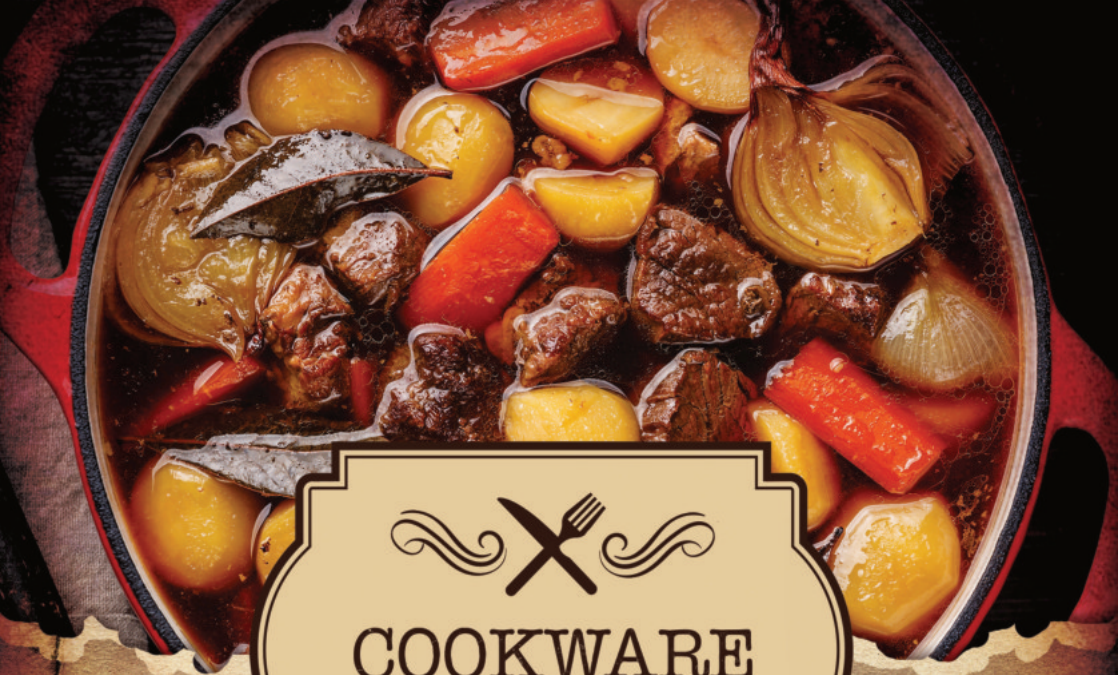




COOKWARE

enameled

SINCE 1998



Solid



DURABLE



OVENSURE



+49 (0) 3423 70 998 100

Bahnhofstraße 21 / 04838 Eilenburg

kundenservice@talk-point.de

www.talk-point.de



Deutsch



Gusseisen gehört zu den ältesten Materialien beim Kochgeschirr. Es wird gleichermaßen für Pfannen, Bräter als auch für Kochtöpfe verwendet und ist außerordentlich gut zum Schmoren und Braten von Fleisch geeignet. Durch das Anbraten mit hoher Hitze behalten die Speisen ihr Aroma und lassen sich daraufhin bei schwacher Hitze schonend fertigbaren. Emaille ähnelt einer glasartigen Schutzschicht, die das Trägermaterial vor Korrosion und einwirkenden Temperaturveränderungen schützt. Auch in puncto Gesundheit punkten Emaille-Produkte. Da der Verbundwerkstoff aus natürlichen Materialien besteht, werden keine gesundheitsschädigenden Stoffe freigesetzt.

Vorteile von emaillierten Gusseisen-Kochgeschirr

- >>> GUTE WÄRMESPEICHERUNG
- >>> GLEICHMÄßIGE WÄRMEVERTEILUNG
- >>> BESONDERS ROBUST UND LANGLEBIG
- >>> BACKOFENFEST
- >>> FÜR ALLE HERDARTEN GEEIGNET
- >>> SOFORT EINSATZFÄHIG UND MUSS NICHT "EINGEBRANNT" WERDEN



GAS



ELEKTRO



INDUKTION



CERAN



BACKOFEN

Tipps zur Nutzung

- Spüle das Produkt mit heißem Seifenwasser und anschließend mit klarem Wasser nach – Abtrocknen und los geht's!
- Stelle das Kochgeschirr nicht direkt auf die höchste Stufe, sondern lass den Topf oder die Pfanne langsam auf Temperatur kommen. Gusseisen ist ein Material, das nicht viel von schnellen Temperaturveränderungen hält. Von Raum-Temperatur plötzlich auf die Booster-Funktion Deines Induktions- oder Gasherdes, ist keine gute Idee. Kochgeschirr aus Gusseisen braucht etwas länger, um auf Temperatur zu kommen. Das liegt an den dicken Wänden und dem dicken Boden. Einmal auf Temperatur kann diese hervorragend und eine lange Zeit gehalten werden, wobei die Wärme gleichmäßig an das Gargut abgegeben wird. Die besten Ergebnisse erzielst du mit niedrigen und mittleren Temperaturen.
- Sorge außerdem immer dafür, dass das Kochfeld nicht größer als das Kochgeschirr selbst ist – damit vermeidest du Schäden durch Überhitzung der Seitenwände und der Griffe.
- Gusseisen ist schwer! Bei der Nutzung auf Herden mit Glasoberflächen solltest du das Kochgeschirr behutsam anheben/abstellen. Schiebe den Topf oder die Pfanne nicht auf Kochstellen mit Glasoberfläche herum! – es drohen unschöne Kratzer/Beschädigungen an Topf und/oder Kochfeld.
- Du kannst Kochgeschirr aus Gusseisen ohne Bedenken im Backofen verwenden. Am besten stellst es auf ein Backblech oder Rost – so erzielst du beste Gargergebnisse!

