

# Delícia

**Baster / Polévací pipeta / Bratensaftspritze**  
**Poire à jus / Pompetta per carni e arrosti**  
**Rociador de salsas / Seringa / Pipeta do sosów i marynat**  
**Polievacia pipeta / Пипетка для поливания**



## A INSTRUCTIONS FOR USE

### Characteristics

Excellent for pouring, basting and spreading drippings, fat, stock or marinade on poultry, meat, fish and vegetables while baking and grilling. Comes with 2 nozzles, stand and brush for easy cleaning. The nozzles, bulb and stand are made of excellent heat-resistant silicone, the tube of resistant plastic.

### Pouring

Attach the flat nozzle onto the tip of the baster, submerge it into meat drippings on the bottom of the roaster, suck in the drippings, place above the food and pour the meat drippings on the food by pressing the bulb.

### Basting

Suck hot water or stock from a dish into the baster with the flat nozzle on, place the baster above the food in the vertical position and baste by pressing the bulb.

### Glazing

Attach the glazing nozzle onto the tip of the baster, suck in meat drippings from the roaster or marinade from a dish and simultaneously pour and spread the content on the food by pressing the bulb.

### Separating from fat

To separate gravy from fat, pour hot drippings into a dish and leave to rest – the fat will gather on top. Submerge the baster without a nozzle or with the flat nozzle on into a dish with meat drippings previously left to rest. Submerge the tip of the baster deep enough below the layer of fat and suck pure gravy into the baster by pressing the bulb.

### Setting aside

Pull the stand onto the baster before use. Always set the baster onto the stand when entirely empty – with no meat drippings, fat, stock or marinade.

### NOTICE

**Meat drippings and other liquids drawn into the baster can be very hot; handle the baster with extra care!**

Always transfer the baster in the vertical position when full.

Never leave the baster in a heated roaster, on a grilling surface, hot range etc., avoid contact of its transparent tube with hot cookware.

Check the amount of the drippings sucked in using the scale on the wall of the baster, do not exceed the 40 ml mark. Never fill the bulb with meat drippings.

Remove the nozzle from the baster and attach it always only after cooling down to avoid burning. Pour, baste and glaze with meat drippings, fat, stock or marinade that do not contain small pieces of vegetables, spices, etc. to avoid clogging of the baster.

### Maintenance and storage

Disassemble the baster before first use, remove the brush, rinse all parts under running water and dry. Remove the bulb after each use and clean the inside of the baster using the attached brush. Wash disassembled; all parts of the product are dishwasher safe. Store the brush inside the baster.

www.tescoma.com

designed by tescoma® design protected



www.tescoma.com/video/630298

## S NÁVOD K POUŽITÍ

### Charakteristika

Vynikající pro polévání, podlévání a potírání drůbeže, masa, ryb a zeleniny výpekem, tukem, vývarem či marinádou během pečení a grilování. Dodáváno se 2 tryskami, stojánkem a kartáčkem pro snadné čištění. Trysky, balónek a stojánek jsou vyrobeny z prvotřídního žáruvzdorného silikonu, trubice z odolného plastu.

### Polévání

Na špičku pipety nasadte plochou trysku, ponořte ji do výpeku na dně pekáče, výpek nasajte, přemístěte nad pokrm a stisknutím balónku pokrm polévejte.

### Podlévání

Do pipety s plochou tryskou nasajte z misky horkou vodu nebo vývar, pipetu ve svislé poloze přemístěte nad pokrm a stisknutím balónku podlévejte.

### Potírání

Na špičku pipety nasadte mašlovací trysku, z pekáče nasajte výpek nebo z misky marinádu a stisknutím balónku pokrm současně polévejte a potřete.

### Oddělování od tuku

Pro oddělení vypečené šťávy od tuku slijte horký výpek do misky a nechte jej odstát – tuk se usadí nahoře. Pipetu bez trysky nebo s plochou tryskou ponořte do misky s odstátým výpekem dostatečně hluboko pod vrstvu tuku a stisknutím balónku nasajte do pipety čistou vypečenou šťávu.

### Odkládání

Před použitím navlékněte na pipetu stojánek. Pipetu odkládejte na stojánek vždy zcela prázdnou – bez výpeku, tuku, vývaru či marinády.

