



FEUILLES POUR CUIRE & GRILLER

COMPREND:

2 Feuilles infusées de cuivre
40 cm x 33 cm (15.75 po. x 13 po.)

IDÉALES POUR GRILLER AU FOUR À L'INTÉRIEUR OU SUR LE BARBECUE À L'EXTÉRIEUR

- Poisson • Hamburgers et Hot dogs • Côtes levées • Poulet • Légumes et plus !
- Aucun dégât ! • Aucun flambée ! • Rien ne passe à travers !
- Feuilles conductrices de chaleur pour cuire les aliments plus uniformément
- Laissent de parfaites marques de grillades sur les aliments
- Antiadhésives et sans PFOA
- Réutilisables et lavables au lave-vaisselle

S'utilisent sur les grils au charbon, au gaz et électriques

MODE D'EMPLOI SUR LE GRIL

Préchauffez le gril - maximum 260°C (500°F).

Lorsque vous utilisez une feuille sur un gril au bois ou au charbon, NE PLACEZ PAS la feuille directement au-dessus de la flamme active. Attendez que la flamme disparaisse et placez la feuille sur le gril, au-dessus du charbon ardent seulement.

MODE D'EMPLOI POUR LA CUISSON

Coupez la feuille Tamashi^{MC} afin de pouvoir la déposer dans la plaque que vous utiliserez. (Rincez la feuille une fois coupée.)

Les aliments cuits glisseront de la plaque sans coller ni faire de dégât.

ENTRETIEN

- Après utilisation, essuyez tous les résidus d'aliments avec un linge humide puis laissez la feuille refroidir complètement avant de la laver.
- Nettoyer la feuille avec du savon et de l'eau chaude ou en la plaçant dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Laissez sécher la feuille complètement avant de la ranger.
- Ranger-la à plat ou roulez-la sans serrer.

AVERTISSEMENTS:

- Lavez les feuilles avant de les utiliser.
- Utilisez sur un feu faible à moyen.
- N'UTILISEZ PAS les feuilles à des températures supérieures à 260°C (500°F)
- N'UTILISEZ PAS d'ustensiles tranchants ou en métal sur les feuilles.
- NE PLACEZ PAS les feuilles directement sur la flamme.

Distribué par:

Supertek Canada Inc.

Mont-Royal. QC H4T 1X2

www.clikit.ca

Service à la clientèle: 1-800-304-8354