PRIME - Cuts -

Si vous voulez devenir un expert mondial du marguage sur viande

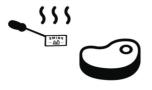




Prenez soin de déballer votre fer à marquer personnalisé et de vérifier que la tête est bien vissée



Faites chauffer la tête de votre fer à marquer au chalumeau ou, pour un maximum de plaisir, en la plongeant au coeur des braises ardentes. Prenez bien soin de laisser la poignée en bois hors de portée des flammes



C'est le moment que vous attendiez : Une fois votre fer brûlant, appliquez le directement sur la pièce de viande, pendant une bonne dizaine de secondes, sans trop appuyer afin de ne pas faire apparaître les contours du marquage



TAADDDAAA!! Merveille, bonheur, extase ... Vous voilà fier de pouvoir déguster une bonne grillade personnalisée avec vos amis!



Dernières recommandations avant emploi

Instructions de sécurité







- * Les fers à marquer PrimeCuts doivent impérativement être tenus hors de portée des enfants et ne doivent être manipulés avec précaution que par des adultes
- * Les fers à marquer PrimeCuts peuvent servir à marquer du bois, du cuir ou des aliments (viande, pain, gâteaux, légumes ...). Ils ne sont prévus à aucun autre usage.
- * Comme tout article de cuisine / de barbecue utilisé dans le cadre de cuissons, il est impératif d'utiliser les fers à marquer PrimeCuts avec la plus grande précaution, dans un environnement sans risque et se prêtant à son utilisation
- * Ne laissez jamais traîner votre fer à marquer PrimeCuts encore chaud : Après utilisation, passez le sous l'eau jusqu'à retour à température ambiante pour éviter tout risque de brûlure ou incendie
- * En cas de brûlure / blessure, appelez le SAMU (tél : 15) ou les pompiers (tél : 18)
- * Pour toute autre question, contactez-nous à hello@primecuts.fr

Lavage et entretien







- * Après utilisation, rincez abondamment votre fer à marquer et frottez avec une brosse les éventuels résidus sur la tête. Séchez avec un chiffon doux
- * Rangez à l'abri des intempéries dans un endroit sec