VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODEL:HES200，HES250

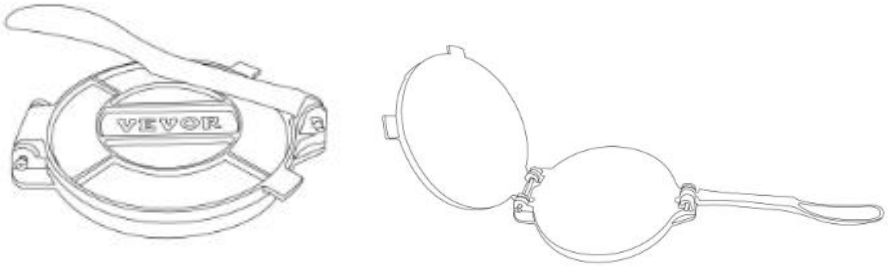
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODEL:HES200，HES250

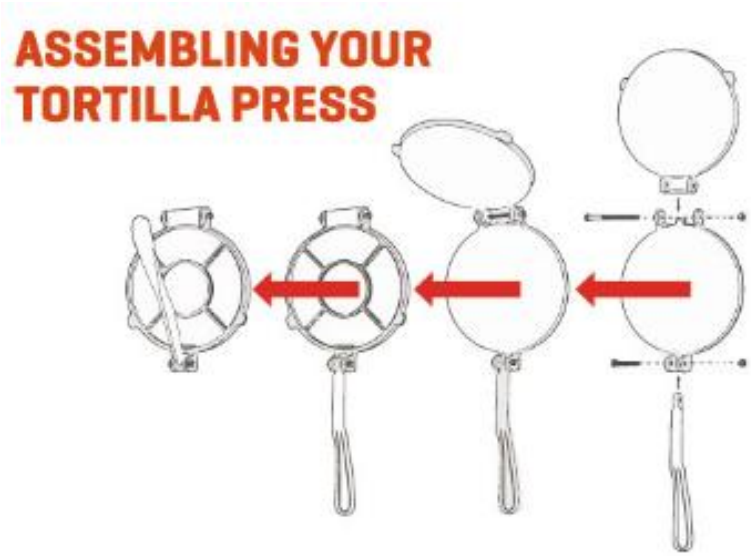


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



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, just take your time and heat it on a low to medium heat.After 5 to 10 minutes, carefully hover your handover 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 as this can cause the metal to crack. The best way to clean your cast iron is to scrub off any food residue with as 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 your cast iron cookware is completely dry.apply a thin layer of vegetable oil all over the cookware with a paper towel.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 on 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.

Address: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
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	Pooledas Group Ltd Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, United Kingdom
EC REP	SHUNSHUN GmbH Römeräcker 9 Z2021, 76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany

Made In China

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

PRESSE-TORTILLA EN FONTE PRÉ-ENDUITE

MODÈLE: HES200 , HES250

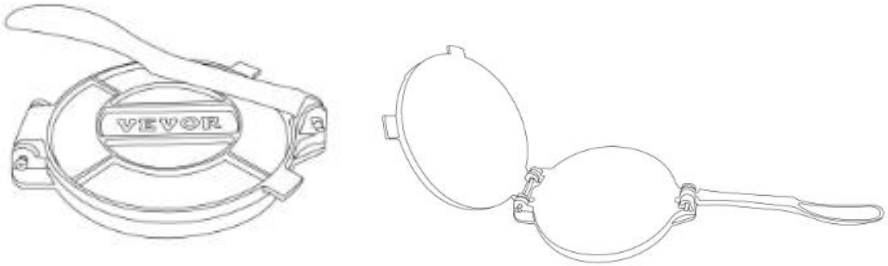
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODÈLE: HES200 , HES250

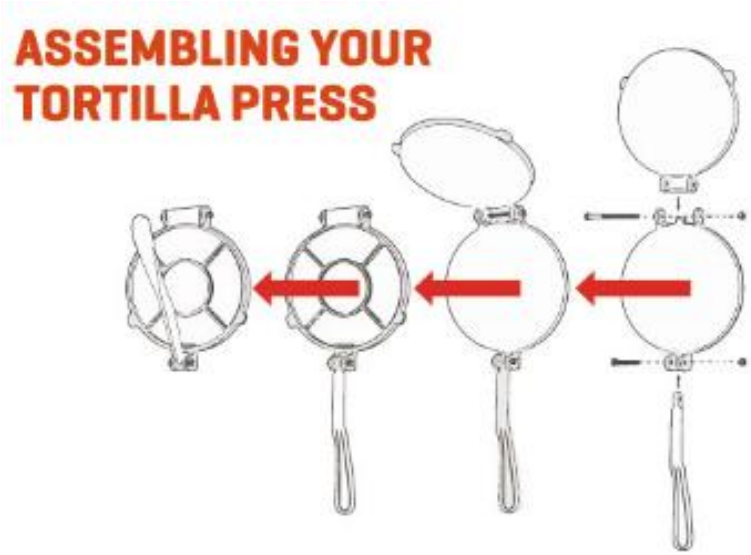


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



EN TRAIN DE PRÉPARER

En fait, vous êtes prêt à partir : tous nos ustensiles de cuisine en fonte sont pré-assaisonnés, ce qui signifie qu'ils sont prêt à cuisiner !
Si _ vous le souhaitez, vous pouvez le laver à l'eau chaude et le sécher avec une serviette avant de l'utiliser. rappelez-vous que tout résidu d'eau est l'ennemi des produits en fonte car l'eau peut provoquer rouille. Donc, à cause de cela, assurez-vous de bien le sécher sur la cuisinière après le lavage.

CUISSON

Avant de cuisiner quoi que ce soit, vous devez préchauffer votre batterie de cuisine en fonte. Alors, prenez simplement votre temps et faites-le chauffer à feu doux à moyen. Après 5 à 10 minutes, passez soigneusement votre main sur le fond de la fonte et sentez si elle est prête à partir. Si votre nourriture colle à votre batterie de cuisine, cela signifie que vous mettez des aliments froids dessus batterie de cuisine froide.
L'un des avantages des ustensiles de cuisine en fonte est que vous n'avez

pas besoin de retourner vos aliments. parcelle. Laissez cuire, et quand vous voyez une belle croûte brune, vous savez que c'est cuit. Si vous essayez de soulevez votre steak et il colle à la poêle, cela signifie que votre nourriture n'est pas prête. La viande va auto-libération lorsque cette belle croûte se forme.

