

## Fast&Crust, הוראות שימוש

### התכוננו להתאהב!

קחו את מתכון הבצק הטוב ביותר שלכם, פנקו אותו באפייה מושלמת על **Fast&Crust**, משטח האפייה שלנו, וקבלו את המרקם הפריך הכי מתפצפץ שפגשתם. הפכו את משטח האפייה, כשתעלת הניקוז פונה כלפי מעלה – וקבלו את משטח הצלייה הטוב בעולם!

### הוראות שימוש

רגע לפני שאתם רצים למטבח רצינו לאחל לכם אפייה מהנה ולספר לכם כיצד להשתמש במשטח האפייה המהפכני **Fast&Crust** מבית **FeinCook**.

### תתחדשו!

כאשר תשלפו מהקרטון את **Fast&Crust** ודאי תשימו לב כי הוא עטוף בשקית ניילון. בנוסף, תוכלו להבחין כי יתכן וקיימים שינויים קלים בגוון הפלדה. אל דאגה! שינויים אלו אינם פגם והם מעידים על איכות הפלדה ועל היותה טבעית ובלתי מעובדת. שלפו את **Fast&Crust** מהשקית ואתם מוכנים להתחיל לאפות או לצלות!

### הכנה לאפייה עם Fast&Crust

- הניחו את רשת התנור שלכם במרכז התנור.
- הניחו מעל לרשת התנור את **Fast&Crust**.
- חממו את התנור עד אשר יגיע לחום מקסימלי.
- כבו את התנור והמתינו לפחות שעה עד אשר **Fast&Crust** יהיה קר לחלוטין.
- שימו לב!!! **Fast&Crust** יהיה חם מאד ואין לגעת בו עד שהוא קר לחלוטין.
- הכנה זו צריך לבצע פעם אחת בלבד וכל עוד **Fast&Crust** לא בא במגע עם מים.
- לאורך הזמן **Fast&Crust** ישחיר באופן טבעי וזה בסדר.

### אפייה עם Fast&Crust

- הניחו את רשת התנור שלכם במרכז התנור והניחו מעליה את **Fast&Crust** כשצדו החלק פונה מעלה.
- חממו את התנור לחום מקסימלי במצב חום עליון ותחתון ללא טורבו עד שהוא חם מאוד.
- הניחו את הבצק על נייר אפייה או מרדה (כפ פיצה להכנסה והוצאה מהתנור).
- החליקו את הבצק אל **Fast&Crust** סגרו מיד את דלת התנור ואפו עד שתחתית המאפה הופכת שחומה ופריכה.
- הוציאו בעזרת המרדה או המלקחיים את המאפה מהתנור, הכניסו את המאפה הבא או כבו את התנור אם סיימתם לאפות.
- שימו לב!!! **Fast&Crust** יהיה חם מאד ואין לגעת בו עד שהוא קר לחלוטין.
- השאירו את **Fast&Crust** בתנור עד לפעם הבאה או הוציאו אותו כשהוא קר ואחסנו עד לשימוש הבא.

### צלייה עם Fast&Crust

- הפכו את **Fast&Crust** כך שתעלת הניקוז תפנה מעלה, והניחו מעל לגריל או מעל לכיריים.
- חממו את המשטח עד שהוא לוחט.
- הניחו על **Fast&Crust** את המזון שתמצאו לצלות וצלו מכל צדדיו עד שהוא הופך שחום ופריך. הנוזלים והשומן העודפים יתנקזו אל תעלת הניקוז ויאפשרו לכם צלייה מושלמת!
- הסירו בזירות את המזון בעזרת מלקחיים, המשיכו בצלייה או כבו את הגריל או הכיריים אם סיימתם לצלות.
- שימו לב!!! **Fast&Crust** יהיה חם מאד ואין לגעת בו עד שהוא קר לחלוטין.
- שטפו וייבשו את **Fast&Crust** על פי ההוראות המופיעות בהמשך.

### Fast&Crust יסיון

- אנו ממליצים להשאיר את **Fast&Crust** בתנור גם כשאינכם אופים.
- במידה ותבחרו, ניתן לאחסן את **Fast&Crust** כשהוא קר לחלוטין מכוסה במגבת מטבח נקייה ויבשה במקום יבש.
- שימו לב!!! הימנעו ממגע של **Fast&Crust** עם מים.

### ניקיון וייבוש Fast&Crust

- אנו ממליצים לנקות את **Fast&Crust** בעזרת מברשת סיבים יבשה או בעזרת מרית מתכת (שפכטל) ולשמור על **Fast&Crust** יבש לחלוטין.
- במידה ונוצר מגע עם מים או נוזלים אחרים, ייבשו מיד את **Fast&Crust** בעזרת מגבת מטבח שאינה משאירה סיבים.
- לאחר צלייה על **Fast&Crust** שטפו אותו כשהוא קר לחלוטין תחת מים חמים בעזרת ברזלית וסבון כלים ויבשו מיד בעזרת מגבת מטבח שאינה משאירה סיבים.
- במידה והופיעו נקודות חלודה על **Fast&Crust** שטפו ויבשו באותו האופן. שמנו בעזרת מברשת את פני משטח **Fast&Crust** בשכבה דקה של שמן מאכל וחיזרו שוב על תהליך ההכנה לאפייה (seasoning) המופיע מעלה.

בכל שאלה אתם מוזמנים לפנות אלינו: 077-7107744  
info@feincook.co.il / www.feincook.co.il

**Fast&Crust**: משטח אפייה 100% פלדה ממוחזרת | מוליכות-על מהפכנית של חום | עמיד בטמפרטורה גבוהה של עד 500 מעלות | פותח בהשראת טכניקות בישול ואפייה מתקדמות של Modernist Cuisine | מיועד לשימוש ביתי | פשוט ונוח לשימוש | מתאים לאפיית פיצות, לחמים, פוקאצ'ות, קלצונה ועוד | מתאים לצליית נתחי בשר, דגים וירקות | משקל: 4.1 Kg | מידות: 40 ס"מ / 35 ס"מ / 0.4 ס"מ  
**היזהרו מחיקויים!!!**