

PL

Instrukcja Bezpiecznego Użytkowania Żeliwnych Patelni i Garnków

1. Wstęp

Żeliwne patelnie i garnki to ponadczasowe naczynia kuchenne, które dzięki swojej trwałości i wyjątkowym właściwościom cieplnym mogą stać się cenną pamiątką rodzinną. Łączą funkcjonalność z tradycją, doskonale nadając się do pieczenia, smażenia i duszenia. Dostępne w wersji całkowicie żeliwnej lub z emaliowaną powierzchnią, naczynia te wymagają odpowiedniej pielęgnacji i użytkowania, aby służyły przez lata.

2. Pierwsze użycie

- **Żeliwo bez emalii:** Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie ręcznie ciepłą wodą bez detergentów, dokładnie je osuszyć, a następnie natrzeć wewnętrzną powierzchnię cienką warstwą oleju roślinnego. Następnie wypalić w piekarniku w temperaturze ok. 200°C przez godzinę. W dalszym użytkowaniu regularnie natłuszczaj.
- **Żeliwo emaliowane:** Wystarczy umyć naczynie ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu, a następnie dokładnie osuszyć.

3. Użytkowanie

- **Uniwersalność:** Żeliwne naczynia można używać na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz w piekarnikach.
- **Równomierne nagrzewanie:** Żeliwo długo się nagrzewa, ale równomiernie utrzymuje ciepło, co sprawia, że idealnie nadaje się do duszenia potraw i długiego smażenia.
- **Unikanie szoku termicznego:** Nie zalewaj gorącego naczynia zimną wodą ani nie umieszczaj zimnego naczynia na rozgrzanej kuchence, aby zapobiec pęknięciom.
- **Używanie rękawic kuchennych:** Rączki żeliwnych naczyń nagrzewają się podczas gotowania – zawsze używaj rękawic ochronnych.
- **Smażenie:** Przy smażeniu na żeliwie bez emalii zaleca się stosowanie odpowiedniej ilości tłuszczu, aby zapobiec przywieraniu jedzenia.

4. Pielęgnacja

- **Mycie:**
 - **Żeliwo bez emalii:** Myj ręcznie w ciepłej wodzie, bez detergentów, używając miękkiej gąbki lub szczotki.
 - **Żeliwo emaliowane:** Możesz myć w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem.
 - **Przypalone resztki:** Zalej naczynie wodą i pozostaw na kilka godzin, aby ułatwić ich usunięcie.
- **Suszenie:** Po umyciu dokładnie osusz naczynie miękką ściereczką. Żeliwo bez emalii należy natrzeć cienką warstwą oleju, aby zapobiec rdzewieniu.
- **Unikanie:** Nigdy nie zostawiaj mokrego naczynia, aby uniknąć korozji. Nie używaj agresywnych detergentów ani zmywarek.

5. Regeneracja

- **Usuwanie rdzy:** Jeśli na żeliwie bez emalii pojawi się rdza, przygotuj roztwór białego octu i wody w proporcji 1:1. Zanurz naczynie w tej mieszance na 8 godzin, a następnie wyszoruj szorstką gąbką, dokładnie wypłucz i osusz. Na koniec natrzyj naczynie olejem i wypal je w piekarniku.

6. Ostrzeżenia

- **Delikatność emalii:** W przypadku naczyń z emaliowaną powierzchnią unikaj stosowania metalowych narzędzi, które mogą zarysować powłokę. Używaj narzędzi drewnianych lub silikonowych.
- **Nagle zmiany temperatury:** Żeliwo jest podatne na szok termiczny – przestrzegaj zasad stopniowego nagrzewania i chłodzenia.
- **Rączki:** Żeliwne rączki nagrzewają się podczas gotowania – zawsze używaj rękawic kuchennych.
- **Przechowywanie:** Przechowuj naczynia w suchym miejscu, unikać wilgoci, aby zapobiec rdzewieniu żeliwa.

7. Podsumowanie

Żeliwne patelnie i garnki to niezawodne naczynia, które przy odpowiedniej pielęgnacji będą służyć przez wiele lat, a nawet stać się cenną pamiątką rodzinną. Przestrzeganie zasad użytkowania i pielęgnacji pozwoli cieszyć się ich wyjątkowymi właściwościami i trwałością.

Zawsze używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem i sprawdzaj oznaczenia dotyczące użytkowania.

Produkt spełnia normy UE dotyczące kontaktu z żywnością.



EN

Safe Use Instructions for Cast Iron Pans and Pots

1. Introduction

Cast iron pans and pots are timeless kitchen tools known for their durability and exceptional heat retention properties. They combine functionality with tradition, making them ideal for baking, frying, and stewing. Available in both fully cast iron or enamel-coated versions, these utensils require proper care and usage to last for generations.

2. First Use

- **Bare Cast Iron:**
Before first use, wash the utensil by hand with warm water without detergents, dry thoroughly, and coat the interior surface with a thin layer of vegetable oil. Bake the utensil in an oven at approximately 200°C (392°F) for one hour. Regularly oil the surface during subsequent use.
- **Enameled Cast Iron:**
Simply wash the utensil with warm water and mild detergent, then dry thoroughly.

3. Usage

- **Versatility:**
Cast iron cookware is compatible with gas, electric, induction stovetops, and ovens.
- **Even Heating:**
Cast iron heats slowly but retains heat evenly, making it perfect for stewing and long frying.
- **Avoid Thermal Shock:**
Do not pour cold water onto a hot utensil or place a cold utensil on a heated stove to prevent cracking.
- **Use Oven Mitts:**
Cast iron handles become hot during cooking—always use protective gloves.
- **Frying:**
When frying on bare cast iron, use an adequate amount of fat to prevent food from sticking.

4. Care

- **Washing:**
 - **Bare Cast Iron:** Wash by hand in warm water without detergents using a soft sponge or brush.
 - **Enameled Cast Iron:** Wash with warm water and mild detergent.
 - **Burnt-on Residue:** Fill the utensil with water and let it sit for a few hours to loosen residue.
- **Drying:**
After washing, dry the utensil thoroughly with a soft cloth. For bare cast iron, apply a thin layer of oil to prevent rusting.
- **Avoid:**
Never leave the utensil wet to prevent corrosion. Do not use aggressive detergents or dishwashers.

5. Restoration

- **Removing Rust:**
If rust appears on bare cast iron, prepare a solution of white vinegar and water in a 1:1 ratio. Submerge the utensil for up to 8 hours, scrub with a stiff sponge, rinse thoroughly, and dry. Finally, coat with oil and bake in the oven.

6. Warnings

- **Enamel Coating Care:**
Avoid using metal tools on enameled surfaces to prevent scratches. Use wooden or silicone utensils.
- **Sudden Temperature Changes:**
Cast iron is susceptible to thermal shock—follow gradual heating and cooling practices.
- **Handles:**
Cast iron handles become hot during cooking—always use oven mitts.
- **Storage:**
Store cast iron utensils in a dry place and avoid moisture to prevent rust.

7. Summary Cast iron pans and pots are reliable tools that, with proper care, can last for many years or even become treasured family heirlooms. Adhering to usage and care guidelines will ensure their exceptional properties and durability are preserved.

Always use the product as intended and check for usage instructions and markings on the item.
This product complies with EU food contact standards.



EE

Valuraua ja Potide Kasutusjuhend

1. Sissejuhatus

Valurauast pannid ja potid on ajatud köögitarvikud, mis oma vastupidavuse ja erakordsete soojapidavuse omaduste tõttu võivad muutuda hinnaliseks perekonnamälestiseks. Need ühendavad funktsionaalsuse ja traditsiooni, olles suurepäraseks küpsetamiseks, praadimiseks ja hautamiseks. Saadaval nii täielikult valurauast kui ka emailkattega, vajavad need nõud õiget hooldust ja kasutust, et kestaksid kaua.

