



# 2W1 GARNEK ŻELIWNY

PRZEWODNIK ROZPOCZĘCIA





# Gusskönig – 2W1 GARNEK ŻELIWNY

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Cieszymy się, że wybrałeś zestaw Dutch Oven Gusskönig. Ekskluzywnie z garnkiem otrzymasz 2 odporne na wysoką temperaturę uchwyty skórzane, solidny podkład ze stali nierdzewnej, stalowy czyścik, a także książkę przepisów GUSSKÖNIG do Dutch Oven z różnymi potrawami. Aby długo cieszyć się nowym zestawem, zdecydowanie zalecamy przeczytanie poniższych wskazówek.

## WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Garniec i wszystkie jego elementy (pokrywka, uchwyty) osiągają wysokie temperatury i mogą stać się ekstremalnie gorące. Dzieci nigdy nie powinny znajdować się w pobliżu gorącego garnka. Używaj rękawic odpornych na ciepło lub dołączonych osłon uchwytów z naturalnej skóry podczas obsługi garnka.

Nigdy nie wlewaj zimnych płynów (np. wody) na gorący żeliwny garnek, ponieważ może to spowodować pęknięcia lub nawet większe uszkodzenia. Nie używaj detergentów ani mydła do czyszczenia garnka i przestrzegaj wskazówek dotyczących pielęgnacji garnka żeliwnego. Nigdy nie upuszczaj Dutch Oven na twardą powierzchnię. Żeliwo jest materiałem kruchym i może łatwo pęknąć przy uderzeniu.

## PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem garnek żeliwny należy dokładnie umyć ciepłą wodą. Również w ciągu pierwszych 2-3 zastosowań należy unikać kwaśnych produktów spożywczych, takich jak cytryny, pomidory czy białe wino. Po kilku gotowaniach patyna będzie na tyle mocna, że te produkty spożywcze nie będą już mogły jej zaszkodzić. Jeśli patyna zostanie uszkodzona lub całkowicie zniszczona, musi zostać ponownie wtopiona. Ten proces opisano szczegółowo w kolejnych stronach w sekcji "Proces wtopienia".

Jednak dzięki wstępnie przetworzonej powierzchni, zasadniczo nie jest konieczne dodatkowe wtopienie, a Twój Dutch Oven Gusskönig jest gotowy do użycia natychmiast po umyciu ciepłą wodą.



## WSKAZÓWKI DO PIELĘGNACJI

Przy odpowiedniej pielęgnacji Twój garnek żeliwny przetrwa przez pokolenia. Pamiętaj jednak o kilku podstawowych zasadach:

Nigdy nie używaj detergentów ani mydła do czyszczenia garnka żeliwnego, ponieważ może to uszkodzić lub nawet całkowicie zniszczyć warstwę ochronną na żeliwie, patynę. Użyj standardowej szczotki do naczyń, dołączonego czyścika do pierścieni lub wełny stalowej do czyszczenia. Upewnij się, że garnek żeliwny nigdy nie ma kontaktu z zimną wodą, gdy jest gorący, ponieważ może to prowadzić do pęknięć lub innych uszkodzeń. Dlatego zawsze pozwól, aby Dutch Oven całkowicie ostygł przed rozpoczęciem czyszczenia. Jako środek ostrożności, do czyszczenia używaj wyłącznie ciepłej wody. Całkowicie osusz garnek żeliwny przed przechowywaniem i natłuść go olejem odpornym na ciepło lub specjalnym środkiem ochronnym. Polecamy olej rzepakowy lub słonecznikowy do tego celu. Przed przechowywaniem upewnij się, że garnek jest całkowicie suchy. W razie wątpliwości możesz go również podgrzać przez kilka minut na płycie grzewczej, aby odparować ostatnie resztki wody. Zawsze przechowuj garnek w suchym miejscu i unikaj kontaktu z wilgocią.

## PROCES WTOPIENIA

Jeśli warstwa ochronna garnka, patyna, została uszkodzona, a w niektórych miejscach pojawiła się rdza, należy postępować zgodnie z następującymi krokami:

1. **Usunięcie rdzy:**
  - Dokładnie usuń rdzę za pomocą szczotki drucianej.
2. **Czyszczenie Dutch Oven:**
  - Umyj garnek ciepłą wodą, łagodnym detergentem i szczotką do naczyń.
  - Następnie dokładnie osusz.
3. **Namaszczenie całej powierzchni:**
  - Natrzyj wszystkie obszary garnka żeliwnego olejem słonecznikowym lub olejem roślinnym.
4. **Proces wtopienia w piekarniku:**
  - Umieść nasmarowany Dutch Oven w piekarniku nagrzanym do około 180 °C.
  - Pozwól garnkowi wtopić się przez 1-2 godziny, aż olej przestanie być widoczny.
  - Po wtopieniu wyłącz źródło ciepła.
  - Otwórz drzwi piekarnika na chwilę i pozwól, aby garnek ostygł. Uwaga: Może wydobywać się gęsty dym do twojej kuchni. Dlatego zalecamy otworenie okna i opuszczenie pomieszczenia.
5. **Ponowne namaszczenie po ostygnięciu:**
  - Po ostygnięciu ponownie nasmaruj wszystkie części całkowicie.



