



- 2-3 __ PATELNIA ŽELIWNA
4-5 __ CAST IRON SKILLET
6-7 __ GUSSEISENPFANNE
8-9 __ LIATINOVÁ PANVICA
10-11 __ LITINOVÁ PÁNEV
12-13 __ GELEŽINÉ KEPTUVÉ

PATELNIĄ ŻELIWNĄ

PL

Przed pierwszym użyciem koniecznie prosimy o zastosowanie się do zaleceń zawartych na opakowaniu oraz instrukcji wewnątrz kartonu.

Przed pierwszym użyciem:

Patelnię umyć gorącą wodą i niezwłocznie wytrzeć do sucha. Nie należy używać detergentów. Naczynie należy dokładnie nasmarować na zewnątrz i wewnątrz cienką warstwą oleju roślinnego za pomocą ręcznika papierowego. Po tej czynności patelnia musi zostać wypalona w piekarniku w temperaturze od 200-250 stopni przez około 1h. Patelnię nie wolno wkładać do rozgrzanego piekarnika. Proces wypalania musi następować stopniowo gdyż włożenie zimnej patelni do gorącego piekarnika może spowodować szok termiczny. Na dno piekarnika zalecamy włożenie papieru do pieczenia (pomoże zebrać tłuszcz, który może kapać z patelni). Po godzinie wypalania zalecamy aby patelnia została w piekarniku do całkowitego wystudzenia.

Konserwacja i bezpieczeństwo:

1. Używaj rękawic ochronnych lub uchwytów, ponieważ patelnia może osiągnąć wysoką temperaturę, a jej uchwyt może się nagrzać.
2. Rozgrzane naczynie trzymać z dala od dzieci.
3. Aby zachować ładny wygląd patelni zalecamy po każdym użyciu patelnię wytrzeć do sucha i powtórzyć czynność olejowania.
4. Do mycia używamy tylko ciepłej wody BEZ środków przeznaczonych do mycia naczyń.
5. Nigdy nie zostawiaj patelni w wodzie ani nie zanurzaj jej na długi czas, ponieważ może to prowadzić do rdzewienia.
6. Nie należy przechowywać żywności w patelni.
7. Do czyszczenia używaj miękkiej szczotki lub gąbki. Jeśli na patelni pozostaną resztki jedzenia, możesz użyć wody z solą, aby je usunąć.
8. Unikaj gwałtownego schłodzenia gorącej patelni, np. wlewając zimną wodę na rozgrzane naczynie. Może to spowodować pęknięcie

żeliwa.

9. Patelnię należy stawiać na równych, stabilnych powierzchniach, aby uniknąć jej przewrócenia.

10. Rozgrzanej patelni nie wolno stawiać bezpośrednio na blat kuchenny lub inną powierzchnię.

11. Po umyciu patelni, dokładnie ją osusz, aby uniknąć rdzewienia.

12. Patelnię myjemy tylko ręcznie.

13. Wykorzystuj drewniane lub silikonowe narzędzia do mieszania, aby uniknąć zarysowania powierzchni patelni.

Uwagi dodatkowe:

W przypadku pojawienia się rdzy użyj drobnoziarnistego papieru ściernego aby usunąć rdzę. Następnie przemyj patelnię wodą, dobrze ją osusz i przeprowadź proces olejowania, aby przywrócić jej pierwotną jakość.

Regularna konserwacja i właściwe użytkowanie sprawią, że Twoja patelnia żeliwna będzie Ci służyć przez wiele lat. Dbłość o patelnię pozwoli Ci cieszyć się jej naturalnymi właściwościami i unikalnym smakiem potraw.

CAST IRON SKILLET

EN

Before using for the first time, it is essential to follow the instructions on the packaging and the instructions inside the carton.

Before first use:

Before first use, wash the pans with hot water and wipe dry immediately. Do not use detergents. Thoroughly grease the pan inside and out with a thin layer of vegetable oil using a paper towel. After this, the pan must be roasted in the oven at 200-250 degrees for about 1h. The pan must not be placed in a hot oven. The roasting process must be gradual, as putting a cold pan into a hot oven may cause thermal shock. We recommend putting baking paper on the bottom of the oven (it will help to collect the fat which may drip from the pan). After one hour of firing, we recommend that the pan is left in the oven to cool completely.

