DUKA

VAS DE GĂTIT DIN LUT

(Traducere din engleză)

• Ideal pentru gătit rapid, ușor și sănătos.

• Perfect pentru gatirea si prajirea carnii, legumelor si pestelui, oferindu-le o aroma si un gust exceptionale.

• Gătitul în lut nu necesită adăugarea de grăsime în plus, făcând mâncarea mult mai scăzută în calorii, spre deosebire de cea preparată cu alte tehnici culinare.

• Gătitul în lut păstrează toate proprietățile benefice ale alimentelor.

• Înainte de a-l folosi, puneți-l sub jet de apă timp de 10-15 minute pentru a-l absorbi și a elibera umezeala în timpul procesului de gătire.

• Tava poate fi folosită și pentru coacerea pâinii.

• Temperatura maximă de coacere: 220-230ºC.

• Daca doriti ca mancarea sa aiba crusta, scoateti capacul si lasati la cuptor aproximativ 10 minute.

ATENȚIE!

Puneți întotdeauna vasul de copt într-un cuptor rece!

Folosiți piatra numai în cuptor! Nu puneți niciodată în cuptorul cu microunde sau pe o plită cu gaz!

Curățați numai cu apă caldă. Preparatele pot pătrunde în alimente.