



EL FUEGO® Dutch oven Gebrauchsanweisungen



Vor dem ersten Gebrauch:

Es ist notwendig, dass gusseiserne Pfannen/Töpfe vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden. Füllen Sie dazu das Kochgeschirr mit Wasser und bringen Sie dieses zum Kochen. Lassen Sie das Wasser einige Minuten lang kochen (achten Sie ggf. auf überschwappendes heißes Wasser!) und gießen Sie das Wasser dann ab. Reiben Sie das Kochgeschirr umgehend sorgfältig trocken. Nach Abkühlen des Kochgeschirrs tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl außen und innen auf; alternativ ist auch das Auftragen geschmolzener fester Fette möglich. Wir empfehlen, hierfür Küchenpapier zu verwenden. Das Kochgeschirr nun kopfüber möglichst weit oben in einen auf 175°C vorgeheizten Ofen stellen. Nach 1 Stunde das Kochgeschirr umdrehen und den Ofen abschalten. Nachdem das Kochgeschirr im Ofen vollständig abgekühlt ist, ist das Kochgeschirr korrekt eingebrannt.

Reinigung:

Nach dem Gebrauch mit heißem, klarem Wasser ausspülen und umgehend sorgfältig mit einem weichen Tuch auswischen und abtrocknen. Das Kochgeschirr niemals in Wasser eintauchen und/oder in stehendem Wasser belassen. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie entfernen, indem Sie im Kochgeschirr einige Minuten lang etwas Wasser kochen lassen. Sollte eine Verschmutzung nicht ohne den Einsatz eines Spülmittels (o.ä.) oder einer Bürste entfernbare sein, muss nach der Reinigung ein kompletter Einbrennvorgang durchgeführt werden (siehe oben).

Allgemeine Hinweise für den Gebrauch:

- Gusseisernes Kochgeschirr ist sehr robust und langlebig, jedoch nur bei korrekter Nutzung u. Pflege:
- Vor jedem Gebrauch etwas frisches Speiseöl in das Kochgeschirr geben und darin verteilen
 - Kein kaltes Wasser in ein heißes Kochgeschirr füllen; es besteht die Gefahr von Verformung
 - Kühl und trocken lagern, nicht zusammen mit Lebensmitteln
 - Regelmäßig auf Rost prüfen; bei Rostbefall gründlich reinigen und neu einbrennen (siehe oben)

Artikelnummer: AY0461 - AY0466



EL FUEGO® Dutch oven Gebruiksaanwijzingen



Voor het eerste gebruik:

Het is noodzakelijk dat gietijzeren braadpannen/pannen vóór de ingebruikname ingebrand worden. Vul het kookgerei met water en breng het aan de kook. Laat het water een paar minuten koken (pas op voor heet water dat overloopt!) en giet het water vervolgens af. Wrijf het kookgerei onmiddellijk grondig droog. Nadat het kookgerei is afgekoeld, brengt u aan de buiten- en binnenkant een dun laagje bakolie aan; als alternatief is het aanbrengen van gesmolten vaste vetten ook mogelijk. Wij adviseren hiervoor keukenpapier te gebruiken. Plaats het kookgerei zo hoog mogelijk ondersteboven in een voorverwarmde oven op 175°C. Na 1 uur het kookgerei omdraaien en de oven uitschakelen. Nadat het kookgerei in de oven geheel afgekoeld is, is het kookgerei correct ingebrand.

Reiniging:

Na gebruik uitspoelen met heet, helder water en onmiddellijk grondig afvegen met een zachte doek en drogen. Het kookgerei nooit in water onderdompelen en/of in water zetten. Hardnekkige vervuiling kan worden verwijderd door een paar minuten lang wat water in het kookgerei te koken. Als vuil niet kan worden verwijderd zonder gebruik van een reinigingsmiddel (of iets dergelijks) of een borstel, moet na het reinigen een volledig inbrandproces worden uitgevoerd (zie hierboven).

Algemene aanwijzingen voor het gebruik:

- Gietijzer kookgerei is zeer robuust en duurzaam, echter alleen bij correct gebruik en onderhoud:
- Voor elk gebruik wat verse bakolie in het kookgerei doen en verdelen
 - Giet geen koud water in warm kookgerei; er bestaat gevaar op vervorming
 - Koel en droog opslaan, niet samen met levensmiddelen
 - Regelmatig op roest controleren; bij roestvorming grondig reinigen en opnieuw inbranden (zie boven)

Artikelnummer: AY0461 - AY0466



EL FUEGO® Dutch oven

Mode d'emploi



Avant la première utilisation:

Il est nécessaire de faire chauffer les casseroles et poêles en fonte avant la première utilisation. Pour ce faire, remplir d'eau et porter à ébullition. Laisser bouillir quelques minutes (attention aux débordements éventuels d'eau bouillante!) et jeter l'eau. Essuyer la poêle ou la casserole immédiatement et avec soin. Dès que celle-ci a refroidi, appliquer une fine couche d'huile alimentaire à l'extérieur et à l'intérieur. Vous pouvez également utiliser une graisse solide fondue mais nous recommandons, dans ce cas, d'utiliser un essuie-tout pour l'étaler. Déposer à présent la casserole ou la poêle, à l'endroit, le plus possible vers le haut d'un four préchauffé à 175°C. Après 1 heure, la retourner et éteindre le four. Une fois complètement refroidie dans le four, celle-ci est prête à être utilisée.