NETTOYAGE

Lorsque vous nettoyez votre batterie de cuisine en fonte, vous voulez atteindre le « point idéal », c'est-à-dire quand ce n'est pas le cas. trop froid et pas trop chaud. Évitez de mettre des ustensiles chauds dans l'eau froide car cela pourrait provoquer le métal à craquer. La meilleure façon de nettoyer votre fonte est de frotter tout résidu alimentaire avec le chiottes et lavez-les à l'eau chaude. Une fois l'ustensile propre, donnez-lui une autre serviette sèche 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 intemporel et ne fera que s'améliorer avec l'usage !

ASSAISONNEMENT

4. une fois ta fonte la batterie de cuisine est complètement sèche. appliquez une fine couche de huile végétale partout batterie de cuisine avec un papier serviette. La surface de votre les ustensiles de cuisine en fonte ont petits trous, vous devez donc remplissez-les d'huile pour créez cette couche antiadhésive. N'utilisez pas trop d'huile car vous devrez récupérer l'excédent huilez vos ustensiles de cuisine avec un serviette en papier propre.
5. Placez maintenant l'ustensile dans le four au niveau le plus élevé température [environ 400°F] pendant environ une heure. raison pour laquelle tu as besoin de ton le four est si chaud que c'est en fait prends l'huile que tu as appliquée passé son point de fumer alors que il commence à « créer des liens » avec la fonte. Si votre casting les ustensiles de

cuisine en fer sont collants et marron, c'est probablement parce que ton four n'était pas assez chaud.
6. Éteignez le four et laissez vos ustensiles de cuisine refroidissent là. Le résultat est difficile et une couche vitreuse qui aide à fabriquer de la fonte naturellement antiadhésif.

À vous!

Les ustensiles de cuisine en fonte peuvent sembler demander beaucoup de travail, mais suivez simplement ces étapes simples de assaisonnement et nettoyage et cela vous servira toute une vie !

UTILISATION DE SÉCURITÉ

·Pour des raisons de sécurité, éloignez les enfants des ustensiles de cuisine et des cuisinières chauds.
·Lors de la cuisson, ne laissez jamais les ustensiles de cuisine sans surveillance. Les ustensiles de cuisine en fonte sans surveillance peuvent provoquer le extrêmement chaud, ce qui peut provoquer des blessures.
· Pour obtenir les meilleures performances de chauffage, adaptez la taille du brûleur à celle de la base de votre batterie de cuisine. Lorsque vous réglez la flamme du brûleur, veillez à ne pas laisser la flamme s'étendre sur les côtés de votre batterie de cuisine.
· Gardez les poignées à l'écart de la chaleur directe et ne laissez jamais les poignées dépasser du 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. Cela peut provoquer des abrasions et des rayures. À Protégez la fonte des rayures/écailles, 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 en verre.

Adresse : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Importé en Australie : SIHAO PTY LTD . 1 ROKEVA STREETASTWOOD NSW 2122 Australie
Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom

EC	REP

SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Fabriqué en Chine

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

VORGEWÜRZTE TORTILLAPRESSE AUS GUSSEISEN

MODELL: HES200 , HES250

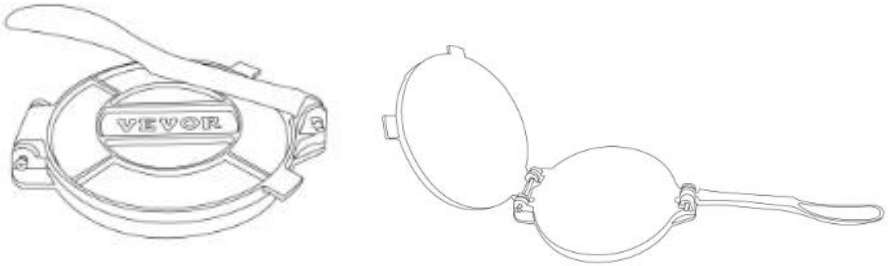
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODELL: HES200 , HES250

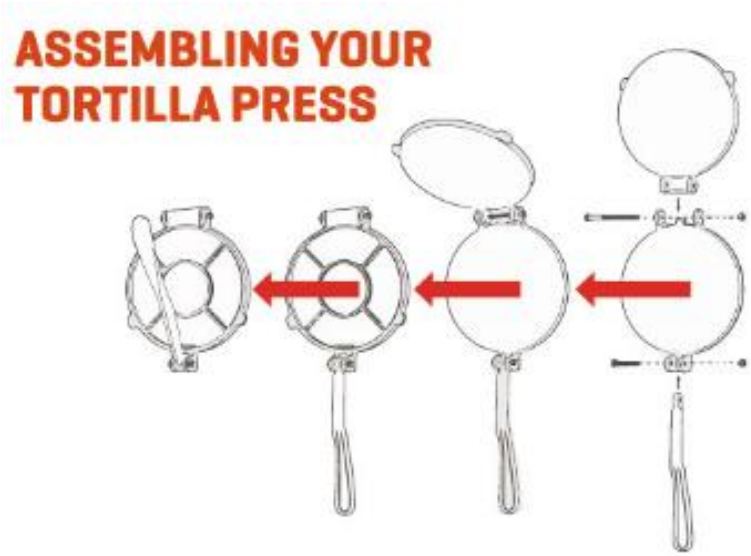


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



VORBEREITEN

Eigentlich kann es losgehen – unser gesamtes Kochgeschirr aus Gusseisen ist vorgebrannt, das heißt, es ist schon eingebrannt bereit zum Kochen!
Wenn _ Wenn Sie möchten, können Sie es mit heißem Wasser waschen und mit einem Handtuch abtrocknen, bevor Sie es verwenden Denken Sie daran, dass Wasserrückstände der Feind von Gusseisenprodukten sind, da Wasser zu Schäden führen kann Es rostet. Stellen Sie deshalb sicher, dass Sie es nach dem Waschen gründlich auf dem Herd trocknen.

KOCHEN

Bevor Sie etwas kochen, müssen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr vorheizen. Nehmen Sie also einfach Ihr Zeit und erhitzen Sie es bei niedriger bis mittlerer Hitze. Schweben Sie nach 5 bis 10 Minuten vorsichtig mit der Hand über die Unterseite des Gusseisens und prüfen Sie, ob es einsatzbereit ist. Wenn Ihr Essen an Ihnen klebt Kochgeschirr bedeutet, dass Sie kaltes Essen darauf stellen kaltes Kochgeschirr.

