



7673





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN | English3

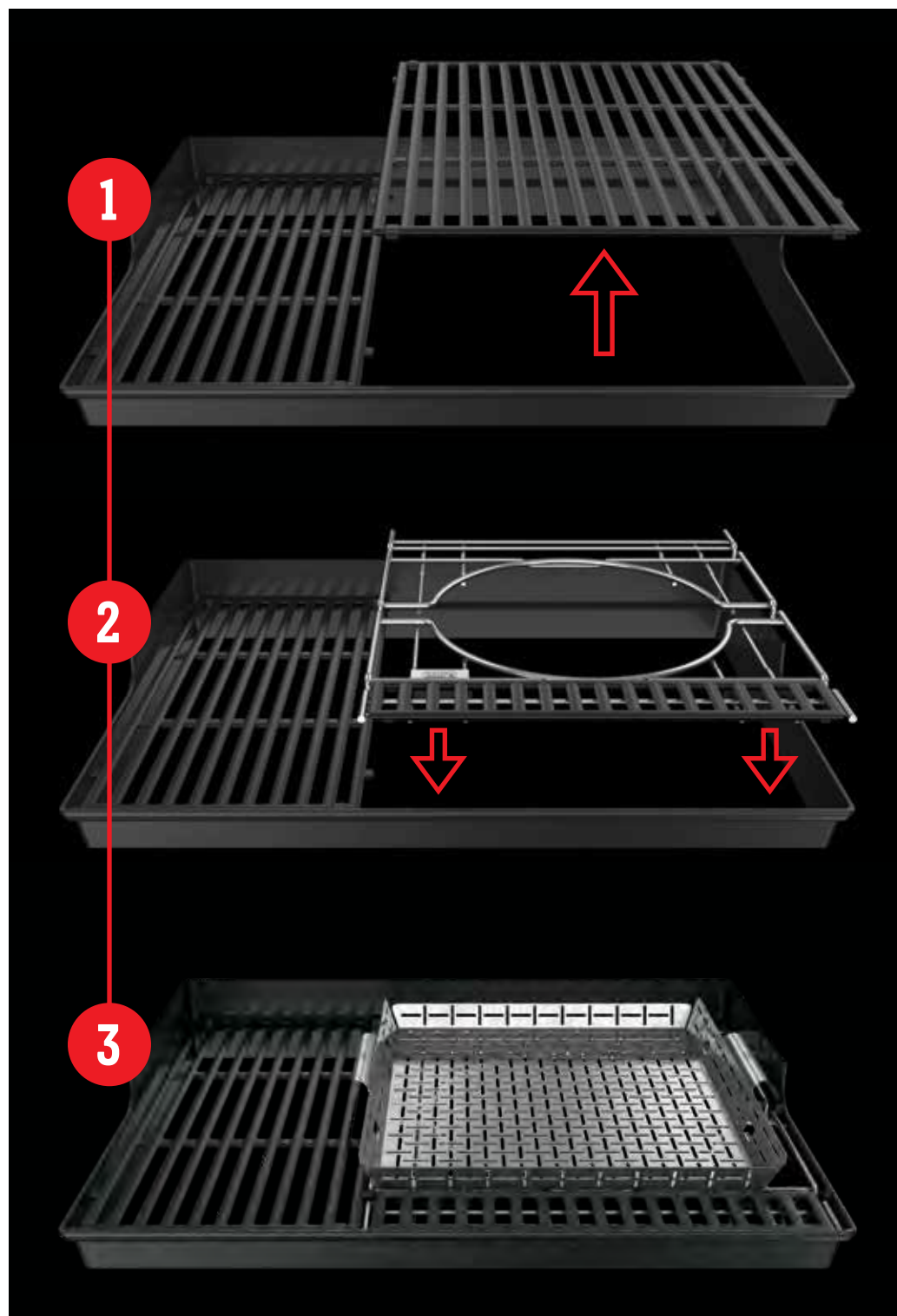
ES | Español.....5

FR | Français.....7

CN | 中文.....9

JA | 日本語.....11

KO | 한국어13



SAFETY

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your WEBER Grill Owner's Guide.

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant grill mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

⚠ WARNING: Do not use your WEBER CRAFTED accessory on your side burner.

⚠ CAUTION: Do not set your WEBER CRAFTED accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Thank you for taking the first step in your outdoor kitchen discovery! The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection allows you to spend more time outside, cooking food never thought possible on your grill.

Grilling Basket - Food for Thought

The Grilling Basket is great for veggies, smaller pieces of meat, and delicate food such as seafood, without worrying it will fall through the cooking grates.

Explore a few of these dishes with your Grilling Basket:

- Roasted and caramelized veggies such as zucchini, peppers, and onions
- Whole fish with loads of asparagus – while of course, generously oiling your fish
- Savory grilled shrimp and slices of lemon
- Marinated olives or nuts with smoky flavors

Continue to the next page for use & care guidance »

We cannot wait to hear about your new grilling adventures!

**Check out the rest of the
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
on weber.com.**

Before-You-Grill Checklist

- ✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Make sure that your Grilling Basket is clean and ready to go.