Po wykonaniu tych kroków proces wtopienia jest zakończony, a patyna garnka Gusskönig została odnowiona.



## INSTRUCTIONS FOR USAGE

We are delighted that you have chosen the GUSSKÖNIG Dutch Oven Set. Exclusively with the pot, you will receive 2 heat-resistant leather handles, a sturdy stainless steel trivet, a stainless steel ring cleaner, and the GUSSKÖNIG Dutch Oven recipe book with various dishes for your Dutch Oven.

To ensure that you enjoy your new set for a long time, we strongly recommend that you read the following instructions.

## INSTRUCTIONS FOR USAGE

The Dutch Oven and all its components (lid, handle) reach high temperatures and can become extremely hot.

Children should never be allowed to be near the hot Dutch Oven.

Use heat-resistant gloves or the enclosed natural leather handle protectors when handling the Dutch Oven.

Never pour cold liquids (e.g. water) onto the hot cast iron, as this can cause cracks or even major damage.

Never use washing-up liquid or soap to clean the Dutch Oven and follow the care instructions for the cast iron pot.

Never drop the Dutch Oven on a hard surface. Cast iron is a brittle material and can easily crack due to impact.

## INITIAL USAGE

Before the first usage, the cast iron pot should be thoroughly cleaned with hot water.

Acidic foods such as lemons, tomatoes, or white wine should also be avoided for the first 2-3 uses. After a few cooking cycles, the patina will be so strong that these foods will no longer be able to harm it. If, contrary to expectations, the patina is damaged or completely destroyed, it must be restored again. This process is described in detail on the following pages under "Stoving process".

However, thanks to the pre-treated surface, no additional burning-in is required and your Gusskönig Dutch Oven is ready for use immediately after cleaning with hot water.



## CARE INSTRUCTIONS

With proper care, your Dutch Oven will last for generations. However, there are a few basic rules to follow:

- Never use washing-up liquid or soap to clean the Dutch oven, as this can damage or even completely destroy the protective layer on the cast iron, the patina.
- Use a standard dishwashing brush, the ring cleaner supplied or steel wool for cleaning.
- Make sure that the Dutch Oven never comes into contact with cold water when hot, as this can cause cracks or other damage.
- Therefore, always allow the Dutch Oven to cool down completely before you start cleaning it. As a precautionary measure, only use warm water for cleaning.
- Dry the cast iron pot completely before storing it and lubricate it with a heat-resistant oil or special grease.
- We recommend rapeseed or sunflower oil. Make sure the pot is completely dry before storing. If you are unsure, you can also heat it on the stove for a few minutes so that any remaining water evaporates. Always store the pot in a dry place and avoid any kind of exposure to moisture.

## STOVING PROCESS

If the protective layer of the pot, the patina, has been affected and rust is forming in some areas, you should follow the steps below:

1. **Remove rust:**
  - Use a wire brush to thoroughly remove the rust.
2. **Clean the Dutch oven:**
  - Clean the pot with warm water, a mild detergent, and a dishwashing brush.
  - Then dry well.
3. **Oil the entire surface:**
  - Rub all areas of the cast iron pot with sunflower oil or vegetable fat.
4. **Heat in the oven:**
  - Place the oiled casserole in a preheated oven at around 180 °C.
  - Leave the pan to heat for 1-2 hours until the oil is no longer visible.
  - After heating up, turn off the heat.
  - Open the oven door a crack and leave the Dutch oven to cool. Caution: Heavy smoke may enter your kitchen. We therefore advise you to open a window and leave the room.
5. **Oil again after cooling down:**
  - After cooling down, completely grease all parts again.



With these steps, the stoving process is completed and the patina of the Gusskönig Dutch Oven has been renewed

# GUSSKÖNIG - 2W1 GARNEK ŻELIWNY



+4915754795256



info@gusskoenig.de



HBS Germany GmbH



Turmstraße 11 ,78467 Konstanz



www.Gusskönig.de



Sh.Babel



ZESKANUJ MNIE, ABY  
UZYSKAĆ WIĘCEJ  
PRODUKTÓW Z  
ŻELIWA