MEDENCE ÉS GRILL TIPPEK

Auchan

MILYEN SZEMPONTOKAT ÉRDEMES FIGYELEMBE VENNI

SZABADON ÁLLÓ MEDENCE VÁLASZTÁSAKOR?

› A KERT MÉRETE:

Mindenképpen mérjük fel, hogy kertünkben mekkora hely áll rendelkezésünkre, hogy a megfelelő méretű medencét válasszuk.
A medence körül hagyjunk helyet a szabad mozgásnak. Ha csak kevesebb hely áll rendelkezésre, válasszunk kerek medencét.

› A MEDENCE HASZNÁLATA:

Mire szeretnénk használni a medencét; játszani, lazulni, felfrissülni, úszni?

› A RENDELKEZÉSÜNKRE ÁLLÓ ÖSSZEG:

Mennyit szánunk új medencénkre? Szabadon álló medencéket **7 490 Ft–479 990 Ft** között kínálunk áruházainkban.

› A MEDENCE MÉRETE:

A méret tekintetében érdemes végiggondolni, hogy egyszerre hány ember fog a medencében tartózkodni. Tervezünk-e kerti bulikat sok emberrel? Kis család vagy nagy család számára keresünk medencét?
Hány gyerek van? Kisebb gyermekeknek a kevésbé mély medencéket javasoljuk.

HOVÁ HELYEZZÜK

SZABADON ÁLLÓ MEDENCÉNKET?

› A stabilitás érdekében mindenképpen **EGYENES TALAJRA** állítsuk a medencét. Tegyünk alá alátétfóliát, hogy megvédjük a medence alját a sérülésektől.

› Helyezzük medencénket a kert **NAPSÜTÖTTE** részébe, így természetes módon melegszik fel a medence vize. Ugyanakkor **SZÉLVÉDETT** is legyen a hely, hogy elkerüljük a víz lehűlését és hogy a szél apró növénydarabokat, faleveleket, egyéb szennyeződéseket hordjon a vízbe.

› Fontos, hogy **VÍZVÉTELI LEHETŐSÉGHEZ KÖZEL** helyezzük el a medencét, hogy egy locsolótömlővel fel tudjuk tölteni, valamint legyen a medence közelében áramvételi lehetőség is a szűrőberendezés működtetéséhez.

A MEDENCE VIZÉNEK TISZTÁN TARTÁSA ÉRDEKÉBEN AJÁNLOTT A LÁBMOSÓ HASZNÁLATA BELÉPÉSKOR.

MI A KÜLÖNBSÉG

A PUHAFALÚ ÉS A MEREVFALÚ MEDENCE KÖZÖTT?

› PUHAFALÚ MEDENCE:

A leggazdaságosabb és a legkönnyebben – általában kevesebb mint 1 óra alatt – felállítható szabadon álló medence.

› A beüzemeléshez elegendő felfújni a peremet, majd vízzel feltölteni, ügyelve arra, hogy az alján ne maradjon gyűrődés.

› A medencét a víz (a medence falára gyakorolt) nyomása tartja stabilan. Szezon végén elegendő leengedni a vizet. A puhafalú medence – mivel nem túl mély – ideális kisgyermekeknek, családi pancsolásokhoz.

Általában alátétfóliával és szűrőberendezéssel kerülnek forgalomba.

› MEREVFALÚ MEDENCE:

Ez a típusú szabadon álló medence nagyobb méretekben kapható, de még mindig megfizethető áron. A merevfalú medence tulajdonképpen egy acélszerkezettel megtartott PVC zsák.

› A medence stabilitásának érdekében elegendő a merev acélváz részeit összekapcsolni. Bizonyos modelleknél ez a váz látható, míg más modelleknél nem. A medence felállítása gyors és egyszerű, nem igényel szaktudást.

› A merevfalú medence előnye, hogy ellenállóbb, mint a puhafalú medence. A medence anyagát adó többrétegű, szálerősített PVC-nek köszönhetően jobban ellenáll az ütéseknek, sérüléseknek.