Einer der Vorteile von Kochgeschirr aus Gusseisen besteht darin, dass Sie Ihr Essen nicht umdrehen müssen viel. Lassen Sie es kochen, und wenn Sie eine schöne braune Kruste sehen, wissen Sie, dass es fertig ist. Wenn Sie es versuchen Wenn Sie Ihr Steak anheben und es an der Pfanne kleben bleibt, bedeutet das, dass Ihr Essen noch nicht fertig ist. Fleisch wird es tun Selbstfreisetzung, wenn sich diese schöne Kruste bildet.

REINIGUNG

Beim Reinigen Ihres gusseisernen Kochgeschirrs möchten Sie den „ Sweet Spot “ erreichen, also den Punkt erreichen, an dem dies nicht der Fall ist zu kalt und nicht zu heiß. Vermeiden Sie es, heiße Utensilien in kaltes Wasser zu legen, da dies zu Schäden führen kann Metall zum Knacken. Der beste Weg, Ihr Gusseisen zu reinigen, besteht darin, alle Speisereste mit einem Pinsel abzuschrubben Crapper und waschen Sie es mit heißem Wasser. Sobald das Utensil sauber ist, trocknen Sie es erneut mit einem Handtuch Lassen Sie es auf dem Herd vollständig trocknen.
Vergessen Sie nicht, das Kochgeschirr zu würzen, bevor Sie es an einem trockenen Ort aufbewahren. Ihr gusseisernes Kochgeschirr ist zeitlos und wird mit der Nutzung nur besser!

WÜRZE

7. einmal dein Gusseisen Kochgeschirr vollständig trocken ist. Tragen Sie eine dünne Schicht auf Pflanzenöl überall Kochgeschirr mit einem Papier Handtuch. Die Oberfläche Ihres Kochgeschirr aus Gusseisen hat kleine Löcher, also müssen Sie Füllen Sie sie mit Öl auf Erstellen Sie eine Antihaftschicht. Verwenden Sie nicht zu viel Öl Sie müssen den Überschuss einsammeln Ölen Sie Ihr Kochgeschirr mit einem sauberes Papiertuch.
8. Stellen Sie nun das Utensil hinein Stellen Sie den Ofen auf die höchste Stufe Temperatur [ca. 400 °F] für etwa eine Stunde Grund, warum Sie Ihre brauchen Der Ofen ist eigentlich so heiß Nehmen Sie das aufgetragene Öl

über seinen Rauchpunkt hinaus so Das es beginnt sich zu „verbinden“. das Gusseisen. Wenn deine Besetzung Eisenkochgeschirr ist klebrig und Braun, wahrscheinlich weil dein Ofen es nicht war heiss genug.
9. Den Ofen ausschalten und lassen Ihr Kochgeschirr kühlt ab dort. Das Ergebnis ist ein hartes und glasige Schicht, die hilft bei der Herstellung von Gusseisen natürlich antihaftbeschichtet.

Zu dir hinüber!

Kochgeschirr aus Gusseisen scheint eine Menge Arbeit zu sein, aber befolgen Sie einfach diese einfachen Schritte Würzen und Reinigen, und es wird Ihnen ein Leben lang dienen!

SICHERHEIT

·Halten Sie Kinder aus Sicherheitsgründen von heißem Kochgeschirr und Kochfeldern fern.

· Lassen Sie das Kochgeschirr beim Kochen niemals unbeaufsichtigt. Unbeaufsichtigtes Kochgeschirr aus Gusseisen kann dazu führen, dass das Produkt verdirbt extrem heiß, was zu Verletzungen führen kann.

· Um die beste Heizleistung zu erzielen, passen Sie die Brennergröße an den Boden Ihres Kochgeschirrs an. Achten Sie beim Einstellen der Brennerflamme darauf, dass die Flamme nicht über die Seiten Ihres Kochgeschirrs hinausragt.

· Halten Sie die Griffe von direkter Hitze fern und lassen Sie die Griffe niemals über die Vorderseite des Kochfelds hinausragen.

· Stellen Sie Ihr Kochgeschirr niemals in die Mikrowelle oder die Spülmaschine.

· Stapeln Sie Ihr Kochgeschirr nicht ungeschützt übereinander. Dadurch kann es zu Abschürfungen und Kratzern kommen. Zu Schützen Sie das Gusseisen vor Kratzern/Absplitterungen, indem Sie zwischen jeden Gegenstand ein normales Handtuch oder ein Papiertuch legen.

· Achten Sie darauf, Ihr Kochgeschirr anzuheben, wenn Sie es auf einem Glasherd bewegen.

Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD . 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien
In die USA importiert: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom

EC	REP

SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

In China hergestellt

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

PRESSA PER TORTILLA IN GHISA

PRE-STAGIONATA

MODELLO: HES200 , HES250

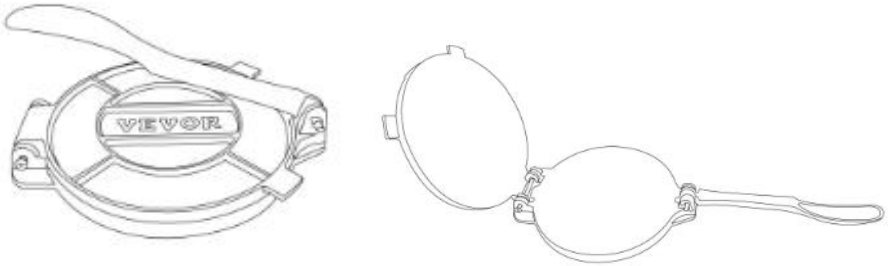
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODELLO: HES200 , HES250

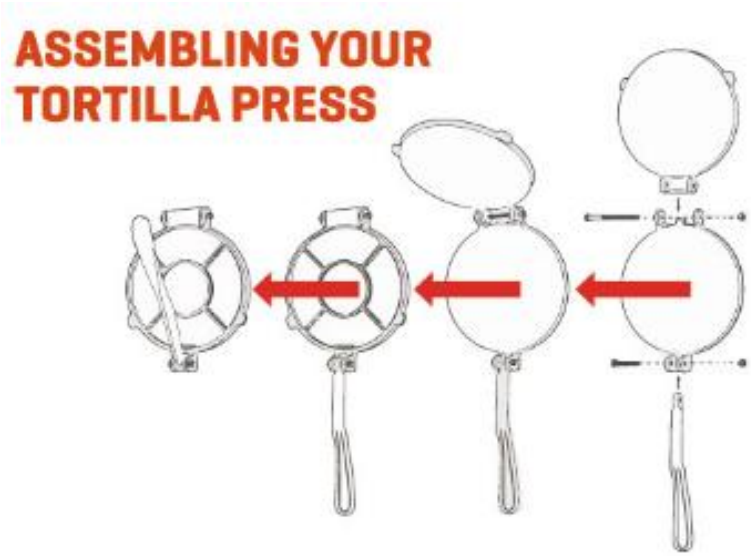


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



PREPARAZIONE

In realtà, sei a posto: tutte le nostre pentole in ghisa sono pre-stagionate, il che significa che lo è pronto per cucinare!
Se _ se lo desideri, puoi lavarlo con acqua calda e asciugarlo con un asciugamano prima di usarlo ricorda, ogni residuo d'acqua è nemico dei prodotti in ghisa perché l'acqua può provocarne ruggine.Per questo motivo, assicurati di asciugarlo accuratamente sul fornello dopo il lavaggio.

