

FF240 – ZESTAW GARNKÓW ŻELIWNYCH.

Przed pierwszym użyciem: Przed pierwszym przygotowaniem potraw w naczyniu należy usunąć warstwę ochronną parafiny, która je pokrywa. Aby to zrobić, umieść naczynie na źródle ciepła, aż garnek będzie gorący. Przetrzyj naczynie papierem kuchennym, aż przestanie wchłaniać parafinę. Wlej trochę oleju roślinnego do garnka i podgrzej naczynie na palenisku. Posmaruj całą patelnię (wewnątrz i na zewnątrz, a także pokrywkę) olejem i papierem kuchennym, tak aby wszędzie powstała cienka warstwa. Na koniec usuń nadmiar oleju, ponieważ może on zjełczeć. Twoje naczynie jest teraz gotowe do użycia. Umieść naczynie na żarze i umieść dodatkowe węgle lub brykiety na pokrywie, aby ciepło mogło rozprzestrzeniać się równomiernie. Nie umieszczaj naczynia bezpośrednio na palenisku, ponieważ będzie ono zbyt gorące, a jedzenie się przypali. Podczas użytkowania naczynie będzie bardzo gorące. Zachowaj ostrożność i używaj rękawicy oraz dołączonej rączki do podnoszenia pokrywy.

Pielegnacja i czyszczenie naczyń kuchennych: Nigdy nie wkładaj naczyń do wody, ponieważ zardzewieją. Nie wlewaj zimnej wody do gorącego garnka ani gorącej wody do zimnego garnka. Garnki mogą pęknąć na skutek różnicy temperatur. Nigdy nie stawiaj pustego naczynia na węglach, ponieważ może się wypaczyć lub pęknąć. Nie dotykaj żeliwnej powierzchni naczynia żadnymi ostrymi lub metalowymi przedmiotami.

Nigdy nie używaj płynu do mycia naczyń ani innych środków czyszczących do czyszczenia, ale postępuj zgodnie z tymi instrukcjami:

- Wyczyść naczynie natychmiast po użyciu i nie zostawiaj go brudnego na noc.
- Umieść garnek ponownie na jeszcze ciepłych węglach. Nawet podczas czyszczenia ciepło odgrywa dużą rolę. Usuń resztki jedzenia za pomocą szpatułki i papieru kuchennego. Wyczyść garnek tak dokładnie, jak to możliwe.
- Dodaj trochę oleju roślinnego do garnka i przetrzyj garnek oraz pokrywkę. Jeśli naczynie nie było używane przez dłuższy czas i pojawiła się na nim rdza lub zjełczało, można je łatwo ponownie przygotować. Najpierw usuń rdzę. Następnie postępuj tak, jak przed pierwszym użyciem naczynia. Umieść garnek na źródle ciepła, aż stanie się gorący. Wyczyść go papierem kuchennym, a następnie ponownie natrzyj cały garnek i pokrywkę olejem. Zwróć szczególną uwagę na miejsca, w których znajdowała się rdza. Baw się dobrze swoim zestawem naczyń.

OSTRZEŻENIA! Prosimy o przestrzeganie zasad właściciela terenu, nie organizowanie ognisk w suchym lesie / parku / ogrodzie i potwierdzenie z dużym wyprzedzeniem, kiedy i gdzie można rozpalić ognisko. Nie zostawiaj dzieci bez opieki obok naczyń kuchennych, naczynia są gorące! Zachowaj na przyszłość. Nigdy nie zostawiaj ognia bez nadzoru. Przed użyciem należy usunąć wszystkie elementy dekoracyjne i opakowanie. Palenisko należy umieścić na bezpiecznej, równej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od mebli, materiałów łatwopalnych, źródeł ciepła i światła. Nie rozpalać ognia alkoholem ani innymi łatwopalnymi substancjami. Przechowywać poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych. Ugasić ogień, jeśli płomień staje się większy lub wydziela nadmierną ilość dymu, przykryć ogień dużym kocem gaśniczym. Nie przedmuchiwać ani nie używać wody do gaszenia. Używać wyłącznie na zewnątrz! Nie używać w pomieszczeniach!