

Használati útmutató: A megmosott és megszáritott zöldséget, gombát, különböző faja sajtokat, húst vagy halfilét (max. 500 g) szeletelje fel kb. 5 cm-es darabokra. **Liszt:** A felszeletelt ételt tegye a szitára, helyezze az edénybe, és szórjon rá lisztet. Helyezze fel a fedelet, és a zárt edényt rázza úgy, hogy az étel egész felülete legyen bevonva liszttel. A felesleges lisztet távolítsa el az edényből. **Tojás:** Az edénybe tegyen felvert tojást, helyezze be a szitát a rajta szétterített étellel, helyezze fel a fedelet, és a zárt edényt rázza úgy, hogy az étel egész felülete legyen bevonva tojással. A felesleges tojást távolítsa el az edényből. **Zsemlemorzsza** A felszeletelt ételt tegye a szitára, helyezze az edénybe, és szórjon rá zsemlemorzst, helyezze fel a fedelet, és a zárt edényt rázza úgy, hogy az étel egész felülete legyen bevonva zsemlemorzsaival. **A mi tippünk:** A készlet szita nélkül, fedéllel ellátott hagyományos konyhai edényként is tud szolgálni, a szita alkalmas saláta levelek, gyökérzöldségek stb. mosására és szűrésére