



# KING Hoff®

**PL**

Instrukcja obsługi dla użytkownika  
NACZYŃ ŻELIWNYCH I NACZYŃ ŻELIWNYCH  
POWLECZONYCH EMALIĄ

---

**EN**

User's manual  
OF CAST-IRON COOKWARE AND  
ENAMEL-COATED CAST-IRON COOKWARE

---

**DE**

Gebrauchsanweisung für den Nutzer  
GUSSEISENGESCHIRR UND  
EMAILLIERTES GUSSEISENGESCHIRR

---

**RU**

Руководство по эксплуатации для пользователя  
ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ И ЧУГУННОЙ  
ПОСУДЫ ПОКРЫТОЙ ЭМАЛЬЮ

---

**CZ**

Návod k obsluze pro uživatele  
LITINOVÉHO NÁDOBÍ  
A SMALTOVANÉHO LITINOVÉHO NÁDOBÍ

---

**SK**

Používateľská príručka  
LIATINOVÝ RIAD  
A SMALTOVANÝ LIATINOVÝ RIAD

---

**LT**

Naudojimo instrukcija  
KETAUS INDŲ IR EMALIUOTŲ  
KETAUS INDŲ

---

**RO**

Instrucțiune de utilizare a  
VASELOR DIN FONTĂ ȘI A VASELOR DIN  
FONTĂ ACOPERITE CU STRAT DE EMAIL

# 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 ani myć w zmywarce. 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. Po użyciu warto nasmarować garnek lub patelnię odrobiną oleju jadalnego, masła lub margaryny i zabezpieczyć przed rdzewieniem. Smarowanie tłuszczem przywróci naczyniu świeżość i odpowiednio zakonserwuje je do czasu kolejnego użycia. Nie należy wlewać do rozgrzanego naczynia zimnych płynów. Żeliwa nie rozgrzewa się na palnikach typu Booster (na indukcji), bo rozgrzewa się błyskawicznie - stąd po wstępnym nagrzeniu należy znacząco zmniejszyć moc palnika czy płyty. Naczynia które posiadają pokrywę, nie powinny być przechowywane przykryte, bo w 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.

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 przyskania tłuszczu. Spód naczynia powinien być zawsze czysty. Nie należy przesuwac naczynia po kuchence, gdyż spowoduje jej zarysowania i uszkodzenia. Nieodpowiednie używanie żeliwnych naczyń może wywołać, między innymi, ich przebarwienie. Naczynia posiadające bakelitowy uchwyt nie nadają się do stosowania w piekarnikach w temperaturze powyżej 120°

### Konserwacja

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 w zależności od potrzeb i częstotliwości używania. 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 pewien czas. Jeśli w naczyniu pojawi się rdza, trzeba usunąć ją szmatką bądź szczoteczką. Następnie – trzeba ponownie je zakonserwować. Jeśli pożywienie zbyt mocno przywiera do naczynia – oznacza to, że naczynie jest suche. Warto wtedy wsypać 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. 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 tłuszczem.

Przechowywanie i marynowanie środków spożywczych jest dopuszczalne jedynie w naczyniach żeliwnych powleczonej 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, Kassel lub KingHoff. Zapewnią one dużą wygodę podczas używania i ochronią powierzchnię emaliowaną. Metalowych przedmiotów, łyżek i trzepaczek należy używać z największą ostrożnością, aby nie zarysować powierzchni emaliowanej. Nie obstukiwać nimi krawędzi naczynia. 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

Nagrzone 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 nich 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 włosem nylonowym lub nylonowe gąbki do mycia bądź inne miękkie gąbki do czyszczenia. Nie należy używać gąbek do czyszczenia garnków z włóknami 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 (brązowa warstwa), naturalna warstwa ochronna, która pomaga uzyskać jeszcze lepsze efekty gotowania. Uszkodzenia spowodowane nieprzebraniem powyższych instrukcji nie podlegają roszczeniom gwarancyjnym.