› Vékony falának köszönhetően több hely marad a fürdőzésre. Nagyobb mérete és mélysége lehetővé teszi a kisebb gyermekeknek, hogy ismerkedjenek az úszás alapjaival. A merevfalú medencék szintén készletben kaphatók szűrőberendezéssel és vázzal.

SZÉLES VÁLASZTÉKUNKBAN

MINDENKI MEGTALÁLHATJA IDEÁLIS MEDENCÉJÉT!

PUHAFALÚ MEDENCÉK
(méret/űrtartalom)

244 cm x 66 cm / 2300 L
305 cm x 76 cm / 3638 L
366 cm x 76 cm / 6503 L
457 cm x 84 cm / 9792 L

ACÉLFALÚ MEDENCÉK
(méret/űrtartalom)

350 cm x 90 cm / 6734 L
450 cm x 90 cm / 11133 L
350 cm x 120 cm / 9621 L
300 cm x 120 cm / 7068 L
460 cm x 120 cm / 16619 L
610 cm x 375 cm x 120 cm / 27450 L
730 cm x 375 cm x 120 cm / 32850 L
500 cm x 300 cm x 120 cm / 18000 L

MEREVÍTETT FALÚ MEDENCÉK
(méret/űrtartalom)

305 cm x 76 cm / 3678 L
366 cm x 76 cm / 6503 L
427 cm x 84 cm / 10220 L
457 cm x 122 cm / 16805 L
549 cm x 122 cm / 26000 L
732 cm x 132 cm / 47241 L
366 cm x 100 cm / 8416 L
427 cm x 107 cm / 12458 L
300 cm x 201 cm x 66 cm / 3300 L
450 cm x 220 cm x 84 cm / 7127 L
412 cm x 201 cm x 122 cm / 8124 L
975 cm x 488 cm x 132 cm / 54368 L

HOGYAN ŐRIZZÜK MEG

MEDENCÉNK VIZÉNEK TISZTASÁGÁT ÉS FRISSESSÉGÉT?

SZÍNVÁLTÓS ESŐZTETŐ

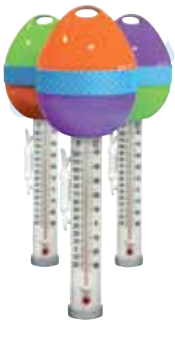
› MEDENCÉJE KARBANTARTÁSÁHOZ
széles választékban kínálunk eszközöket áruházainkban.

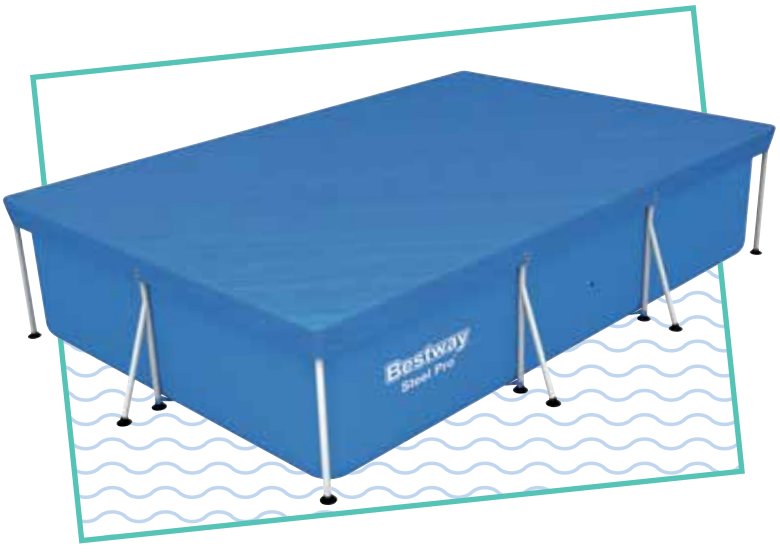
Többféle hőmérőt, vegyszeradagolót, tisztítókefét, tisztítóhálót, teleszkópos nyelet, levélcsapdát kínálunk, de választékunkban egyéb extrákat is talál medencéjéhez: medencelámpákkal, különböző világító eszközökkel, úszó virágszökőkúttal, színváltós esőztetővel teheti még különlegesebbé az otthoni fürdőzés élményét.

