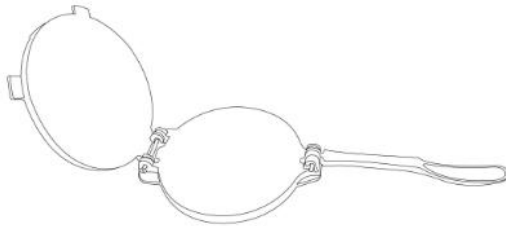
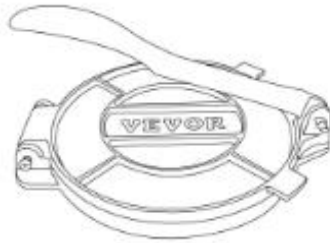


**PRE-SEASOED CAST IRON
TORTILLA PRESS**

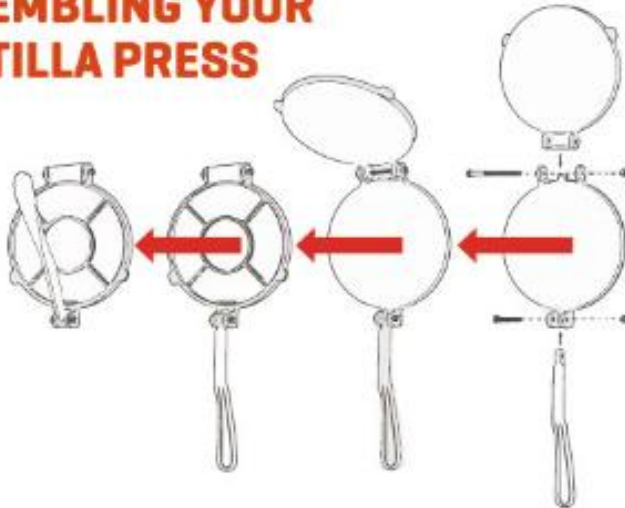
MODEL:HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODEL:HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PREPARING

Actually, you're good to go - all our cast iron cookware is pre-seasoned, which means it's ready for cooking!

If you wish, you can wash it with hot water and dry it off with a towel before using it. Just remember, any water residue is the enemy of cast iron products because water can cause rusting. So, because of that, make sure you dry it thoroughly on the stove after washing.

COOKING

Before cooking anything, you need to preheat your cast iron cookware. So, take your time and heat it on a low to medium heat. After 5 to 10 minutes, carefully hover your hand over the bottom of the cast iron and feel if it's ready to go. If your food is sticking to your cookware, it means you're putting cold food on cold cookware.

One of the advantages of having cast iron cookware is that you don't have to flip your food a lot. Let it cook, and when you see nice looking brown crust, you know it's done. If you try to lift up your steak and it sticks to the

pan, it means your food is not ready. Meat will self-release when that beautiful crust is formed.

CLEANING

When cleaning your cast iron cookware, you want to hit the "sweet spot", i.e. when it's not too cold and not too hot. Avoid putting hot utensils into cold water, which can cause the metal to crack. The best way to clean your cast iron is to scrub off any food residue with a crapper and wash it with hot water. Once the utensil is clean, give it another towel dry and let it completely dry off on the stove.

Before storing the cookware in a dry place, don't forget to season it. Your cast iron cookware is timeless and will only improve with use!

SEASONING

1. Once the cast iron cookware is completely dry, you can use a paper towel to apply a thin layer of vegetable oil all over the cookware. The surface of your cast iron cookware has small holes, so you need to fill them up with oil to create that nonstick layer. Don't use too much oil as you'll need to collect excess oil off your cookware with a clean paper towel.

2. Now place the utensil in the oven at the highest temperature [around 400°F] for about an hour. The reason why you need your oven so hot is to actually take the oil you've applied past its smoking point so that it starts "bonding" with the cast iron. If your cast iron cookware is sticky and brown, it's probably because your oven wasn't hot enough.

3. Turn off the oven and let your cookware cool in there. The result is a hard and glassy layer that helps to make cast iron naturally nonstick.

OVER TO You!

Cast iron cookware may seem like a lot of work, but just follow these simple steps of seasoning and cleaning and it will serve you for a lifetime!

SAFETY USE

- For safety reasons, keep children away from hot cookware and stovetops.
- When cooking, never leave cookware unattended. Unattended cast iron cookware can cause the product to get extremely hot, which can cause injury.
- For the best heating performance, match up the burner size to that of the base of your cookware. When adjusting the burner flame, be sure to not let the flame extend along the sides of your cookware.
- Keep the handles positioned away from direct heat and never let the handles extend over the front of the cooktop.
- Never place your cookware in the microwave or dishwasher.
- Do not stack your cookware on top of one another without protection. This can cause abrasions and scratches. To protect the cast iron from scratching/chipping, place a regular or paper towel between each item.
- Make sure to lift your cookware when moving it on a glass top stove.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

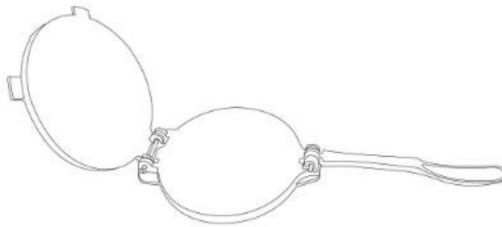
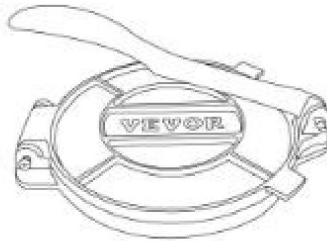
FONTE PRÉ-ASSAISONNÉE

PRESSE À TORTILLAS

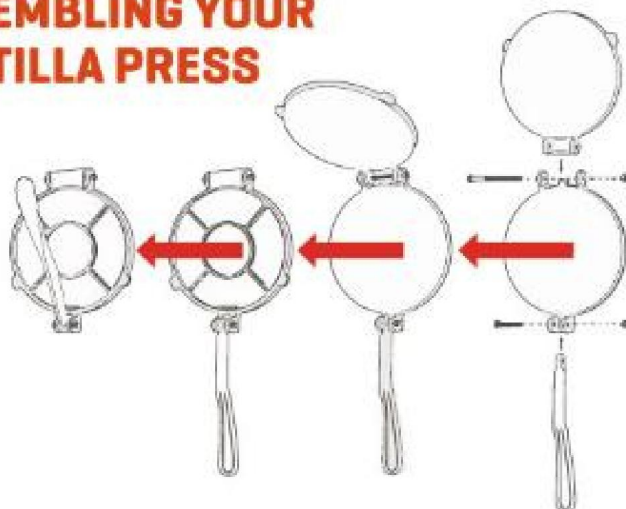
MODÈLE : HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

FONTE PRÉ-ASSAISONNÉE
PRESSE À TORTILLAS

MODÈLE : HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PRÉPARATION

En fait, vous êtes prêt à partir : tous nos ustensiles de cuisine en fonte sont pré-assaisonnés, ce qui signifie qu'ils sont prêts à être cuisinés !

