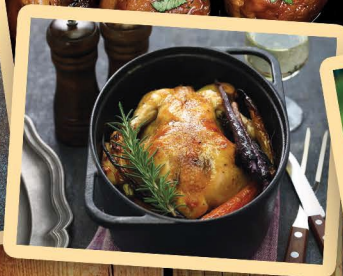


that's perfect www.talk-point.de

BBQ SERIES

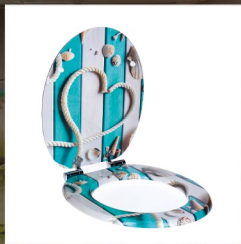


DUTCH OVEN - BRATPFANNEN - KUCHGESCHIRR - UVM

that's perfect
+49 (0) 3423 70 998 100
Bahnhofstraße 21 04838 Eilenburg
WWW.TALK-POINT.DE

get
more
gagets

www.talk-point.de



one more thing
www.talk-point.de



SCAN ME

Deutsch



Produkte aus Gusseisen neigen zur schnellen Rostbildung. Alle unsere Gusseisen-Produkte aus der BBQ-Series sind daher bei Auslieferung bereits eingebrannt (Patina-Schicht, um Rostbildung zu vermeiden). Falls ein erneutes Einbrennen nötig sein sollte, erklären wir dir hier, wie's geht!



GAS



ELEKTRO



INDUKTION



CERAN



BACKOFEN



FEUER



GRILL

Anleitung zum Einbrennen

- Reinige das Produkt mit heißem, klarem Wasser – verwende kein Fit, Seife oder andere Reinigungsmittel. Spülmittel sind fettlöslich, zerstören die Patina-Schicht und dringen in die Poren des Gusseisens ein! Das schmeckst du bei der nächsten Essenszubereitung.
- Trockne das Produkt gründlich ab und reibe es anschließend mit einem pflanzlichen Fett (z.B. Kokosfett) oder einem pflanzlichen Öl (z.B. Sonnenblumenöl) ein.
- Stelle das Produkt anschließend für ca. 1 Std. bei 200°C verkehrt herum in den Backofen oder - besser - in einen heißen Kugelgrill.
- Verreibe nach dem Abkühlen eventuell verbliebenes Fett mit einem Küchentuch.

Hinweis: die Prozedur des Einbrennens kann sehr rauchintensiv sein. Wir empfehlen dir daher eher den Kugelgrill im Garten zu verwenden. Dieser liefert zudem auch eine noch höhere Hitze was dem Vorgang zuträglich ist. Solltest du es dennoch lieber im heimischen Backofen machen wollen, solltest du bei dem Vorgang besser in der Nähe sein für ausreichend Lüftung sorgen und ggf. den Rauchmelder im Auge behalten.

- Die Patina wird im Laufe der Zeit immer dunkler werden, bis sie irgendwann schwarz erscheint. Das ist ein Zeichen des guten Gebrauchs und kein Anlass zur Sorge!
- Um lange Freude mit deinem Gusseisen-Produkt zu haben empfehlen wir dir diesen Vorgang regelmäßig zu wiederholen damit sich die Poren füllen - spätestens jedoch, wenn du Rostbildung feststellst.

Tipps zur Nutzung

- Gusseisen ist schwer! Bei der Nutzung auf Herden mit Glasoberflächen solltest du das Kochgeschirr behutsam anheben/abstellen. Schiebe die Pfanne oder die Kasserolle 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 du stellst es auf ein Backblech oder Rost – so erzielst du beste Garergebnisse!

- Töpfe, Pfannen Dutch Oven und anderes Kochgeschirr aus Gusseisen besteht aus einem Guss und wird überall heiß! Verwende beim Kochen stets Topflappen, Topfhandschuhe oder den beiliegenden Silikongriff und/oder den Deckelheber, um Verletzungen zu vermeiden.
- Zum Kochen mit einem Dutch Oven benötigst du Hitze! Glut ist hier besser als lodernde Flammen. Achte auf einen geeigneten, feuerbeständigen Untergrund, z.B. eine Feuerschale oder einen Grill.

Tipps zur Reinigung, Pflege & Aufbewahrung

Lass das Kochgeschirr langsam abkühlen. Eine heiße Pfanne oder den heißen Dutch Oven unter kaltes Wasser halten sorgt beim Gusseisen für einen Temperaturschock und kann es beschädigen oder sogar zerstören.

