

Használati útmutató

Leírás

1. Spriccelő tű
2. Adagoló ballon
3. Anya
4. Szilikon ecset
5. Fogantyú
6. Állvány

Jellemzés

A DELÍCIA pácoló pisztoly kiválóan alkalmas sertés-, marha- és baromfi-hús pácolásához egészben vagy adagokban valamint húsok páccal vagy szafttal való kenéséhez.

A pisztoly töltése

Húzza ki az állványt, emelje ki a tűt (1) majd az állványt csúsztassa vissza (2). Nyomja meg az adagoló ballont, a tűt mártsa bele a pácba és a ballon elengedésével szívja fel a pácot (3).

A pác belövellése a húsba

Szúrja a tűt a húsba úgy, hogy annak hegye minél közelebb legyen a hús közepéhez és a ballon megnyomásával spriccelje bele a pácot (4). Így járjon el a hús egész felületén.

Figyelmeztetés: Kizárólag olyan pácot használjon, amelyik nem tartalmaz kemény részeket, pl. **nagyobb szemcsékre őrölt fűszereket, gyógynövényeket vagy hasonlókat.**

Páccal és szafttal való kenés

A tű hegyére helyezze fel a kis ecsetet, szívja fel a pácot vagy szaftot és a ballon fokozatos nyomásával kenje szét a hús felületén (5).

Figyelmeztetés: A tű hegye **nagyon éles**, ezért a pisztollyal való munka közben legyen nagyon óvatos.

Tisztítás

Első használat előtt majd minden használat után a pácoló pisztolyt szedje szét és mossa el. Vegye le a szilikon ecsetet, húzza ki az állványt, emelje ki a tűt, az anyáról csavarja le a ballont és vegye le a tűt. Minden része alkalmas mosogatógépbe. Mosás után rakja össze a pisztolyt.

Figyelmeztetés: A tűt helyezze az anyára, úgy, hogy annak **hegye alul legyen**(6).

Tárolás:

A pisztolyt mindig **állványával behúzza, a tűt hegyével lehajtva tárolja.** (7).