Si vous le souhaitez, vous pouvez le laver à l'eau chaude et le sécher avec une serviette avant en l'utilisant. N'oubliez pas que tout résidu d'eau est l'ennemi de la fonte produits car l'eau peut provoquer de la rouille. Donc, à cause de cela, assurez-vous vous le séchez soigneusement sur la cuisinière après le lavage.

CUISSON

Avant de cuisiner quoi que ce soit, vous devez préchauffer votre ustensile de cuisine en fonte. Donc, Prenez votre temps et faites-le chauffer à feu doux à moyen. Après 5 à 10 minutes, passez délicatement votre main sur le fond de la fonte et sentez si elle est prêt à partir. Si vos aliments collent à vos ustensiles de cuisine, cela signifie que vous mettre des aliments froids sur des ustensiles de cuisine froids.

L'un des avantages d'avoir des ustensiles de cuisine en fonte est que vous n'avez pas besoin Il faut souvent retourner les aliments. Laissez-les cuire, et quand vous voyez une belle couleur dorée, croûte, vous savez qu'il est cuit. Si vous essayez de soulever votre steak et qu'il colle à la

poêle, cela signifie que votre nourriture n'est pas prête. La viande se libérera d'elle-même lorsque cette belle croûte sera formée.

NETTOYAGE

Pour nettoyer vos ustensiles de cuisine en fonte, privilégiez une température idéale : ni trop froide, ni trop chaude. Évitez de plonger les ustensiles chauds dans l'eau froide, car cela pourrait fissurer le métal. La meilleure façon de nettoyer votre fonte est de frotter les résidus alimentaires avec une éponge et de rincer à l'eau chaude. Une fois l'ustensile propre, essuyez-le avec une serviette et laissez-le sécher complètement sur la cuisinière.

Avant de ranger votre batterie de cuisine dans un endroit sec, n'oubliez pas de l'assaisonner. Votre batterie de cuisine en fonte est intemporelle et ne fera que s'améliorer avec l'usage !

ASSAISONNEMENT

1. Une fois que les ustensiles de cuisine en fonte sont complètement secs, vous pouvez utiliser une serviette en papier pour appliquer une fine couche d'huile végétale sur toute la surface des ustensiles de cuisine. La surface de vos ustensiles de cuisine en fonte comporte de petits trous, vous devez donc les remplir d'huile pour créer cette couche antiadhésive. N'utilisez pas trop d'huile car vous devrez récupérer l'excès d'huile de vos ustensiles de cuisine avec une serviette en papier propre.
2. Placez ensuite l'ustensile au four à température maximale (environ 200 °C) pendant environ une heure. La raison pour laquelle il est nécessaire de chauffer le four à une température aussi élevée est que l'huile appliquée dépasse son point de fumée afin qu'elle commence à adhérer à la fonte. Si votre ustensile en fonte est collant et brun, c'est probablement parce que votre four n'était pas assez chaud.
3. Éteignez le four et laissez refroidir vos ustensiles de cuisine. Le résultat est une couche dure et vitreuse qui contribue à rendre la fonte naturellement antiadhésive.

À VOUS DE JOUER !

Les ustensiles de cuisine en fonte peuvent sembler demander beaucoup de travail, mais suivez simplement ces étapes simples d'assaisonnement et de nettoyage et ils vous serviront toute votre vie !

UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

• Pour des raisons de sécurité, tenez les enfants éloignés des ustensiles de cuisine chauds et cuisinières. •

Lorsque vous cuisinez, ne laissez jamais les ustensiles de cuisine sans surveillance. Fonte sans surveillance
Les ustensiles de cuisine peuvent rendre le produit extrêmement chaud, ce qui peut provoquer

blesseure. • Pour une performance de chauffage optimale, adaptez la taille du brûleur à celle du base de votre ustensile de cuisine. Lorsque vous ajustez la flamme du brûleur, veillez à ne pas laisser la flamme s'étend le long des côtés de votre ustensile de cuisine. •

Gardez les poignées éloignées de la chaleur directe et ne laissez jamais les poignées s'étendent sur le devant de la table de cuisson.

• Ne placez jamais vos ustensiles de cuisine au micro-ondes ou au lave-vaisselle. •

N'empilez pas vos ustensiles de cuisine les uns sur les autres sans protection. Ceci peut provoquer des abrasions et des rayures. Pour protéger la fonte

Pour éviter les rayures/éclats, placez une serviette ordinaire ou en papier entre chaque article. • Assurez-vous de soulever votre batterie de cuisine lorsque vous la déplacez sur une cuisinière à dessus en verre.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD
NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

Représentant du Royaume-Uni	
-----------------------------	--

YH CONSULTING LIMITED. A/S YH Consulting
Bureau limité 147, Centurion House, Londres
Route, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

REPRÉSENTANT DE LA CE	
-----------------------	--

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.

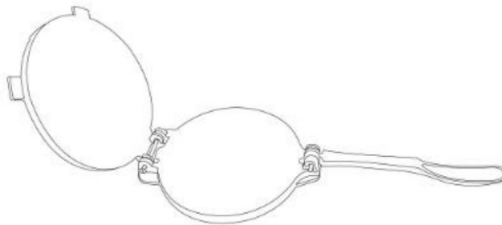
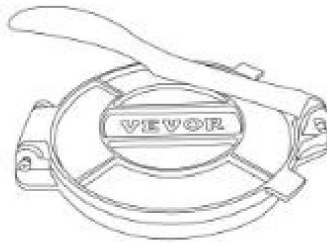
VORGEWÜRZTES GUSSEISEN