Maintenance and safety:

1. Use protective gloves or handles as the pan can reach high temperatures and the handle can become hot.
2. Keep the heated pan away from children.
3. To keep the pan looking nice, we recommend wiping the pan dry after each use and repeating the oiling process.
4. Use only warm water WITHOUT any dishwashing detergent for cleaning.
5. Never leave the pan in water or immerse it for long periods of time as this can lead to rusting.
6. Do not store food in the pan.
7. Use a soft brush or sponge to clean. If food residue remains on the pan, you can use water and salt to remove it.
8. Avoid cooling the hot pan rapidly, e.g. By pouring cold water over the hot pan. This can cause the cast iron to crack.
9. The pan should be placed on even, stable surfaces to avoid it tipping over.

10. The heated pan should not be placed directly on the worktop or other surface.
11. After washing the pan, dry it thoroughly to avoid rusting.
12. Only wash the pans by hand.
13. Use wooden or silicone stirring tools to avoid scratching the surface of the pan.

Additional notes:

If rust appears, use fine-grained sandpaper to remove the rust. Then wash the pan with water, dry it well and carry out an oiling process to restore its original quality.

Regular maintenance and proper use will ensure that your cast iron pan will last you for many years. Caring for your pan will allow you to enjoy its natural properties and the unique taste of your food.

GUSSEISENPFANNE

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung und die Anweisungen im Inneren des Kartons beachten.

Vor dem ersten Gebrauch:

Waschen Sie die Pfannen vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und wischen Sie sie sofort trocken. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel. Fetten Sie die Pfanne innen und außen mit einem Papiertuch gründlich mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl ein. Danach muss die Pfanne im Ofen bei 200-250 Grad etwa 1 Stunde lang gebraten werden. Die Pfanne darf nicht in einen heißen Ofen gestellt werden. Der Bratvorgang muss schrittweise erfolgen, denn wenn man eine kalte Pfanne in einen heißen Ofen stellt, kann es zu einem Temperaturschock kommen. Wir empfehlen, den Boden des Ofens mit Backpapier auszulegen (es hilft, das Fett aufzufangen, das eventuell aus der Pfanne tropft). Nach einer Stunde Bratzeit empfehlen wir, die Pfanne im Ofen vollständig abkühlen zu lassen.

Wartung und Sicherheit:

1. benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Griffe, da die Pfanne hohe Temperaturen erreichen kann und der Griff heiß werden kann.
2. halten Sie die erhitzte Pfanne von Kindern fern.
3. damit die Pfanne schön bleibt, empfehlen wir, die Pfanne nach jedem Gebrauch trocken zu wischen und das Einölen zu wiederholen.
4. Verwenden Sie zum Reinigen nur warmes Wasser OHNE Geschirrspülmittel.
5. Lassen Sie die Pfanne nie im Wasser stehen und tauchen Sie sie nicht für längere Zeit ein, da dies zu Rostbildung führen kann.
6. Bewahren Sie keine Lebensmittel in der Pfanne auf.
7. Verwenden Sie zum Reinigen eine weiche Bürste oder einen Schwamm. Bleiben Essensreste auf der Pfanne zurück, können Sie

diese mit Wasser und Salz entfernen.

8. Vermeiden Sie es, die heiße Pfanne schnell abzukühlen, z. B. indem Sie kaltes Wasser über die heiße Pfanne gießen. Dies kann zu Rissen im Gusseisen führen.

9. Die Pfanne sollte auf einer ebenen, stabilen Fläche stehen, damit sie nicht umkippt.

10. Die erhitzte Pfanne sollte nicht direkt auf die Arbeitsplatte oder eine andere Oberfläche gestellt werden.

11. Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.

12. Waschen Sie die Pfannen nur mit der Hand.

13. Verwenden Sie Rührwerkzeuge aus Holz oder Silikon, um Kratzer auf der Oberfläche der Pfanne zu vermeiden.

Zusätzliche Hinweise:

Wenn Rost auftritt, verwenden Sie feinkörniges Schleifpapier, um den Rost zu entfernen. Waschen Sie die Pfanne anschließend mit Wasser ab, trocknen Sie sie gut ab und ölen Sie sie ein, um ihre ursprüngliche Qualität wiederherzustellen.

Bei regelmäßiger Pflege und richtigem Gebrauch wird Ihnen Ihre Gusseisenpfanne viele Jahre lang Freude bereiten. Wenn Sie Ihre Pfanne pflegen, können Sie ihre natürlichen Eigenschaften und den einzigartigen Geschmack Ihrer Speisen genießen.

LIATINOVÁ PANVICA

Pred prvým použitím dodržiavajte pokyny na obale a pokyny vo vnútri škatule.

