

# BVG

---

LASIASTIA + RITILÄ

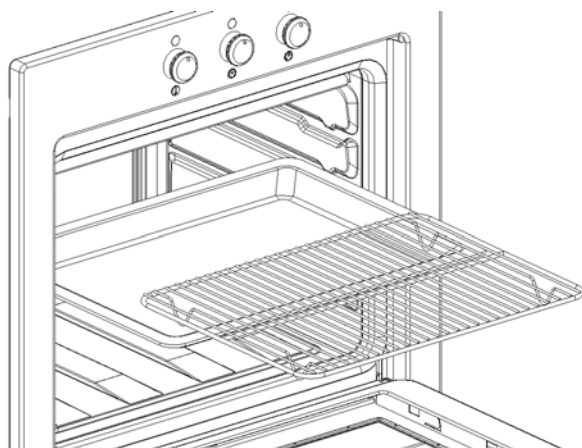
FI

---

GLASSLANGPANNE + RIST

NO

---



 **smeg**  
tecnologia che arreda

**FI**

## **KÄYTTÖALUE**

- BVG:tä voidaan käyttää 60 cm Smeg uuneissa joissa on painetut (Workshop, pyrolyttiset).

## **KÄYTTÖ**

- BVG on tarkoitettu kaiken tyyppisille paistoille, erityisesti lihan ja vihannesten paistoon.
- Aseta ritilä yhdessä paistettavan elintarvikkeen kanssa lasiastian sisälle ja aseta astia haluamallesi tasolle.
- Savujen leviämisen estämiseksi, joka syntyy ruoassa olevan rasva ja lasiastian kosketuksesta, kaada kuppi vettä astiaan ennen paiston alkamista.
- Älä käytä astiaa liekkien päällä kypsennettäessä.

## **PUHDISTUS JA HUOLTO**

- Säännöllinen ja jatkuva puhdistaminen säilyttää tuotteen pitkään muuttumattomana.
- Tehokasta puhdistusta varten, käytä hankaamattomia pesusieniä, astianpesuaineita ja kuumaa vettä.
- Vältä pesusienien ja/tai hankaavien pesuaineiden käyttöä.
- BVG voidaan pestä astianpesukoneessa.

**NO**

## **ANVENDELSESOMRÅDE**

- BVG kan brukes i Smeg-ovner 60cm med trykte riller (Workshop, pyrolytiske).

## **BRUK**

- BVG er egnet for all slags tilberedning, særlig av kjøtt og grønnsaker.
- Plasser grillen med maten som skal tilberedes inne i glasslangpannen, og sett deretter glasslangpannen inn på ønsket rille.
- For å unngå at det danner seg røyk som følge av kontakt mellom maten og glasslangpannen, anbefaler vi at du heller et glass vann ned i langpannen før du begynner tilberedningen.
- Ikke bruk langpannen til tilberedning over åpen flamme.

## **RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

- Rengjør langpannen regelmessig for å bevare tilbehørets utseende og egenskaper over tid.
- For effektiv rengjøring bruk svamper som ikke sliper, oppvaskmiddel og varmt vann.
- Unngå bruk av slipende svamper og/eller rengjøringsmidler.
- BVG kan vaskes i oppvaskmaskin.