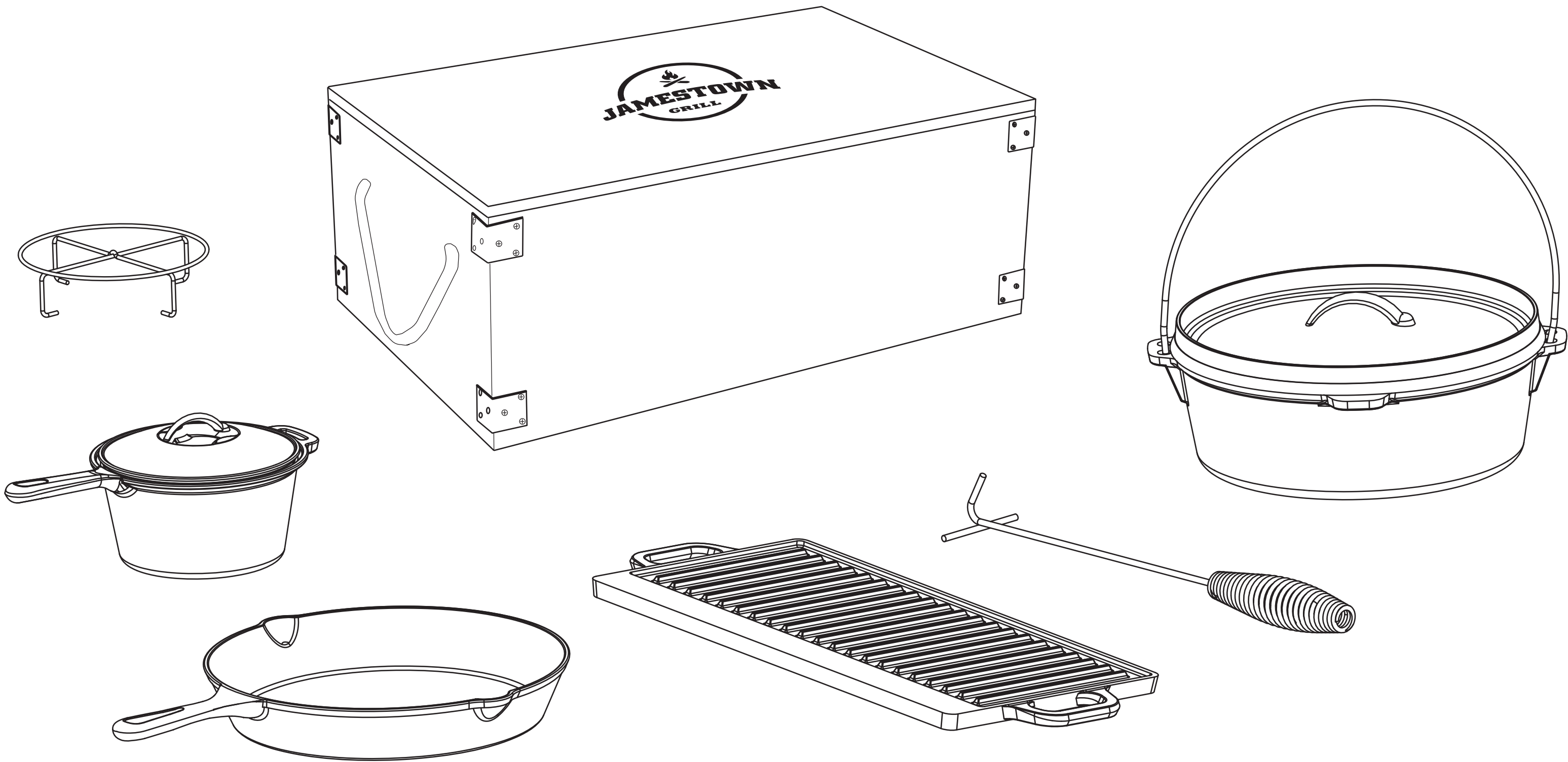






DE Wichtig, für spätere Bezugnahme aufbewahren: sorgfältig lesen

- 6-teiliges Dutch-Oven-Set
- Steck- und Schraubverbindungen regelmäßig prüfen und ggf. nachziehen.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG! Gefahr von Produktschäden! Die Lebensdauer des Produktes kann stark verkürzt sein, wenn es ständig der Witterung ausgesetzt ist.

- Produkt regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen und gegebenenfalls entsorgen.
- Beachten Sie bei der Verwendung von Reinigungs- und Pflegemitteln die Hinweise des Herstellers.
- Reinigungsmittel an unauffälliger Stelle ausprobieren.
- Verschmutzungen immer sofort entfernen.

Pflege von Metall

- Mit Seifenwasser abwischen. Hartnäckige Flecken mit schmutz- und fettlösenden Reinigungsmitteln entfernen.
- Edelstahloberflächen sollten regelmäßig mit einem handelsüblichen Edelstahlpflegemittel gesäubert werden, um Flugrostbildung zu vermeiden.

Pflege von Holz

Je nach Art des Holzes und der Oberflächenbeschaffenheit (unbehandelt, geölt, lackiert etc.) muss Ihr Produkt unterschiedlich gepflegt werden.

Geeignete Pflegemittel finden Sie bei Ihrem Händler.

- Bitte mit handelsüblichen Pflegemitteln 1–2 mal pro Jahr behandeln. Hierzu bitte die Hinweise des Herstellers beachten.

Gusseisen vor dem ersten Gebrauch reinigen und einölen

- Spülen Sie das Gusseisen mit heißem Wasser ab (kein Spülmittel verwenden) und trocknen Sie die Innen- und Außenflächen gründlich ab.
- Wischen Sie das Gusseisen ab und vergewissern Sie sich, dass es frei von Rückständen ist.
- Verteilen Sie das Pflanzenöl mit Papier-Küchentüchern auf dem Gusseisen. Achten Sie darauf, das Öl auf allen Innenflächen einschließlich der Unterseite des Deckels zu verteilen.

Gusseisen einbrennen

- Das Einbrennen ist sehr wichtig. Es kann das Gusseisen vor Rost schützen, wenn es nicht benutzt wird.
- Zudem verleiht das Einbrennen dem Gusseisen eine nicht haftende Oberfläche.
- Das Gusseisen mit Wasser abspülen und gründlich mit Papier-Küchentüchern oder einem Tuch trocknen. Das Gusseisen erneut erwärmen und das Pflanzenöl mit Papier-Küchentüchern auf dem Gusseisen verteilen. Achten Sie darauf, das Öl auf allen Innenflächen einschließlich der Unterseite des Deckels zu verteilen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Margarine oder Butter. Pflanzliche und tierische Fette können ranzig werden. Außerdem zieht das in einigen Fetten enthaltene Salz Feuchtigkeit an, die wiederum die Rostentstehung fördert.

Legen Sie das Gusseisen für eine Stunde bei 150 °C in einen herkömmlichen Backofen. Lassen Sie das Gusseisen anschließend im Ofen wieder bis auf Zimmertemperatur abkühlen.

Hinweis: Öffnen Sie nicht die Backofentür, um das Abkühlen zu beschleunigen.

