

# DUKA

## ГЛИНЕН СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

*(Превод от английски език)*

- Идеален за бързо, лесно и здравословно готвене.
- Перфектен за готвене и печене на месо, зеленчуци и риба, придавайки им изключителен аромат и вкус.
- Готвенето в глина не изисква добавяне на допълнителна мазнина, правейки храната доста по-нискокалорична, за разлика от тази, приготвена с други кулинарни техники.
- Готвенето в глина запазва всички полезни свойства на храната.
- Преди да го използвате, поставете за 10-15 мин. под течаща вода, за да се напои и да отдели влага в процеса на готвене.
- Съдът може да се използва и за печене на хляб.
- Максималната температура на печене: 220-230°C.
- Ако искате храната да има коричка, махнете капака и оставете във фурната за около 10 мин.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Винаги поставяйте подготвения с продукти за печене съд в студена фурна!**

**Използвайте камъка само във фурна! Не поставяйте никога в микровълнова или на газов котлон!**

**Почиствайте само с топла вода. Препаратите могат да проникнат в храната.**