Ha pedig „baleset éri" a medencét, az áruházainkban kapható ragasztóval, javítókészlettel újra bevethetővé teheti családja új kedvencét.

ÚSZÓ VIRÁGSZÖKŐKÚT

JAVÍTÓKÉSZLET



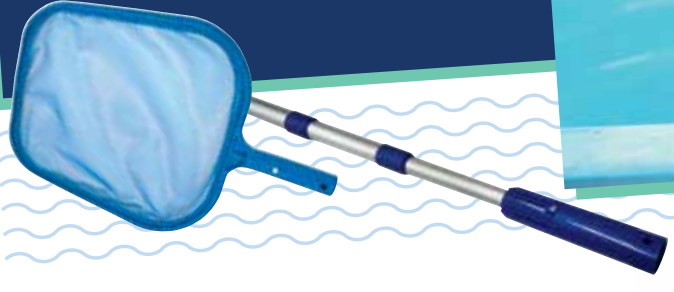


1. MEDENCÉKKEL NAPI, HETI FELADATAINK VANNAK. NAPONTA ELLENŐRIZNI KELL a klórszintet, a nagyobb szennyeződéseket tisztítóhálóval el kell távolítani.

2. HETENTE ELLENŐRIZNI KELL a pH értéket, algaölőt adagolni, porszívózni, a vízszűrő berendezéseket tisztítani.

3. A HASZNÁLATON KÍVÜLI MEDENCÉT mindig takarjuk le, hogy megóvjuk a belehulló szennyeződésektől.

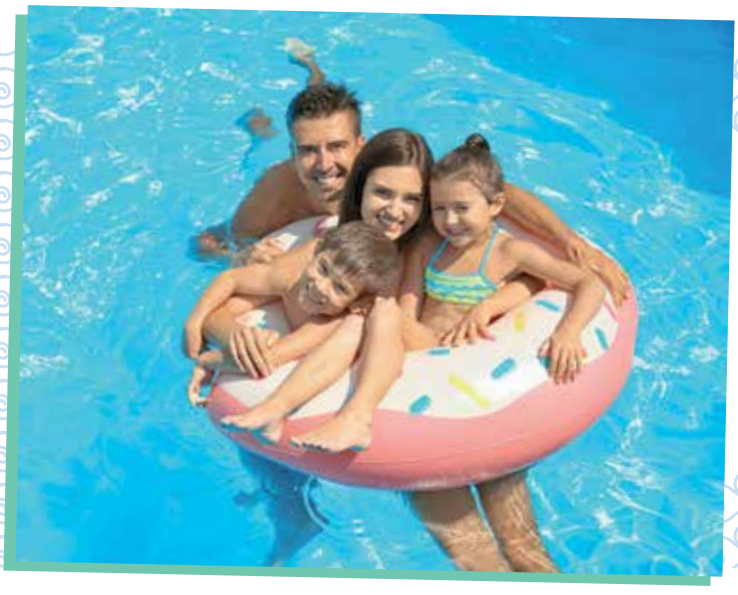
› A KERTI MEDENCÉNKBE gondos karbantartás mellett is kerülhetnek mechanikai szennyeződések, melyek jelentős részét a vízforgató berendezések kiszűrik, de a medence alján lerakódókat víz alatti porszívóval kell eltávolítani.



› VÁLASZTHATUNK KÉZI ELEMES, VÍZFORGATÓRA CSATLAKOZTATHATÓ VAGY AUTOMATA PORSZÍVÓK KÖZÜL.

A kézi porszívók kisebb medencék takarítására alkalmasak. Az elemes porszívó egy finom szövésű zsákba gyűjti össze a szennyeződéseket, a vízforgatóra csatlakoztatható porszívóval a szennyeződés a szűrőberendezésbe kerül. Ebben az esetben a vízszűrőt a porszívózás után ki kell tisztítani, nehogy elduguljon. A legkényelmesebb típus az önjáró, programozható robotporszívó.

ÁRUHÁZAINKBAN 4 FÉLE PORSZÍVÓ KÖZÜL VÁLASZTHAT, MELYEKHEZ 5 KÜLÖNBÖZŐ FÉLE PORSZÍVÓFEJET IS KÍNÁLUNK.