TORTILLA-PRESSE

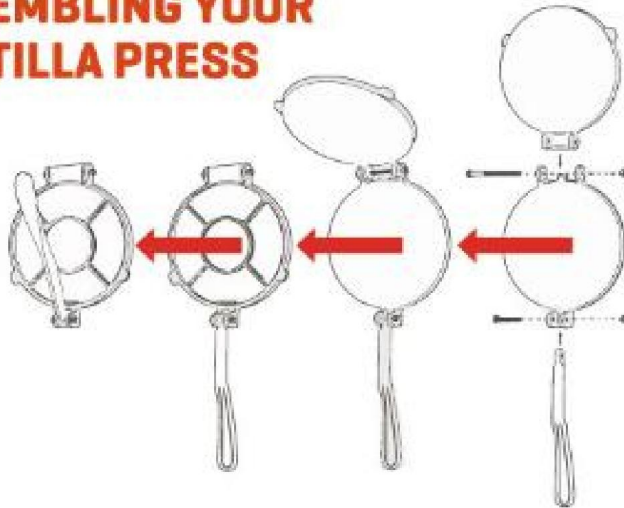
MODELL: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

VORGEWÜRZTES GUSSEISEN TORTILLA-PRESSE

MODELL: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



VORBEREITUNG

Eigentlich können Sie schon loslegen – unser gesamtes Kochgeschirr aus Gusseisen ist bereits eingebrannt, d.ñ. es ist bereit zum Kochen!

Wenn Sie möchten, können Sie es mit heißem Wasser waschen und mit einem Handtuch abtrocknen, bevor Denken Sie daran, dass Wasserrückstände der Feind von Gusseisen sind.

Produkte, da Wasser Rost verursachen kann. Stellen Sie deshalb sicher, Sie trocknen es nach dem Waschen gründlich auf dem Herd.

KOCHEN

Bevor Sie etwas kochen, müssen Sie Ihr Gusseisen-Kochgeschirr vorheizen.

Nehmen Sie sich Zeit und erhitzen Sie es bei niedriger bis mittlerer Hitze. Bewegen Sie nach 5 bis 10 Minuten vorsichtig Ihre Hand über den Boden des Gusseisens und fühlen Sie, ob es

Wenn Ihr Essen am Kochgeschirr klebt, bedeutet das, dass Sie kalte Speisen auf kaltes Kochgeschirr geben.

Einer der Vorteile von Gusseisen-Kochgeschirr ist, dass Sie nicht

um Ihr Essen viel zu wenden. Lassen Sie es kochen, und wenn Sie schön aussehende braune

Kruste wissen Sie, dass es fertig ist. Wenn Sie versuchen, Ihr Steak hochzuheben und es an der

Pfanne, bedeutet dies, dass Ihr Essen noch nicht fertig ist. Das Fleisch löst sich von selbst, wenn sich die schöne Kruste gebildet hat.

REINIGUNG

Beim Reinigen Ihres Gusseisenkochgeschirrs sollten Sie die optimale Temperatur wählen, also weder zu kalt noch zu heiß. Vermeiden Sie es, heiße Utensilien in kaltes Wasser zu legen, da das Metall sonst reißen kann. Am besten schrubben Sie Speisereste mit einem Küchenschwamm ab und spülen das Gusseisen anschließend mit heißem Wasser ab. Sobald das Utensil sauber ist, trocknen Sie es mit einem Handtuch ab und lassen Sie es auf dem Herd vollständig trocknen.

Vergessen Sie nicht, das Kochgeschirr einzubrennen, bevor Sie es an einem trockenen Ort aufbewahren. Ihr Kochgeschirr aus Gusseisen ist zeitlos und wird mit der Zeit immer besser!

WÜRZE

1. Sobald das Gusseisenkochgeschirr vollständig trocken ist, können Sie mit einem Papiertuch eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das gesamte Kochgeschirr auftragen. Die Oberfläche Ihres Gusseisenkochgeschirrs hat kleine Löcher, daher müssen Sie diese mit Öl füllen, um diese Antihafschicht zu erzeugen. Verwenden Sie nicht zu viel Öl, da Sie überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch von Ihrem Kochgeschirr aufsaugen müssen.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr nun für etwa eine Stunde bei höchster Temperatur (ca. 200 °C) in den Backofen. Der Backofen muss so heiß sein, damit das Öl seinen Rauchpunkt überschreitet und sich mit dem Gusseisen verbindet. Wenn Ihr Gusseisengeschirr klebrig und braun ist, liegt das wahrscheinlich daran, dass der Backofen nicht heiß genug war.
3. Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie Ihr Kochgeschirr darin abkühlen. Das Ergebnis ist eine harte und glasartige Schicht, die dazu beiträgt, Gusseisen auf natürliche Weise antihafbeschichtet zu machen.

AN SIE!

Die Herstellung von Kochgeschirr aus Gusseisen scheint viel Arbeit zu machen, aber wenn Sie diese einfachen Schritte zum Einbrennen und Reinigen befolgen, wird es Ihnen ein Leben lang gute Dienste leisten!

SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie Kinder aus Sicherheitsgründen von heißem Kochgeschirr fern und Herdplatten.
- Lassen Sie beim Kochen niemals Kochgeschirr unbeaufsichtigt. Unbeaufsichtigtes Gusseisen Kochgeschirr kann dazu führen, dass das Produkt extrem heiß wird, was zu

Verletzungsgefahr. • Für eine optimale Heizleistung passen Sie die Brennergröße an die des Boden Ihres Kochgeschirrs. Achten Sie beim Einstellen der Brennerflamme darauf, die Flamme erstreckt sich entlang der Seiten Ihres Kochgeschirrs.

- Halten Sie die Griffe von direkter Hitze fern und lassen Sie das Die Griffe ragen über die Vorderseite des Kochfelds hinaus. • Stellen Sie Ihr Kochgeschirr niemals in die Mikrowelle oder Spülmaschine. • Stapeln Sie Ihr Kochgeschirr nicht ungeschützt übereinander. Dies kann Abschürfungen und Kratzer verursachen. Um das Gusseisen vor Um Kratzer/Absplitterungen zu vermeiden, legen Sie zwischen die einzelnen Teile ein normales Handtuch oder ein Papiertuch. • Heben Sie Ihr Kochgeschirr unbedingt an, wenn Sie es auf einem Glaskochfeld bewegen.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

Britische Republik	
--------------------	--

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Straße, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EG-Vertreter	
--------------	--

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

GHISA PRE-STAGIONATA

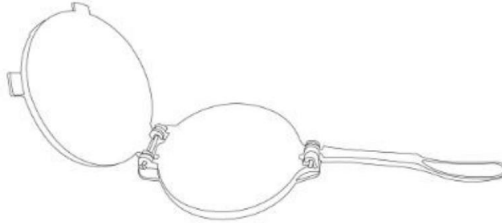
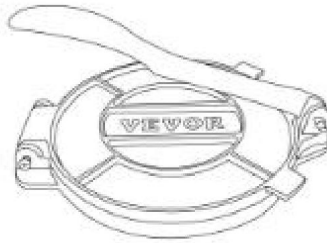
PRESSA PER TORTILLA