Grilling Instructions

Once the WEBER CRAFTED Grates and Frame are installed and the Grilling Basket is clean:

1. Remove the cooking grate (A) and place the Grilling Basket within the Frame. Basket handles should be facing to **the left and right** of the grill (B). The basket hooks secure over the innermost part of the Frame (C).*
2. Place Spacer between the Grilling Basket and front of the cookbox (D).
3. Preheat your grill for **approximately 10-15 minutes** with Grilling Basket in place.
4. While the grill is preheating, oil and season your food according to its recipe.
5. Add your food and continue with the recipe.

*For WEBER smart grills, avoid contact with the temperature probe in the back of the cookbox.

Caring for Your Grilling Basket

- Clean after each use. The Grilling Basket is dishwasher safe, however, handwashing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended to extend the life of the product.
- Thoroughly dry before storing.
- With usage, the color of the stainless-steel surface will begin to change. This is completely normal and will not change the cooking results.

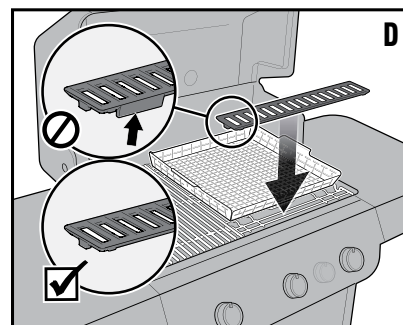
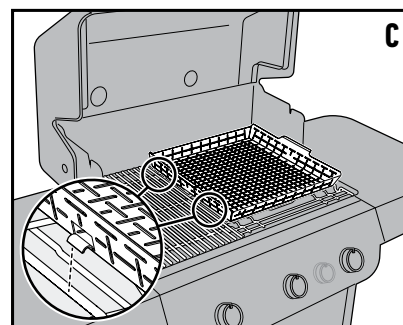
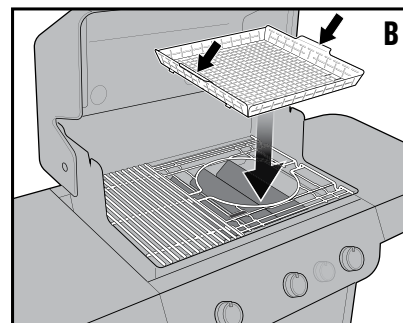
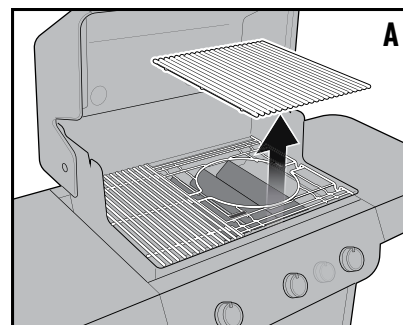
Tips For Deep Cleaning

Over time your Grilling Basket may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Grilling Basket as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Grilling Basket. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.



SEGURIDAD

Respete todas las indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene la guía del propietario de su asador WEBER.

⚠ ADVERTENCIA: Use siempre guantes para asar resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular un accesorio si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No use su accesorio WEBER CRAFTED en el quemador lateral.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque su accesorio WEBER CRAFTED sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Ignorar estas indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones que tengan como resultado daños materiales.

Colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

¡Felicidades por dar el primer paso para descubrir nuevos territorios de la cocina al aire libre! La colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection le permite pasar más tiempo en el exterior, cocinando en su asador como jamás habría imaginado.

Canastilla para rostizar: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

La canastilla para rostizar es fantástica para preparar verduras, pequeñas piezas de carne y alimentos delicados como mariscos sin preocuparse de que se caigan a través de las parrillas de cocción.

Anímese a elaborar algunos de estos platillos con su canastilla para rostizar:

- Verduras rostizadas y caramelizadas, como calabacitas, pimientos y cebollas
- Pescado entero, generosamente untado con aceite y acompañado de montones de espárragos
- Sabrosos camarones asados con rodajas de limón
- Aceitunas marinadas o frutos secos con sabores ahumados

Consulte las recomendaciones de uso y cuidados en la página siguiente »

¡Ya queremos conocer sus nuevas aventuras culinarias a la parrilla!

Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection en weber.com.

Revisiones por efectuar antes de cocinar

- ✓ Asegúrese de contar con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com.
- ✓ Asegúrese de que su canastilla para rostizar esté limpia y lista para usar.

Instrucciones para cocinar

Con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED instalados y la canastilla para rostizar limpia:

1. Extraiga la parrilla de cocción **(A)** y coloque la canastilla para rostizar adentro del marco. Las asas de la canastilla deben quedar orientadas hacia **la izquierda y la derecha** del asador **(B)**. La canastilla se engancha firmemente sobre la parte interior del marco **(C)**.*
2. Coloque el separador entre la canastilla para rostizar y la parte delantera de la caja de cocción **(D)**.
3. Precaliente el asador **unos 10-15 minutos** con la canastilla para rostizar en su lugar.
4. Mientras se precalienta el asador, unte con aceite y sazone los alimentos según la receta elegida.
5. Coloque los alimentos y proceda con la preparación.

*Si está usando un asador inteligente WEBER, evite el contacto con la sonda de temperatura en la parte trasera de la caja de cocción.