2. Esmakordne kasutus

- **Emailkatteta valurauast nõud:** Enne esmakordset kasutamist pese nõu käsitsi sooja veega ilma puhastusvahendita, kuivata põhjalikult ning määri sisepind õhukese kihina taimeõliga. Seejärel küpseta ahjus temperatuuril umbes 200 °C ühe tunni jooksul. Regulaarne õlitamine on edaspidisel kasutamisel soovitatav.
- **Emailiga kaetud valurauast nõud:** Piisab nõu pesemisest sooja vee ja kerge puhastusvahendiga, seejärel kuivata põhjalikult.

3. Kasutamine

- **Mitmekülgsus:** Valurauast nõusid võib kasutada gaasi-, elektri- ja induktioonpliididel ning ahjus.
- **Ühtlane kuumenemine:** Valurauast nõud soojenevad aeglaselt, kuid hoiavad soojust ühtlaselt, muutes need ideaalseks hautamiseks ja pikaajaliseks praadimiseks.
- **Termošoki vältimine:** Ära vala kuuma nõusse külma vett ega aseta külma nõud kuumale pliidile, et vältida pragunemist.
- **Kaitsekindad:** Valurauast nõude käepidemed kuumenevad küpsetamise ajal – kasuta alati kuumakindlaid kindaid.
- **Praeõli kasutamine:** Emailkatteta valurauast nõudel praadides kasuta piisavalt õli, et vältida toidu kleepumist.

4. Hooldus

- **Pesemine:**
 - **Emailkatteta valurauast nõud:** Pese käsitsi sooja veega ilma puhastusvahendita, kasutades pehmet svammii või harja.
 - **Emailiga kaetud valurauast nõud:** Võib pesta sooja vee ja kerge puhastusvahendiga.
 - **Põlenud jääkide eemaldamine:** Täida nõu veega ja lase seista mõni tund, et jääke kergemini eemaldada.
- **Kuivatamine:** Pärast pesemist kuivata nõu põhjalikult pehme lapiga. Emailkatteta nõu tuleb määrada õhukese õlikihiga, et vältida roostetamist.
- **Vältimine:** Ära jäta nõud märjaks ega kasuta agressiivseid puhastusvahendeid või nõudepesumasinat.

5. Taastamine

- **Rooste eemaldamine:** Kui emailkatteta valurauast tekib rooste, valmista segu valgest äädikast ja veest suhtega 1:1. Leota nõud selles segus 8 tundi, seejärel harja kareda svammiga, loputa põhjalikult ja kuivata. Lõpuks määri õliga ning küpseta ahjus.

6. Hoiatused

- **Emaili õrnus:** Emailiga kaetud nõude puhul väldi metallist tööriistu, mis võivad pinda kriimustada. Kasuta puidust või silikoonist tööriistu.
- **Järsud temperatuurimuutused:** Valurauast nõud on tundlikud termošokile – jälgi järk-järgulist kuumutamist ja jahutamist.
- **Käepidemed:** Valurauast käepidemed kuumenevad küpsetamise ajal – kasuta alati kaitsekindaid.
- **Hoiustamine:** Hoi nõusid kuivas kohas, et vältida roostetamist.

7. Kokkuvõte

Valurauast pannid ja potid on usaldusväärsed köögitarvikud, mis õigel hooldamisel teenivad sind aastaid ja võivad saada hinnaliseks perekonnamälestiseks. Kasutus- ja hooldusjuhiste järgimine võimaldab nautida nende erakordseid omadusi ja vastupidavust. Kasuta toodet alati vastavalt selle otstarbele ja jälgi kasutusjuhiseid.

See toode vastab EL-i toiduga kokkupuute nõuetele.



LT

Ketaus Keptuvių ir Puodų Naudojimo Instrukcija

1. Įvadas

Ketaus keptuvės ir puodai – tai laiko patikrinti virtuvės indai, kurie dėl savo patvarumo ir išskirtinių šilumos savybių gali tapti vertingu šeimos paveldu. Jie sujungia funkcionalumą su tradicija ir puikiai tinka kepimui, troškinimui ir skrudinimui. Galimi visiškai ketaus arba su emalio danga, šie indai reikalauja tinkamos priežiūros ir naudojimo, kad tarnautų ilgus metus.

2. Pirmasis naudojimas

- **Ketus be emalio:** Prieš pirmąjį naudojimą išplaukite indą rankomis šiltu vandeniu be ploviklių, gerai nusauskite ir įtrinkite vidinį paviršių plonu augalinio aliejaus sluoksniu. Po to kepkite orkaitėje apie 200 °C temperatūroje vieną valandą. Reguliariai aliejuokite indą tolesniam naudojimui.
- **Ketus su emaliu:** Pakanka išplauti indą šiltu vandeniu su švelniu plovikliu ir gerai nusauskinti.

3. Naudojimas

- **Universalumas:** Ketaus indus galima naudoti ant dujinių, elektrinių, indukcinų viryklių ir orkaitėse.
- **Vienodas šilumos paskirstymas:** Ketus lėtai įkaista, bet tolygiai palaiko šilumą, todėl idealiai tinka troškinimui ir ilgalaikiam kepimui.
- **Termošoko vengimas:** Nepilkite šalto vandens į karštą indą ir nestatykite šalto indo ant įkaitusios viryklės, kad išvengtumėte įtrūkimų.
- **Kepimo pirštinės:** Ketaus indų rankenos įkaista gaminant maistą – visada naudokite apsaugines pirštines.
- **Kepimas:** Kepant ketaus induose be emalio rekomenduojama naudoti pakankamai riebalų, kad maistas nepriliptų.

4. Priežiūra

- **Plovimas:**
 - **Ketus be emalio:** Plaukite rankomis šiltu vandeniu be ploviklių, naudokite minkštą kempinę ar šepetį.
 - **Ketus su emaliu:** Galima plauti šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
 - **Pridegę likučiai:** Užpilkite indą vandeniu ir palikite keletą valandų, kad likučius būtų lengviau pašalinti.
- **Džiovinimas:** Po plovimo gerai nusauskite indą minkštu audiniu. Ketų be emalio būtina įtrinti plonu aliejaus sluoksniu, kad būtų išvengta rūdžių.
- **Vengimas:** Niekada nepalikite šlapio indo, kad išvengtumėte korozijos. Nenaudokite agresyvių ploviklių ar indaplovių.

5. Atkūrimas

- **Rūdžių pašalinimas:** Jei ketaus inde be emalio atsirado rūdžių, paruoškite acto ir vandens tirpalą santykiu 1:1. Pamirkykite indą šiame mišinyje 8 valandas, tada šveiskite šiurkščia kempine, gerai išskalaukite ir nusauskite. Galiausiai įtrinkite aliejumi ir iškepkite orkaitėje.

6. Įspėjimai

- **Emalio subtilumas:** Emaliuotų indų atveju venkite metalinių įrankių, kurie gali subraižyti dangą. Naudokite medinius arba silikoninius įrankius.
- **Staugūs temperatūros pokyčiai:** Ketus jautrus termošokui – laikykitės laipsniško kaitinimo ir aušinimo taisyklių.
- **Rankenos:** Ketaus rankenos įkaista gaminant maistą – visada naudokite apsaugines pirštines.
- **Laikymas:** Laikykite indus sausoje vietoje, venkite drėgmės, kad išvengtumėte ketaus rūdijimo.

7. Apibendrinimas

Ketaus keptuvės ir puodai yra patikimi virtuvės įrankiai, kurie tinkamai prižiūrėti tarnaus daugelį metų ir netgi taps vertingu šeimos paveldu. Naudojimo ir priežiūros taisyklių laikymasis leis džiaugtis jų išskirtinėmis savybėmis ir ilgaamžiškumu. Visada naudokite produktą pagal jo paskirtį ir laikykitės naudojimo instrukcijų.

