

Naudojimosi instrukcija

Virimo plokštelė yra racionalus karščio paskirstytuvas, tinkantis visoms viryklėms (dujinėms, elektrinėms viryklėms), taip pat tinkanti keraminėms viryklėms bei primusams.

Kaitinant **virimo plokštelę** atsiranda karšto oro apvalkalas, kuris prie mažos arba vidutinės kaitros savo poveikiu susilygina su skysčiu ir dėl to neleidžia prisvilti arba išbėgti.

Kai **virimo plokštelė** yra tarp energijos šaltinio ir puodo, užverdama ant aukščiausios pakopos, o toliau verdama ant mažos pakopos. Laiko ir energijos sutaupysite tuomet, kai **virimo plokštelę** padėsite tik po užvirimo.

Nekaitinti plokštelės per greitai, jeigu nepadėjote ant jos indo (puodo ar porcelianinio indo) ir taip pat jos per greitai neatvėsinti. Naują virimo plokštelę pirmą kartą reikia palaikyti ant mažos arba vidutinės ugnies, norint išvengti deformacijos.

Virimo plokštelė yra labai reikalinga ir ideali, norint išlaikyti ilgai šiltą maistą bei pašildyti maistą ir gėrimus.

Naudojame paprastą porcelianą, kuris atstos ugniai atsparius indus, dėl to nereikia kitų specialių indų.

Naudojant ne daug riebalų, ant virimo plokštelės porcelianiniuose induose galima kepti ir virti, tiesiogiai ant ugnies be jokios kitos pagalbos.

Ant plokštelės padėtas suvyniotas maistas į aliuminio foliją gali būti atitirpinamas, pašildomas, laikomas šiltai, garinamas.

Plokštelė gali būti naudojama iš abiejų pusių, tačiau puodo dydis turi maždaug atitikti virimo plokštelės dydį.

Elektrinė viryklė:

- jeigu paprastas kaitinimo paviršius, naudoti virimo plokštelę kaip aprašyta,
- jeigu greitaeigis kaitinimo paviršius, tuomet naudoti mažesnę ir vidutinę kaitros pakopas,
- jeigu automatinis kaitinimo paviršius, pašildymui ir šilto maisto laikymui naudojama maža arba vidutinė kaitros pakopas.

Dujinė viryklė: užvirti ir elgtis kaip buvo minėta, tik atkreipti dėmesį, kad ugnis neprasiveržtų per virimo plokštelės kraštus.

Mes sveikiname Jus įsigijusius šį pirkinį ir linkime sėkmės bei džiaugsmo!