### UPOZORNĚNÍ

**Výpek a ostatní nasávané tekutiny mohou být velmi horké, práci s pipetou věnujte zvýšenou pozornost!**

Naplněnou pipetu přemísťujte vždy ve svislé poloze.

Pipetu neponechávejte nikdy odloženou v rozpáleném pekáči, na grilovací ploše, horké plotýnce apod., zamezte kontaktu průhledné trubice pipety s horkým nádobím.

Množství nasátého výpeku kontrolujte pomocí odměrky na stěně pipety, plňte nejvýše po maximální hodnotu 40 ml. Balónek výpekem nikdy neplňte.

Trysku z pipety snižte a nasazujte vždy až po vychladnutí, nebezpečí popálení.

Pro polévání, podlévání a potírání používejte výpek, tuk, vývar či marinádu bez drobných kousků zeleniny, koření apod., hrozí ucpaní pipety.

### Údržba a skladování

Před prvním použitím pipetu rozložte, vyjměte kartáček, všechny díly opláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Po každém použití sejměte balónek a vyčistěte vnitřek pipety přiloženým kartáčkem. Myjte rozložené, všechny díly výrobků jsou vhodné do myčky. Kartáček skladujte uložený v pipetě.



## D GEBRAUCHSANLEITUNG

### Eigenschaften

Hervorragend zum Übergießen, Ablöschen sowie Bestreichen von Geflügel, Fleisch, Fisch und Gemüse mit Bratfond, Fett, Brühe, bzw. Marinade beim Braten und Grillen. Mit 2 Aufsätzen, einem Ständer und einer Spülbürste zur komfortablen Reinigung. Beide Düsen, Gummibalg und Ständer sind aus erstklassigem hitzebeständigem Silikon hergestellt, das Saugrohr aus robustem Kunststoff.

### Übergießen

Flache Düse an die Spritzenspitze aufsetzen, in die Bratensaft aus dem Bräter tauchen, Bratensaft aufnehmen, über den Braten geben, Gummibalg zusammendrücken, Braten begießen.

### Ablöschen

Aus einer Schale heißes Wasser, bzw. Brühe in die Spritze aufnehmen, die Bratensafspritze in senkrechter Position über das Gericht geben, Gummibalg zusammendrücken und das Gericht somit ablöschen.

### Bestreichen

Düse zum Bestreichen an die Spritzenspitze aufsetzen, Bratensaft aus dem Bräter oder Marinade aus der Schale aufnehmen, Gummibalg zusammendrücken, das Gargut begießen und zugleich bestreichen.

### Abtrennen vom Fett

Um den Bratensaft vom Fett abzuscheiden, muss man heiße Bratenfond in eine Schale geben und abwarten, bis sich das Fett oben absetzt. Bratensafspritze ohne Aufsatz, bzw. mit aufgesetzter flacher Düse in die Schale mit getrenntem Bratensaft genug tief eintauchen und die fettfreie Flüssigkeit in die Bratensafspritze aufnehmen.

### Ablegen

Den Ständer vor dem Gebrauch auf die Spritze aufsetzen. Die Bratensafspritze immer ganz leer ablegen – ohne Bratensaft, Fett, Brühe oder Marinade.

### HINWEIS

**Bratensaft sowie andere aufgenommene Flüssigkeiten können sehr heiß sein, beim Umgang mit der Bratensafspritze auf erhöhte Aufmerksamkeit achten!**

**Gefüllte Bratensafspritze immer in senkrechter Position tragen.**

**Bratensafspritze im heißen Bräter, auf dem Grill, heißer Kochplatte u.ä. nie lassen, Kontakt des durchsichtigen Kolbens mit heißen Kochgefäßen vermeiden.**

**Menge aufgenommener Bratensaft mit der Messkala an der Spritzenwand kontrollieren, höchstens bis zur max. Markierung 40 ml aufnehmen. Den Gummibalg mit Bratensaft nie füllen.**

**Den Aufsatz erst nach dem Auskühlen immer von der Spritze abnehmen und auf die Spritze aufsetzen, Verbrennungsgefahr.**

**Bratenfond, Fett, Brühe oder Marinade beim Übergießen, Ablöschen und Bestreichen ohne kleine Gemüse-/Gewürzstücke usw. aufnehmen, es droht Verstopfung der Spritze.**

### Wartung und Lagerung

Die Bratensafspritze vor dem ersten Gebrauch zerlegen, die Spülbürste herausnehmen, alle Teile unterfließendem Wasser abspülen und abtrocknen. Den Gummibalg nach jedem Gebrauch abnehmen, die Bratensafspritze von innen mit Spülbürste reinigen. Im zerlegten Zustand spülen, alle Teile sind spülmaschinenfest. Die Spülbürste in der Bratensafspritze aufbewahren.