- Töpfe, Pfannen und anderes Kochgeschirr aus Gusseisen besteht aus einem Guss und wird überall heiß! Verwende beim Kochen stets Topflappen, Topfhandschuhe oder die beiliegenden Silikongriffe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwende Küchenhelfer aus Silikon! Spachtel aus Stahl oder Hartplastik sowie elektrische Küchenhelfer können die Emaille-Schicht beschädigen. Du solltest auch nicht in der Pfanne oder dem Topf schneiden oder das Besteck am Rand abklopfen.
- Für „trockenes Kochen“ ist emailliertes Gusseisen nicht geeignet. Das kann zu Schäden an der Emaille-Schicht führen. Der Boden sollte immer mit Flüssigkeit oder Öl/Fett/Butter etc. bedeckt sein.
- Durch die Emaille-Schicht kannst du unbesorgt säurehaltige Lebensmittel wie z.B. Wein oder Essig verwenden – Ideal zum Marinieren oder für den Salat!

Tipps: Probiere doch mal kalte Speisen! Wenn du deinen Topf in den Kühlschrank stellst, hält er deinen Salat im Sommer auch länger kühl.

Tipps zur Pflege

- Lass das Kochgeschirr langsam abkühlen. Eine heiße Pfanne oder einen heißen Topf unter kaltes Wasser halten sorgt beim Gusseisen für einen Temperaturschock und kann es beschädigen oder sogar zerstören. Kochgeschirr aus Gusseisen sollte immer von Hand gewaschen werden. Von einer Reinigung in der Spülmaschine werden wir ab. Es kann zu Beschädigungen der Emaille kommen, wenn Wasser am oberen Rand hinter die Emaille-Schicht eindringt. Gleichzeitig läuft man Gefahr von Kratzern und unschönen Verfärbungen. Zur Reinigung kannst du Seifenwasser & eine Spülbürste verwenden. Nutze keine scharfen oder scheuernden Reiniger. Zur Entfernung von Flecken kannst du einen speziellen Emaille-Reiniger verwenden. Bei stark anhaftenden Speiseresten kannst du den Topf einige Zeit lang einweichen lassen. Nach dem Abwaschen solltest du das emaillierte Kochgeschirr immer gründlich abtrocknen.
- Die obere Kante ist nicht emailliert, weshalb hier das Gusseisen frei liegt. Gib nach dem Abwaschen ein paar Tropfen Öl auf deine Finger und reibe damit den Rand ein – das verlängert die Lebensdauer deines Kochgeschirrs. Sonnenblumenöl oder auch Olivenöl eignen sich hier bestens.



English



Cast iron is one of the oldest materials in cookware. It is used equally for pans, roasters and cooking pots and is extremely suitable for stewing and frying meat. By frying with high heat, the food retains its aroma and can then be cooked gently over low heat. Enamel resembles a glass-like protective layer that protects the carrier material from corrosion and temperature changes. Enamel products also score points in terms of health. Since the composite material consists of natural materials, no harmful substances are released.

Advantages of enameled cast iron cookware

- >>> GOOD HEAT STORAGE
- >>> UNIFORM HEAT DISTRIBUTION
- >>> PARTICULARLY ROBUST AND DURABLE
- >>> OVEN SAFE
- >>> SUITABLE FOR ALL TYPES OF STOVES
- >>> IMMEDIATELY OPERATIONAL AND DOES NOT HAVE TO BE "BURNED IN"



GAS



ELECTRIC



INDUCTION



CERAMIC



OVEN

- Use kitchen utensils from silicone! Spatulas made from steel or hard plastic as well as electric kitchen aids can damage the enamel layer. You should also not cut in the pan or pot or tap the cutlery on the edge.
- For "dry cooking" enameled cast iron is not suitable - this can lead to damage to the enamel layer. The bottom should always be covered with liquid or oil/fat/butter etc.
- Due to the enamel layer, you can safely use acidic foods such as e.g., wine or vinegar – ideal for marinating or for salads!
- Tip: Try Cold food! If you put your pot in the fridge, it will also keep your salad cool for longer in the summer.