Pred prvým použitím:

Pred prvým použitím panvicu umyte horúcou vodou a ihneď vysušte. Nepoužívajte saponát. Vonkajší a vnútorný povrch panvice dôkladne potrite tenkou vrstvou rastlinného oleja pomocou papierovej utierky. Potom panvicu pečte v rúre pri teplote 200 – 250 stupňov približne 1 hodinu. Panvica sa nesmie umiestniť do horúcej rúry. Proces pečenia musí byť postupný, pretože vloženie studenej panvice do horúcej rúry môže spôsobiť tepelný šok. Na dno rúry odporúčame položiť papier na pečenie (pomôže zachytiť tuk, ktorý môže z panvice odkvapkávať). Po hodine pečenia odporúčame nechať panvicu v rúre úplne vychladnúť.

Údržba a bezpečnosť:

1. Noste ochranné rukavice alebo rukoväte, pretože panvica môže dosahovať vysoké teploty a rukoväť panvice sa môže zahriať.
2. horúcu panvicu udržiavajte mimo dosahu detí.
3. aby panvica vyzerala stále pekne, odporúčame ju po každom použití vysušiť a zopakovať proces olejovania.
4. Na čistenie používajte iba teplú vodu BEZ saponátu.
5. nikdy nenechávajte panvicu vo vode ani ju nenamáčajte na dlhší čas, pretože to môže viesť k hrdzaveniu.
6. v panvici by sa nemali skladovať potraviny.
7. Na čistenie používajte mäkkú kefku alebo špongiu. Ak na panvici zostanú zvyšky jedla, možno ich odstrániť slanou vodou.
8. Vyhnite sa rýchlemu ochladzovaniu horúcej panvice, napríklad jej prelievaním studenou vodou. Môže to spôsobiť prasknutie panvice.
9. Panvicu umiestnite na rovný, stabilný povrch, aby ste zabránili jej prevráteniu.

10. Neumiestňujte rozohriatu panvicu priamo na varnú dosku alebo iný povrch.
11. Po umytí panvicu dôkladne vysušte, aby ste zabránili jej hrdzaveniu.
12. Panvice by sa mali umývať iba ručne.
13. Používajte drevené alebo silikónové miešacie nástroje, aby ste nepoškriabali povrch panvice.

Ďalšie poznámky:

V prípade, že je panvica poškodená, je potrebné ju vyčistiť: Ak sa objaví hrdza, na jej odstránenie použite jemný brúsny papier. Potom panvicu umyte vodou, dôkladne vysušte a vykonajte olejovanie, aby ste obnovili jej pôvodnú kvalitu. Pravidelná údržba a správne používanie zaručia, že vaša liatinová panvica vydrží dlhé roky. Starostlivosť o panvicu vám umožní vychutnať si jej prirodzené vlastnosti a jedinečnú chuť vašich jedál.

LITINOVÁ PÁNEV



Před prvním použitím je nutné se řídit doporučeními uvedenými na obalu a v návodu uvnitř krabice.

Před prvním použitím:

Před prvním použitím pánve umyjte horkou vodou a ihned vytřete do sucha. Nepoužívejte detergenty. Nádobu důkladně promažte zvenku i zevnitř tenkou vrstvou rostlinného oleje pomocí papírové utěrky. Poté musí být pánev vypálena v troubě při teplotě od 200 do 250 stupňů po dobu přibližně 1 hodiny. Pánev se nesmí vkládat do předehřáté trouby. Proces vypalování musí probíhat postupně, protože vložení studené pánve do horké trouby může způsobit teplotní šok. Na dno trouby doporučujeme vložit pečicí papír (pomůže zachytit tuk, který může kapat z pánve). Po hodině vypalování doporučujeme, aby pánev zůstala v troubě až do úplného vychladnutí.

Údržba a bezpečnost:

1. Používejte ochranné rukavice nebo chňapky, protože pánev může dosáhnout vysoké teploty a její rukojeť se může zahřát.
2. Rozehřátou nádobu držte mimo dosah dětí.
3. Pro zachování pěkného vzhledu pánve doporučujeme po každém použití pánve vytřít do sucha a opakovat postup olejování.
4. K mytí používejte pouze teplou vodu BEZ prostředků určených k mytí nádobí.
5. Nikdy nenechávejte pánev ve vodě ani ji neponořujte na dlouhou dobu, protože to může vést k rezivění.
6. Neskladujte potraviny v pánvi.
7. K čištění používejte měkký kartáč nebo houbu. Pokud na pánvi zůstanou zbytky jídla, můžete použít vodu se solí k jejich odstranění.
8. Vyvarujte se prudkému ochlazení horké pánve, např. naléváním studené vody na rozehřátou nádobu. Může to způsobit prasknutí litiny.
9. Pánev pokládejte na rovné, stabilní povrchy, abyste zabránili jejímu

převrácení.

