



Mini Patelnia

PRZEWODNIK DLA POCZĄTKUJĄCYCH





Gusskönig – MINI PATELNI DO

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Cieszymy się, że wybrałeś zestaw mini patelni do serwowania GUSSKÖNIG. Wyłącznie wraz z patelniami otrzymasz książkę kucharską GUSSKÖNIG z przepisami na różne potrawy. różnymi potrawami. Abyś mógł cieszyć się swoim nowym zestawem przez długi czas, zdecydowanie zalecamy zapoznanie się z poniższymi instrukcjami. z poniższymi instrukcjami.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Żeliwne patelnie do serwowania i ich uchwyty osiągną wysokie temperatury podczas smażenia i mogą stać się bardzo gorące.

Nigdy nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do gorących patelni.

Podczas obsługi patelni należy używać rękawic żaroodpornych lub uchwytu do garnków.

Uchwyt na garnek.

Nigdy nie wylewaj zimnych płynów (np. wody) na rozgrzane żeliwo, ponieważ może to spowodować pęknięcia, a nawet poważne uszkodzenia.

Może to spowodować pęknięcia, a nawet poważne uszkodzenia.

Nigdy nie używaj płynu do mycia naczyń ani mydła do czyszczenia patelni i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pielęgnacji żeliwa.

instrukcje dotyczące pielęgnacji żeliwnych patelni do serwowania.

Nigdy nie upuszczaj patelni na twardą powierzchnię. Żeliwo jest materiałem kruchym i może łatwo pęknąć pod wpływem uderzenia.



PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem żeliwne patelnie do serwowania należy dokładnie wyczyścić gorącą wodą.

gorącą wodą. Przez pierwsze 2-3 użycia należy również unikać kwaśnych potraw, takich jak cytryny, pomidory lub białe wino. cytryny, pomidory lub białe wino. Po kilku cyklach gotowania patyna jest tak mocna, że te produkty nie mogą już jej zaszkodzić. nie mogą już jej zaszkodzić. Jeśli, wbrew oczekiwaniom, patyna jest uszkodzona lub całkowicie zniszczona, żeliwo musi zostać całkowicie zniszczone. lub całkowicie zniszczona, żeliwo musi zostać ponownie wypalone. Proces ten został szczegółowo opisany na kolejnych stronach w sekcji „Proces wypalania”. opisany szczegółowo. Jednakże, dzięki wstępnie przygotowanej powierzchni, nie jest konieczne dodatkowe wypalanie. a zestaw patelni do serwowania Gusskönig jest gotowy do użycia natychmiast po umyciu gorącą wodą. natychmiast gotowy do użycia po umyciu gorącą wodą.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE

Przy odpowiedniej pielęgnacji żeliwne patelnie będą służyć przez pokolenia.

przetrwają pokolenia. Należy jednak przestrzegać kilku podstawowych zasad:

Nigdy nie używaj płynu do mycia naczyń ani mydła do czyszczenia patelni, ponieważ spowoduje to uszkodzenie ochronnej warstwy żeliwa, patyny. Warstwa ochronna na żeliwie, patyna, może zostać uszkodzona lub nawet całkowicie zniszczona. może zostać całkowicie zniszczona. Do czyszczenia należy używać standardowej szczotki do mycia naczyń, środka do czyszczenia pierścieni ze stali nierdzewnej lub wełny stalowej.

do czyszczenia pierścieni lub wełny stalowej. Upewnij się, że żeliwo nigdy nie styka się z zimną wodą, gdy jest gorące, ponieważ nigdy nie powinno stykać się z zimną wodą, gdy jest gorące. nigdy nie powinno mieć kontaktu z zimną wodą, gdy jest gorące, ponieważ może to spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia. Dlatego zawsze pozwól patelni całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem jej czyszczenia. rozpocząć czyszczenie. Jako środek ostrożności, do czyszczenia używaj tylko ciepłej wody. Przed przechowywaniem całkowicie wysusz żeliwo i nasmaruj je olejem żaroodpornym lub specjalnym smarem.

olejem żaroodpornym lub specjalnym smarem. Zalecamy stosowanie oleju rzepakowego lub słonecznikowego. Przed przechowywaniem upewnij się, że żeliwne patelnie do serwowania są całkowicie suche. W razie wątpliwości można również na płycie grzewczej na kilka minut, aby umożliwić odparowanie pozostałej wody. Przechowywanie Zawsze przechowuj zestaw żeliwnych patelni do serwowania w suchym miejscu i unikaj wszelkiego rodzaju narażenia na wilgoć.