MODELLO:HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

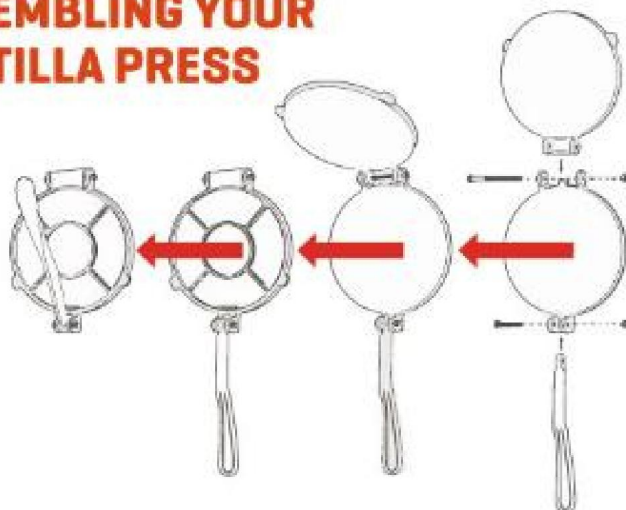
GHISA PRE-STAGIONATA

PRESSA PER TORTILLA

MODELLO:HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PREPARAZIONE

In realtà, sei pronto per iniziare: tutte le nostre pentole in ghisa sono pre-trattate, il che significa che sono pronte per cucinare!

Se lo desideri, puoi lavarlo con acqua calda e asciugarlo con un asciugamano prima usandolo. Ricorda solo che qualsiasi residuo d'acqua è nemico della ghisa prodotta perché l'acqua può causare ruggine. Quindi, per questo motivo, assicurati. Dopo averlo lavato, asciugalo bene sul fornello.

CUCINA

Prima di cucinare qualsiasi cosa, devi preriscaldare la tua pentola in ghisa. Quindi, prenditi il tuo tempo e scaldalo a fuoco basso o medio. Dopo 5 o 10 minuti, passa con attenzione la mano sul fondo della ghisa e senti se è pronto per partire. Se il cibo si attacca alle pentole, significa che sei mettere cibo freddo su pentole fredde.

Uno dei vantaggi di avere pentole in ghisa è che non hai per girare il cibo molto. Lascialo cuocere e quando vedi un bel colore marrone crosta sai che è fatta. Se provi a sollevare la bistecca e si attacca alla

padella, significa che il cibo non è pronto. La carne si staccherà da sola quando si sarà formata quella bella crosticina.

PULIZIA

Quando pulisci le tue pentole in ghisa, vuoi colpire il "punto debole", ovvero quando non è né troppo freddo né troppo caldo. Evita di mettere utensili caldi in acqua fredda, che può causare crepe nel metallo. Il modo migliore per pulire la ghisa è strofinare via eventuali residui di cibo con una spugna e lavarla con acqua calda. Una volta che l'utensile è pulito, asciugalo con un altro panno e lascialo asciugare completamente sul fornello.

Prima di riporre le pentole in un luogo asciutto, non dimenticare di trattarle con cura. Le tue pentole in ghisa sono senza tempo e miglioreranno con l'uso!

CONDIMENTO

1. Una volta che le pentole in ghisa sono completamente asciutte, puoi usare un tovagliolo di carta per applicare un sottile strato di olio vegetale su tutta la pentola. La superficie delle pentole in ghisa ha dei piccoli fori, quindi devi riempirli di olio per creare quello strato antiaderente. Non usare troppo olio perché dovrai raccogliere l'olio in eccesso dalle pentole con un tovagliolo di carta pulito.

2. Ora metti l'utensile nel forno alla temperatura più alta [circa 400 °F] per circa un'ora. Il motivo per cui hai bisogno che il forno sia così caldo è per far sì che l'olio che hai applicato superi il suo punto di fumo in modo che inizi a "legarsi" con la ghisa. Se la tua pentola in ghisa è appiccicosa e marrone, è probabilmente perché il tuo forno non era abbastanza caldo.

3. Spegnerne il forno e lasciare raffreddare le pentole al suo interno. Il risultato sarà uno strato duro e vetroso che contribuisce a rendere la ghisa naturalmente antiaderente.

TOCCA A VOI!

Le pentole in ghisa possono sembrare un lavoro impegnativo, ma basta seguire questi semplici passaggi di stagionatura e pulizia e vi dureranno una vita!

USO DI SICUREZZA

- Per motivi di sicurezza, tenere i bambini lontani da pentole e stoviglie calde.

- Quando

cucini, non lasciare mai le pentole incustodite. Ghisa incustodita

le pentole possono far sì che il prodotto diventi estremamente caldo, il che può causare lesioni.

- Per ottenere le migliori prestazioni di riscaldamento, adattare la dimensione del bruciatore a quella del base delle tue pentole. Quando regoli la fiamma del bruciatore, assicurati di non lasciare

la fiamma si estenda lungo i lati della pentola. • Tenere le maniglie

posizionate lontano dal calore diretto e non lasciare mai che la

le maniglie si estendono sulla parte anteriore del piano

cottura. • Non mettere mai le pentole nel microonde o nella lavastoviglie. • Non

impilare le pentole una sopra l'altra senza protezione. Questo

può causare abrasioni e graffi. Per proteggere la ghisa da

graffi/scheggiature, posizionare un tovagliolo di carta o un tovagliolo normale tra ogni

elemento. • Assicurarsi di sollevare le pentole quando le si sposta su un piano cottura in vetro.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD

Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

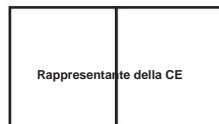
Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. Per conto di YH Consulting

Ufficio limitato 147, Centurion House, Londra

Strada, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Via Magonza 69,

60329 Francoforte sul Meno.

HIERRO FUNDIDO PRE-CURTIDO

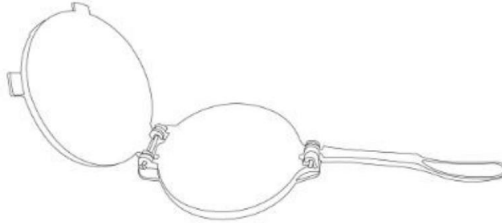
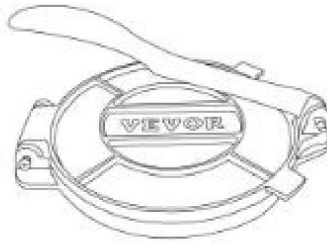
PRENSA PARA TORTILLAS

