

Met de Chafing Dish kunt u eten warm houden tijdens het bereiden en serveren van een buffet. Ze zijn makkelijk te gebruiken en komen goed van pas bij het bereiden van meerdere gerechten.

Hoe gebruikt u een Chafing Dish:

- Haal een vochtig doekje door de voedselpannen om eventueel stof te verwijderen.
- Vul de waterbak net zo vol dat de voedselbak(ken) net niet gaan drijven. Doe dit bij voorkeur met warm water.
- Zet het frame/onderstel op een stabiele ondergrond en zorg ervoor dat de waterbak aan de buitenkant droog is. Zowel aan de zijkanten als aan de onderkant
- Verwijder de deksel van het blikje brandpasta en plaats het blikje in de brandpasta-houder.



Het aansteken van de brandpasta:

- Plaats de houder met het blikje onderin de chafing dish en steek de pasta aan. Zorg dat de brandpasta-houder volledig geopend is.

Let op: Brandpasta geeft vaak een bijna onzichtbare blauwe vlam die vooral overdag slecht zichtbaar is. Vervoer bovendien geen brandende pasta in de houder.

- Plaats de deksel op de chafing dish en wacht minimaal 15 tot 30 minuten voordat u de voedselpan met gerechten in de waterbak zet.
- Let er tijdens het serveren van het eten op dat de deksel steeds wordt teruggeplaatst op de chafing dish. Dit is om uitdroging van het eten te voorkomen.

Advies: Plaats kaartjes met de naam van het gerecht bij de chafing dish samen met een lepelhouder waar men de gebruikte lepel op terug kan leggen.

De brandpasta brandt gemiddeld 2 tot maximaal 3 uur. Tijdens het verwarmen kan het water soms gaan koken, wat leidt tot snelle verdamping, waardoor het systeem kan gaan droog koken. Houdt hier rekening mee, door het waterniveau van tijd tot tijd te controleren of door de vlam met behulp van de deksel op de brandpasta-houder te temperen.

Waarschuwingen

- Plaats de chafing dish nooit in de directe nabijheid van licht ontvlambare objecten en zorg bij presentatie dat mensen niet met kledingstukken (lees: mouwen, sjaals en stropdassen bijvoorbeeld) bij de branders kunnen geraken.
- **Let op:** U werkt met open vuur. Zorg altijd voor voldoende voorzorgsmaatregelen om brand en ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten of water in de brander kan komen, hierdoor kan de brandpasta extra ontvlammen en uit de brander vliegen.
- Laat kinderen en huisdieren niet in de buurt komen van de chafing dishes.
- De deksel en het apparaat kunnen heet zijn. Wijs de gebruikers hier op. U kunt de deksels bij de start van het buffet ook weghalen. Het eten is dat al warm en hierdoor hoeven uw gasten de deksels niet steeds op te tillen. Dit kan, uiteindelijk, wel zorgen voor een snellere uitdroging van het eten

Royale Verhuur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor ongelukken of schade die ontstaan door oneigenlijk gebruik of het niet opvolgen van bovengenoemde adviezen.