Šis produktas atitinka ES reikalavimus dėl sąlyčio su maistu.

LV

Čuguna Pannu un Katlu Lietošanas Instrukcija

1. Ievads

Čuguna pannas un katli ir pārbaudīti virtuves piederumi, kas, pateicoties to izturībai un izcilajām siltuma īpašībām, var kļūt par vērtīgu ģimenes mantojumu. Tie apvieno funkcionalitāti ar tradīcijām un ir lieliski piemēroti cepšanai, sautēšanai un grilēšanai. Pieejami pilnībā čuguna vai ar emaljas pārklājumu, šie trauki prasa atbilstošu kopšanu un lietošanu, lai kalpotu ilgu laiku.

2. Pirmā lietošana

- **Čuguns bez emaljas:** Pirms pirmās lietošanas izmazgājiet trauku ar rokām siltā ūdenī bez mazgāšanas līdzekļiem, rūpīgi nosusiniet un pēc tam ieeļļojiet iekšējo virsmu ar plānu augu eļļas kārtu. Cepiet cepeškrāsnī aptuveni 200 °C temperatūrā vienu stundu. Regulāri eļļojiet trauku arī turpmākai lietošanai.
- **Čuguns ar emalju:** Pietiek, ja trauku izmazgā siltā ūdenī ar maigām mazgāšanas līdzekļiem un rūpīgi nosusina.

3. Lietošana

- **Universālums:** Čuguna traukus var izmantot uz gāzes, elektriskajām, indukcijas plīts virsmām un cepeškrāsnī.
- **Vienmērīga siltuma sadale:** Čuguns lēni uzkarst, bet vienmērīgi uztur siltumu, padarot to ideālu sautēšanai un ilgstošai cepšanai.
- **Termošoka novēršana:** Nelejiet aukstu ūdeni karstā traukā un nelieciet aukstu trauku uz karstas virsmas, lai izvairītos no plaisām.
- **Cepšanas cimdi:** Gatavošanas laikā čuguna trauku rokturi sakarst – vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- **Cepšana:** Cepot čuguna traukos bez emaljas, ieteicams izmantot pietiekamu daudzumu taukvielu, lai novērstu ēdiena piedegšanu.

4. Kopšana

- **Mazgāšana:**
 - **Čuguns bez emaljas:** Mazgājiet ar rokām siltā ūdenī bez mazgāšanas līdzekļiem, izmantojot mīkstu sūkli vai birsti.
 - **Čuguns ar emalju:** Var mazgāt siltā ūdenī ar maigām mazgāšanas līdzekļiem.
 - **Piedeguši atlikumi:** Ielejiet traukā ūdeni un atstājiet uz dažām stundām, lai atvieglotu to noņemšanu.
- **Žāvēšana:** Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet trauku ar mīkstu drānu. Čugunu bez emaljas nepieciešams ieeļļot ar plānu eļļas kārtu, lai novērstu rūšēšanu.
- **Izvairīšanās:** Nekad neatstājiet mitru trauku, lai novērstu koroziju. Neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus vai trauku mazgājamās mašīnas.

5. Atjaunošana

- **Rūsas noņemšana:** Ja čuguna traukā bez emaljas parādās rūsa, sagatavojiet baltā etiķa un ūdens šķīdumu attiecībā 1:1. Mērcējiet trauku šajā maisījumā 8 stundas, pēc tam notīriet ar raupju sūkli, rūpīgi izskalojiet un nosusiniet. Visbeidzot ieeļļojiet trauku un cepiet cepeškrāsnī.

6. Brīdinājumi

- **Emaljas trauslums:** Emaljētiem traukiem izvairieties no metāla rīku lietošanas, kas var saskrāpēt pārklājumu. Izmantojiet koka vai silikona rīkus.
- **Pekšņas temperatūras izmaiņas:** Čuguns ir jutīgs pret termošoku – ievērojiet pakāpeniskas uzkaršanās un atdzesēšanas noteikumus.
- **Rokturis:** Čuguna rokturi gatavošanas laikā sakarst – vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- **Glabāšana:** Glabājiet traukus sausā vietā, izvairieties no mitruma, lai novērstu čuguna rūšēšanu.

7. Kopsavilkums

Čuguna pannas un katli ir uzticami virtuves piederumi, kas ar pienācīgu kopšanu kalpos daudzus gadus un pat kļūs par vērtīgu ģimenes mantojumu. Lietošanas un kopšanas noteikumu ievērošana ļaus baudīt to izcilās īpašības un ilgmūžību.

Vienmēr izmantojiet produktu atbilstoši tā paredzētajam lietojumam un ievērojiet lietošanas instrukcijas.

Šis produkts atbilst ES pārtikas saskares prasībām.



CS

Pokyny pro Bezpečné Používání Litinových Pánví a Hrnce

1. Úvod

Litínové pánve a hrnce jsou nadčasové kuchyňské nádobí, které díky své odolnosti a vynikajícím tepelným vlastnostem mohou být cenným rodinným dědictvím. Spojují funkčnost s tradicí, a proto jsou ideální na pečení, smažení a dušení. Jsou dostupné v celolitínové variantě nebo s emailem, přičemž obě verze vyžadují správnou péči a používání, aby vydržely po mnoho let.

2. První Použití

- **Neemailem Potážená Litina:** Před prvním použitím nádobí ručně umyjte teplou vodou bez čisticích prostředků, důkladně osušte a potřete vnitřní povrch tenkou vrstvou rostlinného oleje. Poté pečte v troubě při teplotě přibližně 200 °C po dobu jedné hodiny. Při dalším používání pravidelně povrch natírejte olejem.
- **Emailová Litina:** Stačí nádobí umýt teplou vodou s jemným čisticím prostředkem a důkladně osušit.

3. Používání

- **Univerzálnost:** Litínové nádobí lze používat na plynových, elektrických, indukčních varných deskách i v troubě.
- **Rovnoměrné Zahřívání:** Litina se zahřívá pomaleji, ale rovnoměrně udržuje teplo, což ji činí ideální pro dušení pokrmů a dlouhé smažení.
- **Zamezení Tepelného Šoku:** Nenalévejte studenou vodu do horkého nádobí a neumísťujte studené nádobí na rozpálenou plotnu, abyste předešli prasknutí.
- **Používání Kuchyňských Chňapek:** Rukojeti litinového nádobí se během vaření zahřívají – vždy používejte ochranné chňapky.
- **Smažení:** Při smažení na neemailem potažené litině se doporučuje používat dostatek tuku, aby se zabránilo přichycení pokrmu.

4. Péče

- **Mytí:**
 - **Neemailem Potážená Litina:** Myjte ručně v teplé vodě bez čisticích prostředků, používejte měkkou houbičku nebo kartáč.
 - **Emailová Litina:** Lze mýt v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
 - **Připálené Zbytky:** Zalijte nádobí vodou a nechte několik hodin odmočit, aby bylo snadnější odstranit zbytky.
- **Sušení:** Po umytí nádobí důkladně osušte měkkou utěrkou. Neemailem potaženou litinu potřete tenkou vrstvou oleje, aby nedošlo k rezivění.
- **Vyhnete se:** Nikdy nenechávejte nádobí mokré, abyste zabránili korozi. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ani myčky nádobí.

5. Obnova

- **Odstranění Rzi:** Pokud se na neemailem potažené litině objeví rez, připravte roztok bílého octa a vody v poměru 1:1. Nádobí ponořte do této směsi na 8 hodin, poté očistěte hrubou houbičkou, důkladně opláchněte a osušte. Na závěr potřete olejem a vypalte v troubě.

