



INSTRUKCJA OBSŁUGI – KOCIOŁEK MYŚLIWSKI – ŻELIWNY

Kociołek żeliwny – idealny na rodzinne uroczystości oraz imprezy integracyjne. Dzięki wysokiej jakości żeliwa, a także prostej budowie przygotujesz w nim wiele pysznych potraw, a odpowiednie dbanie o kociołek zapewni jego wieloletnią żywotność. Dzięki dociskanej pokrywie potrawy są przyrządzane szybciej i wymagają mniejszej ilości tłuszczu.

UWAGA! Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z poniższą instrukcją, a następnie zachować ją na przyszłość.

UWAGA! Żeliwne uchwyty naczynia nagrzewają się, konieczne jest użycie rękawic ochronnych.

Pierwsze użytkowanie:

1. Kociołek po złożeniu umyj dokładnie w ciepłej wodzie z dodatkiem octu białego (50/50%). Ma to na celu pozbycie się oleju roślinnego użytego do zabezpieczenia powierzchni naczynia po produkcji. Następnie kociołek dokładnie wysusz, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika. Kociołek przed pierwszym użyciem należy wypalić w rozpalonym, przygotowanym palenisku.
- 2.

W tym celu: napełnij kociołek 1 litrem oleju i przykryj pokrywą skręcając ją śrubami;

kociołek trzymaj w palenisku, tak aby płomień podgrzewał jedynie spód kociołka, co delikatnie doprowadzi do wrzenia oleju;

wypalanie prowadź przez 15-20 minut;

po tym czasie zdejmij kociołek z paleniska, używając rękawic ochronnych. Zwróć uwagę, aby nie narazić naczynia na drastyczną różnicę temperatur (np. nie stawiać bezpośrednio w śniegu), gdyż żeliwo jest bardzo wrażliwe na szybkie zmiany temperatur;

po delikatnym przestudzeniu (ok. 10 minut) ostrożnie otwórz pokrywę kociołka i jeszcze gorącym olejem przetrzyj wewnętrzne ścianki naczynia, używając do tego wcześniej przygotowanej szmatki np. nawiniętej na drewnianą łyżkę; całość pozostaw do całkowitego wystygnięcia, następnie opróżnij garnek z przepalonego oleju, dokładnie wycierając ścianki z jego resztek.

Po każdym użyciu:

Naczynie myj od razu po ostygnięciu, nie należy go jednak namaczać.

W przypadku powstania przypalenia nie używaj agresywnych detergentów, możesz użyć np. piasku.

Dokładnie osusz kociołek i nałóż na wewnętrzne ścianki naczynia cienką warstwę oleju jadalnego.

Naczynie przechowuj w suchym miejscu.

Nieodpowiednia konserwacja naczynia może doprowadzić do rdzewienia kociołka. Może ono być spowodowane długim namaczaniem, przechowywaniem w szafkach naczyń nieosuszonych oraz trzymaniem w żeliwie kwaśnych potraw. Gdyby pojawiły się ślady rdzy, usuń je drucianym zmywakiem, piaskiem lub sodą oczyszczoną – szoruj powierzchnie garnka tak długo, aż znikną z niej wszystkie ślady rdzy, bez obaw że kociołek zostanie zniszczony. Po tym etapie powtórz czynności opisane w

punkcie: Pierwsze użycie.

Pamiętaj do mycia naczyń żeliwnych nie stosuj żadnych detergentów i nie myj ich w zmywarce.

Nie używaj żeliwnych naczyń na powierzchniach szklanych i kruchych, podatnych na uszkodzenia. Korzystając z naczyń żeliwnych używaj jedynie przyborów drewnianych bądź silikonowych – tak, by nie uszkodzić powierzchni żeliwa.

W trakcie użytkowania naczynie ustawiaj wyłącznie na stabilnej powierzchni.

Podczas podgrzewania płomień ustawiaj tak, by nie przekraczał on dolnej krawędzi garnka.

Żeliwo nie nadaje się do gotowania na sucho – zawsze używaj oleju, masła lub tłuszczu. Podgrzewanie potrawy na sucho

może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.

Przygotowanej porcji nie krój bezpośrednio na powierzchni żeliwa – radzimy przelać danie do odpowiedniego naczynia

lub na deskę, a dopiero potem przejść do krojenia.

Nie używaj w naczyniu mikserów ani elektrycznych mieszaczy – może to spowodować uszkodzenie powierzchni żeliwa.

Gorące naczynie żeliwne zawsze odkładaj na drewniane deski, maty silikonowe lub nadające się do tego celu podkładki.

Gorącego żeliwa nie wkładaj do wody – koniecznie odczekaj, aż garnek ostygnie. Nagła zmiana temperatury może spowodować trwałe uszkodzenie naczynia.

Uwaga! Po każdym użyciu posmaruj wewnętrzne ściany naczyń żeliwnych cienką warstwą dowolnego oleju jadalnego.

Wydłuży to ich żywotność.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione. Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci. Używając naczynia żeliwnego należy zachować szczególną ostrożność – cechą żeliwa jest spora waga i należy uważać, by naczynia nie upuścić.

Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym produkt ten jest użytkowany.