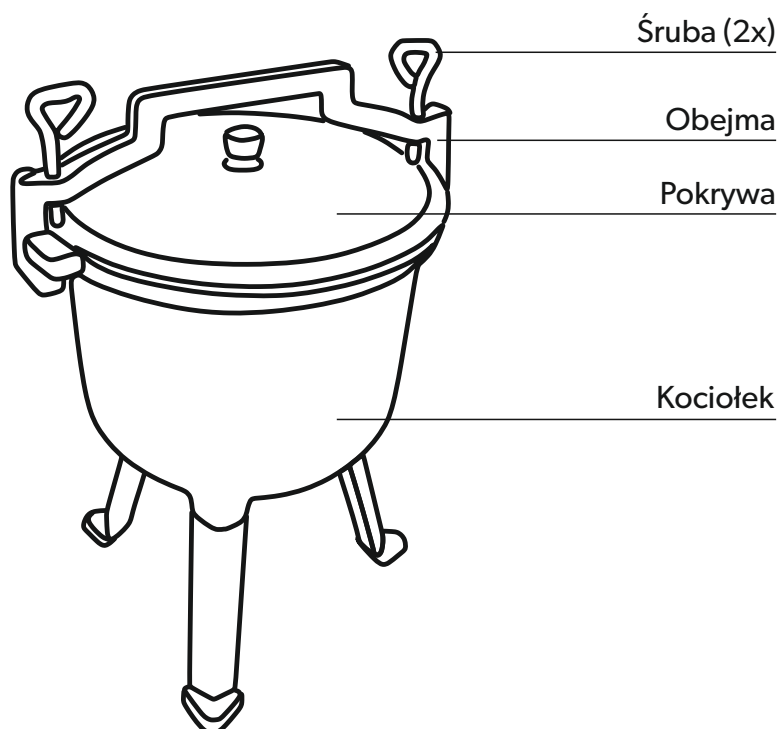


Instrukcja użytkowania kociołka żeliwnego

Aby kociołki żeliwne służyły przez długie lata należy pamiętać o kilku podstawowych zasadach:

- 1** Zakupiony przez Ciebie kociołek jest już "wypalony" czyli gotowy do użycia. Po każdym użyciu umyty kociołek wysmaruj wewnątrz smalcem lub olejem a nadmiar tłuszczu wytrzyj ręcznikiem papierowym.
- 2** Po skończonym gotowaniu nigdy nie wlewaj do rozgrzanego kociołka zimnej wody, gdyż może to spowodować pęknięcie żeliwa. Najlepiej odczekaj aż kociołek ostygnie i umyj go wodą bez dodatku detergentów, gdyż detergenty mogą przeniknąć w głąb żeliwa i przedostawać się do potraw.
- 3** Zaleca się używać drewnianych bądź syntetycznych przyborów, używanie ostrych narzędzi może spowodować uszkodzenie wierzchniej powierzchni naczynia.
- 4** Naczyn z naturalnego żeliwa nie wolno namaczać oraz przetrzymywać w wilgotnym miejscu, ponieważ mogą zardzewieć.
- 5** Po umyciu nie należy przetrzymywać kociołka z zakrytą pokrywą, co może sprzyjać korozji. Zaleca się ponadto używania ochronnych rękawiczek podczas kontaktu z naczyniem.

Elementy:



Uwaga

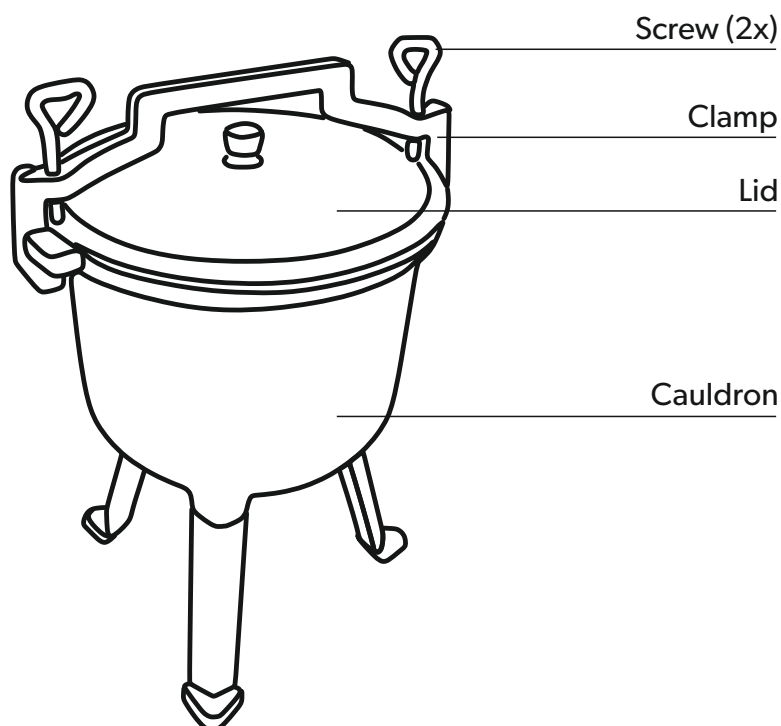
Naczyn należy używać zgodnie z ich przeznaczeniem. Chronić przed dziećmi.