Cuidado de la canastilla para rostizar

- Límpiela después de cada uso. La canastilla para rostizar es apta para lavavajillas; no obstante, se recomienda lavarla a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos para prolongar la vida útil del producto.
- Séquelo bien antes de guardarlo.
- Con el uso, la superficie de acero inoxidable empezará a cambiar de color. Es completamente normal y no afectará a los resultados de la cocción.

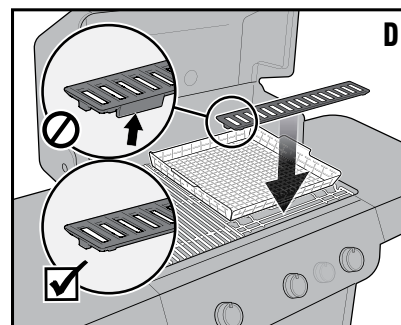
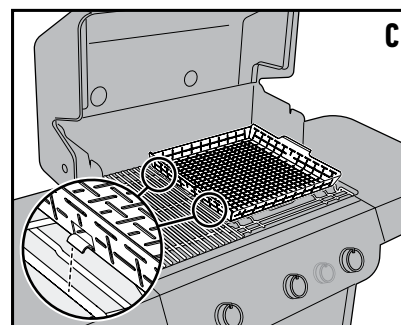
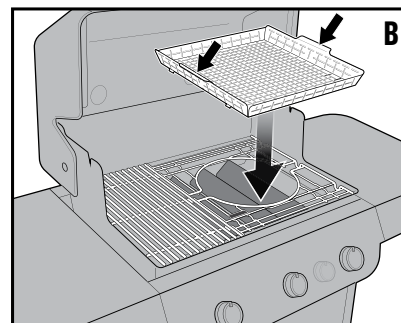
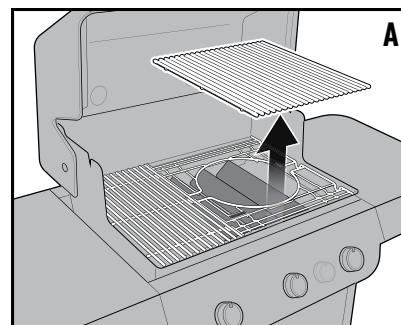
Consejos para una limpieza profunda

Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su canastilla para rostizar. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos de la canastilla para rostizar.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta a la canastilla para rostizar. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirlo por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y limpie con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
5. Enjuague y seque.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiarla. Cuando deje de burbujear, retírela con un cepillo y enjuague.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com.



SÉCURITÉ

Suivez toutes les consignes des mentions AVERTISSEMENT et ATTENTION du manuel du propriétaire de votre barbecue WEBER.

⚠ AVERTISSEMENT :
Portez toujours des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur) lorsque vous manipulez un accessoire chaud.

⚠ AVERTISSEMENT :
N'utilisez pas l'ustensile WEBER CRAFTED sur le brûleur latéral.

⚠ ATTENTION :
Ne placez pas l'ustensile WEBER CRAFTED sur une surface combustible, du verre ou une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.

Le non-respect des mentions AVERTISSEMENT et ATTENTION peut causer des blessures graves, un incendie ou une explosion qui entraînerait des dommages matériels.

La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Félicitations pour votre premier pas dans la découverte de votre cuisine extérieure! La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED vous permet de cuisiner des aliments inattendus à l'extérieur sur votre barbecue.

Panier à rôtir – Un monde de possibilités

Le panier à rôtir est idéal pour les légumes, les petits morceaux de viande et les aliments délicats tels que les fruits de mer, sans s'inquiéter qu'ils tombent à travers la grille de cuisson.

Explorez quelques-uns de ces plats avec votre panier à rôtir :

- Légumes grillés et caramélisés tels que des courgettes, des poivrons et des oignons.
- Poisson entier avec beaucoup d'asperges – sans oublier bien sûr de huiler généreusement votre poisson.
- Savoureuses crevettes grillées et tranches de citron.
- Olives ou noix marinées aux saveurs fumées.

Continuez à la page suivante pour des conseils d'utilisation et d'entretien »

Nous avons hâte d'entendre parler de vos nouvelles aventures de grillades!

Découvrez tous les ustensiles de la collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED sur le site weber.com.

Avant de commencer votre barbecue

✓ Vérifiez que vous avez les grilles et le cadre pour ustensiles WEBER CRAFTED. Ceux-ci peuvent être achetés séparément sur le site weber.com.

✓ Assurez-vous que le panier à rôtir est propre et prêt à l'emploi.

Instructions de cuisson au barbecue

Une fois les grilles et le cadre WEBER CRAFTED installés et le panier à rôtir propre :

1. Retirez la grille de cuisson (A) et placez le panier à rôtir dans le cadre. Les poignées du panier doivent être orientées **vers la gauche et la droite** du barbecue (B). Les crochets du panier s'accrochent sur la partie la plus intérieure du cadre (C).*
2. Placez la plaque d'espacement entre le panier à rôtir et l'avant de la cuve de cuisson (D).
3. Préchauffez le barbecue pendant **environ 10 à 15 minutes** avec le panier à rôtir en place.
4. Pendant que le barbecue préchauffe, huilez et assaisonnez vos aliments selon la recette choisie.
5. Ajoutez vos aliments et continuez la recette.

*Pour les barbecues connectés WEBER, évitez tout contact avec la sonde de température située à l'arrière de la cuve de cuisson.