CUCINANDO

Prima di cucinare qualsiasi cosa, devi preriscaldare le pentole in ghisa, quindi prendi le tue tempo e scaldalo a fuoco medio-basso. Dopo 5-10 minuti, posiziona con attenzione la mano sul fondo della ghisa e senti se è pronto. Se il cibo si attacca al tuo pentole significa che stai mettendo del cibo freddo pentole fredde.
Uno dei vantaggi di avere pentole in ghisa è che non è necessario girare il cibo quantità. Lascia cuocere e quando vedi una bella crosta marrone, sai che è pronto. Se ci provi solleva la bistecca e si attacca alla padella,

significa che il cibo non è pronto. La carne lo farà si autodistaccano quando si forma quella bella crosta.

PULIZIA

Quando pulisci le tue pentole in ghisa, vuoi raggiungere il "punto debole", cioè quando non lo è troppo freddo e non troppo caldo. Evitare di mettere gli utensili caldi nell'acqua fredda poiché ciò può causare il metallo da spezzare. Il modo migliore per pulire la ghisa è rimuovere eventuali residui di cibo con as cesso e lavarlo con acqua calda. Una volta che l'utensile è pulito, asciugalo con un altro asciugamano e lasciarlo asciugare completamente sul fornello.
Prima di riporre le pentole in un luogo asciutto, non dimenticare di condirle. Le pentole in ghisa è senza tempo e migliorerà solo con l'uso!

STAGIONATURA

10. una volta che la tua ghisa le pentole siano completamente asciutte. applicare uno strato sottile di olio vegetale dappertutto pentole con carta asciugamano.La superficie del tuo pentole in ghisa ha piccoli fori, quindi è necessario riempirli di olio crea quello strato antiaderente. Non usare troppo olio come dovrai riscuotere l'eccesso oliare le pentole con a tovagliolo di carta pulito.
11. Ora posiziona l'utensile il forno nella posizione più alta temperatura [circa 400°F] per circa un'ora.Il motivo per cui hai bisogno del tuo il forno è così caldo che in realtà prendi l'olio che hai applicato oltre il punto di fumo così Quello inizia a "legarsi" con la ghisa. Se il tuo cast le pentole in ferro sono appiccicose e marrone, probabilmente lo è perché il tuo forno non lo era abbastanza caldo.
12. Spegnete il forno e lasciate le tue pentole si raffredderanno lì.Il risultato è difficile e quello strato vetroso aiuta a produrre la ghisa naturalmente antiaderente.

A voi!

Le pentole in ghisa possono sembrare un sacco di lavoro, ma basta seguire questi semplici passaggi condimento e pulizia e vi servirà per tutta la vita!

UTILIZZO IN SICUREZZA

·Per motivi di sicurezza, tenere i bambini lontani da pentole e piani cottura caldi.

·Durante la cottura, non lasciare mai le pentole incustodite. Le pentole in ghisa incustodite possono causare il danneggiamento del prodotto estremamente caldo, che può causare lesioni.

· Per ottenere le migliori prestazioni di riscaldamento, adattare la dimensione del bruciatore a quella del fondo della pentola. quando si regola la fiamma del bruciatore, assicurarsi di non lasciare che la fiamma si estenda lungo i lati della pentola.

· Tenere le maniglie lontano da fonti di calore dirette e non lasciare mai che le maniglie sporgano dalla parte anteriore del piano di cottura.

· Non mettere mai le pentole nel microonde o nella lavastoviglie.

· Non impilare le pentole una sopra l'altra senza protezione. Ciò può causare abrasioni e graffi. A proteggere la ghisa da graffi/scheggiature, posizionare un tovagliolo normale o di carta tra ogni oggetto.

· Assicurati di sollevare le pentole quando le sposti su un fornello con piano in vetro.

Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD . 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importato negli Stati Uniti: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom

EC	REP

SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Made in China

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

PRENSA PARA TORTILLAS DE HIERRO FUNDIDO PREVIAMENTE SAZONADA

MODELO: HES200 , HES250

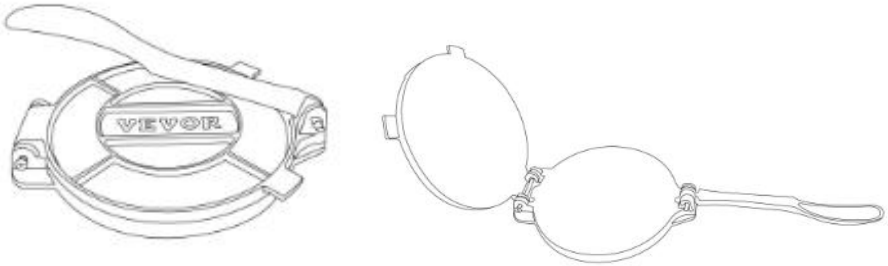
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODELO: HES200 , HES250

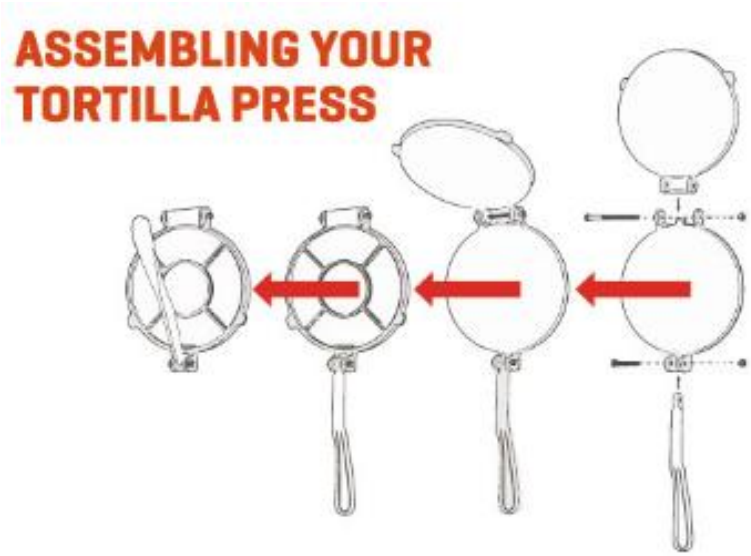


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



PREPARANDO

En realidad, ya está listo: todos nuestros utensilios de cocina de hierro fundido están precurados, lo que significa que son listo para cocinar!
Si _ Si lo deseas, puedes lavarlo con agua caliente y secarlo con una toalla antes de usarlo. Solo Recuerde, cualquier residuo de agua es enemigo de los productos de hierro fundido porque el agua puede causar oxidación. Por eso, asegúrese de secarlo bien en la estufa después del lavado.

