

LITINOVÝ TÁL

PRO GRIL WRANGLER



VAROVÁNÍ!

Nikdy nemýjte litinové nádobí v myčce na nádobí!

Čistící prostředky a vlhké prostředí způsobují povrchovou korozi litinového nádobí. Pokud litinové nádobí používáte jen zřídka, doporučujeme jej konzervovat pomocí oleje. Je třeba jej uchovávat v suchém a teplém prostředí. V případě, že se na nádobí objeví známky rzi, jde o znamení špatně ošetřeného povrchu. Nejde o závadu. Rez šetrně odstraňte, pánev omyjte a poté znovu důkladně naneste rostlinný olej (popis viz. níže).

Před prvním použitím

Litinové nádobí před prvním použitím důkladně omyjte v horké vodě. Nepoužívejte chemické prostředky, saponáty ani drsné kartáče či drátěnky. Nejlépe použijte jemný kartáč nebo jemnou houbu na nádobí. Pečlivě umyté nádobí hned důkladně usušte. Vnitřní povrch nádobí poté pečlivě potřete rostlinným olejem. Můžete také použít tuhý rostlinný olej, který nanesete na vnitřní stranu nádobí. Poté nechte prohřát a přebytečný olej slijte. Pro dosažení ideálního efektu postup před prvním použitím opakujte 2x-3x. Připravené litinové nádobí je nepřilnavé. Nakonec vytřete nádobí papírovou utěrkou. Stále by mělo být mírně mastné díky tomu se stává nepřilnavým a je zabráněno tvorbě rzi.

Použití

Litinové nádobí je vhodné pro plynový, elektrický, indukční, keramický nebo skleněný vaříč. Litina je velmi odolný materiál. Je možné používat kuchyňské náčiní bez obav z poškození povrchu. Litina také snese velmi vysoké teploty, proto můžete nádobí používat na otevřeném ohni. Před použitím je doporučeno nahřát nádobí v troubě. Nádobí nahřívejte pomalu asi 2 minuty. Litinové nádobí neumísťujte na rozpálenou plotnu. V případě prudké změny teplot může dojít k narušení struktury materiálu.

Čištění a skladování

Litina je porézní materiál, který může podléhat korozi. K čištění nepoužívejte chemické prostředky, saponáty ani drsné kartáče či drátěnky. Po použití stačí nádobí vytřít papírovou utěrkou, případně omýt v horké vodě pomocí jemného kartáče či měkké houby. Při dodržování těchto zásad vám bude litinové nádobí sloužit dokonale a dlouhá léta. Častým užíváním se jeho vlastnosti budou ještě zlepšovat.

ÖNTÖTTVAS

A GRILLHEZ WRANGLER



FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne mosson öntöttvas edényeket mosogatógépben!

A mosószeres és a nedves környezet az öntöttvas edények felületi korrózióját okozza. Ha ritkán használ öntöttvas edényt, javasoljuk, hogy olajjal tartósítsa. Száraz és meleg környezetben kell tárolni. Ha rozsdajelei jelennek meg az edényeken, ez a rosszul kezelt felület jele. Ez nem hiba. Óvatosan távolítsa el a rozsdát, mossa ki a serpenyőt, majd ismét alaposan kenje be növényi olajjal (lásd lent a leírást).

Az első használat előtt

Az öntöttvas edényeket az első használat előtt alaposan mossa el forró vízben. Ne használjon vegyszereket, tisztítószereseket, durva keféket vagy drótkeféket. A legjobb, ha puha kefével vagy puha edényszivacsot használ. A gondosan elmosott edényeket azonnal alaposan szárítsa meg. Ezután óvatosan kenje be az edények belső felületét növényi olajjal. Használhat szilárd növényi olajat is, amelyet az edény belsejébe kenhet. Ezután hagyjuk felmelegedni, és öntsük le a felesleges olajat. Az ideális hatás eléréséhez ismételje meg az eljárást 2x-3x az első használat előtt. Az előkészített öntöttvas edények tapadásmentesek. Végül törölje le az edényeket egy papírtörülkövel. Még mindig enyhén olajosnak kell lennie, így tapadásmentes és megakadályozza a rozsdásodást.

Használat

Az öntöttvas edények alkalmasak gáz-, elektromos-, indukciós, kerámia- vagy üvegfőzőhöz. Az öntöttvas nagyon tartós anyag. Lehetőség van a konyhai eszközök használatára anélkül, hogy félne a felület károsodásától. Az öntöttvas nagyon magas hőmérsékletnek is ellenáll, így az edényt nyílt tűzön is használhatja. Használat előtt ajánlatos az edényeket a sütőben felmelegíteni. Lassan melegítse a serpenyőt körülbelül 2 percig. Ne helyezzen öntöttvas edényeket főzőlapra. Hirtelen hőmérséklet-változás esetén az anyag szerkezete sérülhet.

Tisztítás és tárolás

Az öntöttvas porózus anyag, amely ki van téve a korróziónak. Ne használjon vegyszereket, tisztítószereseket vagy durva keféket vagy drótkeféket a tisztításhoz. Használat után egyszerűen törölje le az edényeket egy papírtörülkövel, vagy mossa el forró vízben puha kefével vagy puha szivaccsal. Ha betartja ezeket az elveket, az öntöttvas edények tökéletesen és hosszú éveken át szolgálják Önt. Gyakori használat esetén tulajdonságai még javulnak.