Gusseisen reinigen und pflegen

- Kratzen Sie sämtliche Essensreste heraus und spülen Sie das Gusseisen mit Wasser ab.
- Trocknen Sie das Gusseisen gründlich, indem Sie es auf eine auf mittlere Hitze eingestellte Herdplatte legen.
- Behalten Sie es dabei sorgfältig im Auge und nehmen Sie es vom Herd, sobald das Gusseisen trocken ist.
- Lassen Sie das Gusseisen auf Zimmertemperatur abkühlen.
- Verteilen Sie mit Papier-Küchentüchern eine dünne Schicht Pflanzenöl auf dem Gusseisen.
- Das Gusseisen wieder auf die auf mittlere Hitze eingestellte Herdplatte legen und dort drei bis vier Minuten lang erhitzen.
- Lassen Sie das Gusseisen auf Zimmertemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das noch heiße Gusseisen niemals mit kaltem Wasser, da es sonst platzen kann.

Aufbewahrung

- Bedecken Sie das Produkt mit Schutz vor Feuchtigkeit mit einer Plane.
- Das Produkt ist frostempfindlich. Überwintern Sie das Produkt an einem trockenen, gut belüfteten Ort.

Gusseisen aufbewahren

- Bewahren Sie das Gusseisen an einem kühlen und trockenen Ort ohne stärkere Temperaturschwankungen auf.
- Legen Sie ggf. ein sauberes Papier-Küchentuch oder ein Stück zusammengeknülltes Zeitungspapier ins Innere, damit es sich evtl. bildende Feuchtigkeit aufsaugen kann.

IT Importante, conservare per ev. consultazioni future: leggere attentamente

Set Dutch-Oven da 6 pezzi

- Controllare regolarmente ed eventualmente serrare i connettori e i collegamenti a vite.

Pulizia e manutenzione

AVVISO! Pericolo di danni al prodotto! La durata del prodotto può essere fortemente ridotta se esso è esposto costantemente agli agenti atmosferici.

- Verificare ad intervalli regolari che il prodotto non sia danneggiato e, se necessario, smaltirlo.
- Osservi le indicazioni del fabbricante quando utilizza prodotti di pulizia e manutenzione.
- Verificare l'effetto dei prodotti per la pulizia in punti non visibili.
- Rimuovere sempre immediatamente la sporcizia.

Manutenzione del metallo

- Strofinare con acqua insaponata. Rimuovere macchie ostinate con prodotti di pulizia sciogli-sporco e sciogli-grassi.
- Le superfici in acciaio inox dovrebbero essere pulite regolarmente con un prodotto per acciaio inossidabile comune in commercio per evitare la creazione di pellicole di ruggine.

Cura del legno

A seconda del tipo di legno e delle caratteristiche della superficie (non trattato, oliato, verniciato, ecc.) il prodotto deve essere sottoposto a trattamenti diversi.

Prodotti per la cura adeguati possono essere acquistati presso il vostro rivenditore.

- Trattare 1 o 2 volte all'anno con un prodotto per la cura comunemente reperibile in commercio. Seguire le indicazioni del produttore.

Per il primo utilizzo, prestagionare la ghisa

- Sciacquare la pentola in ghisa con acqua calda (non usare sapone) e asciugare bene le superfici interne ed esterne.
- Assicurarsi che la pentola in ghisa sia pulita e non presenti residui.
- Spargere dell'olio vegetale sulla superficie della pentola in ghisa con l'aiuto di carta assorbente. Assicurarsi di spargere l'olio su tutte le superfici interne, compresa la parte inferiore del coperchio.

Stagionatura della pentola in ghisa

- La stagionatura è molto importante. La stagionatura della pentola in ghisa offre una protezione contro la ruggine quando la pentola non viene utilizzata.
- La stagionatura, inoltre, permette alla pentola in ghisa di avere una superficie antiaderente.
- Sciacquare e asciugare bene con della carta assorbente o un panno. Scaldare di nuovo la pentola in ghisa e spalmare l'olio vegetale sulla superficie della pentola in ghisa con carta assorbente. Assicurarsi di spargere l'olio su tutte le superfici interne, compresa la parte inferiore del coperchio.

Nota: Non usare margarina né burro. Il grasso e il sale grasso animale possono irrancidire. Inoltre, il sale presente in alcuni grassi attira l'umidità che favorisce la formazione di ruggine.

Mettere la pentola in ghisa in un forno convenzionale e riscaldare a 150 °C per 60 minuti. Lasciare la pentola in ghisa nel forno finché non torna a temperatura ambiente.

Nota: Non aprire lo sportello del forno per accelerare il raffreddamento.

Pulizia della pentola in ghisa

- Raschiare gli avanzi di cibo eventualmente presenti e lavare la pentola in ghisa.
- Asciugare bene la pentola in ghisa mettendola su un fornello da cucina a fuoco medio.
- Prestare attenzione e togliere la pentola in ghisa dal fornello non appena è asciutta.
- Lasciare raffreddare la pentola in ghisa a temperatura ambiente.
- Spalmare un sottile strato di olio vegetale sulla superficie della pentola in ghisa con della carta assorbente.
- Rimettere la pentola in ghisa sui fornelli a fuoco medio e riscaldarla per 3 o 4 minuti.
- Lasciare raffreddare la pentola in ghisa a temperatura ambiente.
- Durante la pulizia, non versare mai acqua fredda sulla pentola in ghisa calda, perché potrebbe rompersi.

Conservazione

- Copra il prodotto, per proteggerlo dall'umidità, con un copertone impermeabile.

Il prodotto teme il ghiaccio. Metta il prodotto, per l'inverno, in un posto asciutto e ben areato.

Conservazione della pentola in ghisa

- Conservare la pentola in ghisa in un luogo fresco e asciutto non esposto a bruschi sbalzi di temperatura.
- Per assorbire l'eventuale umidità accumulata, è possibile inserire all'interno della carta assorbente o un foglio di giornale pulito e accartocciato.

FR Important ; à conserver pour une référence ultérieure : à lire attentivement

Kit Dutch-Oven de 6 pièces

- Vérifiez et serrez au besoin les emboîtements et vissages.

Nettoyage et entretien

AVIS ! Risque de détérioration du produit ! La durée de vie du produit peut être fortement raccourcie lorsqu'il est en permanence exposé aux intempéries.

- Contrôler régulièrement le produit en vue d'éventuelles détériorations et l'éliminer si nécessaire.
- Respectez les indications du fabricant lors de l'utilisation de produits de nettoyage et d'entretien.
- Faire un essai avec le produit de nettoyage à un emplacement non exposé.
- Éliminer toujours immédiatement les encrassements.

Entretien des parties métalliques

- Rotter à l'eau savonneuse. Enlever les tâches rebelles avec un détergent contre les salissures et les graisses.
- Nettoyez régulièrement les surfaces en inox avec un produit d'entretien pour le métal inox afin d'éviter toute corrosion éventuelle.

Entretien du bois

Selon le type de bois et la qualité des surfaces (non traité, huilé, vernis etc.), votre produit doit être soumis à différents entretiens.

Vous trouverez des produits d'entretien appropriés auprès de votre revendeur.

- Veuillez traiter 1-2 fois par an avec les produits d'entretien courants. Veuillez tenir compte des remarques du fabricant.

Pour la première utilisation, veuillez culotter la fonte au préalable.

- Rincez la fonte à l'eau chaude (n'utilisez pas de savon) et séchez soigneusement les surfaces intérieures et extérieures.
- Assurez-vous que la fonte est essuyée et qu'il n'y a pas de débris.
- Étalez l'huile végétale sur la surface de la fonte à l'aide d'essuie-tout. Veillez à répartir l'huile sur toutes les surfaces intérieures, y compris le dessous du couvercle.