6. Upozornění

- **Křehkost Emailu:** U nádobí s emailem se vyhněte používání kovového náčiní, které by mohlo povrch poškrábat. Používejte dřevěné nebo silikonové náčiní.
- **Náhlé Změny Teploty:** Litina je náchylná na tepelný šok – dodržujte zásady postupného zahřívání a ochlazování.
- **Rukojeti:** Rukojeti litinového nádobí se během vaření zahřívají – vždy používejte ochranné chňapky.
- **Skladování:** Skladujte nádobí na suchém místě, vyhněte se vlhkosti, abyste zabránili rezivění litiny.

7. Závěr

Litínové pánve a hrnce jsou spolehlivé kuchyňské nádobí, které při správné péči vydrží mnoho let a může se stát cenným rodinným dědictvím. Dodržování pravidel používání a péče umožní užívat si jejich výjimečných vlastností a dlouhé životnosti.

Vždy používejte produkt podle jeho určení a dodržujte pokyny pro používání.

Tento produkt splňuje normy EU pro kontakt s potravinami.

SK

Pokyny na bezpečné používanie liatinových panvíc a hrncov

1. Úvod

Liatinové panvice a hrnce sú nadčasovým kuchynským riadom, ktorý vďaka svojej odolnosti a výnimočným tepelno-izolačným vlastnostiam môže byť cenným rodinným dedičstvom. Spojujú funkčnosť s tradíciou a sú ideálne na pečenie, vyprážanie a dusenie. Dostupné sú vo verzii z čistej liatiny alebo s povrchom pokrytým smaltom. Tento riad si vyžaduje správnu starostlivosť a používanie, aby vám slúžil mnoho rokov.

2. Prvé použitie

- **Liatina bez smaltu:** Pred prvým použitím dôkladne umyte riad ručne v teplej vode bez čistiacich prostriedkov, dôkladne osušte a natrite vnútorný povrch tenkou vrstvou rastlinného oleja. Potom vypáľte v rúre pri teplote približne 200 °C počas jednej hodiny. Pri ďalšom používaní pravidelne natierajte olejom.
- **Smaltovaná liatina:** Stačí umyť riad teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom a dôkladne osušiť.

3. Používanie

- **Univerzálnosť:** Liatinový riad je vhodný na plynové, elektrické, indukčné varné dosky a do rúry.
- **Rovnomerné zahrievanie:** Liatina sa zahrieva pomaly, ale udržuje teplo rovnomerne, čo je ideálne na dusenie a dlhé vyprážanie jedál.
- **Vyhňte sa tepelnému šoku:** Nalejte horúcu vodu do horúceho riadu a nenechávajte studený riad na rozohriatej platni, aby ste predišli prasklinám.
- **Používanie kuchynských rukavíc:** Rukoväte liatinového riadu sa pri varení zahrievajú – vždy používajte ochranné rukavice.
- **Vyprážanie:** Pri vyprážaní na liatine bez smaltu odporúčame použiť dostatočné množstvo tuku, aby ste predišli prilepeniu jedla.

4. Starostlivosť

- **Umývanie:**
 - **Liatina bez smaltu:** Ručné umývanie v teplej vode bez čistiacich prostriedkov pomocou mäkkej špongie alebo kefky.
 - **Smaltovaná liatina:** Môže sa umývať v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
 - **Odstránenie pripálenín:** Nalejte do riadu vodu a nechajte niekoľko hodín stáť, aby sa pripáleniny uvoľnili.
- **Sušenie:** Po umytí riad dôkladne osušte mäkkou utierkou. Liatinu bez smaltu natrite tenkou vrstvou oleja, aby ste zabránili korózii.
- **Vyhňte sa:** Nikdy nenechávajte mokrý riad, aby ste predišli hrdzaveniu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani umývačky riadu.

5. Regenerácia

- **Odstránenie hrdze:** Ak sa na liatine bez smaltu objaví hrdza, pripravte roztok bieleho octu a vody v pomere 1:1. Ponorte riad do tejto zmesi na 8 hodín, následne vydrhnite drsnou špongiou, dôkladne opláchnite a osušte. Na záver natrite riad olejom a vypáľte v rúre.

6. Upozornenia

- **Jemnosť smaltu:** Pri riade so smaltovaným povrchom nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškriabať povrch. Používajte drevené alebo silikónové nástroje.
- **Náhle zmeny teploty:** Liatina je náchylná na teplotný šok – dodržiavajte pravidlá postupného zahrievania a chladenia.
- **Rukoväte:** Liatinové rukoväte sa pri varení zahrievajú – vždy používajte kuchynské rukavice.
- **Skladovanie:** Skladujte riad na suchom mieste, aby ste predišli hrdzaveniu liatiny.

7. Zhrnutie

Liatinové panvice a hrnce sú spoľahlivým riadom, ktorý pri správnej starostlivosti posluží mnoho rokov a môže sa stať cenným rodinným dedičstvom. Dodržiavanie zásad používania a starostlivosti vám umožní vychutnať si ich výnimočné vlastnosti a trvanlivosť.

Tento produkt spĺňa normy EÚ pre styk s potravinami.



DE Sicherheitsanleitung für die Verwendung von Gusseisenpfannen und -töpfen

1. Einführung

Gusseisenpfannen und -töpfe sind zeitlose Küchenutensilien, die für ihre Langlebigkeit und außergewöhnlichen Wärmespeicherfähigkeiten bekannt sind. Sie vereinen Funktionalität mit Tradition und eignen sich hervorragend zum Backen, Braten und Schmoren. Erhältlich in vollständig aus Gusseisen oder mit einer Emaille-Beschichtung, erfordern diese Utensilien eine angemessene Pflege und Verwendung, um über Generationen hinweg zu halten.

2. Erstgebrauch

- **Unbeschichtetes Gusseisen:**
Vor dem ersten Gebrauch das Utensil von Hand mit warmem Wasser ohne Reinigungsmittel waschen, gründlich trocknen und die Innenfläche mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl einreiben. Das Utensil bei ca. 200 °C (392 °F) eine Stunde lang im Ofen ausbrennen. Die Oberfläche während der weiteren Nutzung regelmäßig einölen.
- **Emailliertes Gusseisen:**
Einfach das Utensil mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel waschen und gründlich trocknen.

3. Verwendung

- **Vielseitigkeit:**
Gusseisenkochgeschirr ist mit Gas-, Elektro- und Induktionsherden sowie mit Backöfen kompatibel.
- **Gleichmäßige Erwärmung:**
Gusseisen erwärmt sich langsam, speichert die Wärme jedoch gleichmäßig, wodurch es sich ideal zum Schmoren und langen Braten eignet.
- **Vermeidung von Temperaturschocks:**
Gießen Sie kein kaltes Wasser in ein heißes Utensil und stellen Sie kein kaltes Utensil auf eine erhitzte Herdplatte, um Risse zu vermeiden.
- **Verwendung von Ofenhandschuhen:**
Die Griffe von Gusseisenutensilien erhitzen sich während des Kochens – verwenden Sie immer Schutzhandschuhe.
- **Braten:**
Beim Braten auf unbeschichtetem Gusseisen wird empfohlen, eine ausreichende Menge Fett zu verwenden, um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden.

4. Pflege

- **Reinigung:**
 - **Unbeschichtetes Gusseisen:** Von Hand in warmem Wasser ohne Reinigungsmittel mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste reinigen.
 - **Emailliertes Gusseisen:** Mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
 - **Angebrannte Rückstände:** Das Utensil mit Wasser füllen und einige Stunden stehen lassen, um Rückstände zu lösen.
- **Trocknen:**
Nach dem Waschen das Utensil gründlich mit einem weichen Tuch trocknen. Unbeschichtetes Gusseisen mit einer dünnen Ölschicht einreiben, um Rost zu vermeiden.
- **Vermeiden:**
Lassen Sie das Utensil niemals nass, um Korrosion zu verhindern. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Geschirrspüler.