MODELO: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

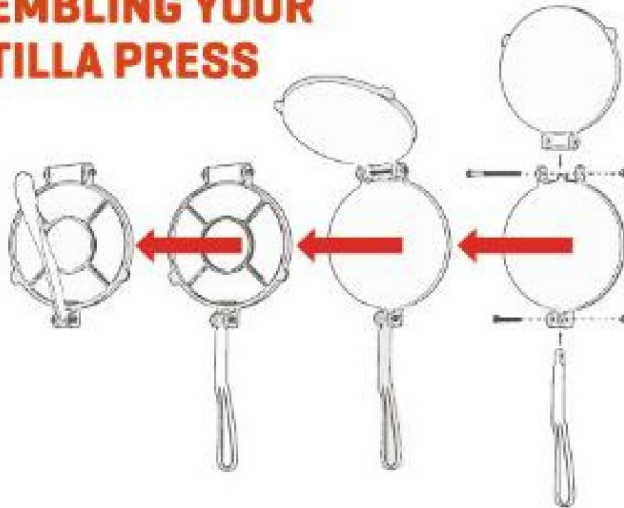
HIERRO FUNDIDO PRE-CURTIDO

PRENSA PARA TORTILLAS

MODELO: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PREPARANTE

De hecho, ya está todo listo: todos nuestros utensilios de cocina de hierro fundido están precuados, lo que significa que están listos para cocinar.

Si lo deseas, puedes lavarlo con agua caliente y secarlo con una toalla antes usándolo. Solo recuerda, cualquier residuo de agua es enemigo del hierro fundido. productos porque el agua puede causar oxidación. Por eso, asegúrese Lo secas bien en la estufa después de lavarlo.

COCINANDO

Antes de cocinar cualquier cosa, es necesario precalentar los utensilios de cocina de hierro fundido. Así que, Tómate tu tiempo y caliéntalo a fuego lento o medio. Después de 5 a 10 minutos, coloca con cuidado tu mano sobre la parte inferior del hierro fundido y siente si está caliente.

Listo para usar. Si la comida se pega a los utensilios de cocina, significa que está listo.

Colocar alimentos fríos en utensilios de cocina fríos.

Una de las ventajas de tener utensilios de cocina de hierro fundido es que no tienes que Darle la vuelta a la comida. Déjala cocinar y cuando veas que se ve bien dorada... corteza, sabes que está listo. Si intentas levantar el filete y se pega a la

sartén, significa que tu comida no está lista. La carne se soltará sola cuando se forme esa hermosa corteza.

LIMPIEZA

Al limpiar sus utensilios de cocina de hierro fundido, busque el punto justo, es decir, cuando no estén ni demasiado fríos ni demasiado calientes. Evite sumergir los utensilios calientes en agua fría, ya que puede agrietar el metal. La mejor manera de limpiar el hierro fundido es frotar cualquier residuo de comida con un estropajo y lavarlo con agua caliente. Una vez limpio, séquelo con otra toalla y déjelo secar completamente en la estufa.

Antes de guardar los utensilios de cocina en un lugar seco, no olvides curarlos. ¡Tus utensilios de cocina de hierro fundido son atemporales y mejorarán con el uso!

CONDIMENTO

1. Una vez que los utensilios de cocina de hierro fundido estén completamente secos, puedes usar una toalla de papel para aplicar una fina capa de aceite vegetal por todos lados. La superficie de tus utensilios de cocina de hierro fundido tiene pequeños agujeros, por lo que debes llenarlos con aceite para crear esa capa antiadherente. No uses demasiado aceite, ya que tendrás que recoger el exceso de aceite de tus utensilios de cocina con una toalla de papel limpia.
2. Ahora coloca el utensilio en el horno a la temperatura más alta [unos 200 °C] durante aproximadamente una hora. La razón por la que necesitas que el horno esté tan caliente es para que el aceite que aplicaste supere el punto de humeo y comience a adherirse al hierro fundido. Si tus utensilios de cocina de hierro fundido están pegajosos y marrones, probablemente se deba a que el horno no estaba lo suficientemente caliente.
3. Apague el horno y deje que los utensilios de cocina se enfríen allí. El resultado es una capa dura y vidriosa que ayuda a que el hierro fundido sea naturalmente antiadherente.

¡A TI!

Los utensilios de cocina de hierro fundido pueden parecer mucho trabajo, pero solo siga estos sencillos pasos de curado y limpieza y le servirán toda la vida.

USO SEGURO

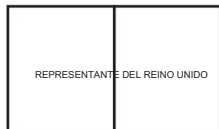
- Por razones de seguridad, mantenga a los niños alejados de los utensilios de cocina y
- Al cocinar, nunca deje los utensilios de cocina desatendidos. Los utensilios de hierro fundido desatendidos Los utensilios de cocina pueden hacer que el producto se caliente demasiado, lo que puede causar lesiones.
- Para obtener el mejor rendimiento de calentamiento, adapte el tamaño del quemador al de la base de sus utensilios de cocina. Al ajustar la llama del quemador, asegúrese de no dejar la llama se extienda por los lados de sus utensilios de cocina. • Mantenga las asas alejadas del calor directo y nunca permita que la llama se extienda por los lados de sus utensilios de cocina. Las asas sobresalen del frente de la estufa. • Nunca coloque sus utensilios de cocina en el microondas ni en el lavavajillas. • No apile sus utensilios de cocina uno encima del otro sin protección. Esto Puede causar abrasiones y rayones. Para proteger el hierro fundido de Para evitar rayones o astillas, coloque una toalla normal o de papel entre cada elemento. • Asegúrese de levantar los utensilios de cocina al moverlos sobre una estufa con tapa de vidrio.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

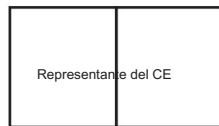
Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITADA. A/C YH Consulting
Oficina limitada 147, Centurion House, Londres
Carretera, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Fráncfort del Meno.