MILYEN TÍPUSÚ VÍZFORGATÓ- ÉS SZŰRŐBERENDEZÉSRE VAN SZÜKSÉGEM?

› A medence vízminőségének fenntartásához szükség van **VÍZFORGATÓ- ÉS SZŰRŐBERENDEZÉSRE,** amely amellett, hogy eltávolítja a szennyeződéseket, hozzájárul a vegyszerek hatékonyabb oldásához.

ÁRUHÁZAINKBAN TARTALÉK SZŰRŐBETÉT IS KAPHATÓ.

› Kisebb medencéhez elegendő a **PAPÍRSZŰRŐS VÍZFORGATÓ,** melynek szűrőjét érdemes hetente tisztítani. A szűrőberendezés teljesítményétől függően eltérő típusú betéttel működnek.

› Fokozott használatnak kitett vagy nagyobb medence esetében a kvarchomokkal működtetett **HOMOKSZŰRŐS VÍZFORGATÓ** használata javasolt.

ÁRUHÁZAINKBAN SZÉLES VÁLASZTÉKBAN KÍNÁLUNK VÍZFORGATÓ-BERENDEZÉSEKET:

PAPÍRSZŰRŐS VÍZFORGATÓ	HOMOKSZŰRŐS VÍZFORGATÓ
1249 l/h | 2006 l/h	2006 l/h | 3785 l/h
3028 l/h | 5678 l/h	12 100 l/h

VEGYSZERADAGOLÁSI "KISOKOS"

MIT KELL HASZNÁLNI HA...

	MÉRÉS PH BEÁLLÍTÁS		FERTŐTLENÍTÉS						KLÓRMENTES		ALGÁTLANÍTÁS		PELYHESÍTÉS
	PH ÉS KLÓRTESZTER TABLETTA/CSÍK/DIGITÁLIS	AUCHAN PH CSÖKKENTŐ	AUCHAN SUPERKLÓR KLÓRGRANULÁTUM	TUTITIPP MAXI-CLASSIC KLÓRTABLETTA	AUCHAN MAXI-KOMBI KLÓRTABLETTA	AUCHAN MINI-KOMBI KLÓRTABLETTA	AUCHAN RAPIDMINI KLÓRTABLETTA	AUCHAN MAXI-KOMBI TABLETTA + TOP ALGÁGÓLÓ	AKTÍV OXIGÉN GRANULÁTUM	AKTIVÁLÓ OXIGÉNES FERTŐTLENÍTŐHÖZ	TUTI TIPP ALGENIX	AUCHAN ALGENIX TOP	AUCHAN FOLYÉKONY FLOKKULÁLÓ
most töltöttem fel a medencémet vízzel és szeretném a szükséges vegyszereket beletenni?	!	!	!		!			!	!	!	!		!
magas a medencevíz pH értéke?	!	!											
hosszabb ideig nem fogom használni a medencét?	!	!	!				!	!				!	
nem kristálytiszta a medencevizem? Opálos!	!	!	!										!
nyálkás a medence vize, zöldes-barnás foltok vannak a medence fenekén és falán?	!	!	!				!				!	!	!
elszíneződött a víz miután beklóroztam?	!	!											!
kánikula várható?	!	!		!	!			!			!	!	
nyári zápor után vegyszereznék?	!	!	!								!	!	
sok vendéget várok, akkor milyen vegyszereket tegyek a medencébe?	!	!	!	!	!	!	!	!					
klórmentes vegyszerezést szeretnék használni?	!								!	!			

! Erre van szükségem!

! Ezt is használhatom! (alternatív lehetőség)

A medence vegyszerezésének alapvető feltétele, hogy ismerjük a víz vegyszerszintjét. Ebben segítenek a különféle teszterek.

FONTOS: Soha ne lépjük túl a használati leírásokban feltüntetett adagolási mennyiséget! A megfelelő gondossággal járjunk el használatuk során. Lehetőség szerint a vízforgató-berendezés méretezésétől függően legalább napi 5-6 órát üzemeljen!

VEGYSZERADAGOLÓ

PH-ÉRTÉK MÉRŐ

HOGYAN VÁLASSZUNK MASSZÁZSMEDENCÉT?