5. Wiederherstellung

- **Rostentfernung:**
Wenn auf unbeschichtetem Gusseisen Rost auftritt, bereiten Sie eine Lösung aus weißem Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 vor. Tauchen Sie das Utensil bis zu 8 Stunden ein, schrubben Sie es mit einem rauen Schwamm, spülen Sie es gründlich aus und trocknen Sie es. Zum Schluss das Utensil mit Öl einreiben und im Ofen ausbrennen.

6. Warnhinweise

- **Pflege der Emaille-Beschichtung:**
Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge auf emaillierten Oberflächen, um Kratzer zu vermeiden. Verwenden Sie Holz- oder Silikonutensilien.
- **Plötzliche Temperaturänderungen:**
Gusseisen ist anfällig für Temperaturschocks – beachten Sie die Regeln für schrittweises Erhitzen und Abkühlen.
- **Griffe:**
Die Griffe aus Gusseisen erhitzen sich während des Kochens – verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- **Lagerung:**
Lagern Sie Gusseisenutensilien an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Feuchtigkeit, um Rostbildung zu verhindern.

7. Zusammenfassung

Gusseisenpfannen und -töpfe sind zuverlässige Utensilien, die bei richtiger Pflege viele Jahre halten können und sogar zu wertvollen Familienerbstücken werden können. Die Einhaltung der Nutzungs- und Pflegeanweisungen gewährleistet die Erhaltung ihrer außergewöhnlichen Eigenschaften und Langlebigkeit.

Verwenden Sie das Produkt immer bestimmungsgemäß und beachten Sie die Gebrauchsanweisungen und Kennzeichnungen auf dem Artikel. Dieses Produkt entspricht den EU-Standards für den Kontakt mit Lebensmitteln.

FI Valurautapannujen ja -kattiloiden turvallinen käyttöohje

1. Johdanto

Valurautapannut ja -kattilat ovat ajattomia keittiövälineitä, jotka tunnetaan kestävyystään ja erinomaisista lämmönvarausominaisuuksistaan. Ne yhdistävät toiminnallisuuden ja perinteen, ja sopivat täydellisesti paistamiseen, leipomiseen ja hauduttamiseen. Saatavana sekä kokonaan valurautaisena että emaloidulla pinnalla, nämä välineet vaativat asianmukaista hoitoa ja käyttöä kestääkseen sukupolvien ajan.

2. Ensimmäinen käyttö

- **Pinnoittamaton valurauta:** Ennen ensimmäistä käyttöä pese astia käsin lämpimällä vedellä ilman pesuaineita, kuivaa huolellisesti ja voitele sisäpinta ohuella kerroksella kasviöljyä. Kuumenna astia uunissa noin 200 °C:ssa tunnin ajan. Jatkokäytössä voitele pinta säännöllisesti.
- **Emaloitu valurauta:** Pese astia lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella, kuivaa huolellisesti.

3. Käyttö

- **Monipuolisuus:**
Valurauta-astiat soveltuvat käytettäväksi kaasu-, sähkö- ja induktioliesillä sekä uuneissa.
- **Tasainen lämpö:**
Valurauta lämpenee hitaasti mutta säilyttää lämmön tasaisesti, mikä tekee siitä ihanteellisen hauduttamiseen ja pitkään paistamiseen.
- **Vältä lämpöshokkia:**
Älä kaada kylmää vettä kuumaan astiaan tai aseta kylmää astiaa kuumalle liedelle halkeamien välttämiseksi.
- **Käytä patakintaita:**
Valurauta-astioiden kahvat kuumenevat käytön aikana – käytä aina suojakintaita.
- **Paistaminen:**
Paistettaessa pinnoittamattomalla valuraudalla suositellaan riittävän rasvamäärän käyttöä, jotta ruoka ei tartu kiinni.

4. Hoito

- **Pesu:**
 - **Pinnoittamaton valurauta:** Pese käsin lämpimällä vedellä ilman pesuaineita pehmeällä sienellä tai harjalla.
 - **Emaloitu valurauta:** Pese lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
 - **Palaneet jäänteet:** Täytä astia vedellä ja anna liota muutaman tunnin ajan, jotta jäämät irtoavat helpommin.
- **Kuivaus:**
Pesun jälkeen kuivaa astia huolellisesti pehmeällä liinalla. Pinnoittamaton valurauta tulee voidella ohuella öljykerroksella ruostumisen estämiseksi.
- **Vältä:** Älä jätä astiaa märäksi välttääksesi korroosiota. Älä käytä aggressiivisia pesuaineita tai astianpesukonetta.

5. Kunnostus

- **Ruosteen poisto:**
Jos pinnoittamattomaan valurautaan tulee ruostetta, valmista liuos valkoviinietikasta ja vedestä suhteessa 1:1. Liota astiaa liuoksessa jopa 8 tuntia, hankaa karkealla sienellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Lopuksi voitele astia öljyllä ja kuumenna uunissa.

6. Varoitukset

- **Emalipinnan hoito:**
Älä käytä metallisia työkaluja emaloiduilla pinnoilla naarmujen välttämiseksi. Käytä puisia tai silikonisia välineitä.
- **Äkilliset lämpötilan muutokset:**
Valurauta on herkkä lämpöshokeille – noudata asteittaista kuumentamista ja jäädyttämistä.
- **Kahvat:** Valurautaiset kahvat kuumenevat käytön aikana – käytä aina patakintaita.
- **Säilytys:** Säilytä valurauta-astiat kuivassa paikassa ja vältä kosteutta ruostumisen estämiseksi.

7. Yhteenveto

Valurautapannut ja -kattilat ovat luotettavia välineitä, jotka asianmukaisella hoidolla kestävät vuosia ja voivat jopa muuttua arvokkaiksi perintöesineiksi. Käyttö- ja hoito-ohjeiden noudattaminen takaa niiden poikkeuksellisten ominaisuuksien ja kestävyys säilymisen.

Käytä tuotetta aina sen käyttötarkoituksen mukaisesti ja tarkista tuotteessa olevat käyttömerkinnät.

Tämä tuote täyttää EU:n elintarvikekontaktia koskevat standardit.



SV Instruktioner för säker användning av gjutjärnspannor och grytor

1. Introduktion

Gjutjärnspannor och grytor är tidlösa köksredskap kända för sin hållbarhet och exceptionella värmelagringsförmåga. De kombinerar funktionalitet med tradition och är perfekta för stekning, bakning och långkok. Finns både som helt gjutjärn och med emaljerad yta, och kräver rätt skötsel och användning för att hålla i generationer.

2. Första användning

- **Obehandlat gjutjärn:**

Innan första användningen, tvätta kärlet för hand med varmt vatten utan diskmedel, torka noggrant och applicera ett tunt lager vegetabilisk olja på insidan. Sätt in kärlet i ugnen på cirka 200 °C i en timme. Under fortsatt användning, olja in ytan regelbundet.

- **Emaljerat gjutjärn:**

Tvätta kärlet med varmt vatten och mildt diskmedel och torka sedan noggrant.

3. Användning

- **Mångsidighet:**

Gjutjärn kan användas på gasspisar, elektriska spisar, induktionshällar och i ugnar.

- **Jämn uppvärmning:**

Gjutjärn värms långsamt men behåller värmen jämnt, vilket gör det idealiskt för långkok och stekning.

- **Undvik temperaturchocker:**

Håll inte kallt vatten i en varm panna eller sätt en kall panna på en het spis för att undvika sprickor.

- **Använd grytlappar:**

Handtag på gjutjärnskärl blir heta under användning – använd alltid skyddande grytlappar.

