S.C MERTECOM SRL
Str. Traian, Nr. 7, Târgu Jiu, Gorj
RO18509431
0765.522.583 / 0253.222.202
vanzari@mertecom.ro · mertecom.ro

Declarație de conformitate

Prin prezenta MERTECOM SRL, RO18509431, cu sediul in Str. Traian, bl. 7, sc. 3, ap. 24, Târgu Jiu, jud. Gorj, înregistrata la registrul comerțului sub nr. J2006000205188 în conformitate cu Legea 296/2007 privind Codul Consumului, Legea 608/2001 privind evaluarea conformității produselor și a H.G. 71/2002, Ordonanța Guvernului 21/1992 privind protecția consumatorilor și Legea 449/2003 privind vânzarea produselor și garanțiile asociate acestora, republicate si modificate prin Ordonanța de Urgenta 174/2008 declaram pe propria răspundere ca asigurăm și garantăm faptul ca produsul **Pungi pentru copt in cuptor Sano 10 bucati**, la care se refera aceasta declarație nu pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc un impact negativ asupra mediului daca sunt folosite in conformitate cu destinația pentru care au fost produse respectând întocmai instrucțiunile de instalare și folosire precum si (după caz) termenul de garanție înscris pe produs si sunt în conformitate cu standardele naționale și internaționale in domeniu. De asemenea produsul este în conformitate cu documentațiile tehnice deținute de producător.

S.C MERTECOM SRL
Str. Traian, Nr. 7, Târgu Jiu, Gorj
RO18509431
0765.522.583 / 0253.222.202
vanzari@mertecom.ro · mertecom.ro

Fișă produs
Pungi pentru copt in cuptor Sano 10 bucati

Denumire	**Pungi pentru copt in cuptor Sano 10 bucati**
Cod produs	**M07545**
Marca	**Sano**

Vezi produsul pe mertecom.ro





Descriere

Pungi pentru copt in cuptor Sano 10 bucati

Sano – Pungi pentru copt in cuptor

Dimensiune: 35x50 cm

- Sigure pentru contactul cu alimentele

- Pentru utilizare in cuptor si in cuptorul cu microunde

- A nu se utiliza la temperaturi mai mari de 220 C

- A nu se utiliza in: cuptor electric, pe gratar, cu flacari deschise

Instructiuni de utilizare:

Puneti alimentele in punga pentru copt. Inchideti punga cu clipsul pentru inchidere (inclus), si puneti-o in tava de gatit. Faceti 4-5 gauri (cu o furculita sau o scobitoare) in partea superioara a pungii, pentru a permite aburului sa iasa. Puneti tava in cuptorul preincalzit, temperature sa nu depaseasca 220 °C. Cand coacerea este completa, scoateti tava din cuptor (cu punga si mancarea inauntru). Deschideti punga cu grija si transferati alimentele intr- o tava de copt.

- Unul dintre ele este ca nu trebuie sa adaugati grasimi la alimentele pe care le gatiti in ele.

- In al doilea rand, alimentele gatite in punga nu se usuca, deoarece sunt gatite la aburi in suc propriu pana cand se inmoaie. Din acest motiv, carnea va fi sfaramicioasa si frageda.

- Al treilea mare avantaj este ca atat legumele, cat si carnea capata o aroma foarte delicata, deoarece aroma condimentelor pe care alegeti sa le folositi este mult mai intensa in spatiul inchis.