



cook's essentials®

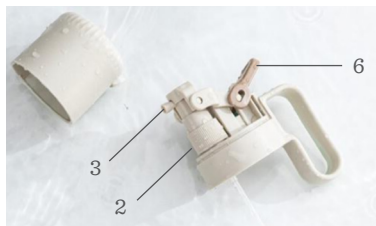
**Spruzzatore di olio
liquido**

(Modello: SKU 813314)

PANORAMICA DEL PRODOTTO



1. Cappuccio
2. Unità di spruzzo
3. Ugello antigoccia
4. Tubo pescante
5. Guarnizione di tenuta
6. Grilletto
7. Contenitore dell'olio
8. Maniglia



Scopri l'arte culinaria con questa superba aggiunta alla tua cucina. Questo spray per olio da 250 ml è uno strumento da cucina essenziale per i gourmet attenti alla salute, poiché eroga una nebbia sottile che mantiene le pietanze succose e saporite, soprattutto nelle friggitrici ad aria. Il suo design pulito ed elegante non solo aggiunge un tocco di eleganza, ma consente anche di monitorare facilmente il livello dell'olio.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Capacità 250 ml. Perfetto per diverse tecniche di cottura.
- Materiale: materiali durevoli e sicuri per gli alimenti, per garantire longevità e sicurezza.
- Cucina sana: consente un consumo controllato di olio per pasti più sani.
- Scelta ecologica: design ricaricabile per ridurre al minimo l'impatto ambientale.
- Preservazione dell'umidità: applicazione di nebbia fine per prevenire l'essiccazione e migliorano il sapore degli alimenti fritti ad aria.
- Versatilità: adatto per frittture ad aria, insalate, marinature e molto altro.
- Design ergonomico: dotato di impugnatura antiscivolo e di un design facile da usare e comoda ricarica per maggiore praticità.
- Tecnologia spray antigoccia: incorpora un anello in silicone per garantire un'applicazione pulita e precisa.
- Area di etichettatura: sul coperchio è presente un'area ovale appositamente progettata per la personalizzazione. Questo spazio consente di applicare un adesivo o di utilizzare un pennarello rimovibile per etichettare il contenuto, rendendolo perfetto per chi utilizza più spruzzatori per oli o liquidi diversi.



INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Adatto all'uso con oli da cucina liquidi; non adatto a liquidi densi o viscosi.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto quando non in uso per preservare la integrità degli oli.
- Non urtare o far cadere l'unità di spruzzatura poiché potrebbero disallinearsi alcune parti interne e causare danni irreparabili.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Smontare e lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda saponata.
- Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare completamente all'aria tutte le parti.
- Montare e riempire il contenitore dell'olio (7) con un massimo di 250 ml (questa è la quantità massima) dell'olio scelto.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Riempimento: svitare l'unità di spruzzatura (2), utilizzare l'ampia apertura per rabboccare l'olio quando necessario.
- Richiudere il coperchio, serrandolo saldamente.
- Spruzzatura: puntare l'ugello verso la superficie di cottura o il cibo e premere il grilletto (6) verso il basso per ottenere uno spruzzo nebulizzato.
- Quando si spruzza per la prima volta, premere ripetutamente per espellere l'aria dal tubo pescante.
- Controllo dello spruzzo: la quantità di pressione applicata al grilletto determina la quantità di olio erogata. **SUGGERIMENTO:** premere rapidamente e completamente. Una pressione lenta o non completa può causare una scarsa atomizzazione e la fuoriuscita di olio dall'ugello.
- **NOTA:** se la funzione spray dell'olio non è stata utilizzata per un lungo periodo, potrebbero verificarsi problemi di intasamento o scarsa spruzzatura dell'ugello. Pulire l'ugello prima e dopo l'uso. Rimuovere il cappuccio spray (sollevandolo verso l'alto) aiuterà a raggiungere più facilmente l'ugello.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rilasciare l'olio rimanente, smontare lo spruzzatore e rimuovere il cappuccio dello spruzzatore.
- Riempire la bottiglia con acqua tiepida e una piccola quantità di detersivo per piatti, agitare delicatamente e spruzzare per pulire l'ugello.
- Risciacquare con acqua pulita, spruzzare per rimuovere eventuali residui di sapone e smontare per far asciugare all'aria.

CONSIGLI PER UN USO OTTIMALE

- Optare per oli più leggeri come l'olio d'oliva o vegetale (girasole o semi) per mantenere una nebulizzazione uniforme.
- Controllare regolarmente la guarnizione di tenuta (5) per assicurarsi che sia posizionata correttamente per evitare perdite interne ed esterne.
- Mantenere pulito l'ugello per garantire uno spruzzo fine e per mantenere la funzione antigoccia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Ugello intasato:

- Smontare, rimuovere il cappuccio e immergere le parti in acqua calda, acqua saponata, quindi risciacquare e asciugare. Controllare il tubo pescante (3) per assicurarsi che non vi siano ostruzioni.
- Si sconsiglia di utilizzare condimenti che contengono impurità o che sono stati riutilizzati nella bottiglia spray dell'olio.

Spruzzo incoerente:

- Assicurarci che il livello dell'olio sia adeguato e che il tubo pescante sia sempre sommerso durante la spruzzatura.
- Assicurarci che l'olio non sia troppo denso o viscoso.
- Assicurarci che il sistema di spruzzatura sia privo di sacche d'aria.
- Assicurarci che l'acqua e l'olio non si mescolino dopo la pulizia.
- Spruzzare alcune volte fino a quando tutta l'acqua o l'aria non saranno eliminate dall' sistema.

Funzionamento difficile del grilletto/leva:

- Verificare che lo spruzzatore sia correttamente assemblato e che la maniglia è libero da ostacoli.

Avvertenza: ATTENZIONE

I sacchetti trasparenti utilizzati per imballare il prodotto possono essere pericolosi. Tenerli lontano dalla portata dei bambini poichè potrebbero presentare un rischio di soffocamento. Smaltire i componenti dell'imballo in conformità ai requisiti locali.

Importato da: QVC Italia | Via Guzzina 18, 20861, Brugherio, MB, IT

Per segnalazioni di sicurezza scrivere a : sicurezza.prodotti@qvc.com

Made In China