

Tändning av steak table

Steak table tänds genom att man vrider det vänstra vredet på fullt och trycker på Piezo - tändaren till man hör att lågan tänds. Den inre brännaren kan man tända först när den yttre brännaren brinner vrid då det högra vredet åt vänster. För att stänga av en brännare vrid då vredet i top läge.

Stekning

Första gången steak tabel används måste man steka in den med olja, smörj in hela steak table och tänd båda brännarna på fullt tills oljan är rickligt uppvärmd.

Underhåll

Steak table skrapas och torkas ur efter stekning och Insmörjas sedan med lite olja. Använd inga rengöringsmedel i hällen.

Ben

Benen är löstagbara för att vara smidigare vid transport.

Löpande underhåll skärbrädor

Vid leverans är skärbrädorna oljade två gånger men under de första veckorna är det viktigt att oljebehandla skärbrädorna kontinuerligt samt att ej låta trät vara i kontakt med vatten mer än nödvändigt. Skärbrädorna måste mättas med olja för att få ett kontinuerligt skydd. Efter att man har mättat brädorna så bör man olja dom en gång i månaden.

VIKTIGT!

OBS! VIKTIGT TRASOR OCH SVAMPAR SOM ANVÄNDS TILL INOLJNING KAN BÖRJA BRINNA VÄNLIGEN FÖRVARA ELLER SLÄNG PÅ ETT SÄKERT STÄLLE

Rengöring skärbrädor

Använd en lätt fuktig trasa med ljummet vatten och lite diskmedel på för att få skärbrädorna rena efter användning.

Gasol

Gasoltub standard P6, P5,P10 eller P11(Ingår ej)

Efter användning

Vrid av vreden till brännarna och vredet på gasolflaskan. Vänta tills steak table har svalnat och placera skärbrädorna i steak table och dra över regnskyddet.

OBS! Steak table är bara avsedd för utomhusbruk.