Żeliwo sezonowane wstępnie

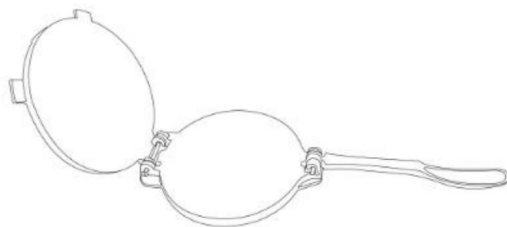
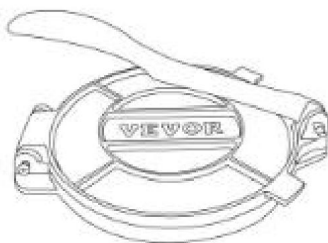
PRASA DO TORTILLI

MODEL: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

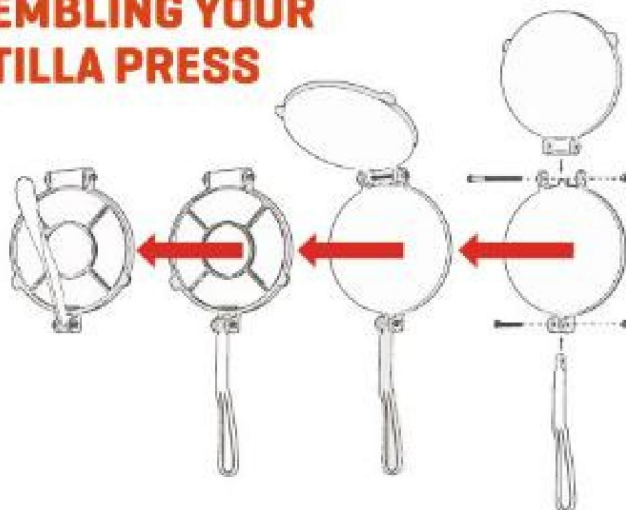
Żeliwo sezonowane wstępnie

PRASA DO TORTILLI

MODEL: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



PRZYGOTOWYWANIE

Tak naprawdę, to już wszystko - wszystkie nasze żeliwne naczynia kuchenne są wstępnie sezonowane, co oznacza, że są gotowe do gotowania!

Jeśli chcesz, możesz umyć go gorącą wodą i osuszyć ręcznikiem przed użyciem. używając go. Pamiętaj tylko, że wszelkie pozostałości wody są wrogiem żeliwa produktów, ponieważ woda może powodować rdzewienie. Dlatego upewnij się, Po umyciu należy je dokładnie wysuszyć na kuchence.

GOTOWANIE

Zanim cokolwiek ugotujesz, musisz podgrzać żeliwne naczynia. Więc, poświęć trochę czasu i podgrzej go na małym lub średnim ogniu. Po 5-10 minutach ostrożnie przesun dłoń po spodzie żeliwa i sprawdź, czy jest gotowe do użycia. Jeśli jedzenie przywiera do naczyń, oznacza to, że wkładanie zimnego jedzenia do zimnego naczynia.

Jedną z zalet posiadania żeliwnych naczyń kuchennych jest to, że nie trzeba ich gotować. obracać jedzenie dużo. Ugotować je, a gdy zobaczysz ładnie wyglądające brązowe skorupa, wiesz, że jest gotowe. Jeśli spróbujesz podnieść stek i przyklei się do

patelni, oznacza to, że jedzenie nie jest gotowe. Mięso samo oddzieli się od ścianek patelni, gdy utworzy się piękna skórka.

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia żeliwnych naczyń kuchennych należy trafić w „najlepszy punkt”, tj. nie za zimno i nie za gorąco. Unikaj wkładania gorących naczyń do zimnej wody, ponieważ może to spowodować pęknięcie metalu. Najlepszym sposobem na wyczyszczenie żeliwnych naczyń jest usunięcie resztek jedzenia za pomocą odchodów i umycie ich gorącą wodą. Gdy naczynie jest już czyste, osusz je ponownie ręcznikiem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia na kuchence.

Przed odłożeniem naczyń kuchennych w suchym miejscu nie zapomnij ich przyprawić. Twoje żeliwne naczynia kuchenne są ponadczasowe i z czasem będą coraz lepsze!

PRZYPRAWA

1. Gdy naczynia żeliwne będą całkowicie suche, możesz za pomocą ręcznika papierowego nanieść cienką warstwę oleju roślinnego na całą powierzchnię naczynia. Powierzchnia naczyń żeliwnych ma małe otwory, dlatego należy wypełnić je olejem, aby utworzyć warstwę zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj zbyt dużej ilości oleju, ponieważ nadmiar oleju będziesz musiał zebrać z naczynia czystym ręcznikiem papierowym.

2. Teraz umieść naczynie w piekarniku nastawionym na najwyższą temperaturę [około 400°F] na około godzinę. Powodem, dla którego potrzebujesz tak gorącego piekarnika, jest to, aby olej, który nałożyłeś, przekroczył punkt dymienia, dzięki czemu zacznie „wiązać się” z żeliwem. Jeśli Twoje żeliwne naczynia kuchenne są lepkie i brązowe, prawdopodobnie oznacza to, że piekarnik nie był wystarczająco gorący.

3. Wyłącz piekarnik i pozostaw w nim naczynia do ostygnięcia. W rezultacie powstanie twarda i szklista warstwa, która pomaga w zapobieganiu przywieraniu potraw z żeliwa.

Teraz Twoja kolej!

Naczynia żeliwne mogą wydawać się wymagające dużo pracy, ale wystarczy, że zastosujesz się do tych kilku prostych zasad przyprawiania i czyszczenia, a posłużą Ci przez całe życie!

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

• Ze względów bezpieczeństwa należy trzymać dzieci z dala od gorących naczyń kuchennych i kuchenki. •

Podczas gotowania nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru. Naczynia żeliwne bez nadzoru naczynia kuchenne mogą spowodować, że produkt stanie się bardzo gorący, co może spowodować obrażeń.

