

TARJOILUALUSTAN KÄYTTÖOHJE

TARJOILUALUSTAN ESIKÄSITTELY, ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA:

1. Tarjoilualusta esilämmitetään, jos käytät tarjoilualustaa lasiastian kanssa

- Laita tarjoilualusta ilman lasiastiaa ja korkkialustaa kylmään uuniin
- Säädä uunin lämpötilaksi 150 °C
- Uunin saavutettua 150 °C anna tarjoilualustan olla uunissa 30-40 minuuttia
- Nosta tarjoilualusta pois uunista ja anna kiven jäähtyä huoneenlämmössä
- Nyt tarjoilualusta on valmis käyttöön ja se kestää hyvin nopeitakin lämpötilan vaihteluita. Tämä toimenpide tehdään vain ennen ensimmäistä käyttökertaa.

2. Tarjoilualusta öljytään ja esilämmitetään, jos käytät tarjoiluastiaa myös ilman lasiastiaa

- Levitä ruokaöljyä tasaisesti tarjoilualustan kaikille kivipinnoille
- Laita tarjoilualusta ilman lasiastiaa ja korkkialustaa kylmään uuniin
- Säädä uunin lämpötilaksi 150 °C
- Uunin saavutettua 150 °C anna tarjoilualustan olla uunissa 30-40 minuuttia
- Nosta tarjoilualusta pois uunista ja anna kiven jäähtyä huoneenlämmössä
- Tarjoilualustan jäähtyttyä öljyä tarjoilualusta vielä kertaalleen ruokaöljyllä ja pyyhi ylimääräiset öljyt pois tarjoiluastian kivipinnoilta
- Nyt tarjoilualusta on valmis käyttöön ja se kestää hyvin nopeitakin lämpötilan vaihteluita

Öljyämällä tarjoilualusta tummuu ja vuolukiven väri vaihtelut tulevat kauniisti esille. Öljy kestää useita pesukertoja. Voit uudistaa öljyämisen halutessasi ajoittain, ilman lämpökäsittelyä.

Tarjoilualustan käyttö lämpimänä

- Lämmitä tarjoilualusta ilman lasiastiaa ja korkkialustaa uunissa 100 °C, 30-40 minuuttia
- Nosta lämpimät tarjottavat lasiastialla lämpimän tarjoilualustan päälle

Tarjoilualustan käyttö kylmänä

- Jäähdytä tarjoilualusta yön yli pakastimessa, ilman lasiastiaa ja korkkialustaa
- Nosta kylmät tarjottavat lasiastialla kylmän tarjoilualustan päälle

Puhdistus

- Vuolukivi on helppo pitää puhtaana ja se on elintarvikekäyttöön hyväksytty.
- Tarjoilualusta pestään käsin. Kastele tarjoilualusta ensin lämpimällä vedellä, pese sen jälkeen miedolla käsitiskiaineella ja huuhtele vedellä. Anna tarjoilualustan kuivua hyvin ennen seuraavaa käyttöä
- Lasiastia on konepesun ja mikrouunin kestävä, karkaistua lasia

VAROITUS!

- Tarjoilualusta on tarkoitettu vain uunissa lämmitettäväksi! Tarjoilualustaa ei saa lämmittää hellan levyllä, muulla kuumalla tasolla eikä mikroaaltouunissa
- Älä laita jäisiä ruokia lasiastialle ja sitä kuuman tarjoilualustan päälle, lämpötila ero on liian suuri ja lasi voi särkyä!
- Käytä korkkialustaa tarjoilualustan alla, pöydän suojaamiseen
- Korkkialusta kestää korkeintaan 125 °C lämpötilan