Produkte aus Gusseisen solltest du immer von Hand waschen. Benutze niemals Fit, Spülmittel, andere scharfe Reiniger oder gar die Spülmaschine. Diese zerstören die Patina-Schicht und dein Produkt wird anfangen zu rosten.

Zur Reinigung kannst du heißes, klares Wasser & eine (weiche) Spülbürste oder einen Schwamm verwenden. Bei stark anhaftenden Speiseresten kannst du den einen Holzspachtel verwenden und den Dutch Oven nochmal mit etwas Wasser in die Glut stellen.

Solltest du wider Erwarten noch immer nicht alles sauber bekommen haben, kannst du auch einen speziellen Edelstahl-Schwamm zur Hand nehmen. Achte dabei darauf das du ein weiches Geflecht wählst, nimm keinen Drahtschwamm mit scharfen Kanten – dieser könnte die Patina beschädigen.

Nach dem Abwaschen solltest du das Produkt immer gründlich abtrocknen und anschließend mit etwas pflanzlichen Fett überall einreiben - Sonnenblumenöl hat sich hier bewährt. Überschüssiges Fett nimmst du mit einem Küchenpapier wieder auf.

Bewahre keine Speisereste im Dutch Oven auf und verstau Gusseisen-Produkte nicht in Plastiktüten - es besteht die Gefahr, dass das Fett ranzig wird.

Wenn du deinen Dutch Oven einlagern möchtest, achte darauf das du den Deckel nicht ganz schließt damit die Luft zirkulieren kann. Ein gefaltetes Stück Küchenpapier zwischen Topf und Deckel ist hier hilfreich.



English



Products made of cast iron tend to form rust quickly. All our cast iron products from the BBQ series are therefore already baked in on delivery (patina layer to avoid rust formation). If a new burn-in should be necessary, we explain here how to do it!



GAS



ELECTRIC



INDUCTION



CERAMIC



OVEN



FIRE



GRILL

- Pots, pans Dutch Oven and other cast iron cookware is made of one piece and gets hot everywhere! When cooking, always use potholders, pot gloves or the enclosed silicone handle and/or lid lifter to avoid injury.
- To cook with a Dutch Oven, you need heat! Embers are better here than blazing flames. Pay attention to a suitable, fire-resistant substrate, e.g., a fire bowl or a grill.

Instructions for burning in

- Clean the product with hot, clear water – do not use Fit, soap, or other detergents. Detergents are fat-soluble, destroy the patina layer and penetrate into the pores of cast iron! You will taste that at the next food preparation.
- Dry the product thoroughly and then rub it with a vegetable fat (e.g., coconut fat) or a vegetable oil (e.g., sunflower oil).
- Then place the product upside down for about 1 hour at 200°C in the oven or - better - in a hot kettle grill.
- After cooling, rub any remaining grease with a kitchen towel.

Note: the process of baking can be very smoke-intensive. We therefore recommend that you use the kettle grill in the garden. This also provides an even higher heat, which is beneficial to the process. If you still prefer to do it in the oven at home, you should better be nearby for sufficient ventilation and, if necessary, keep an eye on the smoke detector.

- The patina will become darker and darker over time until it eventually appears black. This is a sign of good use and not a cause for concern!
- In order to enjoy your cast iron product for a long time, we recommend that you repeat this process regularly so that the pores fill up - but at the latest when you notice rust formation.

Tips for use

- Cast iron is heavy! When used on stoves with glass surfaces, you should carefully lift/place the cookware. Do not push the pan or the casserole around on hobs with a glass surface! – 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!

Tips for cleaning, care & storage

Let the cookware cool slowly. Keeping a hot pan or the hot Dutch Oven under cold water causes a temperature shock in cast iron and can damage or even destroy it.

You should always wash cast iron products by hand. Never use Fit, detergent, other harsh cleaners or even the dishwasher. These will destroy the patina layer and your product will start to rust.

For cleaning, you can use hot, clear water & a (soft) rinsing brush or sponge. For strongly adhering food residues, you can use the one wooden spatula and place the Dutch Oven again with a little water in the embers.

If, contrary to expectations, you still have not got everything clean, you can also take a special stainless-steel sponge to hand. Make sure that you choose a soft braid, do not take a wire sponge with sharp edges – this could damage the patina.

After washing up, you should always dry the product thoroughly and then rub it everywhere with some vegetable fat - sunflower oil has proven itself here. Excess fat is absorbed again with a kitchen paper.