Tips for use

- Rinse the product with hot soapy water and then with clear water – dry and off you go!
- Do not place the cookware directly on the highest level but let the pot or pan slowly get to temperature. Cast iron is a material that does not hold much of rapid temperature changes. From room temperature, suddenly to the booster function of your induction or gas stove, is not a good idea. Cast iron cookware takes a little longer to get up to temperature. This is due to the thick walls and the thick floor. Once at temperature, this can be maintained excellently and for a long time, whereby the heat is evenly released to the food. The best results are achieved with low and medium temperatures.
- In addition, always make sure that the hob is not larger than the cookware itself – this will prevent damage caused by overheating of the side walls and the handles.
- Cast iron is heavy! When used on stoves with glass surfaces, you should carefully lift/place the cookware. Do not push the pot or pan around on glass-surface hobs! – there is a risk of unsightly scratches/damage to the pot and/or hob.
- You can use cast iron cookware in the oven without hesitation. It is best to place it on a baking tray or grate – this is how you achieve the best cooking results!
- Pots, pans, and other cast iron cookware are made of one piece and get hot everywhere! When cooking, always use potholders, pot gloves or the enclosed silicone handles to avoid injury.

Tips for care

- Let the cookware cool down slowly. Holding a hot pan or a hot pot under cold water causes a temperature shock in cast iron and can damage or even destroy it.
- Cast iron cookware should always be washed by hand. We do not recommend cleaning in the dishwasher. Damage to the enamel can occur if water penetrates behind the enamel layer at the top edge. At the same time, there is a risk of scratches and unsightly discoloration.
- For cleaning, you can use soapy water & a rinsing brush. Do not use harsh or abrasive cleaners. To remove stains, you can use a special enamel cleaner. For strongly adhering food residues, you can let the pot soak for some time. After washing up, you should always dry the enameled cookware thoroughly.
- The upper edge is not enameled, which is why the cast iron is exposed here. After washing, put a few drops of oil on your fingers and rub it in – this will extend the life of your cookware. Sunflower oil or olive oil are ideal here.



France



La fonte est l'un des matériaux les plus anciens des ustensiles de cuisine. Il est utilisé également pour les poêles, les rôtissoires et les casseroles et convient parfaitement à la cuisson et à la friture de la viande. En faisant frire à feu vif, les aliments conservent leur arôme et peuvent ensuite être cuits doucement à feu doux. L'émail ressemble à une couche protectrice semblable à du verre qui protège le matériau porteur de la corrosion et des changements de température. Les produits en émail marquent également des points en termes de santé. Étant donné que le matériau composite est constitué de matériaux naturels, aucune substance nocive n'est libérée.

Avantages des ustensiles de cuisine en fonte émaillée

- >>> BON STOCKAGE DE CHALEUR
- >>> DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR
- >>> PARTICULIÈREMENT ROBUSTE ET DURABLE
- >>> PASSE OU FOUR
- >>> CONVIENT À TOUS LES TYPES DE POÊLES
- >>> IMMÉDIATEMENT OPÉRATIONNEL ET N'A PAS BESOIN D'ÊTRE « BRÛLÉ »



GAZ



ÉLECTRIQUE



INDUCTION



CÉRAMEQUE



FOUR

Conseils d'utilisation

- Rincer le produit à l'eau chaude savonneuse, puis à l'eau claire – séchez-le et c'est parti !
- Ne placez pas les ustensiles de cuisine directement au niveau le plus élevé, mais laissez la casserole ou la poêle atteindre lentement la température. La fonte est un matériau qui ne supporte pas beaucoup de changements de température rapides. De la température ambiante soudainement à la fonction booster de votre cuisinière à induction ou à gaz, ce n'est pas une bonne idée. Les ustensiles de cuisine en fonte prennent un peu plus de temps pour atteindre la température. Cela est dû aux murs épais et au sol épais. Une fois à température, cela peut être maintenu de manière excellente et pendant une longue période, la chaleur étant uniformément libérée dans les aliments. Les meilleurs résultats sont obtenus avec des températures basses et moyennes.
- De plus, assurez-vous toujours que la plaque de cuisson n'est pas plus grande que la batterie de cuisson elle-même, ce qui évitera les dommages causés par la surchauffe des parois latérales et des poignées.
- La fonte est lourde ! Lorsqu'il est utilisé sur des cuisinières avec des surfaces en verre, vous devez soulever / placer soigneusement les ustensiles de cuisine. Ne poussez pas la casserole ou la poêle sur des plaques de cuisson en verre ! – il y a un risque de rayures disgracieuses / dommages au pot et / ou à la plaque de cuisson.
- Vous pouvez utiliser des ustensiles de cuisine en fonte dans le four sans hésitation. Il est préférable de le placer sur une plaque de cuisson ou une grille – c'est ainsi que vous obtenez les meilleurs résultats de cuisson !

- Les casseroles, poêles et autres ustensiles de cuisine en fonte sont faits d'une seule pièce et chauffent partout ! Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours des porte-pots, des gants de casserole ou les poignées en silicone fermées pour éviter les blessures.
- Utilisez des ustensiles de cuisine en silicone ! Les spatules en acier ou en plastique dur ainsi que les aides de cuisine électriques peuvent endommager la couche d'émail. Vous ne devez pas non plus couper dans la casserole ou la casserole ou taper les couverts sur le bord.
- Pour la « cuisson à sec », la fonte émaillée ne convient pas. Cela peut endommager la couche d'émail. Le fond doit toujours être recouvert de liquide ou d'huile / graisse / beurre, etc.
En raison de la couche d'émail, vous pouvez utiliser en toute sécurité des aliments acides tels que le vin, B ou le vinaigre - idéal pour mariner ou pour les salades !