COCINANDO

Antes de cocinar cualquier cosa, debes precalentar tus utensilios de cocina de hierro fundido. Entonces, simplemente toma tu tiempo y caliéntalo a fuego bajo a medio. Después de 5 a 10 minutos, pasa con cuidado la mano sobre el fondo del hierro fundido y siente si está listo para funcionar. Si su comida se pega a su utensilios de cocina significa que estás poniendo comida fría utensilios de cocina fríos.
Una de las ventajas de tener utensilios de cocina de hierro fundido es que

no es necesario darle la vuelta a la comida. lote. Déjalo cocinar y cuando veas una bonita corteza marrón sabrás que está listo. Si intentas levanta el bistec y se pega a la sartén, significa que tu comida no está lista. La carne autoliberación cuando se forma esa hermosa corteza.

LIMPIEZA

Al limpiar sus utensilios de cocina de hierro fundido, desea llegar al "punto óptimo", es decir, cuando no está demasiado frío y no demasiado caliente. Evite poner utensilios calientes en agua fría, ya que esto puede causar que metal para romperse. La mejor manera de limpiar el hierro fundido es frotar cualquier residuo de comida con cacerola y lávala con agua caliente. Una vez que el utensilio esté limpio, sécalo con otra toalla y déjelo secar completamente en la estufa.
Antes de guardar los utensilios de cocina en un lugar seco, no olvides sazonarlos. Tus utensilios de cocina de hierro fundido ¡ Es atemporal y solo mejorará con el uso!

CONDIMENTO

13. una vez que tu hierro fundido los utensilios de cocina estén completamente secos. Aplique una fina capa de aceite vegetal por toda la utensilios de cocina con un papel toalla. La superficie de su Los utensilios de cocina de hierro fundido tienen agujeros pequeños, por lo que es necesario Llénalos con aceite para Crea esa capa antiadherente. No uses demasiado aceite ya que tendrás que cobrar el exceso aceite de sus utensilios de cocina con un toalla de papel limpia.
14. Ahora coloque el utensilio en el horno en lo más alto temperatura [alrededor de 400 °F] durante aproximadamente una hora. razón por la cual necesitas tu El horno está tan caliente que en realidad toma el aceite que has aplicado más allá de su punto de humo, así eso comienza a "unirse" con el hierro fundido. Si tu yeso Los utensilios de cocina de hierro son pegajosos y marrón, probablemente sea porque tu horno no estaba lo

suficientemente caliente.
15. Apagar el horno y dejar tus utensilios de cocina se enfrían allí. El resultado es un duro y capa vítrea que ayuda a hacer hierro fundido naturalmente antiadherente.

¡ A ti!

Los utensilios de cocina de hierro fundido pueden parecer mucho trabajo, pero simplemente siga estos sencillos pasos sazonar y limpiar y le servirá para toda la vida!

USO DE SEGURIDAD

·Por razones de seguridad, mantenga a los niños alejados de utensilios de cocina y estufas calientes.

·Cuando cocine, nunca deje los utensilios de cocina desatendidos. Los utensilios de cocina de hierro fundido desatendidos pueden hacer que el producto se encienda. extremadamente caliente, lo que puede causar lesiones.

· Para obtener el mejor rendimiento de calentamiento, haga coincidir el tamaño del quemador con el de la base de sus utensilios de cocina. Al ajustar la llama del quemador, asegúrese de no dejar que la llama se extienda a lo largo de los lados de los utensilios de cocina.

· Mantenga las manijas alejadas del calor directo y nunca permita que se extiendan sobre el frente de la estufa.

· Nunca coloque sus utensilios de cocina en el microondas o en el lavavajillas.

· No apile sus utensilios de cocina uno encima del otro sin protección. Esto puede causar abrasiones y rayones. A Para proteger el hierro fundido de rayones o astillas, coloque una toalla normal o de papel entre cada elemento.

· Asegúrese de levantar los utensilios de cocina cuando los mueva sobre una estufa con tapa de vidrio.

Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Importado a AUS: SIHAO PTY LTD . 1 ROKEVA STREET ASTWOOD NSW 2122 Australia
Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK REP	Pooledas Group Ltd Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, United Kingdom
EC REP	SHUNSHUN GmbH Römeräcker 9 Z2021, 76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany

Hecho en china

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

WSTĘPNIE PRZYPRAWIONA ŻELIWNA PRASA DO TORTILLI

MODEL: HES200 , HES250

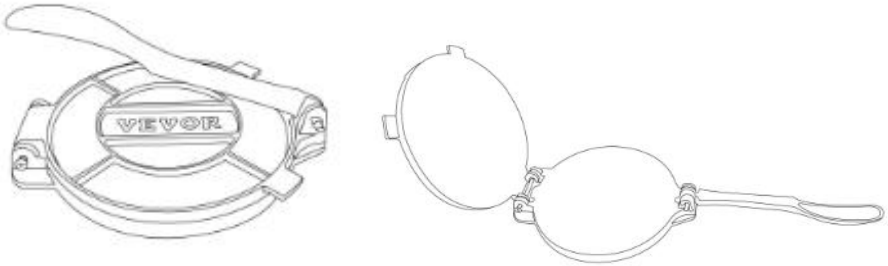
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODEL: HES200 , HES250