## F MODE D'EMPLOI

### Caractéristiques

Excellent pour arroser, verser du jus et enduire la volaille, viande, poisson et légumes avec du jus de cuisson, graisse, bouillon ou marinade au cours de la cuisson et du grillage. Fourni avec 2 buses, un petit socle et une brosse pour un nettoyage facile. Les buses, la poire et le socle sont fabriqués en silicone de première qualité résistant à la chaleur, le tube en plastique résistant.

### Arrosage

Placer la buse plate à l'extrémité de la pipette, la plonger dans le jus de cuisson au fond du plat à rôtir, aspirer le jus, placer au-dessus du plat et l'arroser en pressant la poire.

### Versage

Avec la pipette munie de la buse plate, aspirer de l'eau brûlante ou du bouillon, transporter la pipette en position verticale au-dessus du plat, et verser en pressant la poire.

### Enduit

Placer la buse à enduire à l'extrémité de la pipette, aspirer le jus de cuisson dans le plat à rôtir, ou la marinade dans un bol, et presser le ballon pour arroser et enduire en même temps le plat.

### Séparation de la graisse

Pour séparer le jus de cuisson de la graisse, verser le mélange chaud jus/graisse dans un bol et le laisser décanter – la graisse se retrouve en haut. Plonger la pipette sans buse, ou avec la buse plate, dans le bol contenant le mélange décanté, à une profondeur suffisante sous la couche de graisse, et presser la poire pour aspirer dans la pipette le jus de cuisson pur.

### Rangement

Avant l'utilisation, enfilez le socle sur la pipette. Ne déposer la pipette sur le socle que si elle est complètement vide – sans jus de cuisson, graisse, bouillon ni marinade.

### AVERTISSEMENT

**Le jus de cuisson et les autres liquides aspirés peuvent être très chauds, soyez donc prudents en utilisant la pipette !**

**Toujours déplacer la pipette remplie en position verticale.**

**Ne laissez jamais la pipette dans un plat à rôtir brûlant, sur un grill, une plaque chaude, etc., limiter le contact du tube transparent de la pipette avec des récipients chauds.**

**Contrôler la quantité de jus de cuisson aspirée à l'aide des graduations sur la paroi de la pipette, remplir au maximum à la graduation supérieure de 40 ml. Ne jamais remplir la poire avec le jus.**

**Attendre le refroidissement pour ôter ou mettre en place les buses sur la pipette, risque de brûlure.**

**Pour arroser, verser et enduire, utiliser du jus de cuisson, de la graisse, du bouillon ou de la marinade ne contenant pas de petits morceaux de légumes, épices et autres ; risque de boucher la pipette.**

### Entretien et stockage

Avant la première utilisation, démonter la pipette, retirer la brosse, rincer tous les éléments à l'eau courante et sécher. Après chaque utilisation, retirer la poire et nettoyer l'intérieur de la pipette avec la brosse fournie. Laver démonté, tous les éléments du produit conviennent pour le lave-vaisselle. Ranger la brosse insérée dans la pipette.

## G ISTRUZIONI PER L'USO

### Caratteristiche

Ideale per versare, dosare, ungere e spennellare condimenti, olio, brodo, marinade, succhi di cottura ed intingoli direttamente su carni, arrosti, pesce e verdure durante il processo di cottura in forno o al barbecue. Provvista di 2 beccucci intercambiabili, un supporto ed un'apposita spazzola per poterla pulire facilmente. I beccucci, la pompetta ed il supporto sono prodotti in silicone di alta qualità e resistente al calore, il tubetto invece in plastica resistente.

### Versare

Attaccare sulla punta del tubetto della pompetta l'apposito beccuccio piatto, immergerla all'interno della teglia ed aspirare i succhi di cottura per poi versarli sugli alimenti premendo la pompetta.