• Aby uzyskać najlepszą wydajność ogrzewania, dopasuj rozmiar palnika do rozmiaru podstawy naczynia kuchennego. Podczas regulacji płomienia palnika upewnij się, że nie płomień powinien rozprzestrzeniać się wzdłuż boków naczynia kuchennego. • Trzymaj uchwyty z dala od bezpośredniego źródła ciepła i nigdy nie dopuść, aby uchwyty wystają ponad przód płyty kuchennej. • Nigdy nie umieszczaj naczyń kuchennych w kuchence mikrofalowej ani w zmywarce. • Nie układaj naczyń kuchennych jedno na drugim bez zabezpieczenia. może powodować otarcia i zarysowania. Aby chronić żeliwo przed zarysowań/odprysków, umieść zwykły lub papierowy ręcznik pomiędzy każdym przedmiotem. • Pamiętaj o podniesieniu naczynia podczas przesuwania go na kuchence ze szklaną płytą.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

REP WIELKIEJ BRYTANII	
-----------------------	--

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Biuro Limited 147, Centurion House, Londyn
Droga, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

Przedstawiciel UE	
-------------------	--

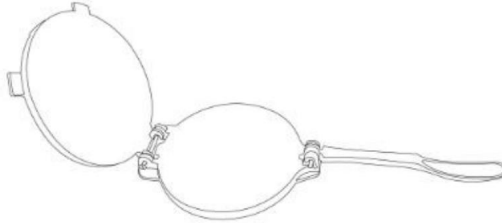
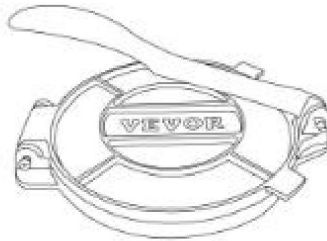
E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt nad Menem.

**VOORGEWASSEN GIETIJZER
TORTILLAPERS**

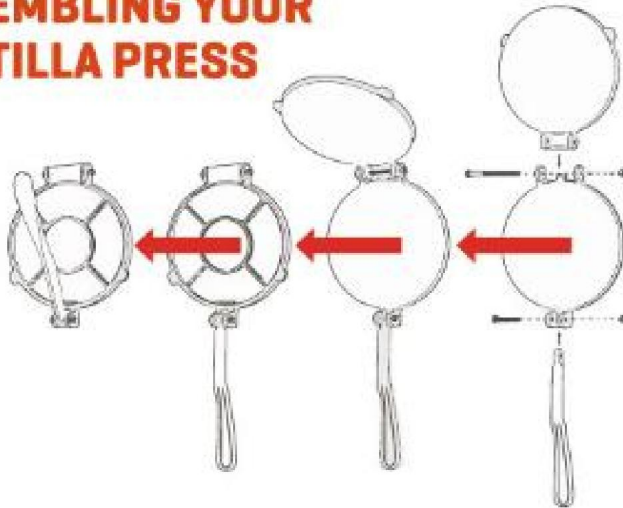
MODEL:HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

VOORGEWASSEN GIETIJZER TORTILLAPERS

MODEL:HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



VOORBEREIDEN

Eigenlijk bent u helemaal klaar: al ons gietijzeren kookgerei is al ingebrand, wat betekent dat het klaar is om mee te koken!

Als u dat wenst, kunt u het wassen met warm water en het daarna afdrogen met een handdoek. gebruik het. Vergeet niet dat waterresten de vijand zijn van gietijzer producten omdat water roest kan veroorzaken. Zorg er daarom voor dat Je laat het na het wassen goed drogen op het fornuis.

KOKEN

Voordat u iets gaat koken, moet u uw gietijzeren kookgerei voorverwarmen. Dus, Neem de tijd en verwarm het op een laag tot middelhoog vuur. Beweeg na 5 tot 10 minuten voorzichtig uw hand over de bodem van het gietijzer en voel of het klaar om te gaan. Als uw eten aan uw kookgerei blijft plakken, betekent dit dat u koud voedsel op een koud kookgerei leggen.

Een van de voordelen van gietijzeren kookgerei is dat je geen om je eten vaak om te draaien. Laat het koken, en als je mooi bruin ziet korst weet je dat het klaar is. Als je probeert je biefstuk op te tillen en hij blijft aan de

pan, betekent dit dat uw eten nog niet gaar is. Vlees laat vanzelf los wanneer dat mooie korstje gevormd is.

SCHOONMAAK

Bij het schoonmaken van uw gietijzeren kookgerei wilt u de "sweet spot" raken, d.w.z. wanneer het niet te koud en niet te heet is. Vermijd het plaatsen van hete kookgerei in koud water, omdat dit het metaal kan laten barsten. De beste manier om uw gietijzeren kookgerei schoon te maken is door alle voedselresten weg te schrobben met een toilet en het af te wassen met heet water. Zodra het kookgerei schoon is, droogt u het af met een andere handdoek en laat u het volledig drogen op het fornuis.

Vergeet niet om het kookgerei in te branden voordat u het op een droge plek opbergt. Uw gietijzeren kookgerei is tijdloos en zal alleen maar mooier worden naarmate u het vaker gebruikt!

KRUIDEN

1. Zodra de gietijzeren pan helemaal droog is, kunt u een stukje keukenpapier gebruiken om een dun laagje plantaardige olie over de pan aan te brengen. Het oppervlak van uw gietijzeren pan heeft kleine gaatjes, dus u moet deze opvullen met olie om een antiaanbaklaag te creëren. Gebruik niet te veel olie, want u moet overtollige olie van uw pan opvangen met een schoon stukje keukenpapier.

2. Plaats het kookgerei nu ongeveer een uur in de oven op de hoogste temperatuur [ongeveer 400°F]. De reden waarom je je oven zo heet nodig hebt, is om de olie die je hebt aangebracht voorbij het rookpunt te krijgen, zodat het begint te "binden" aan het gietijzer. Als je gietijzeren kookgerei plakkerig en bruin is, komt dat waarschijnlijk doordat je oven niet heet genoeg was.

3. Zet de oven uit en laat je kookgerei afkoelen. Het resultaat is een harde, glazige laag die ervoor zorgt dat gietijzer van nature een antiaanbaklaag heeft.

AAN JOU!

Het lijkt misschien een hele klus om gietijzeren kookgerei te maken, maar volg gewoon deze eenvoudige stappen voor het inbranden en schoonmaken en je hebt er een leven lang plezier van!

VEILIG GEBRUIK

- Houd kinderen om veiligheidsredenen uit de buurt van hete kookgerei en kookplaten.
- Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken. Onbeheerd gietijzeren kookgerei kan ervoor zorgen dat het product extreem heet wordt, wat kan leiden tot letsel.
- Voor de beste verwarmingsprestaties moet u de brandergrootte afstemmen op die van de bodem van uw kookgerei. Zorg ervoor dat u bij het afstellen van de brandervlam niet de vlam zich langs de zijkanten van uw kookgerei uitstrekt. • Houd de handgrepen uit de buurt van directe hitte en laat de handgrepen steken uit over de voorkant van de kookplaat.
- Plaats uw kookgerei nooit in de magnetron of vaatwasser. • Stapel uw kookgerei niet op elkaar zonder bescherming. Dit kan schaafwonden en krassen veroorzaken. Om het gietijzer te beschermen tegen krassen/afbrokkeling, plaats een gewone handdoek of keukenpapier tussen elk item. • Zorg ervoor dat u uw kookgerei optilt wanneer u het op een glazen kookplaat verplaatst.