Többféle masszázsmedence közül választhatunk mérettől, formától vagy működéstől függően.

› VÁLASZTÁS ESETÉN FORDÍTSUNK FIGYELMET A HELYEK SZÁMÁRA ÉS A MEDENCE MÉRETÉRE IS:

Egyszerre kell odafigyelnünk a medence belső méretére (hány személy használhatja) és a külső méretére is, hogy meg tudjuk határozni a medence helyét.

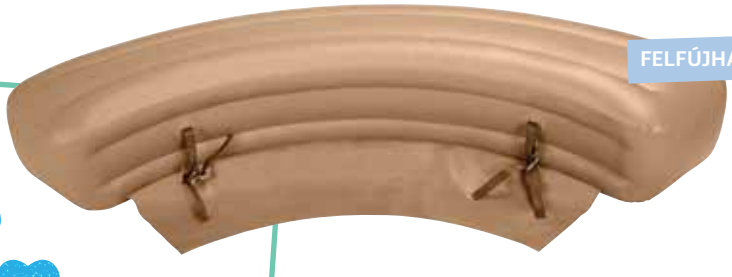
› A MASSZÁZSMEDENCE FORMÁJA:

Általában a **kör alakú** masszázsmedencéket ajánljuk, de természetesen elérhetők **négyzetes alakúak** is. Ez leginkább ízlés kérdése, de ne feledjük, hogy a forma meghatározó lehet a masszázsmedence elhelyezésekor.

› MŰKÖDÉSÜK SZERINT 2 TÍPUSÚ MASSZÁZSMEDENCÉT KÜLÖNBÖZTETÜNK MEG:

Légbuborékos és hydrojet medence. A **légbuborékos** medencék a legismertebbek és az áruk is kedvezőbb. Ezek a medencék légkamrával szereltek, mely a medence falába szerelt fúvókákon keresztül buborékokat fúj. A **hydrojet** medencék falában állítható fúvókák találhatók, melyek közvetlenebb és irányíthatóbb masszázst tesznek lehetővé.

MASSZÁZSMEDENCÉNKET KÜLÖNBÖZŐ KIEGÉSZÍTŐKKEL „EXTRÁSÍTHATJUK”.



KIEMELT AJÁNLATAINK

SPA RAJONGÓKNAK

SPA POOL FELFÚJHATÓ MASSZÁZSMEDENCE

- 180x66 cm
- fűtőszál 2050 W/220-240 V/50 Hz
- szűrő
- felfújható fedél
- airjet system
- PVC
- vízmennyiség 80%-nál: 669 l

SPA BUBBLE

- 196x71 cm
- belső/külső méret: 145/196 cm
- magasság: 71 cm
- 4 személy részére
- vízmennyiség: 795 l
- buborékventilátor: 800 W/220-240 V/50 Hz
- fűtőszál: 2,200 W/220-240 V/50 Hz
- hőfok: 20-40°C
- hőfokemelkedés: 1,5-2,5°C/h
- fúvókák száma: 120

SPA JET AND BUBBLE DELUXE SET

- 201x201x71 cm
- belső/külső méret: 150/201 cm
- magasság: 71 cm
- 4 személy részére
- vízmennyiség: 795 l
- buborékventilátor: 800 W/220-240 V/50 Hz
- sugárszivattyú: 650 W/220-240 V/50 Hz
- fűtőszál: 2,200 W/220-240 V/50 Hz
- hőfok: 20-40°C
- hőfokemelkedés: 1,5-2,5°C/h
- sugárfúvókák: 4
- fúvókák száma: 120

A FASZENES GRILLSÜTŐ KIVÁLASZTÁSA

A faszenes grill a hagyományos konyha fontos eleme: sütni a forró parázs felett. Egy nyilvánvaló előny az a különleges íz, melyet az izzó faszénen történő sütés kölcsönöz az azon elkészített ételeknek. A gázgrillek ezzel szemben praktikus tulajdonságaikkal tűnnek ki.

A GRILLSÜTŐ ELŐKÉSZÍTÉSE:

FASZÉNTÜZELÉSŰ GRILLEK használatakor kétfajta anyaggal táplálhatjuk a tüzet; faszénnel vagy brikettel.