Instructions for using cast iron cookware

To keep cast iron meat pots for longer we advisable to follow the below:

- 1 You have purchased a pre-seasoned, ready-to-use meat pot. Before using it for the first time, it is advisable to wash and dry the cast-iron pot. Once it is completely dry, apply a layer of cooking fat to grease it.
- 2 To prevent the cracking of hot cast iron vessels, it is advised to avoid rapidly flooding them with cold water. The optimal approach is to wait for the vessel to cool down before cleaning it with water, without the use of any detergents. Detergents have the potential to seep into the cast iron and affect future cooking.
- 3 It is recommended to use wooden or synthetic utensils, as sharp ones can scratch the surface of the cast iron pot.
- 4 If food sticks to the bottom of the dish when it is finished cooking, pour salt over the bottom of the pot, reheat and keep warm for a while. Then remove the salt and season the dish by rubbing it with oil or cooking fat. Avoid soaking natural cast iron cookware to prevent rusting.
- 5 When storing the pot after cleaning, it is advisable not to cover it with a lid. We recommend using protective gloves when handling the dish.

Parts:



Caution

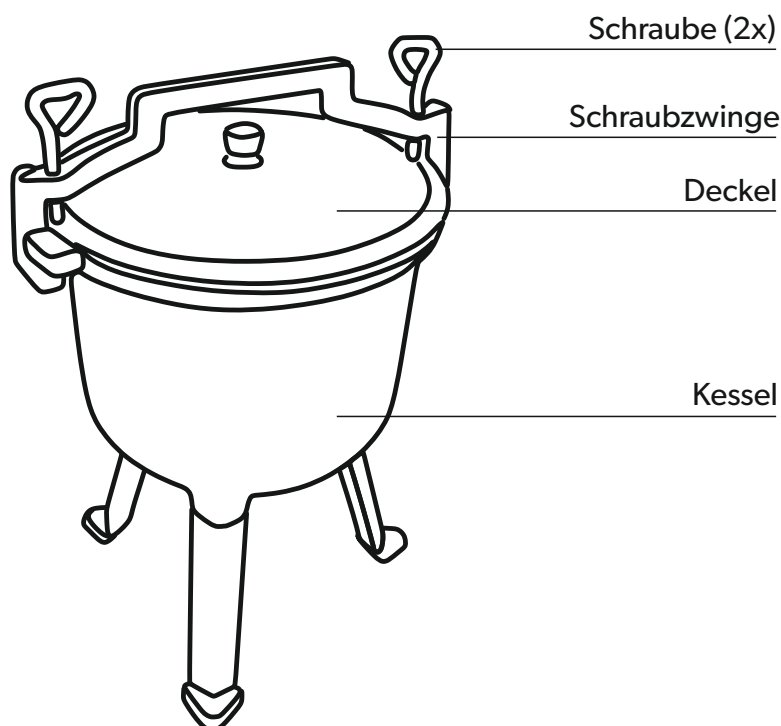
Dishes should be used for their intended purpose. Keep away from children.

Gebrauchsanleitung für den Gusseisentopf

Damit der Gusseisentopf viele Jahre lang dienen kann, sind einige Grundregeln zu beachten:

- 1 Der von Ihnen gekaufte Topf ist bereits "eingebraunt", d.h. einsatzbereit. Fetten Sie die Innenseite des Kessels nach jedem Gebrauch mit Schmalz oder Öl ein und wischen Sie überschüssiges Fett mit einem Papiertuch ab.
- 2 Gießen Sie niemals kaltes Wasser in einen erhitzten Kessel, da dies das Gusseisen beschädigen kann. Lassen Sie den Kessel am besten abkühlen und spülen Sie ihn dann mit Wasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln aus, da Reinigungsmittel in das Gusseisen eindringen und in die Speisen gelangen können.
- 3 Verwenden Sie am besten Holz- oder Kunststoffutensilien, da die Verwendung von scharfen Werkzeugen die Oberfläche des Topfes beschädigen kann.
- 4 Kochgeschirr aus Naturgusseisen darf nicht eingeweicht oder an einem feuchten Ort aufbewahrt werden, da es sonst rosten kann.
- 5 Der Kessel sollte nach dem Waschen nicht mit geschlossenem Deckel aufbewahrt werden, da dies die Korrosion fördern kann. Außerdem empfiehlt es sich, bei der Handhabung des Kessels Schutzhandschuhe zu tragen.

Elemente:



Caution

Gebrauchsgegenstände entsprechend ihrem Verwendungszweck anwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.