Entretien du panier à rôtir

- Nettoyez après chaque utilisation. Le panier à rôtir va au lave-vaisselle. Toutefois, il est recommandé de le laver à la main à l'aide d'un détergent doux et d'une brosse en nylon ou une éponge non abrasive pour prolonger la durée de vie du produit.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

- La couleur de la surface en acier inoxydable commencera à changer avec l'usage. Ce phénomène est tout à fait normal et n'affecte en rien les résultats de cuisson.

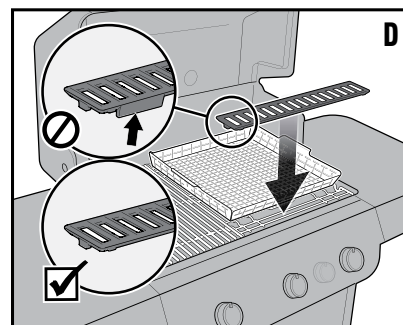
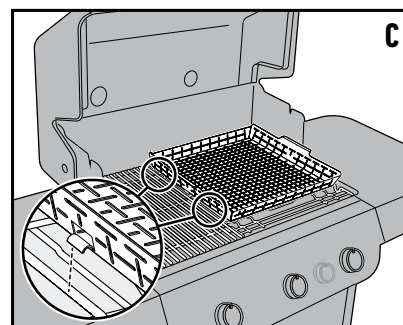
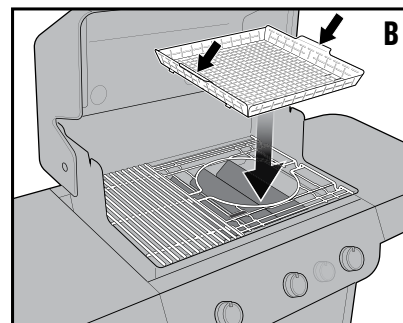
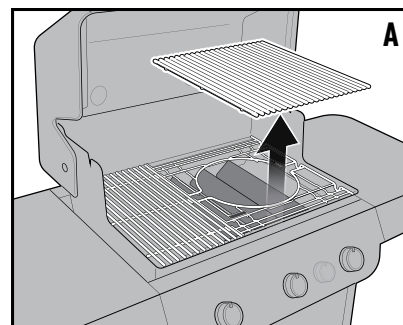
Conseils pour le nettoyage en profondeur

Au fil du temps, le panier à rôtir peut accumuler des résidus alimentaires. Voici une méthode efficace pour les enlever :

1. Retirez autant de résidus alimentaires que possible du panier à rôtir.
2. Mélangez trois parts de bicarbonate de soude avec une part d'eau. Une pâte se formera.
3. Appliquez généreusement la pâte sur le panier à rôtir. La pâte doit être d'une épaisseur suffisante pour le recouvrir complètement.
4. Laissez agir le mélange pendant quelques heures ou toute la nuit. Ajoutez plus de bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

REMARQUE : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Une fois que la réaction de pétilllement commence à s'estomper, continuez à frotter et à rincer.

Si vous avez des questions, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur le site www.weber.com.



安全

使用时, 请遵守 WEBER 烤炉用户指南中的所有警告事项和注意事项。

△警告事项: 使用热的配件时, 务必佩戴连指或分指的隔热烧烤手套 (需符合 EN 407 标准, 热接触 2 级或以上)。

△警告事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件用于侧燃烧器上。

△注意事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件置于易燃表面、玻璃或受热可能损坏的表面上。

未遵循本使用说明中的警告事项和注意事项可能导致严重的人身伤害, 或者可能导致起火或爆炸, 造成财产损失。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

祝贺您迈出户外厨房探索的第一步! WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection 让您更愿意待在户外, 做出意料之外的烧烤美食。

烧烤篮 - 回味无穷

烧烤篮非常适合蔬菜、小块肉类和海鲜等精细食品, 无需担心它会从烤架上掉落。

使用烧烤篮尝试以下美味:

- 烤蔬菜, 如西葫芦、辣椒和洋葱
- 整鱼搭配足量的芦笋——当然要给鱼涂上大量的油
- 美味烤虾搭配柠檬片
- 腌制橄榄或烟熏风味坚果

[前往下一页, 了解使用和保养指南 »](#)

我们迫不及待想要听听您最新的烧烤趣事了!

**前往 weber.com, 深入了解
WEBER CRAFTED y
Outdoor Kitchen Collection。**

烤前准备清单

- ✓ 确认您拥有 WEBER CRAFTED 烤架和外框。它们可以从 weber.com 上单独购买。
- ✓ 确保烧烤篮干净整洁，可以随时使用。

烧烤说明

当 WEBER CRAFTED 烤架和外框安装完成，且烧烤篮干净整洁时：

1. 取下炉篦 (A) 将烧烤篮放入外框中。烧烤篮手柄应面向烤炉的左右两侧(B)。烧烤篮挂钩固定在外框的最内侧部分上 (C)。^{*}
2. 将垫片放在烧烤篮和烹饪箱前面之间 (D)。
3. 安装好烧烤篮后，预热烤炉大约 10-15 分钟。
4. 在烤炉预热期间，按照食谱给食物刷油和调味。
5. 放入食物，按照食谱烧烤。