BRIKETT használatakor helyezzünk egy gyújtókockát az égéstérbe és fölötte a brikettekből képezzünk gúlát.

FASZÉN használatakor töltsünk az égéstérbe egyharmadig faszenet és tegyük közé a gyújtóst. Mindkét variációhoz jól alkalmazható a Landmann grillgyújtó folyadék.

Az egyszerűbb begyújtás érdekében pedig használjunk **LANDMANN GRILLGYÚJTÓ KÉMÉNYT.** Mind a faszenes, mind a brikettes módszer esetén gyufával vagy öngyújtóval gyújtsuk meg a tüzet.

A sütés csak akkor kezdődhet el, ha a szén már világosszürke hamuval fedett.

Kb. 20-30 percre van ahhoz szükség, hogy a faszén vagy a brikett leégjen.

A GYEREKEKET MINDEN ESETBEN TARTSUK TÁVOL A TŰZHELYTŐL!

INDULHAT
A GRILLEZÉS!

1. Csak akkor kezdjünk el faszénen grillezni, ha a szén már nem lángol, hanem parázslik és izzik! A már fehérré vált faszén a legalkalmasabb a grillezésre.

2. A tüzet kis hamu rászórásával is lefojthatjuk, ami arra is jó, hogy hosszabb ideig egyenletes hőt adjon.

3. A sovány hús az erős hő hatására erősen kiszárad és rágós lesz, ezért ha a bepácolt, befűszerezett húst alufóliába csomagoljuk és így sütjük, akkor szépen megpárolódik és nem ég meg. Ha megpárolódott a hús, akkor vegyük le a fóliát és még utána is grillezzük meg egy kicsit!

4. Alufólia használatakor annak matt fele nézzen a parázs felé!

5. Másik megoldás a hatékony sütésre: használjunk fedett grillt (pl. faszéntüzelésű gömbgrillt vagy gázgrillt), ezekben ugyanis hamarabb megsül a hús és biztosak lehetünk abban, hogy nem ég meg!

6. A húsokat grillezés közben soha ne szúrjuk meg villával, mert kifolyik belőlük az értékes húslé és kiszáradnak! Használjunk inkább lapátkanalat vagy hússütő csipeszt, és azzal forgassunk. A többszöri forgatást is kerüljük.

7. Faszéntüzelésű grillek használatakor a tűz erősségét és ezzel együtt a sütés hőfokát a parázs szét- vagy összehúzásával, ill. a grillrács és a faszén távolságának változtatásával szabályozhatjuk.

8. Fogyasztás előtt a megszenesedett húst vágjuk le az értékes többitől, mert az egészségre ártalmas policiklikus aromás szénhidrogéneket tartalmazhat.

HOGYAN ÁLLAPÍTSUK MEG
AZ IZZÓ FASZÉN HŐMÉRSÉKLETET, HA NINCS HŐMÉRŐNK?

› TARTSUK A TENYERÜNKET ÉPPEN A GRILL FÖLÉ. SZÁMOLJUNK EZEREGYSZÁZTÓL FELFELÉ EGYENKÉNT ÉS HA A KEZÜNKET

- csak 1101-ig tudjuk ott tartani, akkor a tűz nagyon forró (kb. 375 fokos),
- 1102-ig tudjuk ott tartani, akkor a tűz közepesen forró (kb. 350 fokos),
- 1103-ig tudjuk ott tartani, akkor a tűz közepesen forró (kb. 300 fokos),
- 1104-ig tudjuk ott tartani, akkor a tűz alacsony hőfokú (kb. 250 fokos).

A GÁZGRILLSÜTŐ KIVÁLASZTÁSA

A gázgrillsütőt azoknak ajánljuk, akik nem szeretnek hosszan vesződni az előkészületekkel.

› **A GÁZGRILLT** csak csatlakoztatni kell egy gázpalackhoz és az elektromos gyújtás segítségével egy mozdulattal be lehet gyújtani.

› A gázgrill legkiemelendőbb előnye az egyszerű kezelhetőség és a jó tisztíthatóság: **5 PERC ALATT ÜZEMKÉSZ** és a sütés után nem kell a faszenes grilleknél megszokott hamu eltakarításával foglalkozni.

