

Instrukcja użytkowania szczotki do grilla z oferty Sanel

Przygotowanie

Przed każdym użyciem upewnij się, że szczotka jest czysta. Sprawdź, czy włosie szczotki nie jest uszkodzone ani zużyte.

Użycie

Po zakończeniu grillowania i ostygnięciu grilla, użyj szczotki do usunięcia resztek jedzenia i tłuszczu z rusztu. Delikatnie szczotkuj powierzchnię grilla, przesuwając szczotkę tam i z powrotem, aby dokładnie oczyścić ruszt. Jeśli ruszt jest bardzo zabrudzony, użyj odpowiedniego środka czyszczącego w połączeniu ze szczotką.

Czyszczenie po użyciu

Usuń zebrane zanieczyszczenia ze szczotki, najlepiej na zewnątrz, aby nie zanieczyścić wnętrza. Jeśli szczotka jest bardzo zabrudzona, umyj ją ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.

Przechowywanie

Przechowuj szczotkę w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z włosiem do góry, aby zapobiec jego odkształcaniu. Unikaj przechowywania szczotki na wilgotnych powierzchniach.

Zagrożenia

Uszkodzenie Grilla: Używaj szczotki delikatnie, aby nie zarysować delikatnych powierzchni grilla. Zanieczyszczenia: Regularnie czyść szczotkę, aby zapobiec przenoszeniu brudu na inne powierzchnie. Pleśń: Unikaj długotrwałego narażania szczotki na wilgoć, aby zapobiec rozwijaniu się pleśni. Sprawdź, czy włosie szczotki nie wypada, aby zapobiec przedostaniu się fragmentów do jedzenia.

Sposób utylizacji

Recykling

Jeśli szczotka jest wykonana z materiałów nadających się do recyklingu (np. metal, plastik), oddziel poszczególne komponenty. Przekaz elementy szczotki do lokalnych punktów zbierania odpadów recyklingowych. Elementy, które nie nadają się do recyklingu, wyrzuć do odpadów zmieszanych. Upewnij się, że są one odpowiednio zabezpieczone, aby nie stanowiły zagrożenia dla środowiska.