### Dosare

Aspirare acqua calda o del brodo direttamente da un recipiente utilizzando il beccuccio piatto, posizionare la pompetta in posizione verticale sopra gli alimenti e dosare su di essi il contenuto liquido aspirato premendo la pompetta.

### Spennellare

Attaccare sulla punta del tubetto della pompetta l'apposito beccuccio per spennellare, aspirare i succhi di cottura o dell'olio direttamente dall'interno della teglia o da un recipiente e spennellarli sugli alimenti premendo la pompetta.

### Separare il grasso

Per separare i succhi di cottura dal grasso, versare l'intingolo caldo in un piatto ed attendere per qualche minuto – il grasso si accumulerà in superficie. Immergere la pompetta senza alcun beccuccio o con il beccuccio piatto all'interno del recipiente con i succhi di cottura precedentemente versati. Immergere la punta del tubetto appena sotto lo strato di grasso ed aspirare la salsa o l'intingolo puro e privo di grasso premendo la pompetta.

### Appoggiare

Posizionare il supporto sul corpo del tubetto della pompetta prima del primo utilizzo. Appoggiare sempre la pompetta sull'apposito supporto dopo che è stata completamente svuotata – senza intingoli, grasso, brodo o marinade.

### AVVISO

**Gli intingoli ed altri liquidi contenuti all'interno della pompetta possono essere molto caldi; maneggiare la pompetta con estrema cautela!**

**Spostare la pompetta piena mantenendola sempre in posizione verticale.**

**Non lasciare mai la pompetta in una teglia calda, su una griglia, piano cottura, ecc. Evitare di toccare pentole, teglie o rostiere calde con il tubetto trasparente della pompetta.**

**Controllare la quantità di succhi di cottura aspirati monitorando la scala graduata visibile sul corpo del tubetto trasparente, non superare il limite di 40 ml. Non riempire mai la pompetta in silicone con liquidi.**

**Rimuovere ed attaccare il beccuccio alla pompetta verificando che si sia completamente raffreddata per evitare scottature accidentali.**

**Versare, dosare e spennellare condimenti, olio, brodo, marinade, succhi di cottura ed intingoli che non contengano piccoli pezzi di verdure, spezie, ecc. per evitare che la pompetta si ostruisca.**

### Manutenzione e conservazione

Smontare la pompetta prima del primo utilizzo, rimuovere la spazzola, sciacquare tutte le parti che la compongono sotto acqua corrente ed asciugare. Rimuovere la pompetta dopo ogni utilizzo e pulire internamente il tubetto utilizzando l'apposita spazzola. Lavare la pompetta smontata; tutte le parti che la compongono sono lavabili in lavastoviglie. Conservare la spazzola all'interno del tubetto della pompetta.

## H INSTRUCCIONES DE USO

### Características

Excelente para verter, rociar y esparcir salsas, jugos, caldo o marinadas en aves, carnes, pescados y verduras mientras se hornean o asan. Suministrado con 2 boquillas, soporte y cepillo para facilitar la limpieza. Las boquillas, la perilla y el soporte están fabricados de excelente silicona resistente al calor, el tubo es de resistente plástico.

### Verter

Colocar la boquilla plana en la punta del rociador, sumergirla en el jugo de la carne de la rustidera, succionar el jugo, colocarla sobre la comida y verter el jugo presionando la perilla.

### Rociar

Succionar agua caliente o caldo de un bol en el rociador con la boquilla plana, colocar el rociador sobre la comida en posición vertical y rociar presionando la perilla.

### Glasear

Colocar la boquilla pincel en la punta del rociador, succionar el jugo de la carne de la rustidera o la marinada de un bol y simultáneamente verter y esparcir el contenido sobre la comida presionando la perilla.

### Separar la grasa

Para separar la salsa de la grasa, verter el jugo caliente en un bol y dejar reposar – la grasa se agrupará en la parte superior. Sumergir el rociador sin boquilla o con la boquilla plana en el bol con el jugo de carne previamente dejado reposar. Sumergir la punta del rociador por debajo de la capa de grasa y succionar la salsa pura en el rociador presionando la perilla.

