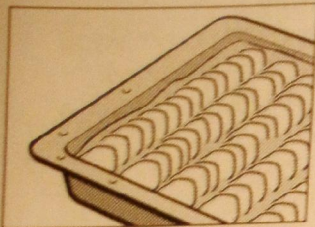


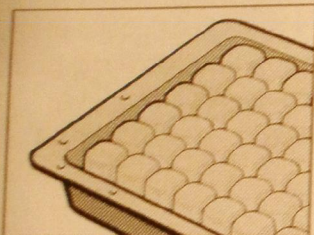
A profi serpenyő

A profi serpenyő használata:



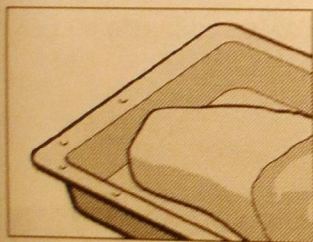
Felfűjtak és csőbensültek

A profi serpenyőben 16-24 adag felfűjtat vagy csőbensültet lehet készíteni, pl. csőbensült burgonya 5,5 kg burgonyából. Használja a  felső és alsó fűtést. A profi serpenyőt a 3-as magasságban tegye be.



Sütés

A fűtési módra, hőmérsékletre és magasságra vonatkozó adatokat a használati utasításban található hasonló süteményeknél nézze meg. Pl. csőtészta (kelt tésztából készült sütemény) esetén használja a fonott kalácsra vonatkozó adatokat. A profi serpenyőben 1,25 kg lisztből süthet kelt tésztából készült sütemény.



Sültek

Nagyon nagy sülteket (4-5 kg) közvetlenül a profi serpenyőben készíthet el.

A fűtési módra és a hőmérsékletre és vonatkozó adatokat a használati utasításban található hasonló ételeknél nézze meg.

A profi serpenyő tisztítása:

A használat után azonnal áztassa be mosogatószerrel a profi serpenyőt. Így az ételmaradékokat egészen könnyen el tudja távolítani egy kefével vagy egy mosogatószivaccsal. A profi serpenyőt mosogatógépben is lehet tisztítani. Az automatikus öntisztítással egyidejűleg a profi serpenyő a 3. szinten szintén tisztítható.