Culottage de la fonte

- Le culottage est très important. Le culottage de la fonte peut protéger celle-ci de la rouille lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Le culottage est également la caractéristique qui confère à la fonte une surface anti-adhésive.
- Rincez et séchez soigneusement avec de l'essuie-tout ou un chiffon. Chauffez à nouveau la fonte et étalez l'huile végétale sur la surface de la fonte à l'aide d'essuie-tout. Veillez à répartir l'huile sur toutes les surfaces intérieures, y compris le dessous du couvercle.

Remarque : N'utilisez pas de beurre ou de margarine. La graisse et les graisses animales peuvent rancir. En outre, le sel contenu dans certaines graisses attire l'humidité, ce qui favorise l'apparition de rouille. Placez la fonte dans votre four traditionnel et faites-la chauffer à 150 °C pendant 60 minutes. Laissez la fonte dans le four jusqu'à ce qu'elle refroidisse à température ambiante.

Remarque : N'ouvrez pas la porte du four pour accélérer le refroidissement.

Nettoyage de la fonte

- Grattez les restes de nourriture et lavez la fonte.
- Séchez soigneusement la fonte en la plaçant sur un brûleur de cuisinière réglé à feu moyen.
- Surveillez attentivement et retirez du brûleur dès que la fonte est sèche.
- Laissez la fonte refroidir à température ambiante.
- Étalez une fine couche d'huile végétale sur la surface de la fonte à l'aide d'essuie-tout.
- Remettez la fonte sur les brûleurs réglés à feu moyen et faites-la chauffer pendant 3 à 4 minutes.
- Laissez la fonte refroidir à température ambiante.
- Lors du nettoyage, n'ajoutez jamais d'eau froide sur une fonte chaude, car elle pourrait se fissurer.

Entreposage

- Couvrez l'appareil avec une bache pour le protéger de l'humidité.
- Le produit est sensible au gel. Durant l'hiver, conservez le produit dans un lieu sec et bien aéré.

Entreposage de la fonte

- Conservez la fonte dans un endroit frais et sec, non soumis à des changements radicaux de température.
- Un morceau de papier essuie-tout ou de journal propre peut être placé à l'intérieur pour aider à absorber l'humidité qui s'accumule.

GB Important, keep for reference at a later date: read carefully

6-piece Dutch-oven set

- Check inserted and threaded connections regularly, and tighten if necessary.

Cleaning and maintenance

NOTICE! Hazard resulting from damage to the product! The service life of the product may be substantially reduced if it is permanently exposed to the weather.

- Check the product regularly for damage and dispose of it if necessary.
- Follow the manufacturer's instructions when using cleaning and care products.
- Try out cleaning agents in an inconspicuous place.
- Always remove any dirt immediately.

Care of metal

- Wipe down with soapy water. Remove stubborn contamination with a cleaning agent which dissolves dirt and grease.
- Stainless steel surfaces should be cleaned regularly with a commercially available stainless steel cleaning agent, to prevent the build-up of rust streaks.

Care of wood

Your product must be given different care depending on the type of wood and the surface quality (untreated, oiled, painted etc.).

You will find suitable care products at your local vendor.

- Please treat with conventional care products once or twice a year. Please observe the manufacturer's instructions.

For the first use, please pre-season the cast iron

- Rinse the cast iron with hot water (do not use soap) and dry the interior and exterior surfaces thoroughly.
- Make sure the cast iron is wiped and does not have any debris.
- Spread the vegetable oil over the surface of the cast iron by paper towels. Be sure to spread the oil on all interior surfaces including the underside of the lid.

Seasoning the cast iron

- Seasoning is very important. Seasoning on the cast iron can protect it from rusting while not in use.
- Seasoning is also the feature that gives the cast iron a non-stick surface.
- Rinse and dry thoroughly with paper towels or a cloth. Warm the cast iron again and spread the vegetable oil over the surface of the cast iron by paper towels. Be sure to spread the oil on all interior surfaces including the underside of the lid.

Note: Do not use margarine or butter. Grease and animal fat can become rancid. Also, the salt in some fats attracts moisture which promotes rust.

Place the cast iron in your conventional oven and heat to 150°C for 60 minutes. Allow the cast iron to remain in the oven until it cools to room temperature.

Note: Do not open the oven door to speed cooling.

Cleaning the cast iron

- Scrape out any leftover food and wash the cast iron.
- Dry the cast iron thoroughly by placing it on a kitchen range burner set on medium heat.
- Watch carefully and remove from burner as soon as the cast iron is dry.
- Allow the cast iron to cool to room temperature.
- Spread a thin layer of vegetable oil over the surface of the cast iron by paper towels.
- Return the cast iron to burners set on medium heat and heat it for 3 to 4 minutes
- Allow the cast iron to cool to room temperature.
- When cleaning, never add cold water to a hot cast iron, because it can crack.

Storing

- Place a cover over the product to protect from moisture.
- The product is sensitive to frost. Store the product for the winter where it is dry and well ventilated.

Storing the castiron

- Store the cast iron in a cool dry place without drastic temperature changes.
- A piece of clean paper towel or newspaper wadded up can be placed inside to help absorb any moisture that builds up.

CZ Důležité upozornění, uschovejte pro použití v budoucnu: důkladně si přečtěte

6dílná sada Dutch-Oven

- Pravidelně kontrolujte zástrčná a šroubová spojení, popř. je dotáhněte.

Čistění a péče

OZNAMENÍ! Nebezpečí poškození výrobku! Pokud je výrobek neustále vystaven povětrnostním vlivům, může se jeho životnost výrazně zkrátit.

- Výrobek kontrolujte pravidelně na poškození a případně jej zlikvidujte.
- Při použití čistících a ošetrovacích prostředků dbejte na pokyny výrobce.
- Čistící prostředky vyzkoušejte na skrytém místě.
- Nečistoty vždy okamžitě odstraňte.

Péče o kov

- Omývejte jej mydlovou vodou. Úporné škrvny odstraňte čistícími prostředky rozpouštějícími nečistoty a mastnotu.
- Nerezové povrchy by se měly pravidelně čistit běžným ošetrovacím prostředkem na nerez, aby se předešlo tvorbě náletové rzi.

Ošetrování dřeva

Podle druhu dřeva a povahy povrchu (neošetřený, naolejovaný, lakovaný atd.) se musí výrobek ošetrovat rozdílným způsobem.

Vhodné ošetrovací prostředky najdete u vašeho prodejce.

- Ošetřete prosím běžnými ošetrovacími prostředky 1–2x ročně. Říďte se přitom pokyny výrobce.

Příprava litinového nádobí na první použití

- Litínové nádobí opláchněte horkou vodou (nepoužívejte mýdlo) a vnitřní i vnější povrch důkladně osušte.
- Ujistěte se, že je litínové nádobí důkladně utřené a že se na něm nevyskytují žádné nečistoty.
- Jedlý olej rozetřete po povrchu litinového nádobí papírovými utěrkami. Olej rozetřete na všechny vnitřní povrchy, včetně spodní strany víka.