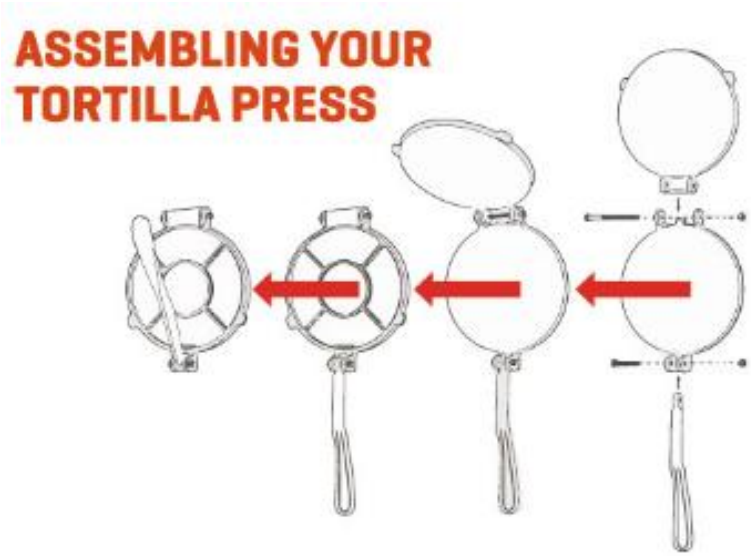


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



PRZYGOTOWANIE

Właściwie możesz już zaczynać — wszystkie nasze żeliwne naczynia kuchenne są wstępnie sezonowane, co oznacza, że tak gotowy do gotowania!
Jeśli _ jeśli chcesz, możesz go umyć gorącą wodą i wysuszyć ręcznikiem przed użyciem. Po prostu pamiętajcie, wszelkie pozostałości wody są wrogiem wyrobów żeliwnych, ponieważ woda może je powodować rdzewieje. Dlatego po umyciu pamiętaj o dokładnym wysuszeniu go na kuchence.

GOTOWANIE

Zanim cokolwiek ugotujesz, musisz rozgrzać żeliwne naczynie. Więc po prostu zabierz swoje czas i podgrzej na małym lub średnim ogniu. Po 5 do 10 minutach ostrożnie przesuń dłoń nad spód żeliwa i poczuj, czy jest gotowa do użycia. Jeśli jedzenie przykleja się do ciebie naczyń kuchennych, oznacza to, że kładziesz na nich zimne jedzenie zimne naczynia kuchenne.

Jedną z zalet naczyń żeliwnych jest to, że nie trzeba odwracać jedzenia działka. Pozwól mu się ugotować, a kiedy zobaczysz ładnie wyglądającą brązową skórkę, będziesz wiedział, że jest gotowy. Jeśli spróbujesz podnieś stek, a przyklei się do patelni, co oznacza, że jedzenie nie jest gotowe. Mięso tak samouwolnienie, gdy uformuje się ta piękna skorupa.

CZYSZCZENIE

Czyszcząc naczynia żeliwne, chcesz trafić w „najlepszy punkt” , czyli tam, gdzie tak nie jest za zimno i nie za gorąco. Unikaj wkładania gorących naczyń do zimnej wody, ponieważ może to spowodować metal do pękania. Najlepszym sposobem czyszczenia żeliwa jest wyszorowanie resztek jedzenia za pomocą as ściercke i umyj ją gorącą wodą. Gdy naczynie będzie już czyste, wytrzyj je kolejnym ręcznikiem i osusz pozostawić do całkowitego wyschnięcia na kuchence.
Przed przechowywaniem naczynia w suchym miejscu nie zapomnij go przyprawić. Twoje naczynie żeliwne jest ponadczasowy i będzie się poprawiał wraz z użytkowaniem!

PRZYPRAWA

16. kiedyś twoje żeliwo naczynia kuchenne są całkowicie suche. Nałóż cienką warstwę wszędzie olej roślinny naczynia kuchenne z papierem ręcznik. Powierzchnia twojego posiada żeliwne naczynia kuchenne małe dziury, więc musisz napełnij je olejem utwórz nieprzywierającą warstwę. Nie używaj zbyt dużej ilości oleju będziesz musiał zebrać nadmiar odtłuść swoje naczynia za pomocą a czysty ręcznik papierowy.
17. Teraz włóż naczynie piekarnik na górze temperaturze [około 400°F] przez około godzinę powód, dla którego potrzebujesz swojego piekarnik jest naprawdę zbyt gorący weź olej, który nałożyłeś przekroczył swój punkt dymienia, więc To zaczyna się z nim „wiązać”. żeliwo. Jeśli twoja obsada Żelazne naczynia kuchenne są lepkie i prawdopodobnie brązowy ponieważ twój piekarnik nie był wystarczająco gorąca.

18. Wyłącz piekarnik i poczekaj Twoje naczynia ostygną tam. Wynik jest trudny i szklista warstwa pomaga w produkcji żeliwa naturalnie nieprzywierająca.

Do Ciebie!

Naczynia żeliwne mogą wydawać się pracochłonne, ale wystarczy wykonać poniższe proste kroki sezonowanie i czyszczenie, a będzie Ci służyć przez całe życie!

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

·Ze względów bezpieczeństwa trzymaj dzieci z dala od gorących naczyń kuchennych i płyt kuchennych.

·Podczas gotowania nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru. Naczynia żeliwne pozostawione bez nadzoru mogą spowodować zabrudzenie produktu bardzo gorąco, co może spowodować obrażenia.

· Aby uzyskać najlepszą wydajność ogrzewania, dopasuj wielkość palnika do rozmiaru podstawy naczynia. podczas regulacji płomienia palnika należy uważać, aby płomień nie rozciągał się wzdłuż boków naczynia.

· Trzymaj uchwyty z dala od bezpośredniego źródła ciepła i nigdy nie pozwalaj, aby uchwyty wystawały poza przód płyty kuchennej.

· Nigdy nie wkładaj naczyń do kuchenki mikrofalowej ani zmywarki.

· Nie ustawiaj naczyń jedno na drugim bez zabezpieczenia. Może to spowodować otarcia i zadrapania. Do chroń żeliwo przed zarysowaniem/odpryskami, umieść zwykły lub papierowy ręcznik pomiędzy każdym przedmiotem.

· Pamiętaj o podniesieniu naczyń kuchennych podczas przenoszenia ich na kuchenkę ze szklanym blatem.

