

GrillX - Braadzakken (38 x 25 cm)

Gebruiksaanwijzingen

De GrillX braadzakken zijn ontworpen om de natuurlijke smaak en sappen van gerechten te behouden tijdens het bereiden in de oven of magnetron. Ze zorgen ook voor een mooie bruine kleur en houden uw oven of magnetron schoon. Deze braadzakken zijn geschikt voor vlees, wild, gevogelte, vis en groenten, en vereisen geen gebruik van boter of olie.

Instructies voor oven

1. Verwarm de oven voor op maximaal 200 graden Celsius zonder braadslede of rooster.
2. Kruid het gerecht voordat het in de braadzak wordt geplaatst.
3. Plaats het gerecht in de braadzak, zorg voor voldoende ruimte rondom.
4. Sluit de braadzak met de meegeleverde kunststof sluitstrips en prik enkele gaatjes in de bovenzijde om stoom te laten ontsnappen.
5. Plaats de braadzak op een braadslede of rooster.
6. Plaats het gerecht in de oven. Zorg ervoor dat de zak de wanden van de oven niet raakt.
Kip: 25 min per 500g Vlees en gevogelte: 30 min per 500g
De gaartijd kan variëren afhankelijk van smaak.
7. Haal het gerecht met ovenwanten uit de oven wanneer het gaar is en laat het even rusten. Gebruik de vrijgekomen sappen voor jus of saus.

Instructies voor magnetron

1. Kruid het gerecht voordat het in de braadzak wordt geplaatst.
2. Plaats het gerecht in de braadzak, zorg voor voldoende ruimte rondom.
3. Sluit de braadzak met de meegeleverde kunststof sluitstrips.
Gebruik geen metalen sluitstrips!
4. Prik enkele gaatjes in de bovenzijde om stoom te laten ontsnappen.
5. Plaats het gerecht in de magnetron en volg de aangegeven stand en gaartijd van het specifieke gerecht.

Opmerkingen en waarschuwingen

- GrillX braadzakken zijn niet geschikt voor de grill of barbecue.
- De braadzakken kunnen alleen worden gebruikt tot 200 graden Celsius of gasstand 6.
- Gebruik uitsluitend de originele bijgesloten sluitstrips.
- Deze braadzakken zijn gemaakt van folie die geschikt is voor contact met voedsel en voldoen aan de Europese wetgeving.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.

GrillX - Roasting Bags (38 x 25 cm)

User instructions

GrillX roasting bags are designed to preserve the natural flavour and juices of dishes while cooking in the oven or microwave. They also ensure a nice browning and keep your oven or microwave clean. Suitable for meat, game, poultry, fish and vegetables, these roasting bags do not require the use of butter or oil.

Instructions for oven

1. Preheat the oven to a maximum of 200 degrees Celsius without a roasting pan or grill.
2. Season the dish before placing it in the roasting bag.
3. Place the dish in the roasting bag, making sure there is enough space around it.
4. Close the roasting bag with the plastic sealing strips provided and poke a few holes in the top to allow steam to escape.
5. Place the roasting bag on a roasting pan or grill.
6. Place the dish in the oven. Make sure the bag does not touch the walls of the oven.
Chicken: 25 min per 500g Meat and poultry: 30 min per 500g
Cooking time may vary depending on taste.
7. Remove the dish from the oven with oven mitts when cooked and let it rest for a while. Use the released juices for gravy or sauce.

Instructions for microwave

1. Season the dish before placing it in the roasting bag.
2. Place the dish in the roasting bag, making sure there is enough space all around. Close the roasting bag with the plastic sealing strips provided.
3. Do not use metal closing strips!
4. Pierce a few holes in the top to allow steam to escape.
5. Place the dish in the microwave and follow the indicated setting and cooking time for the specific dish.

Notes and warnings

- GrillX roasting bags are not suitable for the grill or barbecue.
- The roasting bags can only be used up to 200 degrees Celsius or gas level 6.
- Only use the original enclosed closing strips.
- These roasting bags are made of foil suitable for food contact and comply with European legislation.
- Keep the product out of the reach of children.