, která se časem objeví, není na závadu.

Grilovací pánev je chráněna Užitným vzorem PUV 2022-39996.



Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek firmy Zámečnictví Pluhař s.r.o.