Conseil : Essayez la nourriture froide ! Si vous mettez votre casserole au réfrigérateur, elle gardera également votre saladat au frais plus longtemps en été. nevera, también mantendrá tu ensalada fresca por más tiempo en el verano.

Conseils pour les soins

Laissez les ustensiles de cuisine refroidir lentement. Tenir une casserole chaude ou une casserole chaude sous de l'eau froide provoque un choc thermique en fonte et peut l'endommager ou même la détruire.

Les ustensiles de cuisine en fonte doivent toujours être lavés à la main. Nous ne recommandons pas le nettoyage au lave-vaisselle. Des dommages à l'émail peuvent se produire si l'eau pénètre derrière la couche d'émail sur le bord supérieur. Dans le même temps, il existe un risque de rayures et de décoloration disgracieuse.

Pour le nettoyage, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse et une brosse à rincer. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs. Pour éliminer les taches, vous pouvez utiliser un nettoyant spécial pour émail. Pour les résidus alimentaires fortement adhérents, vous pouvez laisser le pot tremper pendant un certain temps. Après la vaisselle, vous devez toujours bien sécher les ustensiles de cuisine émaillés.

Le bord supérieur n'est pas émaillé, c'est pourquoi la fonte est exposée ici. Après la vaisselle, mettez quelques gouttes d'huile sur vos doigts et frottez-la – cela prolongera la durée de vie de vos ustensiles de cuisine. L'huile de tournesol ou l'huile d'olive sont idéales ici.



Espanol



El hierro fundido es uno de los materiales más antiguos en utensilios de cocina. Se utiliza igualmente para sartenes, asadores y ollas de cocina y es extremadamente adecuado para guisar y freír carne. Al freír a fuego alto, la comida conserva su aroma y luego se puede cocinar suavemente a fuego lento. El esmalte se asemeja a una capa protectora similar al vidrio que protege el material portador de la corrosión y los cambios de temperatura. Los productos de esmalte también ganan puntos en términos de salud. Dado que el material compuesto consiste en materiales naturales, no se liberan sustancias nocivas.

Ventajas de los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado

- >>> BUEN ALMACENAMIENTO DE CALOR
- >>> DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR
- >>> PARTICULARMENTE ROBUSTO Y DURADERO
- >>> APTO PARA HORNO
- >>> APTO PARA TODO TIPO DE ESTUFAS
- >>> INMEDIATAMENTE OPERATIVO Y NO TIENE QUE SER "QUEMADO"



GAS



ELÉCTRICA



INDUCCIÓN



CERÁMICO



HORNO

Consejos de uso

- Enjuague el producto con agua jabonosa caliente y luego con agua clara: ¡séquelolo y listo!
- No coloque los utensilios de cocina directamente en el nivel más alto, pero deje que la olla o sartén alcance lentamente la temperatura. El hierro fundido es un material que no contiene muchos cambios rápidos de temperatura. Desde la temperatura ambiente de repente hasta la función de refuerzo de su estufa de inducción o gas, no es una buena idea. Los utensilios de cocina de hierro fundido tardan un poco más en alcanzar la temperatura. Esto se debe a las paredes gruesas y al piso grueso. Una vez a temperatura, esto se puede mantener de manera excelente y durante mucho tiempo, por lo que el calor se libera uniformemente a los alimentos. Los mejores resultados se consiguen con temperaturas bajas y medias.
- Además, siempre asegúrese de que la placa no sea más grande que los utensilios de cocina en sí, esto evitará daños causados por el sobrecalentamiento de las paredes laterales y las manijas.
- ¡El hierro fundido es pesado! Cuando se usa en estufas con superficies de vidrio, debe levantar / colocar cuidadosamente los utensilios de cocina. ¡No empuje la olla o la sartén sobre las placas de superficie de vidrio! - existe el riesgo de arañazos / daños antiestéticos en la olla y / o la encimera.
- Puede usar utensilios de cocina de hierro fundido en el horno sin dudarlo. Lo mejor es colocarlo en una bandeja para hornear o en una rejilla: ¡así es como logra los mejores resultados de cocción!

- ¡Las ollas, sartenes y otros utensilios de cocina de hierro fundido están hechos de una sola pieza y se calientan en todas partes! Al cocinar, siempre use soportes para ollas, guantes para ollas o los mangos de silicona cerrados para evitar lesiones.
- ¡Usa utensilios de cocina de silicona! Las espátulas hechas de acero o plástico duro, así como las ayudas eléctricas de cocina pueden dañar la capa de esmalte. Tampoco debe cortar en la sartén o olla o golpear los cubiertos en el borde.
- Para la "cocción en seco" el hierro fundido esmaltado no es adecuado. Esto puede provocar daños en la capa de esmalte. La parte inferior siempre debe cubrirse con líquido o aceite / grasa / mantequilla, etc. kommer den också att hålla din sallad sval längre på sommaren.
- Debido a la capa de esmalte, puede usar con seguridad alimentos ácidos como el vino. B o el vinagre, ¡ideal para marinar o para ensaladas!

Consejo: ¡Pruebe la comida fría! Si pones tu olla en la nevera, también mantendrá tu ensalada fresca por más tiempo en el verano.