› **A GÁZLÁNG** segítségével vagy lávaköveket hevítünk fel, melyek a fölé helyezett ételeknek adják le a hőt, vagy pedig öntöttvas vagy rozsdamentes rácsot ill. lapot melegítünk fel, melyen az ételeket ráhelyezve sütjük meg.

ÜGYELJÜNK ARRA, HOGY A KÉSZÜLÉK MINDIG TISZTA ÉS ZSÍRMENTES LEGYEN!

A GRILLSÜTŐ ELŐKÉSZÍTÉSE

1. A gázgrill tetejét csak fel kell nyitni, a gázszelepet eltekerni és a sütő máris készen áll.

2. Ezután várjunk egy pillanatot majd gyújtsuk be a készüléket.

3. Ha nem gyulladna be elsőre, akkor várjunk egy pár percet és próbáljuk meg még egyszer.

4. Amint sikerült begyújtani az égőt, állítsuk a készüléket a legerősebb fokozatra és csukjuk be a tetejét. Kb. 10-15 percen belül a grill készen is áll a sütésre.

HOGYAN GRILLEZZÜK AZ EGYES HÚSOKAT?

SZÁRNYASOK GRILLEZÉSE

A CSONT NÉLKÜLI COMBOT vagy a lebőrözött csirkemellet közepesen erősre sütve direkt grillezéssel kb. 8-12 percig kell grillezni. Ez alatt az idő alatt a belseje is megsül úgy, hogy félidőben csak egyszer forgatjuk meg.

A CSONTOS SZÁRNYAST indirekt módon közepesen erősre kb. 30-40 percig kell grillezni úgy, hogy a csontos fele legyen alul. Ha szeretjük az átsült bőrt, akkor a grillezés utolsó 5 percében a csirkemellet a bőrös oldalával lefelé forgassuk és direkt módon grillezzük.

AZ EGÉSZ CSIRKÉT VAGY PULYKÁT óvatosan addig grillezzük, hogy a folyadékok eltávozzanak belőle és a mell belső hőmérséklete elérje a 77°C-ot és a szélén, a legvékonyabb részeken pedig a 82°C-ot. (Ha egész szárnyas hőmérsékletét mérjük meg, mindig figyeljünk arra, hogy a hőmérő ne érjen csontot, ugyanis az elferdítheti a mért eredményt.)

MARHAHÚS GRILLEZÉSE

Puha, szaftos **STEAK** elérése érdekében grillezés előtt 20-30 perccel vegyük ki a húst a hűtőből és hagyjuk állni. Miután levesszük a grillrácsról a húst, akkor is hagyjuk állni 5-10 percet, hogy a húsnedvek helyreálljanak.

A következő hússzeletet sütés előtt kenjük be vékonyan egy adag olívaolajjal, mielőtt a sütőrácsra helyezzük.

Annak érdekében, hogy elkerüljük, hogy a hús felgöngyölődjön, vágjuk be a hús külső szélét kb. 1 ujjnyi távolságokban.

ZÖLDSÉGEK GRILLEZÉSE

El akarjuk kápráztatni vendégeinket? Szolgáljunk fel grillezett **SPÁRGÁT.** Könnyű elkészíteni és csodálatos íze van!

A legtöbb zöldség nagyon könnyen megsül a grillen, így rajtuk kell tartani a szemünket.

A grillezett **RÉPA** íze mennyei! Egyszerűen távolítsuk el a héját, vagy tisztítsuk meg és vékonyan kenjük be olívaolajjal és indirekt grillezéssel kb. 1-1,5 órát süssük, amíg megpuhul.