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Szanghaj

Import do AUS: SIHAO PTY LTD . 1 ROKEVA STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australia

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

UK	**REP**

Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom

EC	**REP**

SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

VOORGEKRUIDE GIETIJZEREN TORTILLAPERS

MODEL: HES200 , HES250

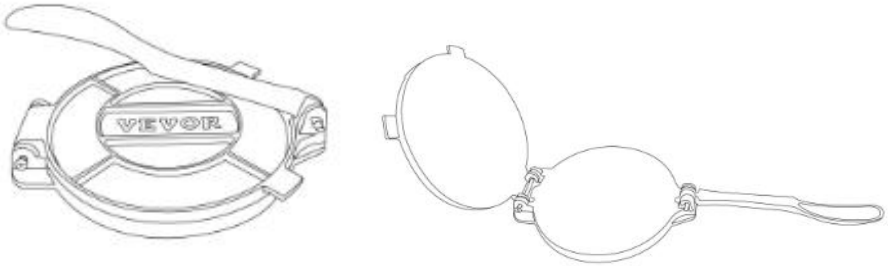
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODEL: HES200 , HES250

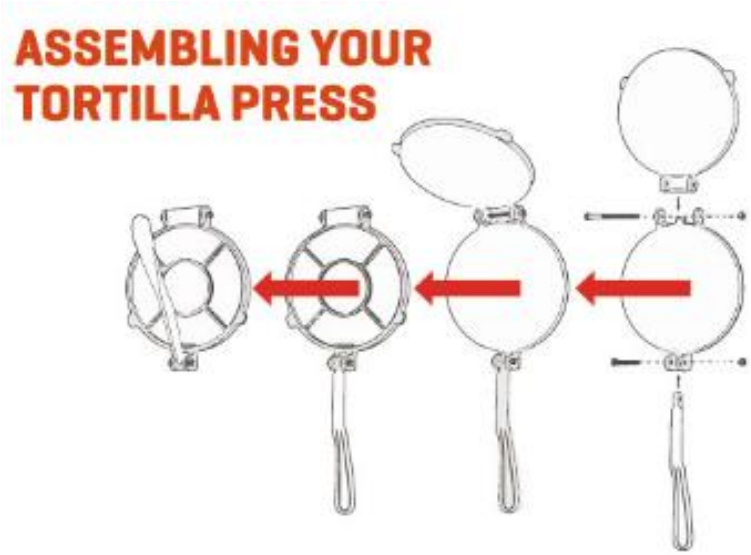


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



VOORBEREIDINGEN TREFFEN

Eigenlijk ben je klaar om te gaan: al ons gietijzeren kookgerei is voorgekruid, wat betekent dat het zo is klaar om te koken!
Als _ Als u wilt, kunt u het met heet water wassen en afdrogen met een handdoek voordat u het gebruikt Vergeet niet dat waterresten de vijand zijn van gietijzeren producten, omdat water dit kan veroorzaken Zorg er daarom voor dat je hem na het wassen goed droogt op het fornuis.

KOKEN

Voordat u iets gaat koken, moet u uw gietijzeren kookgerei voorverwarmen. Neem dus gewoon uw kookgerei mee Neem de tijd en verwarm het op een laag tot middelhoog vuur. Beweeg na 5 tot 10 minuten uw hand voorzichtig over de onderkant van het gietijzer en voel of het klaar is om te gebruiken. Als uw eten aan uw lichaam blijft plakken kookgerei, het betekent dat je koud eten erop zet koud kookgerei.
Een van de voordelen van gietijzeren kookgerei is dat u uw eten niet hoeft om te draaien kavel. Laat het koken, en als je een mooie bruine korst ziet,

weet je dat het klaar is. Als je het probeert Til je biefstuk op en het blijft aan de pan plakken, het betekent dat je eten nog niet klaar is. Vlees wel komt vanzelf vrij als die mooie korst is gevormd.

SCHOONMAAK

Wanneer u uw gietijzeren kookgerei schoonmaakt, wilt u de ‘sweet spot’ bereiken, dat wil zeggen wanneer dat niet het geval is te koud en niet te heet. Plaats geen heet keukengerei in koud water, omdat dit kan leiden tot metaal om te kraken. De beste manier om uw gietijzer schoon te maken is door eventuele voedselresten weg te schrobben met as crapper en was het met heet water. Zodra het keukengerei schoon is, laat u het nog een keer handdoekdroog maken laat het volledig drogen op het fornuis.
Voordat u het kookgerei op een droge plaats opbergt, vergeet het niet te kruiden. Uw gietijzeren kookgerei is tijdloos en wordt alleen maar beter door gebruik!

KRUIDEN

19. zodra uw gietijzer het kookgerei is volledig droog. Breng een dunne laag aan plantaardige olie overal kookgerei met papier handdoek. Het oppervlak van je gietijzeren kookgerei heeft kleine gaatjes, dus dat moet wel vul ze met olie creëer die anti-aanbaklaag. Gebruik niet te veel olie je moet het eigen risico verzamelen olie van uw kookgerei met een schone papieren handdoek.
20. Plaats nu het keukengerei erin de oven op de hoogste stand temperatuur [ongeveer 400 ° F] gedurende ongeveer een uur reden waarom u uw nodig heeft oven zo heet is om eigenlijk neem de olie die je hebt aangebracht dus voorbij zijn rookpunt Dat het begint te "binden" met het gietijzer. Als je cast ijzeren kookgerei is plakkerig en bruin, waarschijnlijk omdat jouw oven dat niet was heet genoeg.
21. Zet de oven uit en laat uw kookgerei koelt af daar. Het resultaat is moeilijk en een glasachtige laag dat helpt bij het maken van gietijzer

natuurlijk anti-aanbaklaag.

Terug naar jou!

Gietijzeren kookgerei lijkt misschien veel werk, maar volg gewoon deze eenvoudige stappen kruiden en schoonmaken en het zal u een leven lang van dienst zijn!

VEILIG GEBRUIK

·Houd om veiligheidsredenen kinderen uit de buurt van heet kookgerei en kookplaten.

· Laat kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het koken. Onbeheerd gietijzeren kookgerei kan ervoor zorgen dat het product vast komt te zitten extreem heet, wat letsel kan veroorzaken.

· Voor de beste verwarmingsprestaties moet u de brandergrootte afstemmen op die van de bodem van uw kookgerei. Zorg er bij het afstellen van de vlam van de brander voor dat de vlam niet langs de zijkanten van uw kookgerei uitsteekt.

· Houd de handgrepen uit de buurt van directe hitte en laat de handgrepen nooit over de voorkant van de kookplaat uitsteken.

· Plaats uw kookgerei nooit in de magnetron of vaatwasser.

· Stapel uw kookgerei niet onbeschermd op elkaar. Dit kan schaafwonden en krassen veroorzaken. Naar bescherm het gietijzer tegen krassen/afbrokkelen, plaats een gewone of papieren handdoek tussen elk item.

