



🍔 İSLAK BURGER KULLANIM KILAVUZU 🍔

(Bu kılavuz, ıslak burgerlerin saklanması, hazırlanması ve burger standlarının doğru kullanımı hakkında bilgi içerir.)

1 ÜRÜNLERİN SAKLANMASI

📦 Teslimat Şekli:

- Islak burgerler **donuk (-18°C)** olarak teslim edilir.
- Ürünlerin tazeliğini ve kalitesini koruyabilmek için saklama kurallarına dikkat edilmelidir.

❄️ Saklama Koşulları:

- 18°C’de (derin dondurucu)** saklandığında **6 ay** dayanır.
- 4°C’de (normal buzdolabı)** saklandığında **en fazla 2-3 gün** içinde tüketilmelidir.

⚠️ **Önemli Uyarı:** Burgerler çözüldükten sonra tekrar dondurulmaz!

2 BURGERLERİN DİNLENDİRİLMESİ

🍔 Buhar makinesine koymadan önce burgerler yeterince dinlendirilmelidir .

🔥 İki yöntemle çözdürülebilir:

1 Planlı Kullanım:

- Kullanılacak burgerleri **bir gün önceden** 4°C’de (normal buzdolabında) bekletin.

2 Pratik Kullanım:

- Burgerleri **buhar makinesine koymadan en az 6-8 saat önce** 4°C dolapta bekletin.

⚠️ **Önemli Uyarı:** Donuk burgerler direkt olarak buhar makinesine konulmaz!

- Donuk Burgerler dinlendirilme esnasında üst üste konmamalıdır. (Tepsiye dizilmesi tavsiye edilir)

3 BURGER STANDI (BUHAR MAKİNASI) KULLANIMI

Stand Kapasitesi:

- Standlar iki katlıdır ve toplam 18 burger kapasitesine sahiptir:

✓ Üst kat: 9 burger

✓ Alt kat: 9 burger

⚠ **Önemli Uyarı:** Pişirme öncesi, standın her iki katmanına da yağlı kâğıt serilmelidir. Bu uygulama, burgerlerin yapışmasını, hamurlaşmasını önler ve temizlik işlemlerini kolaylaştırır.

Pişirme Talimatları:

1 Düşük Isıda Pişirme:

- 30-40°C ayarlandığında **yaklaşık 30 dakikada** burgerler hazır olur.

2 Yüksek Isıda Pişirme:

- 60-70°C ayarlandığında **yaklaşık 15-20 dakikada** burgerler hazır olur.

⚠ **Önemli Uyarı:** Burger makinası ısınıp buhar oluşmadan ürünleri koymayınız ve su haznesini belirli sürelerde kontrol ediniz.

4 GENEL KULLANIM TALİMATLARI

✓ Ürünleri saklama koşullarına uygun olarak muhafaza edin.

✓ Çözündürme talimatlarına uyarak burgerleri kullanıma hazırlayın.

✓ Stand sıcaklık ayarlarını doğru yaparak pişirme süresini optimize edin.

✓ Hijyen kurallarına dikkat edin ve burgerleri servise hazır hale getirin.

 **Daha fazla bilgi için bizimle iletişime geçin!**

 **İletişim:** İSTANBUL ISLAK BURGER – 0543 973 16 34

 **İnstagram:** istanbulislakburger

 **Web Sitesi:** www.istanbulislakburger.com