### Apoyar

Colocar el soporte en el rociador antes de usar. Poner el rociador en el soporte sólo cuando esté completamente vacío – sin jugo de carne, grasa, caldo ni marinada.

### AVISO

**El jugo de carne y otros líquidos introducidos en el rociador pueden estar muy calientes; manejar el rociador con mucho cuidado!**

**Mover siempre el rociador en posición vertical cuando esté lleno.**

**No dejar nunca el rociador en una rustidera caliente, grill, fuego, etc., evitar el contacto del tubo transparente con recipientes calientes.**

**Comprobar la cantidad de jugo succionado utilizando la escala del rociador, no exceder la marca de 40 ml. Nunca llenar la perilla con jugo o caldo.**

**Quitar o poner la boquilla en el rociador sólo después de que esté frío para evitar quemados.**

**Verter, rociar y glasear con jugo de carne, grasa, caldo o marinada que no contengan trozos de verduras, especias, etc. para evitar obstruir el rociador.**

## Mantenimiento y almacenaje

Desmontar el rociador antes del primer uso, sacar el cepillo, enjuagar todas las partes con agua y secar. Quitar la perilla después de cada uso y limpiar el interior del rociador utilizando el cepillo incluido. Lavar desmontado; todas las piezas del producto son aptas para lavavajillas. Guardar el cepillo dentro del rociador.

## J INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Características

Excelente para verter, regar e espalhar gotas de gordura, caldo ou marinada em aves, carne, peixe e legumes enquanto assar ou grelhar. Tráz 2 bicos, suporte e escova para limpeza fácil. Os bicos, balão e o suporte são fabricados em silicone resistente ao calor de excelente qualidade e o tubo de plástico resistente.

### Verter

Colocar o bico raso na ponta da seringa, mergulhar no molho do fundo do assado, sugar as gotas, colocar por cima da comida e despejar as gotas do molho na comida pressionando o balão.

### Regar

Sugar a água quente ou o caldo de um prato para a seringa com bico raso, colocar a seringa por cima da comida na posição vertical e pulverizar pressionando o balão.

### Corar

Colocar o bico de glacé na ponta da seringa, sugar as gotas do molho do assado ou da marinada de um prato e simultaneamente verter e espalhar o conteúdo na comida pressionando o balão.

### Separar da gordura

Para separar o molho da gordura, verter os gotejamentos quentes num prato e deixar repousar – a gordura vai acumular-se no topo. Mergulhar a seringa sem um bico ou com o bico raso num prato com os gotejamentos previamente deixados a repousar. Mergulhe a ponta da seringa suficientemente fundo abaixo da camada de gordura e sugar apenas o molho para a seringa pressionando o balão.

### Colocar de lado

Puxar o suporte para a seringa antes de usar. Colocar sempre a seringa no suporte quando estiver totalmente vazia – sem molhos, gordura, caldo ou marinada.

### AVISO

Molhos de carne ou outros líquidos quando são sugados para dentro da seringa podem estar muito quentes; segurar a seringa com muito cuidado!

Manusear sempre a seringa na posição vertical quando estiver cheia.

Nunca deixar a seringa num forno quente, numa grelha, ao alcance de coisas quentes etc., evitar o contacto do tubo transparente com material de cozinha quente.

Confirmar a quantidade de molho sugado usando a escala impressa no tubo, não ultrapassar a marca dos 40 ml. Nunca encher o balão com os molhos da carne.

Retirar o bico da seringa e voltar a colocar apenas depois de arrefecido para evitar queimaduras. Verter, regar e corar com molho da carne, gordura, caldo ou marinada que não contenha pequenos pedaços de vegetais, especiarias, etc. para evitar entupir a seringa.

### Manutenção e arrumação

Desmontar a seringa antes de usar a primeira vez, remover a escova, passar todas as partes por água corrente e secar. Remover o balão após cada utilização e limpar o interior da seringa usando a escova anexa. Lavar desmontado; todas as partes do produto podem ir à máquina de lavar louça. Guardar a escova dentro da seringa.