Nettoyage:

Après utilisation, nettoyer à l'eau claire et chaude et essuyer immédiatement et soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Ne jamais plonger la casserole ou la poêle dans l'eau et/ou laisser dans l'eau stagnante. Les taches persistantes peuvent être enlevées, en faisant bouillir de l'eau dans le contenant pendant quelques minutes.

Si vous ne parveniez pas à retirer une tache sans utiliser de produit vaisselle (ou autre) ni de brosse, recommencer tout le processus de chauffe après le nettoyage (voir ci-dessus).

Conseils généraux d'utilisation:

Les ustensiles de cuisine en fonte sont très robustes et ont une longue durée de vie. Toutefois, il convient de les utiliser correctement et d'en prendre soin:

- avant chaque utilisation, appliquer un peu d'huile alimentaire froide et la répandre
- ne pas verser d'eau froide dans un contenant chaud; risque de déformation
- conserver au frais et au sec, sans contact avec des denrées alimentaires
- vérifier régulièrement que le contenant ne rouille pas; en cas de rouille, nettoyer en profondeur et reprendre le processus de chauffe (voir ci-dessus)

Numéro d'article: AY0461 - AY0466



EL FUEGO® Dutch oven

Návody k použití



Před prvním použitím:

Litínové pánve / hrnce je před prvním použitím nutné vypálit. Kuchyňské nádobí proto naplňte vodou a poté uveďte vodu do varu. Po dobu několika minut nechte vodu vařit (Dávejte přitom pozor, aby případně horká voda nevyšpláchla!) a následně ji vylijte. Kuchyňské nádobí ihned důkladně vytřete do sucha.

Po zchladnutí nádobí naneste tenkou vrstvu jedlého oleje na vnitřní a vnější stranu nádobí; případně můžete použít i rozpuštěné pevné tuky. Na tento účel vám doporučujeme použít papírové utěrky. Nádobí nyní umístěte dnem nahoru pokud možno na co nejvyšší místo v troubě předehřáté na 175 °C. Po 1 hodině nádobí otočte a troubu vypněte. Poté, co nádobí v troubě zcela vychladne, je správně vypálené.

Čištění:

Po použití nádobí opláchněte čistou horkou vodou a ihned důkladně vytřete a vysušte měkkou utěrkou. Nikdy neponořte nádobí do vody a/ani jej nenechávejte ve stojaté vodě. Ulpělé nečistoty můžete odstranit tak, že v nádobí necháte několik minut vařit trochu vody.

Pokud se vám nepodaří nečistoty odstranit bez použití prostředku na mytí nádobí (nebo podobného) nebo kartáče, musí se po čištění zopakovat celý proces vypalování (viz nahoře).

Všeobecné pokyny k použití:

Litínové nádobí je velmi robustní a má dlouhou životnost, což však platí jen při správném používání a údržbě:

- Před každým použitím nalijte do nádobí trochu čerstvého jedlého oleje a rozetřete jej.
- Do horkého nádobí nelijte studenou vodu. Mohlo by to způsobit deformaci nádobí.
- Uschovávejte na chladném a suchém místě, nikoliv dohromady s potravinami.
- Pravidelně kontrolujte, zda nádobí není rezivé; pokud zjistíte rez, nádobí důkladně vyčistěte a znovu vypalte (viz nahoře)

Číslo výrobku: AY0461 - AY0466



EL FUEGO® Dutch oven Manualul



Înainte de prima utilizare:

Este necesar să ardeți vasele / ghivecele din fontă înainte de a le folosi pentru prima dată. Pentru a face acest lucru, umpleți vasele cu apă și aduceți-l la fierbere. Nu face asta Fierbeți apa timp de câteva minute (aveți grijă să vărsați apă caldă dacă este necesar!) Și turnați Apoi scurgeți apa. Frecați vasele cu grijă și uscați imediat.

După ce vase s-au răcit, aplicați un strat subțire de ulei de gătit pe exterior și în interior; alternativ, este posibilă și aplicarea grăsimilor solide topite. Vă recomandăm să folosiți hârtie de bucătărie pentru acest lucru. Acum așezați vase în sus într-un cuptor preîncălzit la 175 ° C. După 1 oră, întoarceți vasele și opriți cuptorul. După ce vasele s-au răcit complet în cuptor, vasele de gătit sunt coapte corect.

Curățare:

După utilizare, clătiți cu apă caldă, limpede și ștergeți imediat și uscați cu grijă cu o cârpă moale. Nu scufundați niciodată vasele în apă și / sause lăsa în apă în picioare. Lasați vasele sa fiarba cu putina apa cateva minute. Așa puteți elimina murdăria uscata. Dacă murdăria nu poate fi îndepărtată fără a utiliza un detergent (sau similar) sau o perieun proces complet de ardere trebuie efectuat după curățare (vezi mai sus).

Instrucțiuni generale de utilizare:

- Vesela din fontă este foarte robustă și durabilă, dar numai atunci când este folosită corect și de îngrijire:
- Puneți niște ulei de gătit proaspăt în vasele de gătit și distribuiți-l înainte de fiecare utilizare
 - Nu puneți apă rece într-un vas fierbinte; există riscul de deformare
 - Păstrați la rece și uscat, nu împreună cu mâncarea
 - Verificați periodic rugina; în caz de rugină, curățați bine și coaceți din nou (vezi mai sus)

Numărul articolului: AY0461 - AY0466