



## GRILOVACÍ MASTKOVÉ DESKY

Mastková deska je určena pro pečení masa, ryb a jiných potravin při vysokých teplotách. Při vysoké teplotě desky se využije při přípravě tuk obsažený v potravinách a žádný další tuk tak nemusíte používat.

**Při používání grilovací mastkové desky prosíme dodržte následující pokyny :**

### 1./příprava

- Mastková deska musí být dokonale vyschlá přirozenou cestou.
- Před **prvním** použitím natřete desky trochou jedlého oleje a vložte tyto desky do nepřehřáté trouby. Zde desky během 30 min zahřejte až na maximální teplotu /200 – 250 °C/ a nechte pozvolna vychladnout. Teprve poté jsou desky připraveny k dalšímu použití.

### 2./použití

- Desky vložte do krbu již při zatápění /ihned po podpálení uhlí/ do nejvyšší polohy /třetí drážka/, **min. 15 cm nad rozpalované uhlí na dobu 20-30 min.** Tak je zajištěno pozvolné prohřívání. Teprve po úplném prohřátí v této poloze je možno v případě nutnosti snížit polohu do drážky druhé /tj. **min 10 cm na rozpáleném dřevěném uhlím/**. **Do polohy nižší nikdy desku nevkládejte a rovněž nevkládejte do již roztopeného krbu chladné desky.** Při nedodržení výše uvedených zásad hrozí popraskání a destrukce desek.
- Při přehřívání desek na grilu je třeba vyloučit její přímý styk s plamenem.

### POZOR

- Při zahřívání i ochlazování desek je třeba vyloučit prudké změny teploty. Nahřáté desky nikdy neochlazujte vodou a desky čistěte vždy ve vychladlém stavu. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky. Mastková deska je přírodní materiál a proto je možné, že se přes všechna výše uvedená opatření vlasová trhлина přesto vytvoří. Vlasová trhлина nemá vliv na funkci a použití a není důvodem k reklamaci.
- Výše uvedené zásady platí především pro použití desek ve vybraných typech zahradních krbů Norman a v originálním držáku. Nelze zaručit trvanlivost desek při použití na jiném typu topeniště. Při nedodržení uvedených pokynů nelze uplatnit případné reklamace.

Přejeme Vám mnoho krásných chvil při grilování