Consejos para el cuidado

- Deje que los utensilios de cocina se enfríen lentamente. Sostener una sartén o una olla calientes bajo agua fría causa un choque de temperatura en el hierro fundido y puede dañarla o incluso destruirla.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido siempre deben lavarse a mano. No recomendamos limpiar en el lavavajillas. El daño al esmalte puede ocurrir si el agua penetra detrás de la capa de esmalte en el borde superior. Al mismo tiempo, existe el riesgo de arañazos y decoloración antiestética.
- Para la limpieza, puede usar agua jabonosa y un cepillo de enjuague. No use limpiadores ásperos o abrasivos.
- Para eliminar las manchas, puede usar un limpiador de esmalte especial. Para residuos de alimentos fuertemente adheridos, puede dejar que la olla se empape durante algún tiempo. Después de lavar, siempre debe secar bien los utensilios de cocina esmaltados.
- El borde superior no está esmaltado, por lo que el hierro fundido está expuesto aquí. Después de lavarse, ponga unas gotas de aceite en sus dedos y frótelos, esto extenderá la vida útil de sus utensilios de cocina. El aceite de girasol o el aceite de oliva son ideales aquí.



Italiano



La ghisa è uno dei materiali più antichi nelle pentole. Viene utilizzato sia per padelle, torrefazioni e pentole ed è estremamente adatto per stufare e friggere la carne. Friggendo a fuoco alto, il cibo mantiene il suo aroma e può quindi essere cotto delicatamente a fuoco basso. Lo smalto assomiglia a uno strato protettivo simile al vetro che protegge il materiale di supporto dalla corrosione e dalle variazioni di temperatura. I prodotti a base di smalto segnano punti anche in termini di salute. Poiché il materiale composito è costituito da materiali naturali, non vengono rilasciate sostanze nocive.

Vantaggi delle pentole in ghisa smaltata

- >>> BUON ACCUMULO DI CALORE
- >>> DISTRIBUZIONE UNIFORME DEL CALORE
- >>> PARTICOLARMENTE ROBUSTO E DUREVOLE
- >>> FORNO SICURO
- >>> ADATTO A TUTTI I TIPI DI STUFE
- >>> IMMEDIATAMENTE OPERATIVO E NON DEVE ESSERE "BRUCIATO"



GAS



ELETTRICA



INDUZIONE



CERAMICO



FORNO

- Pentole, padelle e altre pentole in ghisa sono fatte di un unico pezzo e si scaldano ovunque! Durante la cottura, utilizzare sempre presine, guanti per pentole o manici in silicone chiusi per evitare lesioni.
- Usa utensili da cucina in silicone! Le spatole in acciaio o plastica dura e gli ausili elettrici per la cucina possono danneggiare lo strato di smalto. Inoltre, non dovresti tagliare nella padella o nella pentola o toccare le posate sul bordo.
- Per la "cottura a secco" la ghisa smaltata non è adatta. Questo può portare a danni allo strato di smalto. Il fondo deve essere sempre coperto con liquido o olio / grasso / burro ecc.
- Grazie allo strato di smalto, puoi tranquillamente usare cibi acidi come. B vino o aceto - ideale per marinare o per insalate!

Suggerimento: prova il cibo freddo! Se metti la pentola in frigo, manterrà anche la tua insalata fresca più a lungo in estate.

Suggerimenti per l'uso

- Risciacquare il prodotto con acqua calda e sapone e poi con acqua limpida - asciutto e via!
- Non posizionare le pentole direttamente sul livello più alto, ma lasciare che la pentola o la padella raggiungano lentamente la temperatura. La ghisa è un materiale che non sopporta molti rapidi sbalzi di temperatura. Dalla temperatura ambiente improvvisamente alla funzione booster della tua stufa a induzione o a gas, non è una buona idea. Le pentole in ghisa impiegano un po' più di tempo per arrivare alla temperatura. Ciò è dovuto alle pareti spesse e al pavimento spesso. Una volta a temperatura, questo può essere mantenuto in modo eccellente e per lungo tempo, per cui il calore viene rilasciato uniformemente al cibo. I migliori risultati si ottengono con basse e medie temperature.
- Inoltre, assicurati sempre che il piano cottura non sia più grande delle pentole stesse: ciò eviterà danni causati dal surriscaldamento delle pareti laterali e delle maniglie.
- La ghisa è pesante! Se utilizzato su stufe con superfici in vetro, è necessario sollevare / posizionare con cura le pentole. Non spingere la pentola o la padella su piani cottura in vetro! - c'è il rischio di antiestetici graffi/danni alla pentola e/o al piano cottura.
- Puoi usare pentole in ghisa nel forno senza esitazione. È meglio posizionarlo su una teglia o una griglia: è così che si ottengono i migliori risultati di cottura!

Suggerimenti per la cura

Lasciare raffreddare lentamente le pentole. Tenere una padella calda o una pentola calda sotto l'acqua fredda provoca uno shock termico in ghisa e può danneggiarla o addirittura distruggerla.

Le pentole in ghisa devono essere sempre lavate a mano. Non è consigliabile pulire in lavastoviglie. Danni allo smalto possono verificarsi se l'acqua penetra dietro lo strato di smalto sul bordo superiore. Allo stesso tempo, c'è il rischio di graffi e scolorimento sgradevole.