Do not store food scraps in the Dutch Oven and do not store cast iron products in plastic bags - there is a risk that the fat will go rancid.

If you want to store your Dutch Oven, make sure that you do not close the lid completely so that the air can circulate. A folded piece of kitchen paper between pot and lid is helpful here.



SCAN ME

France



Les produits en fonte ont tendance à former rapidement de la rouille. Tous nos produits en fonte de la série BBQ sont donc déjà cuits à la livraison (couche de patine pour éviter la formation de rouille). Si un nouveau burn-in devait être nécessaire, nous vous expliquons ici comment le faire !



GAZ



ÉLECTRIQUE



INDUCTION



CÉRAMIQUE



FOUR



FEU



GRIL

Instructions pour la gravure dans

- Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et claire – n'utilisez pas fit, de savon ou d'autres détergents. Les détergents sont liposolubles, détruisent la couche de patine et pénètrent dans les pores de la fonte ! Vous goûterez cela lors de la prochaine préparation des aliments.
- Séchez soigneusement le produit, puis frottez-le avec une graisse végétale (par exemple, Graisse de noix de coco) ou une huile végétale (par exemple, huile de tournesol).
- Ensuite, placez le produit à l'envers pendant environ 1 heure à 200 ° C au four ou - mieux - dans un gril chaud.
- Après refroidissement, frottez toute graisse restante avec un torchon.

Remarque : le processus de cuisson peut être très intensif en fumée. Nous vous recommandons donc d'utiliser la bouilloire dans le jardin. Cela fournit également une chaleur encore plus élevée, ce qui est bénéfique pour le processus. Si vous préférez toujours le faire dans le four à la maison, vous devriez mieux être à proximité pour une ventilation suffisante et, si nécessaire, garder un œil sur le détecteur de fumée.

- La patine deviendra de plus en plus sombre au fil du temps jusqu'à ce qu'elle apparaisse finalement noire. C'est un signe de bonne utilisation et non une source d'inquiétude !
- Afin de profiter longtemps de votre produit en fonte, nous vous recommandons de répéter ce processus régulièrement afin que les pores se remplissent - mais au plus tard lorsque vous remarquez une formation de rouille.

Conseils d'utilisation

- 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 casserole sur des plaques de cuisson avec une surface en verre ! - il y a un risque de rayures disgracieuses / dommages à la casserole 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 !

- Casseroles, poêles Dutch Oven 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 la poignée en silicone fermée et / ou le lève-couvercle pour éviter les blessures.

- Pour cuisiner avec un four hollandais, vous avez besoin de chaleur ! Les braises valent mieux ici que les flammes flamboyantes. Faites attention à un substrat approprié et résistant au feu, par exemple un bol à feu ou un gril.

Conseils pour le nettoyage, l'entretien et le stockage

Laissez les ustensiles de cuisine refroidir lentement. Garder une poêle chaude ou le four hollandais chaud sous l'eau froide provoque un choc de température en fonte et peut l'endommager ou même le détruire.

Vous devez toujours laver les produits en fonte à la main. N'utilisez jamais Fit, du détergent, d'autres nettoyants agressifs ou même le lave-vaisselle. Ceux-ci détruiront la couche de patine et votre produit commencera à rouiller.

Pour le nettoyage, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et claire et une brosse ou une éponge de rinçage (douce). Pour les résidus alimentaires fortement adhérents, vous pouvez utiliser la spatule en bois et replacer le four hollandais avec un peu d'eau dans les braises.

Si, contrairement aux attentes, vous n'avez toujours pas tout nettoyé, vous pouvez également prendre une éponge spéciale en acier inoxydable à portée de main. Assurez-vous de choisir une tresse souple, ne prenez pas une éponge métallique avec des arêtes vives – cela pourrait endommager la patine.

Après la vaisselle, vous devez toujours sécher soigneusement le produit, puis le frotter partout avec de la graisse végétale - l'huile de tournesol a fait ses preuves ici. L'excès de graisse est à nouveau absorbé avec un papier de cuisine.

Ne stockez pas les restes de nourriture dans le four hollandais et ne stockez pas les produits en fonte dans des sacs en plastique - il y a un risque que la graisse rancisse.

Si vous souhaitez ranger votre four hollandais, assurez-vous de ne pas fermer complètement le couvercle pour que l'air puisse circuler. Un morceau de papier de cuisine plié entre le pot et le couvercle est utile ici.