## K INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Charakterystyka

Doskonala do polewania, podlewania i nacierania drobiu, mięsa, ryb oraz warzyw sosem, tłuszczem, wywarem lub marynatą podczas pieczenia lub grillowania. Wyposażona w 2 końcówki, stojak oraz szczoteczkę ułatwiającą czyszczenie. Końcówki, gruszka oraz stojak zostały wyprodukowane z żaroodpornego silikonu, natomiast rurka z wytrzymałego plastiku

### Polewanie

Na czubek pipety należy nałożyć płaską końcówkę, zanurzyć ją w sosie na dnie brytfanny, nabrać, przenieść nad pokarm i poprzez naciśnięcie na gruszkę polewać.

### Podlewanie

Pipetę z nałożoną płaską końcówką należy zanurzyć w misce z gorącą wodą lub wywarem, nabrać i w pozycji pionowej przenieść nad pokarm. Następnie poprzez naciśnięcie na gruszkę podlewać.

### Nacieranie

Na czubek pipety należy nałożyć końcówkę pedzelkową, z brytfanny nabrać sos lub z miski marynaty i poprzez naciśnięcie na gruszkę jednocześnie polewać i pocierać.

### Oddzielenie od tłuszczu

Do oddzielenia wypieczonego soku od tłuszczu należy przelać ciepły sos do miski i pozostawić do momentu, aż tłuszcz osadzi się na górze. Pipetę bez końcówki lub z płaską końcówką należy zanurzyć w misce z odstannym sosem, dostatecznie głęboko pod warstwę tłuszczu, a następnie poprzez naciśnięcie na gruszkę nabierać do pipety czysty wypieczony sok.

### Odkładanie

Przed użyciem należy na pipetę nałożyć stojak. Pipetę należy odkładać na stojak zawsze całkowicie pustą – bez sosu, tłuszczu, wywaru lub marynaty.

### OSTRZEŻENIE

Sos oraz inne cieczki mogą być bardzo gorące, używając pipety należy zachować szczególną ostrożność.

Napełnioną pipetę należy zawsze przenosić w pozycji pionowej.

Pipety nie należy zostawiać w rozgrzanym piekarniku, na grillu, na gorącym palniku itd. Należy unikać kontaktu rurki pipety z gorącymi naczyniami.

Ilość sosu w pipecie można sprawdzić za pomocą podziałki, która znajduje się na jej ściance. Pipetę należy napełniać zawsze maksymalnie do wartości 40 ml. Nigdy nie należy napełniać gruszki.

Z pipety należy ściągać i nakładać końcówki zawsze po ich wystygnięciu, grozi poparzeniem. Do polewania, podlewania i nacierania należy używać sosu, tłuszczu, wywaru lub marynaty bez drobnych kawałków warzyw, przypraw itd., grozi zatknięciem pipety.

### Konserwacja i przechowywanie

Przed pierwszym użyciem pipetę należy rozłożyć, wyjąć szczoteczkę, wszystkie części pipety opłukać pod bieżącą wodą, a następnie osuszyć. Po każdym użyciu należy zdjąć gruszkę i wyczyścić wnętrze pipety za pomocą dołączonej szczoteczki. Myć rozłożone. Wszystkie części produktu można myć w zmywarce. Szczoteczkę należy przechowywać w pipecie.

## L NÁVOD NA POUŽITIE

### Charakteristika

Vynikajúca na polievanie, podlievanie a potieranie hydiny, mäsa, rýb a zeleniny výpekom, tukom, vývarom alebo marinádou počas pečenia a grilovania. Dodávaná s 2 tryskami, stojančekom a kefkou na ľahké čistenie. Trysky, balónik a stojanček sú vyrobené z prvotriedneho žiaruvzdorného silikónu, trubica s odolného plastu.

### Polievanie

Na špičku pipety nasadíte plochú trysku, ponorte ju do výpeku na dno pekáča, výpek nasajte, premiestnite nad pokrm a stlačením balónika pokrm polievajte.

### Podlievanie

Do pipety s plochou tryskou nasajte z misky horúcu vodu alebo vývar, pipetu vo zvislej polohe premiestnite nad pokrm a stlačením balónika podlievajte.

### Potieranie

Na špičku pipety nasadíte maslovaciu trysku, z pekáča nasajte výpek alebo z misky marinádu a stlačením balónika pokrm súčasne polievajte a potierajte.

