

DUŻY-BBQ

Żeliwne naczynia kuchenne



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

10038580	10038581	10038582	10038583	10038584	10038585	10038586
10038587	10038590	10038591	10038592	10038597	10038598	10038599
10038606	10038607	10038608	10038609	10038610	10038611	10038612
10038613	10038635	10038636	10038637	10038638	10038639	10038640
10038641	10038642	10038643	10038644	10038647	10038648	10038654
10038655	10038656	10038657	10038658	10038659	10038585	

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego urządzenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższymi instrukcjami i przestrzeganie ich, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane zlekceważeniem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i uzyskać więcej informacji o produkcie.



PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

Przed pierwszym użyciem

Garnki i patelnie żeliwne są już wstępnie natłuszczone i nie ma potrzeby dalszego natłuszczania. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić żeliwo gorącą wodą, zgodnie z instrukcją pielęgnacji. Nie przygotowywaj kwaśnych potraw, gdy używasz żeliwa po raz pierwszy, ponieważ kwas może uszkodzić patynę.

Jak dbać o żeliwo

Poczekaj, aż naczynia ostygną, a następnie umyj je ciepłą wodą. Nie należy czyścić gorących garnków i patelni zimną wodą, ponieważ materiał może ulec uszkodzeniu. Nie należy również używać mydła ani innych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić patynę. Należy dokładnie wysuszyć naczynia. Nigdy nie przechowuj żeliwnych garnków i patelni bez uprzedniego dokładnego ich wysuszenia.

Przechowywanie

Naczynia kuchenne muszą być całkowicie schłodzone i wyczyszczone przed przechowywaniem. Po wyczyszczeniu należy nałożyć cienką warstwę oleju. Do tego celu można użyć zwykłego oleju roślinnego (oleju spożywczego) lub specjalnego środka do pielęgnacji żeliwa. Następnie należy przechowywać naczynia w suchym miejscu. Jeśli garnek lub patelnia posiada pokrywkę, należy pozostawić ją lekko uchyloną (nie dokręcać).

Regeneracja

Jeśli Twoje naczynia kuchenne zaczynają rdzewieć lub wyglądają matowo i sucho w miejscach, musisz je ponownie natłuścić. Usuń rdzę za pomocą szczotki drucianej, a następnie wyczyść naczynie dokładnie ciepłą wodą. W tym jednym przypadku można użyć mydła. Następnie należy je dobrze wysuszyć i dokładnie nasmarować wszystkie żeliwne części olejem roślinnym (olejem spożywczym) lub specjalnym środkiem do pielęgnacji żeliwa.

Następnie wstaw naczynie do piekarnika nagrzanego do temperatury co najmniej 200°C (400°F / gaz 6) i pozostaw na 1 do 2 godzin, aby tłuszcz się przypalił. Po ostygnięciu dodaj kolejną cienką warstwę oleju. Następnie można natychmiast ponownie użyć naczynia lub przechowywać je w suchym miejscu. Należy pamiętać, że po ponownym nasmarowaniu żeliwa może pojawić się dużo dymu. Jeśli stanowi to problem, można ponownie nasmarować naczynia na świeżym powietrzu w grillu z kotłem.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Żeliwne naczynia kuchenne nie powinny być używane w pomieszczeniach zamkniętych lub zadaszonych.
2. Nigdy nie zostawiaj żeliwnego naczynia bez nadzoru i trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od gorącego naczynia.
3. Przed transportem lub przechowywaniem należy pozostawić naczynia żeliwne do całkowitego ostygnięcia.
4. Używaj tylko normalnych brykietów z węgla drzewnego.
5. Używaj rękawic do grillowania i szczypiec, aby uniknąć poparzeń.
6. Nie używaj alkoholu, benzyny lub podobnych płynów do rozpalania lub ponownego rozpalania brykietów.
7. Nie należy wylewać zimnych płynów na gorące żeliwo. Może to spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenie żeliwa.



KLARSTEIN