SCAN ME

Espanol



Los productos hechos de hierro fundido tienden a formar óxido rápidamente. Por lo tanto, todos nuestros productos de hierro fundido de la serie BBQ ya están horneados a domicilio (capa de pátina para evitar la formación de óxido). Si fuera necesario un nuevo quemado, ¡aquí te explicamos cómo hacerlo!



GAS



ELÉCTRICA



INDUCCIÓN



CERÁMICO



HORNO



FUEGO



PARRILLA

Instrucciones para quemar en

- Limpie el producto con agua caliente y clara: no use Fit, jabón u otros detergentes. ¡Los detergentes son solubles en grasa, destruyen la capa de pátina y penetran en los poros del hierro fundido! Lo probarás en la próxima preparación de alimentos.
- Seque bien el producto y luego frótelos con una grasa vegetal (ib. grasa de coco) o un aceite vegetal (ib. aceite de girasol).
- Luego coloque el producto boca abajo durante aproximadamente 1 hora a 200 ° C en el horno o, mejor, en una parrilla de hervidor de agua caliente.
- Después de enfriar, frote cualquier grasa restante con una toalla de cocina.

Nota: el proceso de horneado puede ser muy intensivo en humo. Por lo tanto, le recomendamos que utilice la parrilla de hervidor de agua en el jardín. Esto también proporciona un calor aún mayor, lo que es beneficioso para el proceso. Si aún prefiere hacerlo en el horno en casa, es mejor que esté cerca para una ventilación suficiente y, si es necesario, vigile el detector de humo.

- La pátina se volverá más y más oscura con el tiempo hasta que finalmente aparezca negra. ¡Esto es un signo de buen uso y no un motivo de preocupación!
- Para disfrutar de su producto de hierro fundido durante mucho tiempo, le recomendamos que repita este proceso regularmente para que los poros se llenen, pero a más tardar cuando note la formación de óxido.

Consejos de uso

- ¡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 sartén o la cazuela en las placas con una 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 dardarlo. Lo mejor es colocarlo en una bandeja para hornear o en una rejilla: ¡así es como logra los mejores resultados de cocción!

- ¡Ollas, sartenes Dutch Oven y otros utensilios de cocina de hierro fundido está hecho de una sola pieza y se calienta en todas partes! Al cocinar, siempre use soportes para ollas, guantes para ollas o el mango de silicona cerrado y / o el elevador de tapas para evitar lesiones.
- ¡Para cocinar con un horno holandés necesitas calor! Las brasas son mejores aquí que las llamas ardientes. Preste atención a un sustrato adecuado y resistente al fuego, (ib. un tazón de fuego o una parrilla).

Consejos para la limpieza, el cuidado y el almacenamiento

Deja que los utensilios de cocina se enfrién lentamente. Mantener una sartén caliente o el horno holandés caliente bajo agua fría causa un choque de temperatura en el hierro fundido y puede dañarlo o incluso destruirlo.

Siempre debe lavar los productos de hierro fundido a mano. Nunca use Fit, detergente, otros limpiadores agresivos o incluso el lavavajillas. Estos destruirán la capa de pátina y su producto comenzará a oxidarse.

Para la limpieza, puede usar agua caliente y clara y un cepillo de enjuague (suave) o una esponja. Para adherirse fuertemente a los residuos de alimentos, puede usar la espátula de madera y colocar el horno holandés nuevamente con un poco de agua en las brasas.

Si, contrariamente a lo esperado, todavía no tiene todo limpio, también puede llevar una esponja especial de acero inoxidable a mano. Asegúrese de elegir una trenza suave, no tome una esponja de alambre con bordes afilados, esto podría dañar la pátina.

Después de lavar, siempre debe secar el producto a fondo y luego frotarlo en todas partes con un poco de grasa vegetal: el aceite de girasol ha demostrado su eficacia aquí. El exceso de grasa se absorbe de nuevo con un papel de cocina.

No almacene restos de comida en el horno holandés y no almacene los productos de hierro fundido en bolsas de plástico, existe el riesgo de que la grasa se vuelva rancia.

Si quieres guardar tu horno holandés, asegúrate de no cerrar la tapa por completo para que el aire pueda circular. Un pedazo doblado de papel de cocina entre la olla y la tapa es útil aquí.