Per la pulizia, è possibile utilizzare acqua saponata e una spazzola di risciaccio. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Per rimuovere le macchie, è possibile utilizzare uno speciale detergente per smalto. Per aderire fortemente ai residui di cibo, puoi lasciare la pentola in ammollo per un po' di tempo. Dopo il lavaggio, è necessario asciugare sempre accuratamente le pentole smaltate.

Il bordo superiore non è smaltato, motivo per cui la ghisa è esposta qui. Dopo il lavaggio, metti qualche goccia di olio sulle dita e strofina - questo prolungherà la vita delle tue pentole. L'olio di girasole o l'olio d'oliva sono l'ideale qui.



Nederlands



Gietijzer is een van de oudste materialen in kookgerei. Het wordt ook gebruikt voor pannen, branders en kookpotten en is uitermate geschikt voor het stoven en braden van vlees. Door op hoog vuur te frituren, behoudt het voedsel zijn aroma en kan het vervolgens zachtjes op laag vuur worden gekookt. Emaille lijkt op een glasachtige bescherming die het dragermateriaal beschermt tegen corrosie en temperatuurveranderingen. Emaille producten scoren ook punten op het gebied van gezondheid. Omdat het composietmateriaal uit natuurlijke materialen bestaat, komen er geen schadelijke stoffen vrij.

Voordelen van geëmailleerd gietijzeren kookgerei

- >>> GOEDE WARMTEOPSLAG
- >>> UNIFORME WARMTEVERDELING
- >>> BIJZONDER ROBUUST EN DUURZAAM
- >>> OVEN VEILIG
- >>> GESCHIKT VOOR ALLE SOORTEN KACHELS
- >>> ONMIDDELIJK OPERATIONEEL EN HOEFT NIET TE WORDEN "INGEBRAND"



GAS



ELEKTRISCHE



INDUCTIE



KERAMISCHE



OVEN

Tips voor gebruik

- Spoel het product af met heet zeepsop en vervolgens met helder water – droog en klaar is Kees!
- Plaats het kookgerei niet direct op het hoogste niveau, maar laat de pan of pan langzaam op temperatuur komen. Gietijzer is een materiaal dat niet veel van snelle temperatuurveranderingen vasthoudt. Van kamertemperatuur ineens naar de boosterfunctie van je inductie- of gasfornuis, is geen goed idee. Gietijzeren kookgerei doet er iets langer over om op temperatuur te komen. Dit komt door de dikke muren en de dikke vloer. Eenmaal op temperatuur kan dit uitstekend en lang worden volgehouden, waarbij de warmte gelijkmatig aan het voedsel wordt afgegeven. De beste resultaten worden bereikt bij lage en gemiddelde temperaturen.
- Zorg er bovendien altijd voor dat de kookplaat niet groter is dan het kookgerei zelf - dit voorkomt schade veroorzaakt door oververhitting van de zijwanden en de handgrepen.
- Gietijzer is zwaar! Bij gebruik op fornuizen met glazen oppervlakken, moet u het kookgerei voorzichtig optillen/plaatsen. Duw de pot of pan niet rond op kookplaten met een glazen oppervlak! – er kans is op lelijke krassen/-beschadigingen aan de pot en/of kookplaat.
- U kunt gietijzeren kookgerei zonder aarzeling in de oven gebruiken. Het is het beste om het op een bakplaat of rasp te plaatsen - zo bereik je de beste kookresultaten!

- Potten, pannen en ander gietijzeren kookgerei zijn uit één stuk gemaakt en worden overal warm! Gebruik tijdens het koken altijd pannenlappen, pothandschoenen of de meegeleverde siliconen handgrepen om letsel te voorkomen.
- Gebruik siliconen keukengerei! Spatels van staal of hard plastic en elektrische keukenhulpmiddelen kunnen de glazuurlaag beschadigen. Je moet ook niet in de pan of pot snijden of het bestek op de rand tikken.
- Voor "droog koken" is geëmailleerd gietijzer niet geschikt. Dit kan leiden tot schade aan de glazuurlaag. De bodem moet altijd bedekt zijn met vloeistof of olie/vet/boter etc.
- Door de glazuurlaag kunt u veilig zure voedingsmiddelen gebruiken zoals. B wijn of azijn - ideaal om te marinieren of voor salades!

Tip: Probeer koud eten! Als je je pot in de koelkast zet, houdt hij je salade ook langer koel in de zomer.

Tips voor zorg

Laat het kookgerei langzaam afkoelen. Het vasthouden van een hete pan of hete pot onder koud water veroorzaakt een temperatuurschok in gietijzer en kan deze beschadigen of zelfs vernietigen.

Gietijzeren kookgerei moet altijd met de hand worden gewassen. We raden af om in de vaatwasser te reinigen. Schade aan het glazuur kan optreden als water achter de glazuurlaag aan de bovenrand binnendringt. Tegelijkertijd is er een risico op krassen en lelijke verkleuring.

Voor het schoonmaken kunt u een sopje en een spoelborstel gebruiken. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen. Om vlekken te verwijderen, kunt u een speciale Emaille- reinigingsmiddel gebruiken. Voor sterk hechtende voedselresten kun je de pot enige tijd laten weken. Na het afwassen moet je het geëmailleerde kookgerei altijd goed drogen.