^{*}如使用 Weber Smart 烤炉，要避免温度探针接触烹饪箱背面。

烧烤篮保养

- 每次使用后清洁。烧烤篮可用洗碗机清洗，但为了延长产品的使用寿命，建议使用温和的清洁剂和无磨蚀性的尼龙刷或海绵进行手洗。
- 彻底晾干之后收藏。
- 用久之后，不锈钢表面的颜色会开始发生变化。这是正常现象，不会对烹饪效果造成影响。

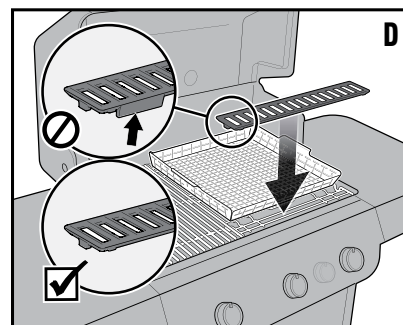
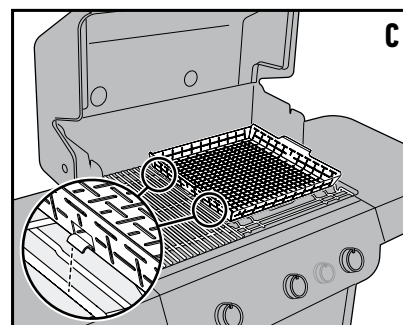
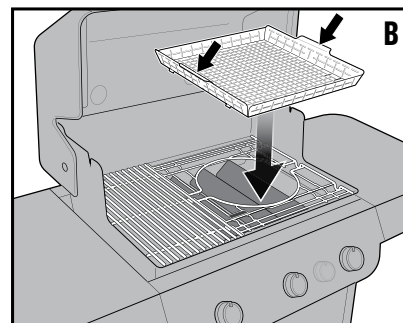
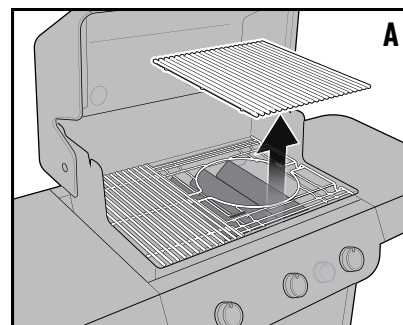
深层清洁建议：

随着时间的推移，您的烧烤篮可能会堆积食物残渣。以下是有效去除方法：

1. 尽可能去除烧烤篮中的食物残渣。
2. 混合三份小苏打和一份水。形成糊状。
3. 将糊状物涂抹在烧烤篮上。厚度应足以完全覆盖炒锅和蒸笼。
4. 静置几个小时或者过夜。继续加入小苏打，用非磨蚀性尼龙刷或海绵刷洗。
5. 冲洗干净，晾干。

注意：如果还有顽固残留，清洁之前在糊状物上倒一些醋。停止起泡后，继续刷洗，然后冲洗干净。

如果您有任何问题，请使用我们网站上的联系信息联系所在地区的客户服务代表。登录 weber.com。



安全性

WEBERグリル取扱説明書に記載の「警告」および「注意」の各項目に従ってください。

△警告：高温になったアクセサリーに触る際は、耐熱性のバーベキューミットやオーブングローブ（EN407接触熱規格レベル2以上に適合するもの）を使用してください。

△警告：WEBER CRAFTED アクセサリーをサイドバーナーに載せて使用しないでください。

△注意：WEBER CRAFTEDアクセサリーは、可燃性の台の上やガラス、または熱に弱い台の上に置かないでください。

上記の「警告」および「注意」の各項目が守られない場合は、大怪我、あるいは器物の損壊を引き起こす火災または爆発の原因となる恐れがあります。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

アウトドアキッチンの旅への第一歩、おめでとうございます。
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection をお使いいただくことにより、アウトドアで過ごす時間が増え、これまでグリルでは無理だと思っていた料理もお作りいただけるようになります。

ローストバスケット - アイデアがいっぱい

ローストバスケットは、野菜、小さく切った肉類、魚介類などのデリケートな食材にぴったりです。これでもう、食材が調理用焼き網から落ちることを心配する必要はありません。

ローストバスケットを使ったレシピをいくつかご紹介します。

- ズッキーニ、ピーマン、玉ねぎなどの野菜のローストや炒め物
- アスパラガスをたっぷり添えた尾頭付きの魚 - 魚にはたっぷり油を塗りましょう
- 塩味のエビのグリルとレモンのスライス
- スモーキー風味のオリーブまたはナッツのマリネ

次のページで用途&お手入れの方法について見る »

みなさまのグリルアドベンチャーをお聞かせください。

**WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
の詳細はweber.comでご確認ください。**

グリルをお楽しみいただく 前のチェックリスト

- ✓WEBER CRAFTED 焼き網とフレイムをお持ちですか？ こちらは、weber.comで別途お買い求めいただけます。
- ✓ローストバスケットが清潔で、すぐに使える状態であることを確認します。