SCAN ME

Italiano



I prodotti in ghisa tendono a formare rapidamente ruggine. Tutti i nostri prodotti in ghisa della serie BBQ sono quindi già cotti in consegna (strato di patina per evitare la formazione di ruggine). Se dovesse essere necessario un nuovo burn-in, spieghiamo qui come farlo!



GAS



ELETTRICA



INDUZIONE



CERAMICO



FORNO



FUOCO



GRIGLIA

Istruzioni per la masterizzazione in

- Pulire il prodotto con acqua calda e limpida – non utilizzare Fit, sapone o altri detergenti. I detergenti sono liposolubili, distruggono lo strato di patina e penetrano nei pori della ghisa! Lo assaggerete alla prossima preparazione del cibo.
- Asciugare accuratamente il prodotto e poi strofinarlo con un grasso vegetale (e. B. grasso di cocco) o un olio vegetale (e. B. olio di girasole).
- Quindi mettere il prodotto a testa in giù per circa 1 ora a 200°C in forno o - meglio - in un bollitore caldo.
- Dopo il raffreddamento, strofinare il grasso rimanente con un asciugamano da cucina.

Nota: il processo di cottura può essere molto fumogeno. Si consiglia pertanto di utilizzare il bollitore in giardino. Ciò fornisce anche un calore ancora più elevato, che è vantaggioso per il processo. Se preferissi ancora farlo nel forno di casa, dovresti essere nelle vicinanze per una ventilazione sufficiente e, se necessario, tenere d'occhio il rilevatore di fumo.

- La patina diventerà sempre più scura nel tempo fino a quando alla fine apparirà nera. Questo è un segno di buon uso e non un motivo di preoccupazione!
- Per goderti a lungo il tuo prodotto in ghisa, ti consigliamo di ripetere questo processo regolarmente in modo che i pori si riempiano, ma al più tardi quando noti la formazione di ruggine.

Suggerimenti per l'uso

- La ghisa è pesante! Se utilizzato su stufe con superfici in vetro, è necessario sollevare / posizionare con cura le pentole. Non spingere la padella o la casseruola su piani cottura con una superficie di 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!

- Pentole, padelle Dutch Oven 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 la maniglia in silicone e / o il sollevatore del coperchio in dotazione per evitare lesioni.
- Per cucinare con un forno olandese hai bisogno di calore! Le braci sono meglio qui che fiamme fiammeggianti. Prestare attenzione a un substrato adatto e resistente al fuoco, e. B. una ciotola di fuoco o una griglia.

Suggerimenti per la pulizia, la cura e la conservazione

Lasciare raffreddare lentamente le pentole. Tenere una padella calda o il forno olandese caldo sotto l'acqua fredda provoca uno shock termico in ghisa e può danneggiarlo o addirittura distruggerlo.

Dovresti sempre lavare i prodotti in ghisa a mano. Non usare mai Fit, detersivo, altri detergenti aggressivi o anche la lavastoviglie. Questi distruggeranno lo strato di patina e il tuo prodotto inizierà ad arrugginire.

Per la pulizia, è possibile utilizzare acqua calda e limpida e una spazzola o una spugna di risciacquo (morbida). Per aderire fortemente ai residui di cibo, è possibile utilizzare l'unica spatola di legno e posizionare nuovamente il Dutch Oven con un po' d'acqua nella brace.

Se, contrariamente alle aspettative, non hai ancora tutto pulito, puoi anche prendere a portata di mano una speciale spugna di acciaio inossidabile. Assicurati di scegliere una treccia morbida, non prendere una spugna metallica con spigoli vivi - questo potrebbe danneggiare la patina.

Dopo il lavaggio, dovresti sempre asciugare accuratamente il prodotto e poi strofinarlo ovunque con un po' di grasso vegetale - l'olio di girasole si è dimostrato qui. Il grasso in eccesso viene assorbito di nuovo con una carta da cucina.

Non conservare gli avanzi alimentari nel forno olandese e non conservare i prodotti in ghisa in sacchetti di plastica - c'è il rischio che il grasso diventi rancido.

Se vuoi conservare il tuo Dutch Oven, assicurati di non chiudere completamente il coperchio in modo che l'aria possa circolare. Un pezzo di carta da cucina piegato tra pentola e coperchio è utile qui.