Fabrikant: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Bepert kantoor 147, Centurion House, Londen
Weg, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

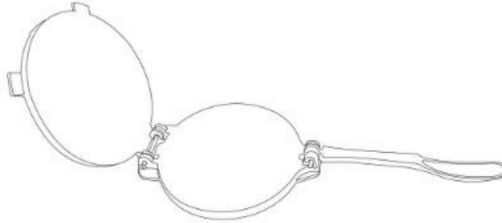
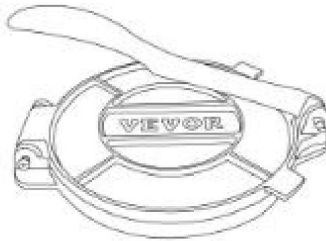
FÖRSÄSJT GJUTJÄRN

TORTILLA PRESS

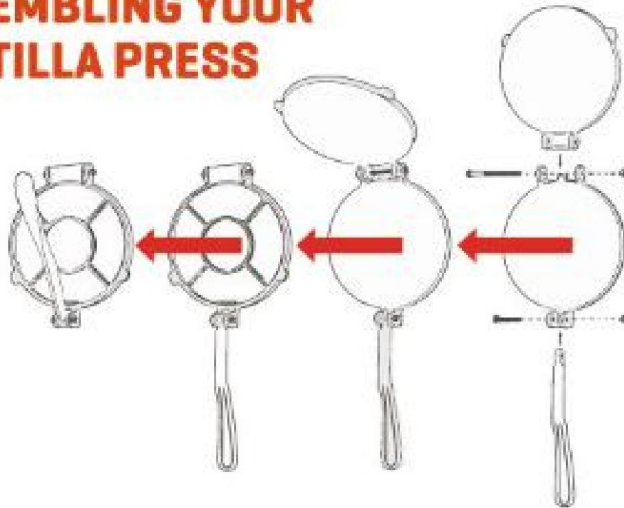
MODELL: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET

**FÖRSÄSJT GJUTJÄRN
TORTILLA PRESS**

MODELL: HES200/HES250/HES200SET/HES250SET



ASSEMBLING YOUR TORTILLA PRESS



FÖRBEREDELSE

Egentligen är du bra att gå - alla våra kokkär i gjutjärn är förkryddade, vilket betyder att de är redo för matlagning!

Om du vill kan du tvätta den med varmt vatten och torka av den med en handduk innan använder det. Kom bara ihåg att alla vattenrester är gjutjärnets fiende produkter eftersom vatten kan orsaka rost. Så därför, se till du torkar den ordentligt på spisen efter tvätt.

MATLAGNING

Innan du lagar något måste du förvärma din kokkär i gjutjärn. Så, ta dig tid och värm den på låg till medelhög värme. Efter 5 till 10 minuter, håll försiktig handen över botten av gjutjärnet och känn efter om det är redo att gå. Om din mat fastnar på din kokkär betyder det att du gör det sätta kall mat på kall kokkär.

En av fördelarna med att ha kokkär i gjutjärn är att du inte har att vända din mat mycket. Låt det koka, och när du ser snyggt brunt skorpa du vet att det är gjort. Om du försöker lyfta upp din biff och den fastnar på

pannan betyder det att maten inte är klar. Köttet släpper sig själv när den vackra skorpan bildas.

RENGÖRING

När du rengör ditt gjutjärnskokkärl, vill du träffa "sweet spot", dvs när det inte är för kallt och inte för varmt. Undvik att lägga varma redskap i kallt vatten, vilket kan göra att metallen spricker. Det bästa sättet att rengöra ditt gjutjärn är att skrubba bort eventuella matrester med en kräm och tvätta den med varmt vatten. När redskapet är rent, torka en annan handduk och låt det torka helt på spisen.

Innan du förvarar kokkärlet på en torr plats, glöm inte att krydda det. Dina kokkärl i gjutjärn är tidlösa och kommer bara att förbättras med användning!

KRYDDA

1. När kokkärlet i gjutjärn är helt torrt kan du använda en pappershandduk för att applicera ett tunt lager vegetabilisk olja över hela kokkärlet. Ytan på dina kokkärl i gjutjärn har små hål, så du måste fylla dem med olja för att skapa det nonstick-lagret. Använd inte för mycket olja eftersom du måste samla upp överflödiga olja från kokkärlen med en ren pappershandduk.

2. Sätt nu redskapet i ugnen vid den högsta temperaturen [cirka 400°F] i ungefär en timme. Anledningen till att du behöver din ugn så varm är att faktiskt ta oljan du har applicerat förbi dess rökpunkt så att den börjar "binda" med gjutjärnet. Om din kokkärl i gjutjärn är klabbig och brun beror det förmodligen på att din ugn inte var tillräckligt varm.

3. Stäng av ugnen och låt din kokkärl svalna där. Resultatet är ett hårt och glasaktigt lager som hjälper till att göra gjutjärn naturligt nonstick.

ÖVER TILL DIG!

Kokkärl i gjutjärn kan tyckas vara mycket jobb, men följ bara dessa enkla steg för kryddning och rengöring och det kommer att tjäna dig hela livet!

SÄKERHETSANVÄNDNING

- Av säkerhetsskäl, håll barn borta från varma kokkärl och spishällar.
- Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt när du lagar mat. Obevakat gjutjärn kokkärl kan göra att produkten blir extremt varm, vilket kan orsaka skada.
- För bästa uppvärmningsprestanda, anpassa brännarens storlek till den basen på din kokkärl. När du justerar brännarens låga, se till att inte låta lågan sträcker sig längs sidorna av din kokkärl.
- Håll handtagen på avstånd från direkt värme och låt aldrig handtagen sträcker sig över spishällens framsida.
- Placera aldrig din kokkärl i mikrovågsugnen eller diskmaskinen.
- Stapla inte dina kokkärl ovanpå varandra utan skydd. Detta kan orsaka skavsår och repor. För att skydda gjutjärnet från repa/flisa, lägg en vanlig eller pappershandduk mellan varje föremål.
- Se till att lyfta kokkärlet när du flyttar det på en spis med glas.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