PROCES ODRDZEWIANIA

Jeśli warstwa ochronna patelni, patyna, została uszkodzona i w niektórych miejscach tworzy się rdza, należy wykonać poniższe czynności:

1. usunąć rdzę:

- Użyj szczotki drucianej, aby dokładnie usunąć rdzę.

2. wyczyść patelnię:

- Wyczyść żeliwo ciepłą wodą, łagodnym detergentem i szczotką do mycia naczyń.
- Następnie dobrze wysusz.

3. naoliwić całą powierzchnię:

- Natrzyj wszystkie obszary patelni olejem słonecznikowym lub tłuszczem roślinnym.

4. piec w piekarniku:

- Umieść naoliwioną żeliwną patelnię do serwowania w piekarniku rozgrzanym do temperatury około 180°C.
- Pozostaw patelnię do upieczenia na 1-2 godziny, aż olej przestanie być widoczny.
- Po zakończeniu pieczenia wyłączyć termoobieg.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i pozostawić gorącą żeliwną patelnię do ostygnięcia.

Uwaga: Do kuchni może przedostawać się intensywny dym. Dlatego zalecamy otwarcie okna i opuszczenie pomieszczenia.

5. Ponownie naoliwić po ostygnięciu:

- Po ostygnięciu należy ponownie całkowicie nasmarować wszystkie części.



Czynności te kończą proces oliwienia, a patyna na Gusskönig WOK zostaje odnowiona.



INSTRUCTIONS FOR USAGE

We are delighted that you have chosen the GUSSKÖNIG mini serving pan set.

You will receive the exclusive GUSSKÖNIG serving pan recipe book with a wide variety of dishes.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

The cast iron serving pans and their handles reach high temperatures when frying and can become extremely hot.

Children should must never be allowed to be near the hot pans.

Use heat-resistant gloves or a potholder when handling the serving pans.

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 pans and follow the care instructions for the cast iron serving pans.

Never drop the pans on a hard surface. Cast iron is a brittle material and can easily crack from impacts.

FIRST USAGE

Before the first usage, the cast iron serving pans 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 is that strong that these foods can no longer harm it. If, contrary to expectations, the patina is damaged or completely destroyed, the patina must be recovered. This process is described in detail on the following pages under "Stoving process".

However, thanks to the preseasoned surface, no additional preparation is required and your Gusskönig serving pan set is ready for use immediately after cleaning with hot water.



CARE INSTRUCTIONS

With proper care, your cast iron serving pans will last for generations. However, there are a few basic rules to follow:

Never use washing-up liquid or soap to clean the pans, as this can damage or even completely destroy the protective layer on the cast iron, the patina.

Use a standard dishwashing brush, a stainless steel ring cleaner or steel wool for cleaning. Make sure that the cast iron never comes into contact with cold water when hot, as this can cause cracks or other damage.

Therefore, always allow the pans to cool down completely before you start cleaning them. As a precautionary measure, only use warm water for cleaning.

Dry the cast iron completely before storing and lubricate it with a heat-resistant oil or special grease.

We recommend rapeseed or sunflower oil for this. Before storing, make sure that the cast iron serving pans are completely dry. If you are unsure, you can also heat them on the stove for a few minutes to evaporate any remaining water. Always store your cast iron serving pan set in a dry place and avoid any kind of exposure to moisture.

STOVING PROCESS

If the protective layer of the pans, the patina, has been damaged 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 pans:

- Clean the cast iron with warm water, a mild detergent and a dishwashing brush.
- Then dry well.

3. Oil the entire surface:

- Rub all areas of the pan with sunflower oil or vegetable fat.

4. Heat it up in the oven:

- Place the oiled cast iron serving pan in a preheated oven at around 180 °C.
- Leave the pan to heat up for 1-2 hours until the oil is no longer visible.
- Turn off the heat afterwards.
- - Open the door of the oven a crack and leave the hot cast iron serving pan 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 oiling process is complete and the patina on your Gusskönig serving pan has been renewed.

Gusskönig - MINI PATELNIE DO SERWOWANIA



-  +4915754795256
-  info@gusskoenig.de
-  HBS Germany GmbH
-  Turmstraße 11, 78467 Konstanz
-  www.Gusskönig.de
-  Sh.Babel



ZESKANUJ MNIE, ABY
UZYSKAĆ WIĘCEJ
PRODUKTÓW Z
ŻELIWA