SCAN ME

Nederlands



Producten gemaakt van gietijzer hebben de neiging om snel roest te vormen. Al onze gietijzeren producten uit de BBQ serie worden daarom al bij aflevering ingebakken (patinalaag om roestvorming te voorkomen). Mocht er een nieuwe inbranding nodig zijn, dan leggen we hieruit hoe je dat moet doen!



GAS



ELEKTRISCHE



INDUCTIE



KERAMISCHE



OVEN



UUUR



GRILL

- Potten, pannen Dutch Oven en ander gietijzeren kookgerei is uit één stuk en wordt overal heet! Gebruik tijdens het koken altijd pannenlappen, pothandschoenen of het meegeleverde siliconen handvat en/of deksellifter om letsel te voorkomen.
- Om te koken met een Dutch Oven heb je warmte nodig! Sintels zijn hier beter dan brandende vlammen. Let op een geschikte, brandwerende ondergrond, eb. een vuurschaal of een grill.

Instructies voor het inbranden

- Reinig het product met heet, helder water – gebruik geen Fit, zeep of andere reinigingsmiddelen. Wasmiddelen zijn vet oplosbaar, vernietigen de patinalaag en dringen door in de poriën van gietijzer! Dat proef je bij de volgende voedselbereiding.
- Droog het product grondig en wrijf het vervolgens in met een plantaardig vet (eb. kokosvet) of een plantaardige olie (eb. zonnebloemolie).
- Leg het product vervolgens ongeveer 1 uur ondersteboven op 200°C in de oven of - beter - in een hete ketelgrill.
- Wrijf na het afkoelen het resterende vet in met een theedoek.

Let op: het bakproces kan zeer rookintensief zijn. Wij raden u daarom aan om de waterkokergrill in de tuin te gebruiken. Dit zorgt ook voor een nog hogere warmte, wat gunstig is voor het proces. Doe je het toch liever thuis in de oven, dan kun je beter in de buurt zijn voor voldoende ventilatie en indien nodig de rookmelder in de gaten houden.

- Het patina zal na verloop van tijd donkerder en donkerder worden totdat het uiteindelijk zwart lijkt. Dit is een teken van goed gebruik en geen reden tot bezorgdheid!
- Om lang van uw gietijzeren product te kunnen genieten, raden wij u aan dit proces regelmatig te herhalen zodat de poriën zich vullen - maar uiterlijk wanneer u roestvorming opmerkt.

Tips voor gebruik

- Gietijzer is zwaar! Bij gebruik op fornuizen met glazen oppervlakken, moet u het kookgerei voorzichtig optillen/plaatsen. Duw de pan of de braadpan niet rond op kookplaten met een glazen oppervlak! – er is een risico op lelijke krassen/ schade 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!

Tips voor reiniging, verzorging & opslag

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

Gietijzeren producten moet je altijd met de hand wassen. Gebruik nooit Fit, wasmiddel, andere agressieve reinigingsmiddelen of zelfs de vaatwasser. Deze zullen de patinalaag vernietigen en uw product zal gaan roesten.

Voor het reinigen kunt u warm, helder water en een (zachte) spoelborstel of spons gebruiken. Voor het sterk hechten van voedselresten kunt u de ene houten spatel gebruiken en de Dutch Oven opnieuw plaatsen met een beetje water in de sintels.

Als je, tegen de verwachting in, nog steeds niet alles schoon hebt, kun je ook een speciale roestvrijstalen spons bij de hand nemen. Zorg ervoor dat je een zachte vlecht kiest, neem geen draadspons met scherpe randen – dit kan het patina beschadigen.

Na het afwassen moet je het product altijd goed drogen en vervolgens overal insmeren met wat plantaardig vet - zonnebloemolie heeft zich hier bewezen. Overtollig vet wordt weer opgenomen met een keukenpapier.

Bewaar geen etensresten in de Dutch Oven en bewaar gietijzeren producten niet in plastic zakken - er is een risico dat het vet ranzig wordt.

Wil je je Dutch Oven opbergen, zorg er dan voor dat je het deksel niet helemaal dicht doet zodat de lucht kan circuleren. Een gevouwen stuk keukenpapier tussen pot en deksel is hier handig.



Poland



Produkty wykonane z żeliwa mają tendencję do szybkiego tworzenia rdzy. Wszystkie nasze żeliwne produkty z serii BBQ są zatem już wypiekane w momencie dostawy (warstwa patyny, aby uniknąć powstawania rdzy). Jeśli nowe wypalenie powinno być konieczne, wyjaśniamy tutaj, jak to zrobić!