### Oddelovanie od tuku

Pre oddelenie vypечenej šťavy od tuku zlejte horúci výpek do misky a nechajte ho odstáť – tuk sa usadí hore. Pipetu bez trysky alebo s plochou tryskou ponorte do misky s odstátym výpekom dostatočne hlboko pod vrstvu tuku a stlačením balónika nasajte do pipety čistú vypечenú šťavu.

### Odkladanie

Pred použitím navlečte na pipetu stojanček. Pipetu odkladajte na stojanček vždy úplne prázdnu – bez výpeku, tuku, vývaru alebo marinády.

### UPOZORNENIE

Výpek a ostatné nasávané tekutiny môžu byť veľmi horúce, práci s pipetou venujte zvýšenú pozornosť!

Naplnenú pipetu premiestňujte vždy vo zvislej polohe.

Pipetu nenechávajte nikdy odloženú v rozpálenom pekáči, na grilovacej ploche, horúcej platničke apod., zamedzte kontaktu priehľadnej trubice pipety s horúcim riadom.

Množstvo nasávaného výpeku kontrolujte pomocou odmerky na stene pipety, plňte najviac po maximálnu hodnotu 40 ml. Balónik výpekem nikdy neplňte.

Trysku z pipety zložte a nasadíte vždy až po vychladnutí, nebezpečenstvo popálenia.

Na polievanie, podlievanie a potieranie používajte výpek, tuk, vývar alebo marinádu bez drobných kúskov zeleniny, korenia apod., hrozí upchatie pipety.

### Údržba a skladovanie

Pred prvým použitím pipetu rozložte, vyberte kefkou, všetky diely opláchnite pod tečúcou vodou a osušte. Po každom použití zložte balónik a vyčistite vnútro pipety priloženou kefkou. Umývajte rozložené, všetky diely výrobku sú vhodné do umývačky. Kefku skladujte uloženú v pipete.

## Р ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Характеристика

Прекрасно подходит для поливания, подливания и смазывания птицы, мяса, рыбы и овощей соусом, жиром, бульоном или маринадом во время запекания или грилования. Поставляется с 2 насадками, подставкой и щеткой для легкой очистки. Насадки, груша и подставка изготовлены из высококачественного термостойкого силикона, трубка из прочного пластика.

### Поливание

На кончик пипетки наденьте плоскую насадку, опустите в сок на дне жаровни, втяните сок, поместите пипетку над блюдом и сжатием груши полейте блюдо.

### Подливание

В пипетку с плоской насадкой втяните из миски горячую воду или бульон, пипетку в вертикальном положении поместите над блюдом и сжатием груши подливайте.

### Смазывание

На кончик пипетки наденьте насадку для смазывания, втяните сок из жаровни или маринад из миски и сжатием груши одновременно поливайте и смазывайте блюдо.

### Отделение жира

Для отделения жира от сока, слейте горячий сок в миску и дайте постоять – жир поднимется вверх. Пипетку без насадки или с плоской насадкой опустите в миску с соком достаточно глубоко под слой жира и сжатием груши втяните в пипетку чистый сок.

### Откладывание

Перед использованием, наденьте на пипетку подставку. Пипетку откладывайте на подставку всегда полностью пустой – без сока, жира, бульона или маринада.

### ВНИМАНИЕ

Сок и другие всасываемые жидкости могут быть очень горячими, обращайтесь с пипеткой очень осторожно!

Наполненную пипетку перемещайте всегда в вертикальном положении.

Никогда не оставляйте пипетку в разогретой жаровне, на гриле, горячей конфорке и т.д., избегайте контакта прозрачной трубки пипетки с горячей посудой.

Количество втянутого сока проверяйте с помощью шкалы на стене пипетки, наполняйте максимально до значения 40 мл. Никогда не наполняйте соком грушу.

Надевайте и снимайте насадки с пипетки всегда только после остывания из-за опасности ожога.

Для поливания, подливания и смазывания используйте сок, жир, бульон или маринад без мелких кусочков овощей, пряностей и т.д., которые могут забить пипетку.

### Уход и хранение

Перед первым использованием пипетку разберите, выньте щетку, все детали промойте под проточной водой и высушите. После каждого использования снимите грушу и вымойте внутреннюю поверхность пипетки прилагаемой щеткой. Мойте в разобранном виде, все детали изделия можно мыть в посудомоечной машине. Храните щетку в пипетке.