グリル調理の手順

WEBER CRAFTED 焼き網とフレイムが取り付けられ、ローストバスケットが清潔であることを確認したら：

1. 調理用焼き網 (A) を取り外し、ローストバスケットをフレイムの中に入れます。バスケットの持ち手が、グリルの左右に置くように置いてください (B)。バスケットフックはフレイムの最も奥の部分に固定されます。 (C) *
2. ロースターバスケットと調理ボックスの正面の間にスペーサーをセットします (D)。
3. ローストバスケットをセットした状態で、グリルを約10～15分間予熱します。
4. グリルを予熱している間に、レシピに従って食材に油を塗り、調味料をまぶします。
5. 食材を加え、レシピに従って調理を続けます。

*WEBER スマートグリルでは、調理ボックスの背面と温度プローブが接触しないように気をつけてください。

ローストバスケットのお手入れ

- 使用後は毎回洗浄してください。ローストバスケットは食器洗浄機で洗えますが、製品の寿命を延ばすため、中性洗剤を使って非研磨性のナイロンブラシまたはスポンジで手洗いをすることをお勧めします。
- しっかりと乾かしてから保管してください。
- 使用するにつれ、ステンレススチールの表面の色が変化します。全く問題ありません。食材の焼き上がりにも一切影響を与えません。

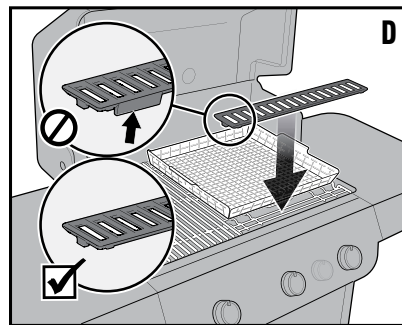
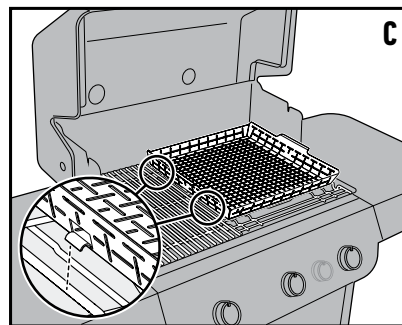
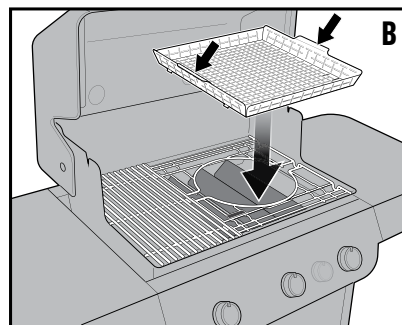
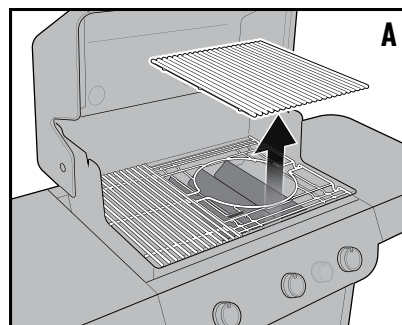
ディープクリーニングに関するアドバイス

時間の経過とともに、ローストバスケットに食べ物のカスが蓄積されることがあります。この場合、次の方法で汚れを効果的に取り除くことができます。

1. ローストバスケットに残った食べ物のカスをなるべく取り除きます。
2. 重曹と水を3:1の割合で混ぜ合わせ、ペースト状にします。
3. ペーストをローストバスケットにたっぷりと塗ります。厚めにくまなく塗りつけます。
4. そのまま数時間～1晩おきます。重曹を加え、研磨剤不使用のブラシまたはスポンジでカスを擦り落とします。
5. 洗い流したら、乾かします。

注意： それでもこびりついたカスが落ちない場合は、クリーニング直前にペーストに酢を垂らしてから網に塗りつけます。小さな泡が出るのが収まったら、ブラシで擦り落とし、水で洗い流します。

ご不明な点がございましたら、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。詳しい情報はweber.com.にログインしてご確認ください。



안전

웨버 그릴 사용 설명서의 모든 경고 및 주의 문구를 준수하세요.

⚠ 경고: 뜨거운 액세서리를 다룰 때는 항상 내열 바베큐 장갑(EN 407 준수, 접촉 열 등급 레벨 2 이상)을 착용하세요.

⚠ 경고: WEBER CRAFTED 액세서리를 사이드 버너에서 사용하지 마세요.

⚠ 주의: 가연성 표면, 유리 또는 열에 의해 손상될 수 있는 표면에 WEBER CRAFTED 액세서리를 올려놓지 마세요.

경고 및 주의 사항을 준수하지 않으면 심각한 부상을 당하거나 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해를 볼 수 있습니다.

WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션

아웃도어 키친 컬렉션을 선택해 주셔서 감사합니다! WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션으로 야외에서 더 많은 시간을 보내며 그릴에서는 불가능하다고 생각했던 음식들을 요리해 보세요.

로스팅 바스켓 - 생각해 볼 만한 요리

로스팅 바스켓은 채소, 작은 고기 조각, 해산물과 같은 섬세한 요리에 제격이며, 재료가 조리용 석쇠살 사이로 떨어질 염려가 없습니다.