GAZOWY, ELEKTRYCZNY, INDUKCYJNY, CERAMICZNY, PIEKARNIK, OGNIOWY, GRILL

Instrukcje dotyczące wypalania

- Wyczyść produkt gorącą, czystą wodą – nie używaj Fit, mydła ani innych detergentów. Detergenty są rozpuszczalne w tłuszczach, niszczą warstwę patyny i wnika ją w pory żeliwa! Skosztujesz tego podczas następnego przygotowania do jedzenia.
- Dokładnie osusz produkt, a następnie przetrzyj go tłuszczem roślinnym (np. tłuszcz kokosowy) lub olejem roślinnym (np. olej słonecznikowy).
- Następnie umieść produkt do góry nogami na około 1 godzinę w temperaturze 200°C w piekarniku lub - lepiej - w gorącym grillu czajnikowym.
- Po schłodzeniu przetrzyj pozostały tłuszcz ręcznikiem kuchennym.

Uwaga: proces pieczenia może być bardzo dymny. Dlatego zalecamy korzystanie z grilla czajnikowego w ogrodzie. Zapewnia to również jeszcze wyższe ciepło, co jest korzystne dla procesu. Jeśli nadal wolisz robić to w piekarniku w domu, lepiej być w pobliżu, aby usłyszeć wystarczającą wentylację i, jeśli to konieczne, mieć oko na czujnik dymu.

- Patyna z czasem stanie się ciemniejsza i ciemniejsza, aż w końcu stanie się czarna. Jest to oznaka dobrego użytku, a nie powód do niepokoju!
- Aby cieszyć się żeliwnym produktem przez długi czas, zalecamy regularne powtarzanie tego procesu, aby pory wypełniły się - ale najpóźniej, gdy zauważył powstawanie rdzy.

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Żeliwo jest ciężkie! W przypadku stosowania na piecach ze szklanymi powierzchniami należy ostrożnie podnieść / umieścić naczynia. Nie pchaj patelni ani zapiekanki na płytach grzewczych ze szklaną powierzchnią! – istnieje ryzyko nieestetycznych zadrapań/uszkodzenia 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 Dutch Oven i inne żeliwne naczynia są wykonane z jednego kawałka i wszędzie się nagrzewają! Podczas gotowania zawsze używaj uchwytów na garnki, rękawic garnków lub zamkniętego silikonowego uchwytu i / lub podnośnika pokrywy, aby uniknąć obrażeń.
- Aby gotować z holenderskim piekarnikiem, potrzebujesz ciepła! Żar jest tu lepszy niż płonące płomienie. Zwróć uwagę na odpowiednie, ognioodporne podłoże, np. miskę ogniową lub grill.

Wskazówki dotyczące czyszczenia, pielęgnacji i przechowywania

Pozwól naczyniu ostygnąć powoli. Trzymanie gorącej patelni lub gorącego holenderskiego piekarnika pod zimną wodą powoduje szok temperaturowy w żeliwie i może go uszkodzić, a nawet zniszczyć.

Zawsze należy prać produkty żeliwne ręcznie. Nigdy nie używaj Fit, detergentów, innych ostrych środków czyszczących, a nawet zmywarki. Zniszczą one warstwę patyny, a produkt zacznie rdzewieć.

Do czyszczenia można użyć gorącej, czystej wody i (miękkiej) szczotki do płukania lub gąbki. Aby mocno przylegać do resztek jedzenia, możesz użyć jednej drewnianej szpatułki i ponownie umieścić holenderski piekarnik z odrobiną wody w żarze.

Jeśli, wbrew oczekiwaniom, nadal nie masz wszystkiego czystego, możesz również wziąć do ręki specjalną gąbkę ze stali nierdzewnej. Upewnij się, że wybierasz miękką warkocz, nie bierz drucianej gąbki o ostrych krawędziach – może to uszkodzić patynę.

Po zmyciu należy zawsze dokładnie wysuszyć produkt, a następnie pocierać go wszędzie tłuszczem roślinnym - olej słonecznikowy sprawdził się tutaj. Nadmiar tłuszczu jest ponownie wchłaniany papierem kuchennym.

Nie przechowuj resztek jedzenia w holenderskim piekarniku i nie przechowuj produktów żeliwnych w plastikowych torebkach - istnieje ryzyko, że tłuszcz zjełczeje.