„Seasoning“ (finální povrchová úprava) litinového nádobí

- „Seasoning“ je velmi důležitý. „Seasoning“ může litinové nádobí chránit před korozí, když se nepoužívá.
- „Seasoning“ je také vlastností, která dodává litinovému nádobí nepřínavý povrch.
- Nádobí důkladně opláchněte a osušte papírovými utěrkami nebo hadříkem. Litinové nádobí znovu zahřejte a jedlým olejem potřete povrch litiny papírovými utěrkami. Olej rozetřete na všechny vnitřní povrchy, včetně spodní strany víka.

Poznámka: Nepoužívejte margarín ani máslo. Tuky a živočišné tuky mohou ztluknout. Sůl v některých tucích přitahuje vlhkost, která podporuje rez.

Vložte litinové nádobí do konvenční trouby a zahřejte na teplotu 150 °C po dobu 60 minut. Litinové nádobí ponechte v troubě, dokud nevychladne na pokojovou teplotu.

Poznámka: Neotvírejte dvířka trouby s cílem urychlit chlazení.

Čistění litinového nádobí

- Oškrábejte zbytky jídla a umyjte litinové nádobí.
- Litínové nádobí důkladně vysušte umístěním na kuchyňský sporák nastavený na střední teplotu.
- Proces sledujte a odstraňte litinové nádobí ze sporáku, jakmile je suché.
- Litínové nádobí nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
- Papírovými utěrkami rozetřete tenkou vrstvu jedlého oleje na povrch litiny.
- Litínové nádobí vraťte na hořáky nastavené na střední teplo a zahřejte 3 až 4 minuty
- Litínové nádobí nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
- Při čistění nikdy nepřidávejte do horké litiny studenou vodu, protože může prasknout.

Uložení

- Pro ochranu před vlhkem přikryjte výrobek plachtou.
- Výrobek je citlivý na mraz. Na zimu jej ukládejte na suché, dobře větrané místo.

Uložení litinového nádobí

- Litínové nádobí skladujte na chladném a suchém místě bez výrazných teplotních změn.
- Dovnitř lze vložit zabalený kus čisté papírové utěrky nebo novin, které pomohou absorbovat veškerou nahromaděnou vlhkost.

SK Dôležité, uchovajte pre budúce použitie: dôkladne si prečítajte Dutch-Oven ako 6-dielna súprava

- Pravidelne kontrolujte a príp. dotahujte zástrčkové a skrutkové spojenia.

Čistenie a starostlivosť

POZOR! Nebezpečenstvo poškodenia výrobku! Životnosť výrobku môže byť značne znížená, ak je výrobok stále vystavovaný pôsobeniu poveternostných podmienok.

- Pravidelne kontrolujte výrobok na poškodenia a v prípade potreby zlikvidujte.
- Pri používaní čistiacich prostriedkov a prostriedkov na údržbu sa riaďte pokynmi výrobcu.
- Vyskúšajte čistiaci prostriedok na nenápadnom mieste.
- Znečistenia okamžite odstráňte.

Údržba kovu

- Mydlo mydlovou vodou. Nepoddajné škrvny odstráňte pomocou čistiacich prostriedkov na odstraňovanie nečistôt a mastnoty.
- Povrchy z ušľachtilej ocele by sa mali pravidelne čistiť bežným prostriedkom na údržbu ušľachtilej ocele, aby sa zabránilo tvorbe náletovej hrdze.

Údržba dreva

Ošetrjte Váš výrobok v závislosti od druhu dreva a vlastností povrchu (nespracované, naolejované, lakované atď.). Vhodné ošetrovacie prostriedky nájdete u Vášho predajcu.

- Vykonajte ošetrovanie 1-2 krát ročne pomocou bežne dostupných ošetrovacích prostriedkov. Dbajte pritom na pokyny výrobcu.

Pri prvom použití liatinový výrobok vopred „vypáľte“

- Liatinový výrobok opláchnite horúcou vodou (nepoužívajte mydlo) a vnútorné a vonkajšie povrchy dôkladne osušte.
- Uistite sa, že je liatinový výrobok utretý a neobsahuje žiadne zvyšky.
- Na povrch liatinového výrobku rozotrite papierovými utierkami rastlinný olej. Olej rozotrite na všetky vnútorné povrchy vrátane spodnej strany pokrievky.

Vypálenie povrchu liatinového výrobku

- Vypálenie povrchu je veľmi dôležité. Vypálenie povrchu liatinovej panvice ju chráni pred zhrdzavením, keď sa nepoužíva.
- Vypálenie povrchu je tiež vlastnosťou, ktorá dodáva liatine nepřínavý povrch.
- Dôkladne opláchnite a osušte papierovými utierkami alebo handričkou. Liatinový výrobok znovu zahrejte a papierovými utierkami rozotrite na jeho povrchu rastlinný olej. Olej rozotrite na všetky vnútorné povrchy vrátane spodnej strany pokrievky.

Poznámka: Nepoužívajte margarín ani maslo. Masť a živočíšne tuky môžu zatuhnúť. Soľ v niektorých tukoch tiež priťahuje vlhkosť, čo podporuje hrdzavenie.

Vložte liatinový výrobok do bežnej rúry a zahrievajte ho na 150 °C po dobu 60 minút. Liatinový výrobok nechajte v rúre kým nevychladne na izbovú teplotu.

Poznámka: Neotvárajte dvierka rúry, aby ste urychlili chladenie.

Čistenie liatinového výrobku

- Zvyšky jedla zoškrabte a liatinový výrobok umyte.
- Liatinový výrobok dôkladne osušte umiestnením na kuchynský horák nastavený na strednú teplotu.
- Pozorne sledujte a hneď, ako bude liatinový výrobok suchý, zložte ho z horáka.
- Liatinový výrobok nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Na povrch liatinového výrobku naneste papierovými utierkami tenkú vrstvu rastlinného oleja.
- Liatinový výrobok znovu položte na horáky nastavené na strednú teplotu a zahrievajte ho 3 až 4 minúty.
- Liatinový výrobok nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri čistení nikdy nepridávajte do horúceho liatinového výrobku studenú vodu, pretože môže prasknúť.

Uschovanie

- Výrobok kvôli ochrane pred vlhkosťou zakryte plachtou.
- Výrobek je citlivý na mraz. Výrobok prezimujte na suchom, dobre vetranom mieste.

Uskladnenie liatinového výrobku

- Liatinový výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste bez drastických zmien teploty.
- Do vnútra môžete vložiť vatovaný kus čistej papierovej utierky alebo novin, ktoré pomôžu absorbovať všetku nahromadenú vlhkosť.

PL Ważne, zachować na potrzeby późniejszych zastosowań: dokładnie przeczytać 6-czesciowy zestaw gamków zeliwnych Dutch-Oven

- Połączenia wsuwane i śrubowe regularnie sprawdzać i



- Upewnći się, że patelnia żeliwna jest dokładnie wytarta i nie pozostały na niej żadne resztki.
- Natrzeć powierzchnię patelni żeliwnej olejem roślinnym, używając papierowych ręczników. Dokładnie natrzeć olejem wszystkie powierzchnie wewnętrzne, włącznie ze spodnią powierzchnią pokrywki.

Konserwowanie patelni żeliwnej

- Zakonserwowanie patelni żeliwnej jest bardzo ważne. Zakonserwowanie chroni nieużywaną patelnię żeliwną przed rdzewieniem.
- Zakonserwowanie patelni żeliwnej utrudnia też przyleganie potraw do jej powierzchni.
- Umyć patelnię żeliwną i wytrzeć ją dokładnie do sucha papierowymi ręcznikami lub ściereczką. Ponownie roz-grzać patelnię żeliwną i natrzeć jej powierzchnię olejem roślinnym, używając papierowych ręczników. Dokładnie natrzeć olejem wszystkie powierzchnie wewnętrzne, włącznie ze spodnią powierzchnią pokrywki.