De bovenrand is niet geëmailleerd, daarom wordt het gietijzer hier blootgesteld. Doe na het afwassen een paar druppels olie op je vingers en wrijf het in - dit verlengt de levensduur van je kookgerei. Zonnebloemolie of olijfolie zijn hier ideaal.



Poland



Żeliwo jest jednym z najstarszych materiałów w naczyniach kuchennych. Jest używany zarówno do patelni, palarni i garnków do gotowania i jest wyjątkowo odpowiedni do duszenia i smażenia mięsa. Smażąc na dużym ogniu, jedzenie zachowuje swój aromat, a następnie można je delikatnie ugotować na małym ogniu. Emalia przypomina szklaną warstwę ochronną, która chroni materiał nośny przed korozją i zmianami temperatury. Produkty emaliowane zdobywają również punkty pod względem zdrowotnym. Ponieważ materiał kompozytowy składa się z materiałów naturalnych, nie uwalniają się żadne szkodliwe substancje.

Zalety emaliowanych naczyń żeliwnych

- >>> DOBRE MAGAZYNOWANIE CIEPŁA
- >>> RÓWNOMIERNE ROZPROWADZANIE CIEPŁA
- >>> SZCZEGÓLNE WYTRZYMAŁY I TRWAŁY
- >>> PIEKARNIK BEZPIECZNY
- >>> NADAJE SIĘ DO WSZYSTKICH TYPÓW PIECÓW
- >>> NATYCHMIAST DZIAŁA I NIE MUSI BYĆ "SPALANY"



GAZOWY



ELEKTRYCZNY



INDUKCYJNY



CERAMICZNY



PIEKARNIK

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Spłucz produkt gorącą wodą z mydłem, a następnie czystą wodą – wysusz i gotow!
- Nie umieszczaj naczyń bezpośrednio na najwyższym poziomie, ale pozwól garnkowi lub patelni powoli osiągnąć temperaturę. Żeliwo jest materiałem, który nie utrzymuje zbyt wielu szybkich zmian temperatury. Od temperatury pokojowej nagle do funkcji wspomagającej kuchenki indukcyjnej lub gazowej, nie jest dobrym pomysłem. Żeliwne naczynia kuchenne potrzebują nieco więcej czasu, aby osiągnąć temperaturę. Wynika to z grubych ścian i grubej podłogi. W temperaturze można to doskonale i przez długi czas utrzymywać, dzięki czemu ciepło jest równomiernie uwalniane do żywności. Najlepsze wyniki osiąga się przy niskich i średnich temperaturach.
- Ponadto zawsze upewnij się, że płyta grzewcza nie jest większa niż samo naczynie – zapobiegnie to uszkodzeniom spowodowanym przegrzaniem ścian bocznych i uchwyty.
- Żeliwo jest ciężkie! W przypadku stosowania na piecach ze szklanymi powierzchniami należy ostrożnie podnieść / umieścić naczynia. Nie pchaj garnka ani patelni na płytach grzewczych ze szklaną powierzchnią! – istnieje ryzyko nieestetycznych zadrapań/uszkodzeń garnka i/lub płyty grzejnej.
- Możesz bez wahania używać żeliwnych naczyń kuchennych w piekarniku. Najlepiej umieścić go na blasze lub ruszcie – w ten sposób osiągasz najlepsze efekty gotowania!

- Garnki, patelnie i inne żeliwne naczynia są wykonane z jednego kawałka i wszędzie się nagrzewają! Podczas gotowania zawsze używaj uchwyty na garnki, rękawiczek garnkowych lub zamkniętych silikonowych uchwyty, aby uniknąć obrażeń.
- Użyj silikonowych przyborów kuchennych! Szpatułki wykonane ze stali lub twardego tworzywa sztucznego, a także elektryczne pomoce kuchenne mogą uszkodzić warstwę szklawą. Nie należy również kroić na patelni lub garnku ani stukać sztućcami w krawędź.
- Do "gotowania na sucho" emaliowane żeliwo nie jest odpowiednie. Może to prowadzić do uszkodzenia warstwy szklawą. Dno powinno być zawsze pokryte płynem lub olejem / tłuszczem / masłem itp.
- Dzięki warstwie szklawą można bezpiecznie stosować kwaśne pokarmy, takie jak. B wino czy ocet – idealne do marynowania lub do sałatek!

Wskazówka: Spróbuj zimnego jedzenia! Jeśli włożysz garnek do lodówki, latem utrzyma on również chłód sałatek.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji

- Pozwól naczyniu ostygnąć powoli. Trzymanie gorącej patelni lub gorącego garnka pod zimną wodą powoduje szok temperaturowy w żeliwie i może go uszkodzić, a nawet zniszczyć.
- Żeliwne naczynia kuchenne należy zawsze prać ręcznie. Nie zalecamy czyszczenia w zmywarce. Uszkodzenie szklawą może wystąpić, jeśli woda przeniknie za warstwę szklawą na górnej krawędzi. Jednocześnie istnieje ryzyko zadrapań i nieestetycznych przebarwień.
- Do czyszczenia można użyć wody z mydłem i szczotki do płukania. Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących. Aby usunąć plamy, możesz użyć specjalnego środka do czyszczenia szklawą. Aby mocno przylegać do resztek jedzenia, możesz pozwolić garnkowi moczyć się przez jakiś czas. Po zmyciu naczyń należy zawsze dokładnie wysuszyć emaliowane naczynia.
- Górna krawędź nie jest emaliowana, dlatego żeliwo jest tutaj odsłonięte. Po zmyciu natłóż kilka kropel oleju na palce i wcieraj go – to wydłuży żywotność naczyń kuchennych. Olej słonecznikowy lub oliwa z oliwek są tutaj idealne.