10. Rozehřátou pánev nesmí být položena přímo na kuchyňskou linku nebo jiný povrch.

11. Po umytí pánve ji důkladně osušte, abyste zabránili rezivění.

12. Pánve myjeme pouze ručně.

13. Používejte dřevěné nebo silikonové nástroje k míchání, abyste zabránili poškrábání povrchu pánve.

Dodatečné poznámky:

V případě, že se objeví rez, použijte jemný brusný papír k jejímu odstranění. Poté omyjte pánev vodou, dobře ji osušte a proveďte proces olejování, abyste obnovili její původní kvalitu.

Pravidelná údržba a správné používání zajistí, že vám litinová pánev bude sloužit po mnoho let. Péče o pánev vám umožní vychutnávat si její přirozené vlastnosti a jedinečnou chuť pokrmů.

GELEŽINĖ KEPTUVĖ

LT

Prieš pirmą naudojimą būtina prašome laikytis rekomendacijų, pateiktų ant pakuotės ir instrukcijų viduje dėžutės.

Prieš pirmą naudojimą:

Prieš pirmą naudojimą keptuvę reikia nuplauti karštu vandeniu ir nedelsiant nušluostyti sausai. Nenaudokite ploviklių. Indą reikia gerai patepti išorėje ir viduje plonu augalinio aliejaus sluoksniu naudojant popierinį rankšluostį. Po šio veiksmo keptuvė turi būti išdeginta orkaitėje 200-250 laipsnių temperatūroje maždaug 1 valandą. Keptuvės negalima dėti į įkaitintą orkaitę. Išdegimo procesas turi vykti palaipsniui, nes šaltos keptuvės įdėjimas į karštą orkaitę gali sukelti terminį šoką. Rekomenduojame į orkaitės dugną įdėti kepimo popieriaus (tai padės surinkti riebalus, kurie gali lašėti iš keptuvės). Po valandos išdegimo rekomenduojame, kad keptuvė liktų orkaitėje visiškai atvėsti.

Priežiūra ir saugumas:

1. Naudokite apsaugines pirštines arba rankenas, nes keptuvė gali pasiekti aukštą temperatūrą, o jos rankena gali įkaisti.
2. Įkaitintą indą laikykite toliau nuo vaikų.
3. Norint išlaikyti gražią keptuvės išvaizdą, rekomenduojame po kiekvieno naudojimo nušluostyti ją sausai ir pakartoti aliejavimo procedūrą.
4. Plovimui naudokite tik šiltą vandenį BE indų ploviklio.
5. Niekada nepalikite keptuvės vandenyje ir nesinerkite jos ilgam laikui, nes tai gali sukelti rūdijimą.
6. Nerekomenduojama laikyti maisto keptuvėje.
7. Valymui naudokite minkštą šepetį arba kempinę. Jei ant keptuvės liks maisto likučių, galite naudoti sūrį vandenį juos pašalinti.
8. Venkite staigaus karštos keptuvės atvėsinimo, pvz., pilant šaltą vandenį ant įkaitinto indo. Tai gali sukelti geležies lūžimą.
9. Keptuvę reikia statyti ant lygių, stabilių paviršių, kad būtų išvengta

jos apvirtimo.

10. Įkaitintos keptuvės negalima statyti tiesiai ant virtuvinio stalo ar kitos paviršiaus.

11. Po keptuvės plovimo ją gerai nusauskite, kad išvengtumėte rūdijimo.

12. Keptuves plauname tik rankomis.

13. Naudokite medinius arba silikoninius maišymo įrankius, kad išvengtumėte paviršiaus subraižymo.

Papildomos pastabos:

Jei atsiranda rūdžių, naudokite smulkų švitrinį popierių, kad jas pašalintumėte. Tada nuplaukite keptuvę vandeniu, gerai nusauskite ir atlikite aliejavimo procesą, kad atstatytumėte jos pradinę kokybę.

Reguliari priežiūra ir tinkamas naudojimas užtikrins, kad jūsų geležinė keptuvė tarnaus jums daugelį metų. Rūpinimasis keptuve leis jums mėgautis jos natūraliomis savybėmis ir unikaliu patiekalų skoniu.



Producent: TADAR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

ul. Poznańska 53 | Jasin | 62-020 Swarzędz

tel.: +48 61 84 65 111 | www.konighoffer.com | kontakt@konighoffer.com