로스팅 바스켓으로 시도해 볼 수 있는 요리:

- 구운 채소와 캐러멜화한 채소(예: 애호박, 후추, 양파)
- 아스파라거스를 곁들인 통생선(생선에 넉넉한 오일링도 가능)
- 입맛을 돋우는 그릴 새우와 레몬 슬라이스
- 훈제향이 나는 마리네이티드 올리브 또는 견과류

사용 및 관리 지침은 다음 페이지를 참조하세요 »

새로운 그릴 요리가 어떠셨는지 빨리 듣고 싶습니다!

weber.com에서 다른 WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션 용품도 확인해보세요.

그릴 사용 전 체크리스트

- ✓ **WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임이 있어야 합니다.** 석쇠와 프레임은 weber.com에서 별도로 구매하실 수 있습니다.
- ✓ 로스팅 바스켓이 깨끗하고 사용할 준비가 되어 있는지 확인합니다.

그릴링 설명

WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임을 설치하고 깨끗한 로스팅 바스켓을 준비한 후:

1. 조리용 석쇠를 꺼내고 **(A)** 로스팅 바스켓을 WEBER CRAFTED 프레임 안에 올려놓습니다.* 바스켓 손잡이는 **그릴의** 왼쪽과 오른쪽을 향해야 합니다 **(B)**. 바스켓 후크를 프레임의 가장 안쪽(중심부)에 걸쳐 고정합니다 **(C)**.*
2. 로스팅 바스켓과 쿡박스 앞면 사이에 스페이서를 배치합니다 **(D)**.
3. 로스팅 바스켓을 그대로 둔 채 그릴을 **약 10~15분 동안** 예열합니다.
4. 그릴이 예열되는 동안 레시피에 따라 식품에 오일링과 시즈닝을 합니다.
5. 요리를 얹고 레시피 대로 조리합니다.

*웨버 스마트 그릴의 경우, 쿡박스 뒤쪽에 위치한 온도 측정기에 닿지 않도록 합니다.

로스팅 바스켓 관리

- 사용 후에는 항상 세척합니다. 로스팅 바스켓은 식기세척기로 세척할 수 있지만, 제품 수명을 연장하려면 비연마성 나일론 솔이나 스펀지에 중성 세제를 묻혀 손 세척하는 것이 좋습니다.
- 보관하기 전에 완전히 건조합니다.
- 사용할수록 스테인리스 스틸 표면에 변색이 일어납니다. 이는 정상적인 현상이며 조리 결과에는 영향을 미치지 않습니다.

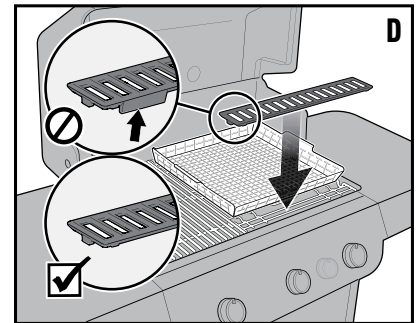
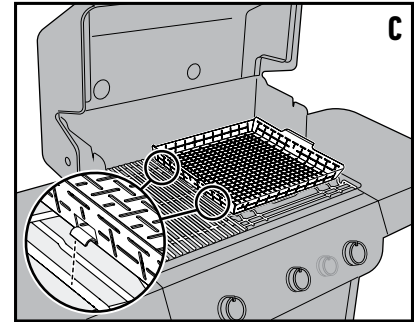
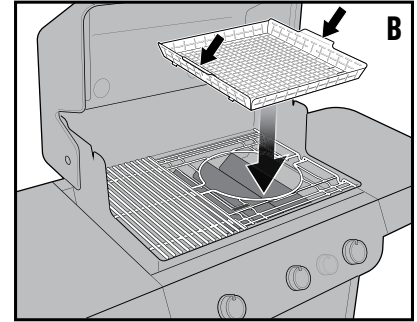
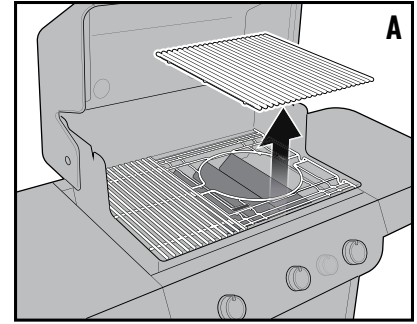
정밀 세척을 위한 팁

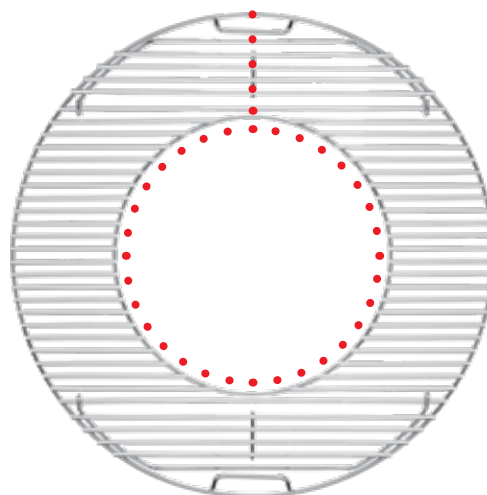
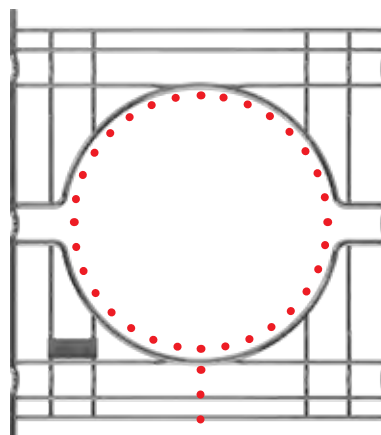
시간이 지남에 따라 로스팅 바스켓에 음식 찌꺼기가 쌓일 수 있습니다. 이 경우 다음과 같이 효과적으로 제거해 보세요:

