



TERE VOEDSELPRODUCTEN VACUÛM TE BEWAREN

De Oysterize™ is bedoeld voor het bewaren van etenswaren op kortere of langere termijn. Daarnaast kan de Oysterize™ uitstekend worden gebruikt voor marinieren en infuseren.

Gebruiksaanwijzing

LET OP!

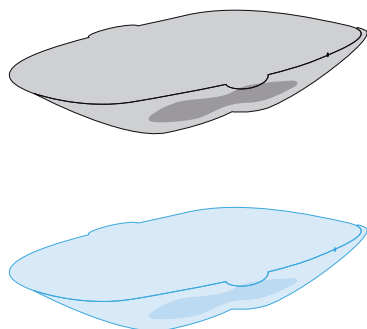
De Oysterize™ is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en niet geschikt voor huishoudelijk gebruik.

LET OP!

- Stel de schalen niet bloot aan temperaturen boven de 100°C of 212°F.
- De Oysterize™ bij voorkeur reinigen met de hand. Reinigen met een vaatwasmachine verkort de levensduur.
- Na veelvuldig gebruik kunnen kleine barstjes of haarscheurtjes ontstaan.
- Gebruik de Oysterize™ niet meer als een schaaldeel op enigerlei wijze gebarsten, gebroken of anderszins beschadigd is. Vervang het dan voor een nieuwe.

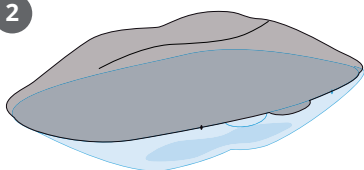
Er staan grote krachten op een Oysterize™ als deze in een zak volledig vacuüm is. Het is daarom van groot belang de instructies nauwgezet te volgen.

1



De Oysterize bestaat uit twee identiek gevormde schalen die samen een container vormen.

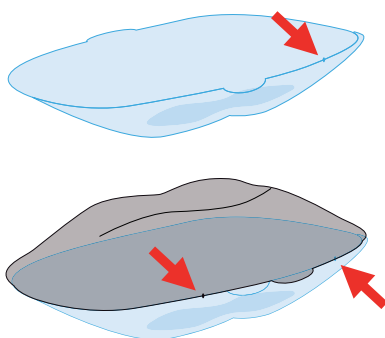
2



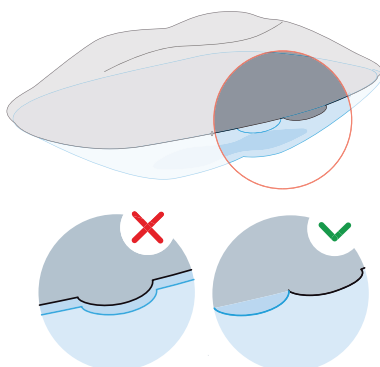
Door de schalen in tegengestelde richting op elkaar te plaatsen wordt een container gevormd. Als de schaaldelen goed op elkaar zijn geplaatst past de bovenste schaal precies op de onderste. De bovenste schaal verschuift niet ten opzichte van de onderste schaal.

3

Het is op twee manieren goed te zien hoe de schalen op elkaar moeten worden geplaatst.

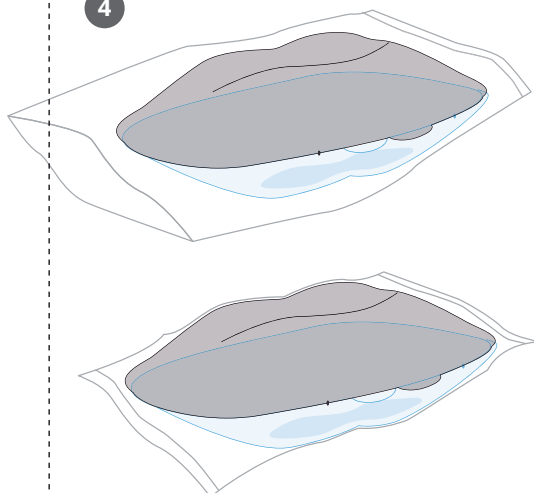


- 1) In de rand zitten twee kleine uitsparingen om lucht in en uit te laten stromen. Als de schalen goed op elkaar liggen zitten de openingen hierdoor aan beide zijden van de container.



- 2) De kleine grepen aan de zijkant van de twee schalen zitten niet recht boven elkaar maar naast elkaar.

4



LET OP!

Verzekert u ervan dat de schalen goed op elkaar liggen in de vacuümmachine voordat deze in werking wordt gesteld.



<50°



NO!



max
100°C
212°F

