

Karta techniczna produktu

1. Informacje ogólne:

Nazwa produktu: Widelec ogniskowy ze stali nierdzewnej

Przeznaczenie: Widełki ogniskowe to wszechstronne narzędzie przeznaczone do użytku podczas biwaków, ognisk oraz innych aktywności na świeżym powietrzu.

Dane techniczne:

Typ: Widełki ogniskowe

Model: WO/145

Materiał: Stal nierdzewna 0H18N9/1.4301
(odporna na wysokie temperatury, korozję).

Materiał trzonka: drewno bukowe selekcyjonowane

Długość całkowita - 1450mm

Długość rękojeści – 200mm

Grubość pręta głównego – 6mm

Grubość pręta widelca – 3mm



2. Charakterystyka:

Wykonana z materiałów odpornych na korozję – stal nierdzewna 0H18N9/1.4301

(Właściwości stali 1.4301 - Stal nierdzewna kwasoodporna o wysokiej odporności na korozję. Dzięki odporności na działanie korozji atmosferycznej, roztworów alkalicznych, słabych kwasów oraz produktów żywnościowych stal znajduje szerokie zastosowanie w urządzeniach przemysłu spożywczego i przemysłowego. Stosowana w częściach urządzeń przemysłowych, zbiornikach, rurociągach).

Gładka powierzchnia ułatwiająca czyszczenie i zapobiegająca gromadzeniu się bakterii.

Elementy metalowe odporne na wysokie temperatury.

Ostre końce ułatwiają nabijanie produktów

Ergonomiczna rękojeść wykonana z drewna bukowego, lakierowana lakierem bezbarwnym.

3. Instrukcja użytkowania:

Upewnij się, że miejsce do smażenia jest bezpieczne i odpowiednio przygotowane (ognisko, grill lub inne źródło ciepła).

Widełki trzymaj za drewniany trzonek, co chroni dłoń przed nagraniem.

Wbij końcówki widełek w kiełbasę, mięso, chleb lub inne jedzenie, upewniając się, że jest stabilnie umieszczone.

W przypadku potraw delikatnych (np. warzyw) stosuj delikatny nacisk, aby uniknąć ich uszkodzenia.

Smażenie:

Trzymaj widełki nad ogniem lub na grillu w bezpiecznej odległości od płomienia, aby uniknąć przypalenia jedzenia i przegrzania stalowej części.

Obracaj potrawy co jakiś czas, aby zapewnić równomierne smażenie.

Po upieczeniu zdejmij jedzenie z widełek przy użyciu narzędzi kuchennych lub bezpiecznie wysuń je na talerz.

Unikaj dotykania stalowej części widełek gołymi rękoma, ponieważ może być gorąca.

Pozostaw widełki na ognioodpornej powierzchni do ostygnięcia.

Umyj je w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie dokładnie wysusz, szczególnie drewniany trzonek, aby zapobiec jego uszkodzeniu.

Przechowuj widełki w suchym miejscu, najlepiej w pokrowcu lub w skrzynce z innymi narzędziami biwakowymi.

3. Producent: F.P.H.U ART-WIN Klimkówka ul. Kasztanowa 5 38-480 Klimkówka Tel. 785 241 564
e-mail: slartwin@yahoo.com WWW.ART-WIN.PL