- Wskazówka:** Nie używać margaryny ani masła. Smalec lub tłuszcz zwierzęcy może zjełczeć. Sól zawarta w niektórych tłuszczach może też pochłaniać wodę, co powoduje rdzewienie. Umieścić patelnię żeliwną w zwykłym piekarniku i nagrzewać ją w temperaturze 150°C przez 60 minut. Pozostać patelnię żeliwną w piekarniku do momentu, gdy osiągnie temperaturę pokojową.

- Wskazówka:** Nie otwierać drzwiczek w celu przyspieszenia stygnięcia.

Patelnia żeliwna

Czyszczenie patelni żeliwnej

- Zeskrobać wszystkie resztki artykułów spożywczych i umyć patelnię żeliwną.
- Dokładnie wysuszyć paletnię żeliwną na kuchence gazowej nad palnikiem ustawionym na średnią temperaturę.
- Uważnie obserwować patelnię żeliwną i zdjąć ją z palnika od razu po wyschnięciu.
- Zaczekać, aż patelnia żeliwna ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nanieść na powierzchnię patelni żeliwnej ciekłą warstewkę oleju roślinnego, używając papierowych ręczników.
- Ponownie umieścić patelnię żeliwną nad ustawionym na średnią temperaturę palnikiem i nagrzewać ją przez 3 do 4 minut
- Zaczekać, aż patelnia żeliwna ostygnie do temperatury pokojowej.
- Podczas czyszczenia nigdy nie polewać patelni żeliwnej zimną wodą, ponieważ może to spowodować jej pęknięcie.

Magazynowanie

- W celu ochrony produktu przed wilgocią przykryć go plan-deką.
- Produkt jest wrażliwy na mróz. Produkt przechowywać zimą w suchym, dobrze przewietrzanym miejscu.

Przechowywanie patelni żeliwnej

- Przechowywać patelnię żeliwną w chłodnym i suchym miej-scu, chronionym przed nagłymi i znacznymi zmianami tem-peratury.
- Wewnątrz patelni można umieścić czysty ręcznik kuchenny lub zrolowaną gazetę, które w razie potrzeby wchłoną powstającą wilgoć.

SI Shranite za kasnejši vpogled: skrbno preberite

- Vtičnice in vijačne povezave redno preverite in jih po potrebi prijavite.

Čiščenje in vzdrževanje

OBVESTILO! Nevarnost poškodb proizvoda!
Živiljska doba izdelka se lahko zelo skrajša, če je nenehno izpostavljen vremenskim vplivom.

- Izdelek redno pregledujte, če je poškodovan in ga po pot-rebi odstranite.
- Pri uporabi čistil in sredstev za vzdrževanje upoštevajte napotke proizvajalca.
- Čistilo preizkusite na nevidnem mestu.
- Umazanijo vedno takoj odstranite.

Vzdrževanje kovine

- Obršite z milnico. Trdovratne madeže očistite s čistili, ki ne vsebujejo masłob.
- Površine iz legiranega jekla očistite redno z običajnim čisti-lom za legirano jeklo, da bi preprečili nastanek običajne rje.

Nega lesa

Glede na vrsto lesa in obdelavo površine (neobdelana, oljena, lakirana itd.) je treba izdelek različno negovati.
Primerna negovalna sredstva najdete pri vašem prodajalcu.
– 1-2-krat letno obdelajte z običajnimi negovalnimi sredstvi. Pri tem upoštevajte navodila proizvajalca.

Lito železo pripravite na prvo uporabo

- Lito železo sperite z vročo vodo (ne uporabljajte mila) in temeljito posušite notranje in zunanje površine.
- Prepričajte se, da je lito železo obrisano in da nima ostan-ko-v.
- Po površini litega železa s papirnatimi brisačami razmažite rastlinsko olje. Olje razmažite po vseh notranjih površinah, vključno s spodnjo stranjo pokrova.

Priprava litega železa

- Priprava litega železa je zelo pomembna. Priprava lahko lito železo zaščiti pred rjo, medtem ko ga ne uporabljate.
- Zaradi priprave se površina litega železa ne prijemlje.
- Temeljito sperite in posušite s papirnatimi brisačami ali krpo. Lito železo ponovno segrejte in rastlinsko olje s papir-natimi brisačami razmažite po površini litega železa. Olje razmažite po vseh notranjih površinah, vključno s spodnjo stranjo pokrova.

- Nasvet:** Ne uporabljajte margarine ali masla. Olje in živalska maščoba lahko postaneta žarki. Tudi sol v nekaterih maščobah privlači vlago, ki spodbuja rjo. Lito železo postavite v običajno pečico in segrejte na 150 °C za 60 minut. Lito železo pustite v pečici, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.

- Nasvet:** Ne odpirajte vrat pečice, da bi pospešili hla-jenje.

Čiščenje litega železa

Čiščenje litega železa

- Odstranite ostanke hrane in operite lito železo.
- Lito železo temeljito posušite tako, da ga postavite na goril-nik na kuhinjskem štedilniku, nastavljen na srednjo vročino.
- Pazljivo opazujte in odstranite z gorilnika takoj, ko se lito železo posuši.
- Pustite, da se lito železo ohladi na sobno temperaturo.
- S papirnatimi brisačami nanesite tanko plast rastlinskega olja na površino litega železa.
- Lito železo ponovno postavite na gorilnik na srednji vročini in ga segrevajte 3 do 4 minute
- Pustite, da se lito železo ohladi na sobno temperaturo.
- Pri čiščenju nikoli ne dolivajte hladne vode v vroče lito železo, ker lahko počí.

Shranjevanje

- Za zaščito pred vlago proizvod pokrijte s ponjavo.
- Proizvod je občutljiv na mraz. Pozimi proizvod shranite na suhem, dobro prezračenem mestu.

Hramba litega železa

- Lito železo hranite na hladnem in suhem mestu brez velikih temperaturnih sprememb.
- V notranjost lahko postavite kos čiste papirnate brisače ali časopisnega papirja, ki pomaga absorbirati vso nabrano vlago.

BAHR Važno, pohranite za kasniji uvid: pažljivo pročítajte

- PAZNJA! Opasnost od oštećenja proizvoda!** Vijek trajanja proizvoda može se znatno skratiti, ako je stalno izloženo vremenskim utjecajima.

HU Fontos! kérjük, őrizze meg későbbi hivatkozásul: olvassa el figyelmesen.

- 6 alkatrészből álló Dutch-Oven-szett**
- Rendszeresen ellenőrizze a csavarkötéseket és szükség esetén húzza utána.

Tisztítás és ápolás

FIGYELEM! A termék károsodásának veszélye!
A termék élettartamát erősen megrövidítheti, ha folya-matosan ki van téve az időjárásnak.

- A termék épségét, sérüléseit rendszeresen ellenőrizze, és adott esetben tegye a hulladékkba.
- A tisztító- és ápolószerek alkalmazása során vegye figye-lembe a gyártók előírásait.
- A tisztítószert egy nem feltűnő helyen próbálja ki.
- A szennyezéseket mindig azonnal távolítsa el.