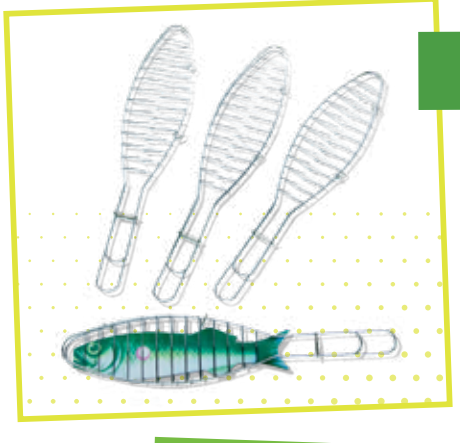
TIPPEK »
AZ AUCHANTÓL

› GRILLGYÚJTÓ FOLYADÉK

segítségével hamarabb begyújthatjuk a faszenet vagy brikettet a készülékben: terítsük el a faszenet vagy brikettet a grill tűzterében és locsoljuk meg kevés grillgyújtó folyadékkal, majd óvatosan gyújtsuk meg. 10-15 perc múlva kész az izzó parázs.

› HAMBURGERPRÉS

használatával egyforma méretű és jól tömörített húspogácsákat tudunk előállítani.



› A HALSÜTŐ KOSÁR

használatával elkerülhetjük, hogy az érzékeny halfilé leragadjon a grillrácsra. Olajozzuk be a halsütő kosár rácsát, helyezzük bele a halat vagy halfilét, zárjuk össze, és mindkét oldalát süssük meg a grillen! Ha elkészült, könnyedén kivehetjük a finom és egészséges halat a halsütőből.

› A grillcsirkesütő a közkedvelt **„SÖRÖSDOBOZOS" CSIRKE** elkészítését teszi lehetővé. Töltsünk a grillcsirkesütő tartályába ízlés szerinti folyadékot (sör, fűszeres alaplé, marinád stb.), ültessük rá a csirkét, és indulhat a grillezés!

SOSE LOCSOLJUNK ÚJABB ADAG GRILLGYÚJTÓ FOLYADÉKOT IZZÓ PARÁZSRA!

FÁBÓL KÉSZÜLT NYÁRS HASZNÁLATA ESETÉN A HÚSOK FELSZÚRÁSA ELŐTT MINDIG MÁRTSUK BE A NYÁRSAT VÍZBE, HOGY A KÉT VÉGE NE ÉGJEN MEG SÜTÉS KÖZBEN!

A GRILLEZENDŐ

NYERSANYAG ELŐKÉSZÍTÉSE »

1. A kerti sütéshez mindig friss húst és ne mélyhűtőben tárolt húst használjunk!

2. Füstölt húsárut, mint pl. a sonka, lehetőleg ne grillezzünk, mert sütés közben a magas hő hatására rákkeltő nitrozamin vegyületek keletkezhetnek!

3. Az esetleges inakat még pácolás előtt legalább 4-5 centinként vágjuk át, hogy sütéskor ne ránthassák össze a húst.

4. Grillezés előtt ne sózzuk meg a húst, mert az nedvességet von el tőle és sütés közben kiszáradhat.

5. A grillezett étel mindig legyen a lehető legzsírmentesebb. A bepácolt húst a grillezés előtt egy konyhai kendővel fel kell itatni. A nagyon zsíros húsokat érdemes nemesacél, alumínium, vagy zománcozott tálcán grillezni. Ilyen tálcákat kerek és szögletes formában a Landmann szortimentben nagyon széles választékban találunk. Ha ennek ellenére sütés közben ég rajta a zsír, akkor kapcsoljuk ki az égőt és helyezzük át a grillezett ételt egy másik sütőfelületre! Ezek után újra gyújtsuk be a készüléket.

6. Ha lávakövet használunk a grillezéshez, akkor ajánlatos a köveket több használat után forró vízben tisztítani. Tisztítás után a köveket meg kell szárítani és utána visszatenni a készülékbe.

7. A grilleszközök – pl. tálcák, rostélyok, kosarak, polcok – tisztításához praktikusan használható a szórófejes Landmann grilltisztító spray.

Keressen minket a Facebookon!
/AuchanMagyarorszag

InfoCenter:
06 80 10 90 10

Free WiFi

Termékcsere **Házhozszállítás** **Hitel**

Áruházaink nyitvatartását keresse a www.auchan.hu weboldalon.

A kiadványban bemutatott termékek választéka áruházanként eltérő lehet és a készlet erejéig érhetők el. TR201

magyar nyomdatermék
NYOMDA- ÉS PAPÍRIPARI SZÖVETSÉG

Auchan