- **Stekning:**

När du steker i obehandlat gjutjärn rekommenderas att använda tillräckligt med fett för att förhindra att maten fastnar.

4. Skötsel

- **Diskning:**

- **Obehandlat gjutjärn:** Tvätta för hand med varmt vatten utan diskmedel och använd en mjuk svamp eller borste.

- **Emaljerat gjutjärn:** Tvätta med varmt vatten och mildt diskmedel.

- **Brända rester:** Fyll kärlet med vatten och låt stå i några timmar för att lossa rester.

- **Torkning:**

Efter diskning, torka kärlet noggrant med en mjuk trasa. För obehandlat gjutjärn, applicera ett tunt lager olja för att förhindra rost.

- **Undvik:**

Lämna aldrig kärlet vått för att undvika korrosion. Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller diskmaskin.

5. Restaurering

- **Ta bort rost:**

Om rost uppstår på obehandlat gjutjärn, förbered en lösning av vit vinäger och vatten i förhållandet 1:1. Låt kärlet ligga i blandningen i upp till 8 timmar, skrubba med en grov svamp, skölj noggrant och torka. Slutligen, applicera olja och värm kärlet i ugnen.

6. Varningar

- **Emaljteskötsel:**

Använd inte metallverktyg på emaljerade ytor för att undvika repor. Använd trä- eller silikonredskap.

- **Snabba temperaturförändringar:**

Gjutjärn är känsligt för temperaturchocker – följ gradvisa uppvärmnings- och kylningsmetoder.

- **Handtag:**

Handtag i gjutjärn blir heta under användning – använd alltid grytlappar.

- **Förvaring:**

Förvara gjutjärnskärl på en torr plats och undvik fukt för att förhindra rost.

7. Sammanfattning

Gjutjärnspannor och grytor är pålitliga redskap som med rätt skötsel kan hålla i många år och till och med bli värdefulla familjeklenoder. Genom att följa användnings- och skötselansvisningarna säkerställs deras unika egenskaper och hållbarhet.

Använd alltid produkten enligt dess avsedda syfte och kontrollera bruksanvisningar och märkningar på föremålet. Produkten uppfyller EU-standarder för livsmedelskontakt.



NL Veilige Gebruiksaanwijzingen voor Gietijzeren Pannen en Potten

1. Inleiding

Gietijzeren pannen en potten zijn tijdloze keukenhulpmiddelen, bekend om hun duurzaamheid en uitstekende warmteopslag. Ze combineren functionaliteit met traditie en zijn perfect voor bakken, braden en sudderen. Verkrijgbaar in zowel volledig gietijzer als met geëmailleerde oppervlakken, vereisen deze pannen de juiste zorg en gebruik om generaties mee te gaan.

2. Eerste Gebruik

- **Onbewerkt gietijzer:** Voor het eerste gebruik de pan met de hand wassen met warm water zonder schoonmaakmiddelen, goed afdrogen en de binnenkant insmeren met een dun laagje plantaardige olie. Bak de pan vervolgens in een oven op ongeveer 200°C gedurende een uur. Regelmatig oliën tijdens gebruik is aanbevolen.
- **Geëmailleerd gietijzer:** Was de pan eenvoudig met warm water en een mild schoonmaakmiddel, en droog deze vervolgens goed af.

3. Gebruik

- **Veelzijdigheid:**
Gietijzeren kookgerei is geschikt voor gasfornuizen, elektrische fornuizen, inductiekookplaten en ovens.
- **Gelijkmatige verhitting:**
Gietijzer warmt langzaam op, maar behoudt de warmte gelijkmatig, wat het ideaal maakt voor sudderen en langdurig bakken.
- **Voorkom thermische schokken:**
Giet geen koud water in een hete pan of plaats een koude pan niet op een hete kookplaat om scheuren te voorkomen.
- **Gebruik ovenhandschoenen:**
Handvatten van gietijzeren pannen worden heet tijdens het koken—gebruik altijd beschermende ovenhandschoenen.
- **Bakken:** Bij het bakken in onbewerkt gietijzer wordt aangeraden voldoende vet te gebruiken om aanbranden te voorkomen.

4. Onderhoud

- **Afwassen:**
 - **Onbewerkt gietijzer:** Was met de hand in warm water zonder schoonmaakmiddelen, gebruik een zachte spons of borstel.
 - **Geëmailleerd gietijzer:** Was met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
 - **Ingebrande resten:** Vul de pan met water en laat deze een paar uur staan om resten los te maken.
- **Drogen:** Droog de pan na het afwassen grondig met een zachte doek. Voor onbewerkt gietijzer, breng een dun laagje olie aan om roest te voorkomen.
- **Vermijden:** Laat de pan nooit nat achter om corrosie te voorkomen. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of vaatwassers.

5. Restauratie

- **Verwijderen van roest:**
Als er roest ontstaat op onbewerkt gietijzer, bereid dan een oplossing van witte azijn en water in een verhouding van 1:1. Laat de pan maximaal 8 uur weken, schrob met een stevige spons, spoel grondig af en droog. Smeer de pan tot slot in met olie en bak deze in de oven.

6. Waarschuwingen

- **Verzorging van de geëmailleerde laag:**
Gebruik geen metalen gereedschap op geëmailleerde oppervlakken om krassen te voorkomen. Gebruik houten of siliconen gereedschap.
- **Plotselinge temperatuurveranderingen:**
Gietijzer is gevoelig voor thermische schokken—volg geleidelijke verwarmings- en afkoelingsmethoden.
- **Handvatten:** Handvatten van gietijzer worden heet tijdens gebruik—gebruik altijd ovenhandschoenen.
- **Opslag:** Bewaar gietijzeren kookgerei op een droge plaats en vermijd vocht om roest te voorkomen.

7. Samenvatting

Gietijzeren pannen en potten zijn betrouwbare hulpmiddelen die, bij juiste verzorging, jarenlang meegaan en zelfs waardevolle familiestukken kunnen worden. Door de gebruiks- en onderhoudsinstructies op te volgen, blijven hun unieke eigenschappen en duurzaamheid behouden.

Gebruik het product altijd zoals bedoeld en controleer de gebruiksinstructies en markeringen op het artikel. Dit product voldoet aan de EU-normen voor contact met voedsel.

RO

Instrucțiuni de utilizare în siguranță pentru tigăi și oale din fontă

1. Introducere

Tigăile și oalele din fontă sunt ustensile de bucătărie atemporale, cunoscute pentru durabilitatea lor și pentru proprietățile excepționale de retenție a căldurii. Acestea combină funcționalitatea cu tradiția, fiind ideale pentru coacere, prăjire și fierbere. Disponibile în versiuni din fontă brută sau acoperite cu email, aceste vase necesită o întreținere și o utilizare corectă pentru a rezista generații întregi.

2. Prima utilizare

- **Fontă brută:**
Înainte de prima utilizare, spălați vasul manual cu apă caldă, fără detergent, uscați-l bine, apoi ungeți interiorul cu un strat subțire de ulei vegetal. Introduceți vasul în cuptor la o temperatură de aproximativ 200°C timp de o oră. Repetați procesul de ungere regulat pe parcursul utilizării.
- **Fontă emailată:**
Pur și simplu spălați vasul cu apă caldă și detergent delicat, apoi uscați-l bine.

3. Utilizare

- **Versatilitate:**
Vasele din fontă pot fi utilizate pe aragazuri pe gaz, electrice, plite cu inducție și în cuptoare.
- **Încălzire uniformă:**
Fonta se încălzește lent, dar păstrează căldura uniform, ceea ce o face ideală pentru fierbere lentă și gătire îndelungată.
- **Evitarea șocului termic:**
Nu turnați apă rece într-un vas fierbinte și nu puneți un vas rece pe o suprafață fierbinte pentru a evita fisurarea.
- **Mânere:**
Mânerele vaselor din fontă se încing în timpul gătitului – folosiți întotdeauna mănuși de protecție.
- **Prăjire:**
La prăjirea în vase din fontă brută, este recomandată utilizarea unei cantități adecvate de grăsime pentru a preveni lipirea alimentelor.