A fém részek ápolása

- Szappanoldattal törölje le. A makacs szennyeződéseket zsírolószerral távolítsa el.
- A nemesacél felületeket rendszeresen tisztítsa meg a kereskedelemben beszerezhető nemesacél-ápolószerral, hogy megelőzze a vakrozdsda képződését.

A fa gondozása

A fa fajtája és a felület minősége (kezeletlen, olajozott, lakko-zott, stb.) szerint az Ön termékét különböző módokon kell gon-dozni.

Alkalmas gondozó szereket talál a helyi márkakereskedőnél.

- Kérjük, kezelje a kereskedelemben kapható gondozó sze-rekkel évente 1-2 alkalommal. Kérjük, vegye figyelembe a gyártó útmutatását is.

Első használatkor kérjük, előbb szórjon fűszert az öntöttvasra

- Öblítse az öntöttvasat forró vízzel (ne használjon szap-pant), és alaposan szárítsa meg a belső és külső felülete-ke-t.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy az öntöttvas teljesen száraz és törmelékmentes.

Papírtörőlvél kenjen növényi olajt az öntöttvas felületére.

Kenjen olajt minden belső felületre, a fedél alsó részére is.

Az öntöttvas fűszerezése

- A fűszerezés nagyon fontos. A fűszerezés megvédheti az öntöttvasat a rozsdásodástól használat közben.
- A fűszerezés az öntöttvasat tapadásmentessé teszi.
- Öblítse és szárítsa meg alaposan papírtörőlvél vagy ruha-darabbal. Melegítse fel újra az öntöttvasat, és papírtörőlvél kenje el a növényi olajt az öntöttvas felületén. Kenjen olajt minden belső felületre, a fedél alsó részére is.

- Megjegyzés:** Ne használjon margarint vagy vajat. A kenőzsír és az állati zsír avasodhat. Továbbá, egyes zsírok sótartalma vonzza a nedvességet, ami erős rozsdaképződést okoz.

Helyezze az öntöttvasat az általános sütőbe és melegítse 150°C-ra 60 percig. Hagyja az öntöttvasat a sütőben szobahőmérsékletre lehűlni.

- Megjegyzés:** Ne nyissa fel a sütőajtót a hűtés fel-gyorsításának céljából.

Az öntöttvas tisztítása

- Kaparja ki az ételmaradékot és mossa le az öntöttvasat.
- Alaposan szárítsa meg az öntöttvasat, helyezze közepes lángon egy konyhai tűzhelyre.
- Legyen figyelmes és a megszáradt öntöttvas távolítsa el az égőtől.
- Hagya az öntöttvasat szobahőmérsékletre kihűlni.
- Papírtörőlvél kenjen vékony növényi olajréteget az öntött-vas felületére.
- Tegye az öntöttvasat vissza a közepes lángra állított égőkre és melegítse 3-4 percig
- Hagya az öntöttvasat szobahőmérsékletre kihűlni.
- Tisztításkor soha ne öntsön hideg vizet a forró öntöttvasra, ellenkező esetben az öntöttvas megrepedhet.

Tárolás

- A nedvesség elleni védelemül takarja le a terméket egy ponyvával.
- A termék fagyérzékeny. A terméket száraz, jól szellőzőtt helyen teltessle át.

Az öntöttvas tárolása

- Az öntöttvasat tárolja száraz, hűvös és drasztikus hőmér-sékletingadozások nélküli helyen.
- Egy darab tiszta papírtörőlközőt vagy újságpapírt helyez-zem az öntöttvas belsejébe, a felhalmozódott nedvesség felszívásának céljából.

BAHR Važno, pohranite za kasniji uvid: pažljivo pročítajte

- 6-dijelni komplet Dutch-Oven**
- Redovno provjeravajte i ako je potrebno, pritežite vijke i pri-ključke.

Čiščenje i njega

PAZNJA! Opasnost od oštećenja proizvoda!
Vijek trajanja proizvoda može se znatno skratiti, ako je stalno izloženo vremenskim utjecajima.

- Proizvod redovno pregledajte na oštećenja i po potrebi zbr-i-nite.
- Pri uporabi sredstava za čišćenje i njegu, obratite pažnju na navode proizvođača.
- Sredstvo za čišćenje testirajte na neupadnom mjestu.
- Onečišćenja uvijek odmah uklonite.

Njega metala

- Obrisati koristeći vodu sa sapunom. Uklonite tvrdokorne mrlje sredstvima za čišćenje koji rastvaraju prijavštinu i masnoće.
- Površine od nehrđajućeg čelika bi se redovno trebale čistiti ubičajenim sredstvima za njegu nehrđajućeg čelika, kako bi se izbjegao nastanak hrđe.

Njega drva

Ovisno o vrsti drva i svojstvu površine (neobrađena, prema-zana uljem, lakirana itd.), proizvod se mora njegovati na razli-čite načine.

Prikladna sredstva za njegovanje naći ćete u prodavaču.

- Molimo 1-2 godišnje obradite sa univerzalnim sredstvima za njegu. Za ovo molimo Vas obratite pozor na upute proi-zvođača.

Kod prve upotrebe prethodno podmažite liveno gvožđe

- Ispерite liveno gvožđe vrućom vodom (nemожte koristiti sapunicu) i osušite temeljno unutrašnje i vanjske površine.
- Pobrinite se da liveno gvožđe bude obrisano i da nema oštećenja.
- Pomoću papirnih ubrusa nanesite biljno ulje po cijeloj povr-šini livenog gvožđa. Uvjerite se da ste ulje nanijeli po svim unutrašnjim površinama, uključujući donju stranu poklopca.

Podmazivanje livenog gvožđa

- Podmazivanje je veoma važno. Podmazivanje livenog gvo-žđa može da ga zaštiti od hrđanja dok se ne koristi.
- Podmazivanje je takođe svojstvo koje livenom gvožđu obezbjeđuje neljepljivu površinu.
- Ispерite i temeljno osušite papirnim ubrusima ili krpom. Ponovo zagrijte liveno gvožđe i nanesite pomoću papirnih ubrusa biljno ulje po cijeloj površini livenog gvožđa. Uvjerite se da ste ulje nanijeli po svim unutrašnjim površinama, uključujući donju stranu poklopca.

Napomena: Nemожte koristiti margarín ili puter. Masnoća i životinjska mast se mogu pokvariti. Osim toga, so u pojediniм mastima izaziva vlažnost, što doprinosi hrđanju.

Stavite liveno gvožđe u vašu ubičajenu pećnicu i zagrijte na 150°C u trajanju od 60 minuta. Ostavite liveno gvožđe u pećnici sve dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.

Napomena: Nemожte otvarati vrata pećnice da biste ubrzali hlađenje.

GR Σημαντικό, φυλάσσετε για μελλοντική αναφορά: διαβάστε προσεκτικά

- Ελέγχετε τακτικά τις συνδέσεις βύσματος και τις βιδωτές συνδέσεις και, αν χρειάζεται, σφίξτε τις συνδέσεις ξανά.