Svenska



Gjutjärn är ett av de äldsta materialen i köksredskap. Det används lika för pannor, stekare och kokkärl och är extremt lämplig för stuvning och stekning av kött. Genom att steka med hög värme behåller maten sin arom och kan sedan kokas försiktigt över låg värme. Emalj liknar ett glasliknande skyddsskikt som skyddar bärarmaterialet från korrosion och temperaturförändringar. Emaljprodukter får också poäng när det gäller hälsa. Eftersom kompositmaterialet består av naturmaterial frigörs inga skadliga ämnen.

Fördelar med emaljerade kokkärl i gjutjärn

- >>> BRA VÄRMELAGRING
- >>> ENHETLIG VÄRMEFÖRDELNING
- >>> SÄRSKILT ROBUST OCH HÅLLBAR
- >>> UGNSSÄKER
- >>> LÄMPLIG FÖR ALLA TYPER AV SPISAR
- >>> OMEDELBART I DRIFT OCH BEHÖVER INTE "BRÄNNAS IN"



GAS



ELEKTRISK



INDUKTION



KERAMISK



UGN

Tips för användning

- Skölj produkten med varmt tvålatten och sedan med klart vatten – torka och gå!
- Placera inte kokkärlet direkt på högsta nivå, utan låt grytan eller pannan långsamt komma till temperatur. Gjutjärn är ett material som inte håller mycket av snabba temperaturförändringar. Från rumstemperatur plötsligt till boosterfunktionen hos din induktions- eller gasspis är inte en bra idé. Gjutjärnskokkärl tar lite längre tid att komma upp till temperaturen. Detta beror på de tjocka väggarna och det tjocka golvet. En gång vid temperaturen kan detta bibehållas utmärkt och under lång tid, varigenom värmen släpps jämnt till maten. De bästa resultaten uppnås med låga och medelhöga temperaturer.
- Se dessutom alltid till att hällen inte är större än själva kokkärlet – detta förhindrar skador orsakade av överhettning av sidoväggarna och handtagen.
- Gjutjärn är tungt! När du används på spisar med glasytor bör du försiktigt lyfta/placera kokkärlet. Tryck inte runt grytan eller pannan på glashällar! – det finns risk för fula repor/skador på grytan och/eller hällen.
- Du kan använda kokkärl i gjutjärn i ugnen utan att tveka. Det är bäst att placera den på en bakplåt eller galler – det är så du uppnår bästa matlagingsresultat!
- Krukor, kastruller och andra köksredskap i gjutjärn är gjorda av ett stycke och blir varma överallt! Vid tillagning ska du alltid använda grythållare, grythandskar eller medföljande silikonhandtag för att undvika skador.

- Använd köksredskap i silikon! Spatlar av stål eller hårdplast samt elektriska kökshjälpmiddel kan skada emaljskiktet. Du bör inte heller skära i pannan eller potten eller knacka besticken på kanten.
- För "torrkokning" är emaljerat gjutjärn inte lämpligt. Detta kan leda till skador på emaljskiktet. Botten ska alltid täckas med vätska eller olja/fett/smör etcetera
- På grund av emaljskiktet kan du säkert använda sura livsmedel som. B vin eller vinäger - perfekt för marinering eller för sallader!

Tips: Prova kall mat! Om du lägger din kruka i kylskåpet kommer den också att hålla din sallad sval längre på sommaren.

Tips för vård

Låt kokkärlet svalna långsamt. Att hålla en varm panna eller varm kruka under kallt vatten orsakar en temperaturchock i gjutjärn och kan skada eller till och med förstöra den.

Köksredskap i gjutjärn ska alltid tvättas för hand. Vi rekommenderar inte rengöring i diskmaskinen. Skador på emaljen kan uppstå om vatten tränger in bakom emaljskiktet vid överkanten. Samtidigt finns det risk för repor och ful missfärgning.

För rengöring kan du använda tvålatten & en sköljborste. Använd inte hårda eller slipande rengöringsmedel. För att ta bort fläckar kan du använda ett speciellt emaljrengöringsmedel. För starkt vidhäftande matrester kan du låta potten suga under en tid. Efter diskning bör du alltid torka de emaljerade köksredskapen noggrant.

Den övre kanten är inte emaljerad, varför gjutjärnet exponeras här. Efter diskning, lägg några droppar olja på fingrarna och gnugga in den - detta kommer att förlänga livslängden på ditt kokkärl. Solrosolja eller olivolja är idealiska här.

get
more
gadgets

www.talk-point.de



one more thing
www.talk-point.de



TALK-POINT

VIEL MEHR ALS NUR HANDY **TALK-POINT.DE**

Eigenmarke
talk-point.de



check our social media





Serving pan

Roaster



Multi-2in1
Roaster



CASSEROLE



Goulash



MIX



stew