· Zorg ervoor dat u uw kookgerei optilt wanneer u het op een fornuis met glazen blad verplaatst.

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD . 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië
Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166

Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

Pooledas Group Ltd
Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions
Preston, United Kingdom

EC	REP

SHUNSHUN GmbH
Römeräcker 9 Z2021, 76351
Linkenheim-Hochstetten, Germany

Gemaakt in China

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

FÖRKRYDDAT GJUTJÄRN TORTILLA PRESS

MODELL: HES200 , HES250

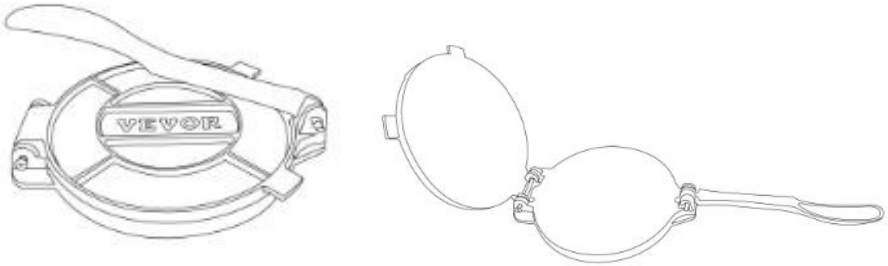
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PRE-SEASOED CAST IRON TORTILLA PRESS

MODELL: HES200 , HES250

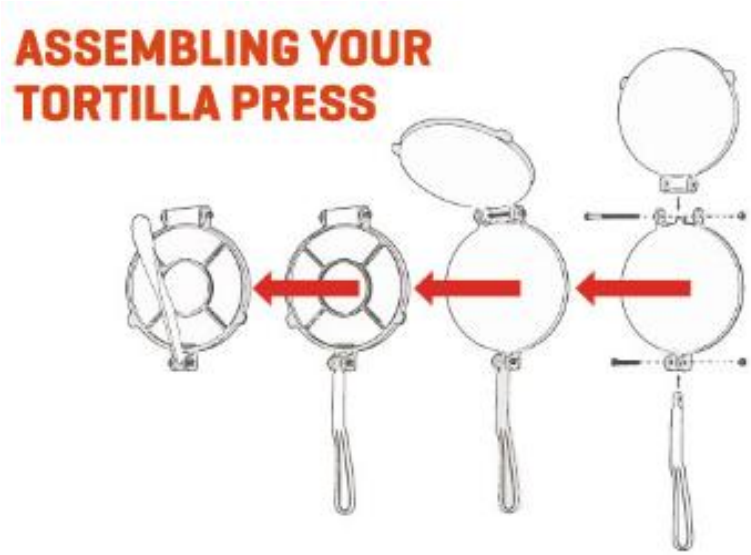


NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



FÖRBEREDELSER

Egentligen är du bra att gå - alla våra kokkärl i gjutjärn är förkryddade, vilket betyder att det är redo för matlagning!
Om _ du kan tvätta den med varmt vatten och torka av den med en handduk innan du använder den. Bara kom ihåg att alla vattenrester är gjutjärnsprodukters fiende eftersom vatten kan orsaka rostar. Så därför, se till att du torkar den ordentligt på spisen efter tvätt.

MATLAGNING

Innan du lagar något måste du förvärma din kokkärl i gjutjärn. Så, ta bara din tid och värm den på låg till medelhög värme. Efter 5 till 10 minuter, håll försiktigt över botten av gjutjärnet och känn efter om den är redo att gå. Om din mat fastnar på dig kokkärl betyder det att du lägger på kall mat kall kokkärl.
En av fördelarna med att ha kokkärl i gjutjärn är att du inte behöver vända maten massa. Låt det koka, och när du ser en snygg brun skorpa vet du att det är klart. Om du försöker lyft upp din biff och den fastnar i pannan, det

betyder att maten inte är klar. Kött kommer frigör sig själv när den vackra skorpan bildas.

RENGÖRING

När du rengör ditt kokkärl i gjutjärn vill du träffa "sweet spot", dvs när det inte är för kallt och inte för varmt. Undvik att lägga varma redskap i kallt vatten eftersom detta kan orsaka metall att knäcka. Det bästa sättet att rengöra ditt gjutjärn är att skrubba bort eventuella matrester med as crapper och tvätta den med varmt vatten. När redskapet är rent, ge det en annan handduk torr och låt det torka helt på spisen.
Innan du förvarar kokkärlen på en torr plats, glöm inte att krydda den. Dina kokkärl i gjutjärn är tidlös och kommer bara att förbättras med användning!

KRYDDA

22. en gång ditt gjutjärn kokkärl är helt torr. applicera ett tunt lager av vegetabilisk olja överallt kokkärl med papper handduk.Ytan på din kokkärl i gjutjärn har små hål, så du behöver fyll dem med olja skapa det nonstick-skiktet. Använd inte för mycket olja som du måste samla in överskott olja bort din kokkärl med en ren pappershandduk.
23. Placera nu redskapet i ugnen på den högsta temperatur [cirka 400°F] i ungefär en timme anledningen till varför du behöver din ugnen så varm är att faktiskt ta oljan du har applicerat förbi sin rökpunkt så den där det börjar "binda" med gjutjärnet. Om din rollbesättning järn kokkärl är klibbig och brunt är det nog eftersom din ugn inte var det lagom varmt.
24. Stäng av ugnen och låt din kokkärl svalna i där. Resultatet är svårt och glasaktigt lager det hjälper till att tillverka gjutjärn naturligt nonstick.

Över till dig!

Kokkärl i gjutjärn kan verka som mycket jobb, men följ bara dessa enkla steg krydda och rengöra 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. Kokkärl i gjutjärn utan uppsikt kan göra att produkten får extremt varmt, vilket kan orsaka skador.
· För bästa uppvärmningsprestanda, anpassa brännarens storlek till botten på din kokkärl. när du justerar brännarens låga, se till att inte låta lågan sträcka sig längs sidorna av din kokkärl.
· Håll handtagen på avstånd från direkt värme och låt aldrig handtagen sträcka 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. Till skydda gjutjärnet från repor/flisor, lägg en vanlig eller pappershandduk mellan varje föremål.
· Se till att lyfta upp din kokkärl när du flyttar den på en spis med glas.

Adress: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai
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

UK REP	Pooledas Group Ltd Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, United Kingdom
EC REP	SHUNSHUN GmbH Römeräcker 9 Z2021, 76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany

Tillverkad i Kina

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support