Čišćenje livenog gvožđa

- Ogrebite sve ostatke hrane i operite liveno gvožđe.
- Temeljno osušite liveno gvožđe tako što ćete ga ostaviti na ringli šporeta na umjerenoj toploti.
- Pratite pažljivo i uklonite sa ringle čim se liveno gvožđe osuši.
- Ostavite liveno gvožđe da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Pomoću papirnih ubrusa nanesite tanak sloj biljnog ulja po cijeloj površini livenog gvožđa.
- Vratite liveno gvožđe na ringlu podešenu na umjerenu toplotu i zagrijte u trajanju od 3 do 4 minute
- Ostavite liveno gvožđe da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Prilikom čišćenja, nikada nemojte dodavati hladnu vodu na vruće liveno gvožđe, jer može puknuti.

Odlaganje

- Proizvod pokrijte prekrivačem kako biste ga zaštitili od vlage.
- Proizvod je osjetljiv na mraz. Proizvod preko zime odložite na suhom i dobro prozračenom mjestu.

Skладиštenje livenog gvožđa

- Liveno gvožđe skladištite na hladnom suhom mjestu bez drastičnih promjena temperature.
- Komad čistog papirnog ubrusa ili novinskog papira se može ugurati u unutrašnjost, što će pomoći da se upije vlaga koja se stvara.

GR Σημαντικό, φυλάσσετε για μελλοντική αναφορά: διαβάστε προσεκτικά

- Ελέγχετε τακτικά τις συνδέσεις βύσματος και τις βιδωτές συνδέσεις και, αν χρειάζεται, σφίξτε τις συνδέσεις ξανά.

Kαθαρισμός και περιποίησης

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος από ζημιές στο προϊόν! Η διάρκεια ζωής του προϊόντος μπορεί να μειωθεί αισθητά, αν εκτίθεται συνεχώς σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

- Ελέγχετε το προϊόν τακτικά για τυχόν ζημιές και, αν χρει-αστεί, διαθέστε το.
- Κατά τη χρήση μέσων καθαρισμού και περιποίησης λαμβά-νετε υπόψη τις υποδείξεις του κατασκευαστή.
- Δοκιμάζετε τα μέσα καθαρισμού σε ένα διακριτικό σημείο.
- Αφαιρείτε πάντα αμέσως τους ρύπους.

Περιποίηση μετάλλου

- Σκουπίζετε με σαπουνόνερο. Απομακρύνετε έντονους λεκέ-δες με καθαριστικά μέσα που διαλύουν ρύπους και λίπη.
- Οι ανοξείδωτες επιφάνειες πρέπει να καθαρίζονται τακτικά με ένα προϊόν περιποίησης για ανοξείδωτο χάλυβα, για να αποφυγείτε την οξείδωση.

Περιποίηση ξύλου

Ανάλογα με το είδος του ξύλου και την υφή της επιφάνειας (χωρίς επεξεργασία, λαδωμένη, βαμμένη κ.λπ.) το προϊόν σας πρέπει να υποστεί διαφορετική περιποίηση.
Κατάλληλα μέσα περιποίησης θα βρείτε στον τοπικό σας έμπορο.
– Εφαρμόζετε μέσα περιποίησης του εμπορίου 1–2 φορές το χρόνο. Λαμβάνετε υπόψη τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Πριν από την πρώτη χρήση, προεπεξεργαστείτε το σκεύος από χυτοσίδηρο

- Απλύνετε το σκεύος από χυτοσίδηρο με ζεστό νερό (μην χρησιμοποιείτε σαπούνι) και στεγνώστε καλά τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος από χυτοσίδηρο είναι σκουπι-σμένο και δεν φέρει υπολείμματα.

Απλώστε το φυτικό έλαιο σε ολόκληρη την επιφάνεια του σκεύους από χυτοσίδηρο με χαρτί κουζίνας. Βεβαιωθείτε ότι το έλαιο έχει απλωθεί σε όλες τις εσωτερικές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένου του κάτω μέρους του καπακιού.

Επεξεργασία του σκεύους από χυτοσίδηρο

- Η επεξεργασία είναι πολύ σημαντική. Η επεξεργασία του σκεύους από χυτοσίδηρο μπορεί να το προστατέψει από τη σκουριά όταν δεν χρησιμοποιείται.

- Η επεξεργασία χαρίζει επίσης στο σκεύος από χυτοσίδηρο αντικολλητική επιφάνεια.

Απλύνετε και στεγνώστε καλά με χαρτί κουζίνας ή πανί.
Θερμάνετε ξανά το σκεύος από χυτοσίδηρο και απλώστε το φυτικό έλαιο σε ολόκληρη την επιφάνεια του σκεύους από χυτοσίδηρο με χαρτί κουζίνας. Βεβαιωθείτε ότι το έλαιο έχει απλωθεί σε όλες τις εσωτερικές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένου του κάτω μέρους του καπακιού.

- Υπόδειξη:** Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη ή βού-τυρο. Το λίπος και το ζωικό λίπος μπορεί να χαλά-σουν. Επίσης, το αλάτι που περιέχουν ορισμένα λίπη προσελκύει την υγρασία που διευκολύνει τη δημιουρ-γία σκουριάς.

Τοποθετήστε το σκεύος από χυτοσίδηρο στον συμβα-τικό φούρνο σας και θερμάνετε σε θερμοκρασία 150°C για 60 λεπτά. Αφίστε το σκεύος από χυτοσί-δηρο στον φούρνο μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

- Υπόδειξη:** Μην ανοίγετε τον φούρνο για να επιταχύ-νετε την ψύξη.

Καθαρισμός του σκεύους από χυτοσίδηρο

Καθαρισμός του σκεύους από χυτοσίδηρο

- Απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων και πλύνετε το σκεύος από χυτοσίδηρο.

- Στεγνώστε καλά το σκεύος από χυτοσίδηρο τοποθετώντας σε μάτι κουζίνας σε μέτρια θερμοκρασία.
- Αφαιρέστε από το μάτι μόλις το σκεύος από χυτοσίδηρο στεγνώσει.
- Αφίστε το σκεύος από χυτοσίδηρο να έρθει σε θερμοκρα-σία δωματίου.
- Απλώστε μια λεπτή στρώση φυτικού ελαίου στην επιφάνεια του σκεύους από χυτοσίδηρο με χαρτί κουζίνας.
- Τοποθετήστε και πάλι το σκεύος από χυτοσίδηρο στο μάτι της κουζίνας σε μέτρια θερμοκρασία και θερμάνετέ το για 3 με 4 λεπτά
- Αφίστε το σκεύος από χυτοσίδηρο να έρθει σε θερμοκρα-σία δωματίου.
- Κατά τον καθαρισμό, μην προσθέτετε ποτέ παγωμένο νερό σε ζεστό σκεύος από χυτοσίδηρο γιατί μπορεί να ραγίσει.

Αποθήκευση

- Για προστασία από την υγρασία καλύπτετε το προϊόν με ένα αδιάβροχο σκέπασμα.
- Το προϊόν είναι ευαίσθητο στον παγετό. Αποθηκεύετε το προϊόν κατά το χειμώνα σε έναν ξηρό, καλά αεριζόμενο χώρο.

Αποθήκευση του σκεύους από χυτοσίδηρο

- Αποθηκεύστε το σκεύος από χυτοσίδηρο σε δροσερό ξηρό σημείο χωρίς μεγάλες αυξομειώσεις θερμοκρασίας.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε στο εσωτερικό του ένα κομμάτι καθαρό χαρτί κουζίνας ή μια διπλωμένη εφημερίδα ώστε να απορροφήσει τυχόν υγρασία που μπορεί να δημιουργηθεί.

