

Joseph
Joseph®



ВАША МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ СПОСОБНА НА БОЛЬШЕЕ!

M-Cuisine Форма для приготовления пасты в микроволновой печи

Благодарим вас за приобретение продукции Joseph Joseph! Пожалуйста, перед первым применением внимательно ознакомьтесь с нашим буклетом. Здесь содержится информация о составляющих формы M-Cuisine™, инструкции по приготовлению блюд и рекомендации по уходу.

Инструкции по применению:

1. Отмерьте количество порций (макс. — 4) и положите пасту в форму.
2. Добавьте необходимое количество воды (см. инструкции на обратной стороне буклета). Вода не должна превышать максимальный уровень на разметке.
3. Поставьте в микроволновую печь.
4. Готовьте согласно инструкциям на обратной стороне буклета.
5. Извлеките из микроволновой печи и сразу же слейте воду через встроенный дуршлаг.
6. Подавайте форму к столу или добавляйте пасту к соусам и другим ингредиентам.

Внимание: при извлечении формы из микроволновой печи всегда защищайте руки. Ёмкость или её содержимое могут быть очень горячими. Будьте осторожны при сливе горячей воды. Не переполняйте ёмкость водой.

Очистка и уход:

Можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы избежать пятен, не используйте с красящими пищевыми добавками, например, куркумой. Подходит для микроволновых печей с мощностью до 900 ватт. Не подходит для конвекционных микроволновых печей, конвекционных духовых шкафов, всех типов плит и грилей.



M-Cuisine Форма для приготовления пасты в микроволновой печи

Инструкции к приготовлению блюд (800 ватт)

Инструкции по умолчанию подразумевают совместное применение с микроволновой печью мощностью 800w. Если мощность вашей печи отличается от указанной, отрегулируйте время приготовления самостоятельно.

	Количество
	Вода
	Время приготовления
	Время остывания

Встроенный дуршлаг



Углы для переноски

Как использовать:



Отмерьте количество пасты



Добавьте воды



Поставьте в микроволновую печь. Извлеките из печи. Слейте воду.

Спагетти

	1	2	3	4
	57 г	114 г	171 г	228 г
	600 мл	700 мл	800 мл	1000 мл
	10-12 мин	12-14 мин	14-16 мин	16-18 мин
	-	-	-	-

Ракушки

	1	2	3	4
	57 г	114 г	171 г	228 г
	600 мл	700 мл	800 мл	1000 мл
	11-13 мин	14-16 мин	16-18 мин	18-20 мин
	-	-	-	-

Пенне

	1	2	3	4
	57 г	114 г	171 г	228 г
	600 мл	700 мл	800 мл	1000 мл
	11-13 мин	14-16 мин	16-18 мин	18-20 мин
	-	-	-	-

Фарфале (бантики)

	1	2	3	4
	57 г	114 г	171 г	228 г
	600 мл	700 мл	800 мл	1000 мл
	10-12 мин	12-14 мин	14-16 мин	16-18 мин
	-	-	-	-