1. 로스팅 바스켓에 붙은 음식 찌꺼기를 가능한 한 많이 제거합니다.
2. 물과 베이킹소다를 1:3 비율로 섞어, 걸죽하게 만듭니다.
3. 로스팅 바스켓에 이 혼합물을 넉넉히 바릅니다. 완전히 덮일 정도로 두꺼워야 합니다.
4. 이 상태로 몇 시간 또는 하룻밤 동안 그대로 둡니다. 베이킹소다를 더 뿌린 다음 비연마성 나일론 솔이나 스펀지로 문지릅니다.
5. 깨끗하게 행구고 말립니다.

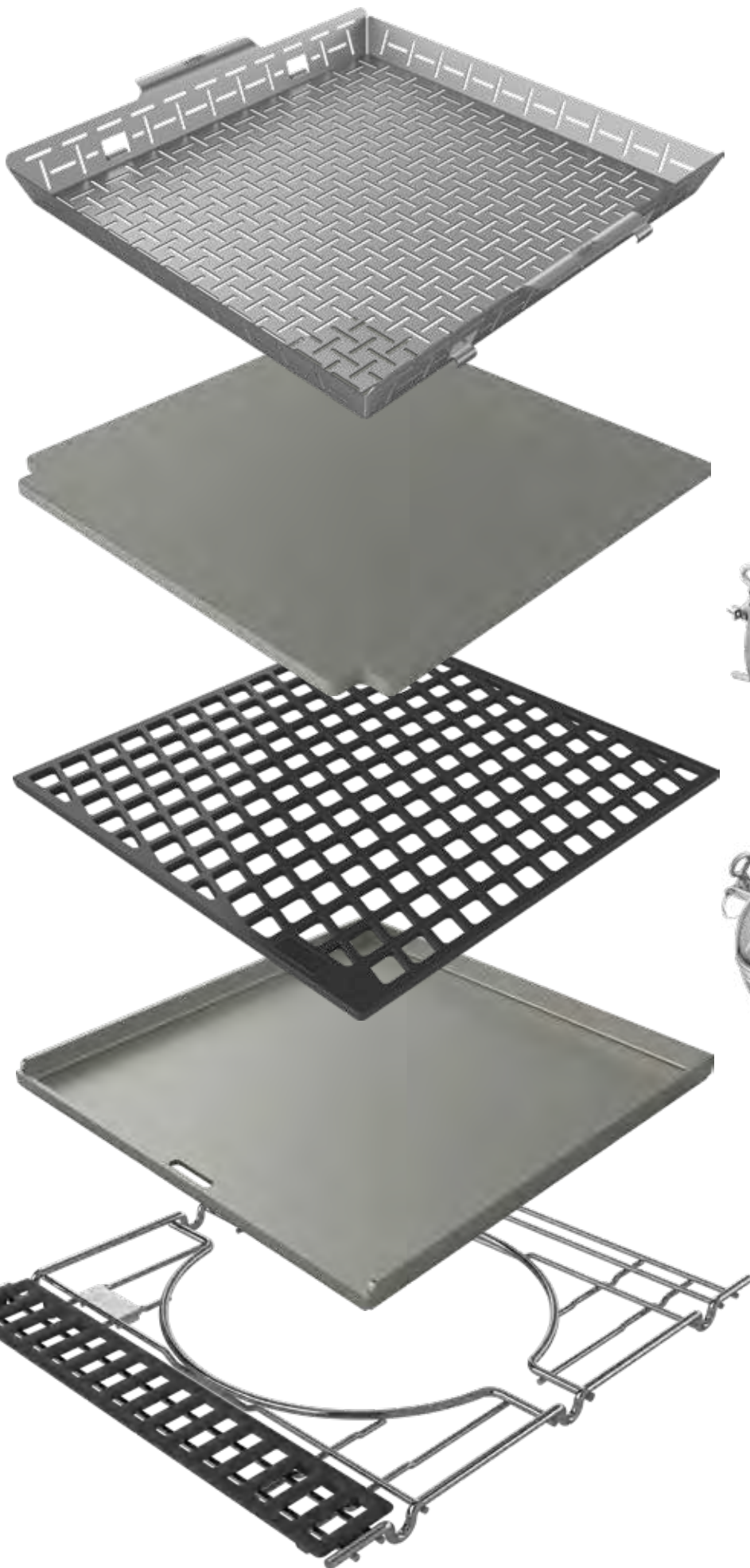
참고: 잘 떨어지지 않는 잔여물이 있다면, 세척 직전에 혼합물 위에 식초를 붓습니다. 거품이 사그라들면 문질러 닦고 행굽니다.

궁금하신 사항은 당사 웹사이트에 게재된 연락처 정보를 사용하여 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. www.weber.com에 접속하세요.





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com