NL Belangrijk, bewaren voor latere raadpleging: zorgvuldig lezen

Zesdelige Dutch-Oven-set

- De steek- en schroefverbindingen regelmatig controleren en indien nodig vaster aandraaien.

Reiniging en onderhoud

LET OP! Risico op productschade!
De levensduur van het product kan sterk worden ingekort als het voortdurend wordt blootgesteld aan de weersomstan-digheden.

- Het product regelmatig op beschadigingen controleren en indien nodig verwijderen.
- Houd bij het gebruik van de reinigings- en onderhoudsmid-delen rekening met de instructies van de fabrikant.
- De reinigingsmiddelen op een onopvallende plaats uitpro-beren.
- Vervuilingen steeds onmiddellijk verwijderen.

Onderhoud van metaal

- Met zeepsop afvegen. Hardnekkige vlekken met vuil- en vetoplossende reinigingsmiddelen verwijderen.
- Edelstalen oppervlakken moeten regelmatig met een geschikt onderhoudsmiddel voor edelstaal worden gerei-nigd om roesten te vermijden.

Onderhoud van hout

Afhankelijk van de houtsoort en de aard van het oppervlak (onbehandeld, geolied, gelakt, enz.) moet uw product anders worden onderhouden.

De geschikte onderhoudsmiddelen vindt u bij uw verkoper.

- Gelieve het product 1-2 keer per jaar met de geschikte onderhoudsmiddelen te behandelen. Hierbij de instructies van de fabrikant in acht nemen.

Bereid het gietijzer voor het eerste gebruik voor

- Spoel het gietijzer af met heet water (geen zeep gebruiken) en droog de binnen- en buitenkant goed af.
- Zorg ervoor dat het gietijzer is schoongeveegd en dat er geen vuilresten zijn achtergebleven.
- Verdeel met keukenpapier de plantaardige olie over het oppervlak van het gietijzer. Zorg ervoor dat de olie zich over alle binnenoppervlakken verspreidt, ook over de onderkant van het deksel.

Het gietijzer klaarmaken voor gebruik

- Het is erg belangrijk om het gietijzer klaar te maken voor gebruik. Door het gietijzer klaar te maken, wordt het beschermd tegen roest als het niet in gebruik is.

- De juiste voorbereiding voor gebruik zorgt er ook voor dat het oppervlak van het gietijzer kleven tegengaat.
- Afspoelen en goed drogen met keukenpapier of een doek. Verwarm het gietijzer opnieuw en verdeel met keukenpa-pier de plantaardige olie over het oppervlak van het gietij-zer. Zorg ervoor dat de olie zich over alle binnenoppervlak-ken verspreidt, ook over de onderkant van het deksel.



Förvara gjutjärnet

- Förvara gjutjärnet på en kall och torr plats utan plötsliga temperatursvängningar.
- En bit vadderat rent hushållspapper eller tidningspapper kan placeras inuti för att hjälpa till att suga upp eventuell fukt som bildas.

FI

Tärkeää, säilytä myöhempää tarvetta varten: Lue huolellisesti 6-osainen Dutch-Oven-sarja

- Tarkista pisto- ja kierrelitokset ja kiristä tarpeen vaatiessa.

Puhdistus ja hoito

HUOMIO! Tuotevahinkojen vaara! Tuotteen käyttöikä voi lyhentyä huomattavasti, jos se altistetaan jatkuvasti epäedullisille sääolosuhteille.

- Tuote on tarkastettava säännöllisesti vaurioiden varalta ja tarpeen vaatiessa hävitettävä.
- Huomioi puhdistus- ja hoitoaineita käyttäessäsi valmistajan antamat ohjeet.
- Testaa puhdistusainetta johonkin huomaamattomaan paikkaan.
- Poista liika välittömästi.

Metallin hoito

- Puhdista saippuavedellä. Poista piintyneet tahrat likaa ja rasvaa irrottavalla puhdistusaineella.
- Ruostumattomat teräspinnat pitää puhdistaa säännöllisesti tavallisella teräksen puhdistusaineella mahdollisen ruostumisen estämiseksi.

Puun hoito

Puulajista ja pintaominaisuuksista riippuen (käsittelemätön, öljytyt, lakattu jne. pinta) tuotetta täytyy hoitaa vastaavalla tavalla.

Sopivia hoitoaineita saat paikalliselta jälleenmyyjältä.

- Käsittele tuotteet hoitoaineilla 1-2 kertaa vuodessa. Noudata aina valmistajan antamia hoito-ohjeita.

Esikäsittele valurautapata ennen ensimmäistä käyttöä

- Huuhtelee valurautapata kuumalla vedellä (älä käytä saippuaa), ja kuivaa sisäpinnat ja ulkopinnat hyvin.
- Varmista, että valurautapata on pyyhitty, eikä siinä ole mitään jäämiä.
- Levitä kasviöljyä talouspaperilla valurautapadan koko pinnan laajuudelta. Varmista, että levität öljyä kaikille pinnoille, mukaan lukien kannen alapinta.

Valurautapadan esikäsittely

- Esikäsittely on erittäin tärkeää. Esikäsittely voi suojata valurautapataa ruostumiselta, kun se ei ole käytössä.
- Esikäsittelyn avulla voidaan myös antaa valurautapadalle tarttumaton pinta.
- Huuhtelee ja kuivaa hyvin talouspaperilla tai liinalla. Lämmitä valurautapata uudelleen ja levitä kasviöljyä talouspaperilla valurautapadan koko pinnan laajuudelta. Varmista, että levität öljyä kaikille pinnoille, mukaan lukien kannen alapinta.

Vihje: Älä käytä margariinia tai voita. Rasva ja eläinrasva voivat härskiintyä. Myös muutamien rasvojen sisältämä suola kiinnittää kosteutta, mikä edistää ruostumista.

Aseta valurautapata tavalliseen uuniin ja kuumenna sitä 60 minuuttia lämpötilassa 150 °C. Jätä valurautapata uuniin, kunnes se on jäähtynyt huonelämpötilaan.

Vihje: Älä avaa luukkua jäähtymisen nopeuttamiseksi.

Valurautapadan puhdistaminen

- Poista ruoan jäämät ja pese valurautapata.
- Kuivaa valurautapata hyvin asettamalla se keittolevylle keskitason lämpötilaan.
- Valvo huolellisesti ja poista se heti levyltä, kun valurautapata on kuiva.
- Anna valurautapadan jäähtyä huonelämpötilaan.
- Levitä ohut kalvo kasviöljyä talouspaperilla valurautapadan pintaan.
- Aseta valurautapata uudelleen keittolevylle keskilämpötilaan ja kuumenna sitä 3 - 4 minuuttia.
- Anna valurautapadan jäähtyä huonelämpötilaan.
- Älä puhdistaussasi koskaan kaada kylmää vettä kuumaan valurautapataan, se voi murtua.

Säilytys

- Peitä tuote kosteuden estämiseksi suojaavalla peitteellä.
- Tuote ei ole pakkasen kestävä. Varastoi tuote talven yli kuivassa, hyvin ilmastoidussa tilassa.

Valurautapadan säilytys

- Säilytä valurautapataa viileässä kuivassa paikassa, jossa ei ole äärimmäisiä lämpötilanvaihteiluita.
- Voit asettaa hieman puhdasta talouspaperia tai sanomalehteä valurautapadan sisään, se auttaa poistamaan mahdollisesti syntyvän kosteuden.