Jeśli chcesz przechowywać swój holenderski piekarnik, upewnij się, że nie zamykasz całkowicie pokrywy, aby powietrze mogło krążyć. Pomocny jest tu złożony kawałek papieru kuchennego między garnkiem a pokrywką.



SCAN ME

Produkter av gjutjärn tenderar att bilda rost snabbt. Alla våra gjutjärnsprodukter från BBQ-serien är därför redan inbakade vid leverans (patinaskikt för att undvika rostbildning). Om en ny inbränning skulle behövas förklarar vi här hur man gör det!



GAS



ELEKTRISK



INDUKTION



KERAMISK



UGN



BRAND



GRILL

- Krukor, kastruller holländsk ugn och andra gjutjärnsredskap är gjorda av ett stycke och blir varma överallt! Vid tillagning ska du alltid använda grythållare, grythandskar eller det medföljande silikonhandtaget och/eller lockets lyftare för att undvika skador.
- För att laga mat med en holländsk ugn behöver du värme! Glöd är bättre här än flammade lågor. Var uppmärksam på ett lämpligt, brandbeständigt substrat, t.B. en eld skål eller en grill.

Instruktioner för inbränning

- Rengör produkten med varmt, klart vatten – använd inte passform, tvål eller andra rengöringsmedel. Tvättmedel är fettlösliga, förstör patinaskiktet och tränger in i porerna av gjutjärn! Du kommer att smaka på det vid nästa matberedning.
- Torka produkten noggrant och gnugga den sedan med ett vegetabiliskt fett (t.B. kokosnötfett) eller en vegetabilisk olja (t.B. solrosolja).
- Placera sedan produkten upp och ner i ca 1 timme vid 200 °C i ugnen eller - bättre - i en varm vattenkokare grill.
- Efter kylning, gnugga eventuellt återstående fett med en kökshandduk.

Obs: Bakningsprocessen kan vara mycket rökintensiv. Vi rekommenderar därför att du använder vattenkokaren grill i trädgården. Detta ger också en ännu högre värme, vilket är fördelaktigt för processen. Om du fortfarande föredrar att göra det i ugnen hemma, bör du bättre vara i närheten för tillräcklig ventilation och vid behov hålla ett öga på rökdetektorn.

- Patina kommer att bli mörkare och mörkare med tiden tills den så småningom verkar svart. Detta är ett tecken på god användning och inte en anledning till oro!
- För att njuta av din gjutjärnsprodukt under lång tid rekommenderar vi att du upprepar denna process regelbundet så att porerna fylls upp - men senast när du märker rostbildning.

Tips för användning

- Gjutjärn är tungt! När du används på spisar med glasytor bör du försiktigt lyfta/placera kokkärlet. Tryck inte runt pannan eller grytan på hållarna med en glasyta!
- 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!

Tips för rengöring, vård och förvaring

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

Du bör alltid tvätta gjutjärnsprodukter för hand. Använd aldrig Passform, tvättmedel, andra hårda rengöringsmedel eller ens diskmaskinen. Dessa kommer att förstöra patinaskiktet och din produkt börjar rosta.

För rengöring kan du använda varmt, klart vatten & en (mjuk) sköljborste eller svamp. För starkt vidhäftande matrester kan du använda den ena träspateln och placera den holländska ugnen igen med lite vatten i glöden.

Om du, tvärt emot förväntningarna, fortfarande inte har fått allt rent, kan du också ta en speciell rostfri svamp till hands. Se till att du väljer en mjuk fläta, ta inte en trädsvamp med vassa kanter - detta kan skada patina.

Efter diskning bör du alltid torka produkten noggrant och sedan gnugga den överallt med lite vegetabiliskt fett - solrosolja har visat sig här. Överflödigt fett absorberas igen med ett hushållspapper.

Förvara inte matrester i den nederländska ugnen och förvara inte gjutjärnsprodukter i plastpåsar - det finns risk för att fettet blir härsket.

Om du vill förvara din holländska ugn, se till att du inte stänger locket helt så att luften kan cirkulera. Ett vikt hushållspapper mellan kruka och lock är till hjälp här.



TALK-POINT

Beste Qualität zu fairen Preisen - für Dich und Deinen Alltag!

that's perfect



check our social media



DAS BESTE AUS EINER HAND

BBQSERIES



DUTCH OVEN TRIPOD



PFANNEN SET



DUTCH OVEN



POTIJE POT



DUTCH OVEN SET

