

Instrukcja obsługi dla użytkownika

NACZYŃ ŻELIWNYCH I NACZYŃ ŻELIWNYCH POWLECZONYCH EMALIĄ

- Przed pierwszym użyciem należy przepłukać naczynie gorącą wodą. Pod żadnym pozorem nie wolno używać płynu do naczyń.
- Należy upewnić się, że uchwyty są zawsze dobrze dokręcone (opcjonalnie), w razie potrzeby należy je dokręcić.
- Dokładnie osuszone żeliwne naczynie nadaje się do użycia.
- Garnki i patelnie z naturalnego żeliwa myje się gorącą wodą bez detergentów, myjką lub gąbką. Naczyni nie należy myć w zmywarce.
- Po użyciu warto nasmarować garnek lub patelnię odrobiną oleju jadalnego, masła lub margaryny. To przywróci naczyniu świeżość i odpowiednio zakonserwuje je do czasu kolejnego użycia.
- Pod żadnym pozorem nie należy wlewać do rozgrzanego naczynia zimnych płynów.
- Żeliwa nie rozgrzewa się na palnikach typu Booster (na indukcji). Żeliwo rozgrzewa się błyskawicznie - stąd po wstępnym nagraniu należy znacząco zmniejszyć moc palnika czy płyty.
- Naczyni, które posiadają pokrywę, nie należy trzymać w szafce przykrytych. W hermetycznie zamkniętym naczyniu mogą pojawić się oznaki rdzy.

Odpowiednia konserwacja sprawi, że naczynia żeliwne będą służyły przez wiele lat. Specyfika żeliwa tkwi w tym, że jego wartość rośnie w siłę w miarę upływu lat. Z żeliwem jest tak, jak z dobrym winem.

Nie wolno próbować zmywać jej płynem do mycia naczyń lub innymi środkami pomocniczymi do zmywania, może to spowodować oderwania się emalii i rdzewienia produktu w takim przypadku należy postępować jak w punkcie 1 poniżej.

Podczas smażenia w głębokich naczyniach poziom napełnienia oleju nie może przekraczać 1/3 wysokości naczynia. Podczas dodawania składników olej nie może się wylać. Dla bezpieczeństwa należy zawsze stosować termometr do smażenia oraz przygotować odpowiednią osłonę na wypadek przegrzania lub pryskania tłuszczu. Spód naczynia powinien być zawsze czysty. Nie należy przesuwać naczynia po kuchence, gdyż spowoduje jej zarysowania.

Nieodpowiednie używanie żeliwnych naczyń może wywołać, między innymi, ich przebarwienie.

1. **Jeśli ścianki lub dno naczynia przybiorą szary kolor** – oznacza to, iż tłuszcz konserwujący naczynie został spłukany. Wtedy trzeba wlać olej, tak, by sięgał do wysokości 2/3 naczynia, gotować go przez 15–30 minut. Gdy naczynie wystygnie, ewentualny nadmiar tłuszczu należy usunąć suchą szmatką. Konserwację żeliwnych naczyń należy przeprowadzać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub przy uchylonym oknie. Trzeba pamiętać, że proces ten przeprowadza się sporadycznie - nawet raz w roku. Tu wszystko zależy od częstotliwości używania.
2. **Jeśli na naczyniu pojawia się oznaki rdzy** – oznacza to, iż tłuszcz konserwujący z naczynia został spłukany, względnie w naczyniu przez dłuższy czas przechowywano pożywnie. Możliwe jest również, że nie wysuszone, wilgotne naczynie bezpośrednio po użyciu, zostało przykryte pokrywką i odstawione na dłuższy okres czasu. Jeśli w naczyniu pojawi się rdza, trzeba usunąć ją szmatką bądź szczoteczką. Następnie – trzeba ponownie je zakonserwować – instrukcja w punkcie 1.
3. **Jeśli pożywienie zbyt mocno przywiera do naczynia** – oznacza to, że naczynie jest suche. Warto wtedy wysypać na dno sporą ilość soli kuchennej i rozgrzać garnek czy patelnię na płycie bądź kuchence. Gdy sól spali się, należy ostudzić naczynie i usunąć sól.
4. **Jeśli na gąbce lub ściereczce użytej do osuszenia naczynia pojawią się czarne plamy**, znaczy to, że tłuszcz konserwujący naczynie został spłukany. Tym samym naczynie zostało pozbawione naturalnej powłoki, która zapobiega przywieraniu potraw. Warto wtedy zagotować w naczyniu wodę, wylać ją, osuszyć garnek lub patelnię, po czym zakonserwować – jak podano w punkcie 1.



Przechowywanie i marynowanie środków spożywczych jest dopuszczalne jedynie w naczyniach żeliwnych powleczonych emalią. Warstwa emalii jest nieprzepuszczalna i dlatego może być używana do przechowywania surowych składników lub ugotowanych potraw. Jest również przeznaczona do marynowania z dodatkami zawierającymi kwas, np. winem. Do mieszania i nalewania zalecamy stosowanie pomocnych akcesoriów z silikonu i nylonu firmy Klausberg lub KingHoff. Zapewniają one dużą wygodę podczas używania i chronią powierzchnię emaliowaną. Metalowych przedmiotów, łyżek i trzepaczek należy używać z największą ostrożnością, aby nie zarysować powierzchni emaliowanej. Nie obstukiwać nimi krawędzi naczyń.

Nie należy używać przyrządów do mieszania zasilanych na baterie lub elektrycznie, ponieważ ich ostrza mogą uszkodzić warstwę emaliowaną. Noży i innych przedmiotów z ostrymi krawędziami nie należy używać do krojenia produktów w naczyniu żeliwnym.

Uchwyty żeliwne oraz uchwyt pokrywy ze stali nierdzewnej nagrzewają się podczas gotowania. Dlatego należy ich dotykać tylko przy użyciu rękawic do garnków, łapek do garnków itp.

Czyszczenie i pielęgnacja Nagrzane naczynia należy zawsze pozostawić na kilka minut, aby ostygły, dopiero wtedy myć gorącą wodą, a następnie przepłukać czystą wodą i dobrze osuszyć. Nie zanurzać nagrzanego naczynia kuchennego od razu w zimnej wodzie ani nie nalewać do niego zimnej wody, ponieważ może dojść do wstrząsu termicznego i uszkodzenia warstwy emaliowanej. Jeżeli resztki jedzenia przywarły do naczynia, należy nalać do niego ciepłej wody, pozostawić na 15-20 minut, aby zmiękły, a następnie przepłukać tak jak zwykle. Do usuwania mocno przywierających resztek jedzenia można stosować zmywaki z włosiem nylonowym lub nylonowe gąbki do mycia bądź inne miękkie gąbki do czyszczenia. Nie należy używać gąbek do czyszczenia garnków z włókami metalowymi ani ostrych środków czyszczących, ponieważ powodują one uszkodzenia powłoki emaliowanej. Żeliwne naczynia kuchenne są bardzo trwałe, jednak po upadku lub uderzeniu o twarde powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Należy pamiętać, że takie uszkodzenia nie podlegają gwarancji.

Na powierzchni żeliwnych naczyń kuchennych również emaliowanych, w wyniku wielokrotnego pieczenia na oleju, z biegiem czasu powstaje tak zwana patyna (brązowawa warstwa), naturalna warstwa ochronna, która pomaga uzyskać jeszcze lepsze efekty gotowania.

Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych instrukcji nie podlegają roszczeniom gwarancyjnym.