4. Întreținere

- **Spălare:**
 - **Fontă brută:** Spălați manual cu apă caldă, fără detergent, folosind un burete moale sau o perie.
 - **Fontă emailată:** Spălați cu apă caldă și detergent delicat.
 - **Reziduuri arse:** Umpleți vasul cu apă și lăsați-l câteva ore pentru a înmuia resturile.
- **Uscare:**
După spălare, uscați vasul bine cu o cârpă moale. Pentru fonta brută, aplicați un strat subțire de ulei pentru a preveni ruginirea.
- **Evitare:** Nu lăsați vasul umed, pentru a evita coroziunea. Nu utilizați detergenți agresivi sau mașini de spălat vase.

5. Restaurare

- **Îndepărtarea ruginii:**
Dacă apare rugină pe fonta brută, pregătiți o soluție de oțet alb și apă în proporție de 1:1. Scufundați vasul în această soluție timp de până la 8 ore, frecați-l cu un burete aspru, clătiți-l bine și uscați-l. În final, ungeți vasul cu ulei și introduceți-l în cuptor pentru a-l recondiționa.

6. Avertismente

- **Îngrijirea emailului:**
Evitați utilizarea uneltelor metalice pe suprafețele emailate pentru a preveni zgârieturile. Utilizați unelte din lemn sau silicon.
- **Schimbări bruște de temperatură:**
Fonta este sensibilă la șocurile termice – respectați regulile de încălzire și răcire treptată.
- **Mânere:** Mânerele din fontă se încing în timpul utilizării – folosiți întotdeauna mănuși de protecție.
- **Depozitare:** Depozitați vasele din fontă într-un loc uscat și evitați umezeala pentru a preveni ruginirea.

7. Concluzie

Tigăile și oalele din fontă sunt ustensile de bucătărie de încredere care, dacă sunt întreținute corect, pot rezista mulți ani și chiar deveni moșteniri de familie. Respectarea instrucțiunilor de utilizare și întreținere va asigura păstrarea proprietăților lor excepționale și a durabilității.

Utilizați întotdeauna produsul conform destinației și verificați instrucțiunile de utilizare și marcajele de pe articol.

Acest produs respectă standardele UE pentru contactul cu alimentele.

TRANSLATIONS WERE MADE WITH THE HELP OF GOOGLE TRANSLATOR, WE APOLOGIZE FOR ANY INACCURACIES

HR

Upute za sigurno korištenje lijevanog željeza i posuda

1. Uvod

Tave i posude od lijevanog željeza bezvremenski su kuhinjski alati poznati po svojoj trajnosti i izvanrednim svojstvima zadržavanja topline. Kombiniraju funkcionalnost s tradicijom, što ih čini idealnim za pečenje, prženje i dinstanje. Dostupni u verzijama od sirovog lijevanog željeza ili emajliranog, ovi proizvodi zahtijevaju pravilno održavanje i upotrebu kako bi trajali generacijama.

2. Prva upotreba

- **Sirovo lijevano željezo:**
Prije prve upotrebe operite posudu ručno toplom vodom bez deterdženta, temeljito osušite i premažite unutarnju površinu tankim slojem biljnog ulja. Posudu pecite u pećnici na otprilike 200°C sat vremena. Redovito obnavljajte sloj ulja tijekom daljnje upotrebe.
- **Emajlirano lijevano željezo:**
Dovoljno je oprati posudu toplom vodom i blagim deterdžentom, zatim temeljito osušiti.

3. Korištenje

- **Svestranost:**
Posude od lijevanog željeza prikladne su za plinske, električne, indukcijske ploče za kuhanje i pećnice.
- **Jednoliko zagrijavanje:**
Lijevano željezo polako se zagrijava, ali zadržava toplinu ravnomjerno, što ga čini idealnim za dinstanje i dugotrajno prženje.
- **Izbjegavanje toplinskog šoka:**
Nemojte ulijevati hladnu vodu u vruću posudu ili stavljati hladnu posudu na vruću površinu kako biste spriječili pucanje.
- **Ručke:** Ručke posuda od lijevanog željeza zagrijavaju se tijekom kuhanja – uvijek koristite zaštitne rukavice.
- **Prženje:** Kod prženja u posudama od sirovog lijevanog željeza preporučuje se korištenje dovoljne količine masnoće kako bi se spriječilo lijepljenje hrane.

4. Održavanje

- **Pranje:**
 - **Sirovo lijevano željezo:** Perite ručno toplom vodom, bez deterdženta, koristeći mekanu spužvu ili četku.
 - **Emajlirano lijevano željezo:** Operite toplom vodom i blagim deterdžentom.
 - **Zagoreni ostaci:** Ulijte vodu u posudu i ostavite nekoliko sati kako biste olakšali uklanjanje ostataka.
- **Sušenje:** Nakon pranja, temeljito osušite posudu mekom krpom. Posude od sirovog lijevanog željeza premažite tankim slojem ulja kako biste spriječili hrđanje.
- **Izbjegavanje:** Nemojte ostavljati mokre posude kako biste spriječili koroziju. Ne koristite agresivne deterdžente ili perilice posuđa.

5. Obnova

- **Uklanjanje hrđe:**
Ako se na sirovom lijevanom željezu pojavi hrđa, pripremite otopinu bijelog octa i vode u omjeru 1:1. Posudu potopite u ovu smjesu do 8 sati, izribajte grubom spužvom, temeljito isperite i osušite. Na kraju premažite uljem i ponovno pecite u pećnici.

6. Upozorenja

- **Njega emajla:** Izbjegavajte korištenje metalnih alata na emajliranim površinama kako biste spriječili ogrebotine. Koristite drvene ili silikonske alate.
- **Nagla promjena temperature:** Lijevano željezo osjetljivo je na toplinski šok – slijedite pravila postupnog zagrijavanja i hlađenja.
- **Ručke:** Ručke od lijevanog željeza zagrijavaju se tijekom kuhanja – uvijek koristite zaštitne rukavice.
- **Skladištenje:** Posude od lijevanog željeza čuvajte na suhom mjestu i izbjegavajte vlagu kako biste spriječili hrđanje.

7. Zaključak

Tave i posude od lijevanog željeza pouzdani su kuhinjski alati koji, uz pravilno održavanje, mogu trajati mnogo godina i čak postati dragocjena obiteljska baština. Poštivanje pravila upotrebe i održavanja osigurat će očuvanje njihovih izvanrednih svojstava i trajnosti.

Uvijek koristite proizvod u skladu s njegovom namjenom i provjeravajte upute za upotrebu i oznake na artiklu. Ovaj proizvod zadovoljava EU standarde za kontakt s hranom.

IT

Istruzioni per l'Uso Sicuro di Pentole e Padelle in Ghisa

1. Introduzione

Le padelle e le pentole in ghisa sono utensili da cucina intramontabili, noti per la loro resistenza e per le eccezionali proprietà di ritenzione del calore. Combinano funzionalità e tradizione, risultando ideali per cottura al forno, frittura e brasatura. Disponibili in versione completamente in ghisa o rivestite in smalto, questi utensili richiedono una corretta manutenzione e utilizzo per durare generazioni.

2. Primo Utilizzo

- **Ghisa non smaltata:**
Prima del primo utilizzo, lavare l'utensile a mano con acqua calda senza detersivi, asciugarlo accuratamente e ungere la superficie interna con un sottile strato di olio vegetale. Cuocere l'utensile nel forno a circa 200°C per un'ora. Ripetere l'oliatura regolarmente durante l'uso successivo.
- **Ghisa smaltata:**
È sufficiente lavare l'utensile con acqua calda e un detersivo delicato, quindi asciugarlo accuratamente.

3. Utilizzo

- **Versatilità:**
Gli utensili in ghisa possono essere utilizzati su fornelli a gas, elettrici, a induzione e nei forni.
- **Riscaldamento uniforme:**
La ghisa si riscalda lentamente ma trattiene il calore in modo uniforme, risultando perfetta per brasature e cotture lunghe.
- **Evitare shock termici:**
Non versare acqua fredda su un utensile caldo o posizionare un utensile freddo su una superficie calda per evitare crepe.
- **Manici caldi:** I manici in ghisa si riscaldano durante la cottura: utilizzare sempre guanti da forno.
- **Frittura:** Durante la frittura in ghisa non smaltata, utilizzare una quantità adeguata di grasso per evitare che il cibo si attacchi.

4. Manutenzione

- **Lavaggio:**
 - **Ghisa non smaltata:** Lavare a mano con acqua calda senza detersivi, utilizzando una spugna morbida o una spazzola.
 - **Ghisa smaltata:** Lavare con acqua calda e un detersivo delicato.
 - **Residui bruciati:** Riempire l'utensile con acqua e lasciarlo in ammollo per alcune ore per facilitare la rimozione dei residui.
- **Asciugatura:** Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente l'utensile con un panno morbido. Ungere leggermente la ghisa non smaltata con olio per prevenire la formazione di ruggine.
- **Evitare:** Non lasciare l'utensile bagnato per evitare la corrosione. Non utilizzare detersivi aggressivi o lavastoviglie.

5. Rigenerazione

- **Rimozione della ruggine:**
Se sulla ghisa non smaltata si forma della ruggine, preparare una soluzione di aceto bianco e acqua in rapporto 1:1. Immergere l'utensile in questa miscela per un massimo di 8 ore, strofinare con una spugna abrasiva, risciacquare accuratamente e asciugare. Infine, ungere e cuocere nuovamente l'utensile nel forno.

6. Avvertenze

- **Cura dello smalto:** Evitare l'uso di utensili metallici sulle superfici smaltate per prevenire graffi. Utilizzare utensili in legno o silicone.
- **Cambiamenti improvvisi di temperatura:** La ghisa è sensibile agli shock termici: seguire le regole per un riscaldamento e raffreddamento gradualmente.
- **Manici caldi:** I manici in ghisa si riscaldano durante la cottura: utilizzare sempre guanti da forno.
- **Conservazione:** Conservare gli utensili in ghisa in un luogo asciutto ed evitare l'umidità per prevenire la formazione di ruggine.

7. Conclusione

Le padelle e le pentole in ghisa sono strumenti affidabili che, con una manutenzione adeguata, possono durare molti anni e persino diventare un prezioso cimelio di famiglia. Rispettare le regole di utilizzo e manutenzione assicura la conservazione delle loro proprietà eccezionali e della loro durata nel tempo.

Utilizzare sempre il prodotto secondo la sua destinazione d'uso e verificare le istruzioni e le indicazioni riportate sull'articolo. Questo prodotto è conforme agli standard UE per il contatto con gli alimenti.

HU Öntöttvas serpenyők és edények biztonságos használati útmutatója

1. Bevezetés

Az öntöttvas serpenyők és edények időtálló konyhai eszközök, amelyek tartósságukról és kiváló hőtartó tulajdonságaikról híresek. Egyesítik a funkcionalitást a hagyományokkal, így ideálisak sütéshez, piritáshoz és pároláshoz. Teljes egészében öntöttvasból vagy zománcozott felülettel ellátott változatban kaphatók. Ezek az eszközök megfelelő karbantartást és használatot igényelnek, hogy generációkon át szolgálhassanak.

2. Első használat

- **Zománcozatlan öntöttvas:**

Első használat előtt az edényt kézzel, meleg vízzel és mosószer nélkül mossa el, szárítsa meg alaposan, majd vékony réteg növényi olajjal kenje be a belső felületet. Ezután égesse ki az edényt sütőben körülbelül 200°C-on egy órán át. A későbbi használat során rendszeresen olajozza.

- **Zománcozott öntöttvas:**

Elég az edényt meleg vízzel és kímélő mosószerrel elmosni, majd alaposan megszáritani.

3. Használat

- **Sokoldalúság:**

Az öntöttvas edények használhatók gáz-, elektromos, indukciós főzőlapokon, valamint sütőben.

- **Egyenletes melegítés:** Az öntöttvas lassan melegszik fel, de egyenletesen tartja a hőt, így tökéletes pároláshoz és hosszabb idejű sütéshez.

- **Hőmérséklet-sokk elkerülése:** Ne öntsön hideg vizet a forró edényre, és ne helyezze hideg edényt forró főzőlapra, hogy elkerülje a repedéseket.

- **Használjon konyhai kesztyűt:** Az öntöttvas edények fogantyúi főzés közben felforrósodnak – mindig használjon védőkesztyűt.

- **Sütés:** Zománcozatlan öntöttvas edényeknél javasolt elegendő zsiradék használata a tapadás elkerülése érdekében.

4. Karbantartás

- **Tisztítás:**

- **Zománcozatlan öntöttvas:** Meleg vízben, mosószer nélkül, puha szivaccsal vagy kefével mossa el.

- **Zománcozott öntöttvas:** Meleg vízzel és kímélő mosószerrel tisztítható.

- **Odakozmált maradványok:** Az edényt töltsé fel vízzel, és hagyja néhány órán át állni, hogy megkönnyítse a maradványok eltávolítását.

- **Száritás:** Mosogatás után alaposan törölje szárazra az edényt puha ruhával. A zománcozatlan öntöttvasat vékony olajréteggel kenje be a rozsdásodás elkerülése érdekében.

- **Kerülje:** Soha ne hagyja nedvesen az edényt, hogy elkerülje a korróziót. Ne használjon erős mosószereket vagy mosogatógépet.

5. Regenerálás

- **Rozsda eltávolítása:**

Ha zománcozatlan öntöttvason rozsda jelenik meg, készítsen fehér ecet és víz 1:1 arányú oldatát. Merítse az edényt az oldatba legfeljebb 8 órára, majd durva szivaccsal súrolja át, öblítse le alaposan, és szárítsa meg. Végül kenje be olajjal, és égesse ki az edényt sütőben.

6. Figyelmeztetések

- **Zománcreteg ápolása:**

A zománcozott felületeken ne használjon fém eszközöket, hogy elkerülje a karcolásokat. Használjon fa vagy szilikon eszközöket.

- **Hirtelen hőmérsékletváltozások:** Az öntöttvas érzékeny a hőmérséklet-sokkra – tartsa be a fokozatos melegítés és hűtés szabályait.

- **Fogantyúk:** Az öntöttvas fogantyúk főzés közben felforrósodnak – mindig használjon konyhai kesztyűt.

- **Tárolás:** Tárolja az öntöttvas edényeket száraz helyen, és kerülje a nedvességet, hogy elkerülje a rozsdásodást.

7. Összegzés

Az öntöttvas serpenyők és edények megbízható eszközök, amelyek megfelelő karbantartással hosszú évekig használhatók, és akár értékes családi örökséggé válhatnak. A használati és karbantartási szabályok betartása biztosítja a kivételes tulajdonságaik és tartósságuk megőrzését.

Mindig a termék rendeltetésének megfelelően használja, és ellenőrizze a terméken található utasításokat és jelöléseket.

Ez a termék megfelel az EU élelmiszerrel való érintkezésre vonatkozó szabványainak.