# User's manual

## OF CAST-IRON COOKWARE AND ENAMEL-COATED CAST-IRON COOKWARE

---



Before first use, rinse the cookware with hot water. Under no circumstances should you use a washing-up liquid or wash it in the dishwasher. Make sure that the handles are always well tightened (optional), tighten them if necessary. The thoroughly dried cast-iron cookware is suitable for use. Pots and pans made of natural cast iron should be washed with hot water without detergents, with a washer or a sponge. After use, it is worth to grease the pot or pan with a little bit of edible oil, butter or margarine to protect it against rust. Greasing it with fat will keep the cookware look like new and will preserve it properly until the next use. Do not pour cold liquids into the hot cookware. Cast iron does not heat up on Booster burners (on induction), because it heats up instantly - hence after preheating, the power of the burner or plate must be significantly reduced. The cookware that has a lid should not be kept covered, as signs of rust may appear in a closed container. Proper maintenance will ensure that the cast iron cookware will serve you for many years. The specificity of cast iron is that its value increases as the years go by.

When deep-frying in deep pans, the oil level must not exceed 1/3 of the pan height. When adding the ingredients, the oil must not spill out. For safety reasons, always use a frying thermometer and prepare a suitable cover in case of overheating or splashing of fat. The bottom of the cookware should always be clean. Do not move the cookware over the stove, as it will cause scratches and damage. Improper use of cast iron cookware may cause, among other things, discoloration. Dishes with bakelite handles are not suitable for use in ovens in the temperature above 120 °C

### Maintenance

If the sides or bottom of the cookware turns grey, it means that the fat preserving the vessel has been rinsed off. Then you have to pour the oil so that it reaches 2/3 of the pot, boil it for 15-30 minutes. When the cookware cools down, any excess fat should be removed with a dry cloth. Maintenance of cast iron cookware should be carried out in a well-ventilated room or with the window open. It should be remembered that this process is carried out according to the needs and frequency of use. If the cookware shows signs of rust, this means that the preservative fat has been rinsed off the cookware, or has been stored in the cookware for a long time. It is also possible that an undried, damp cookware immediately after use has been covered with a lid and set aside for a while. If rust appears in the dish, it must be removed with a cloth or brush. Then you have to preserve it again. If the food sticks too much to the cookware, it means that the cookware is dry. It is then worth to pour a large amount of kitchen salt to the bottom and heat up the pot or pan on the hob or stove. When the salt burns, cool the cookware and remove the salt. If black spots appear on the sponge or cloth used to dry the dish, it means that the fat preserving the dish has been rinsed off. The cookware is thus deprived of its natural coating, which prevents the food from sticking. It is then worth to boil water in a pot, pour it out, dry the pot or pan and then preserve it with fat.

Storage and marinating of foodstuffs is permitted only in enamel-coated cast-iron cookware. The enamel layer is impermeable and therefore can be used to store raw ingredients or cooked food. It is also suitable for marinating with additives containing acid, such as wine. For mixing and pouring we recommend the use of helpful silicone and nylon accessories produced by Klausberg, Kassel or KingHoff companies. They provide great comfort during use and protect the enamelled surface. Metal objects, spoons and whisks should be used with the greatest care not to scratch the enamelled surface. Don't nit the edges of the cookware with them. Do not use battery- or electrically powered mixing devices, as their blades may damage the enamel coating. Knives and other objects with sharp edges should not be used to cut products in a cast-iron cookware. The cast-iron handles and the stainless steel lid handle heat up during cooking, so you should only touch them with oven mitts, pot holders etc.

### Cleaning and maintenance

Always leave the heated dishes to cool down for a few minutes, then wash with hot water, then rinse with clean water and dry well. Do not immerse the heated cookware immediately in cold water or pour cold water into it, as thermal shock and damage to the enamel coating may occur. If the food residue has stuck to the cookware, pour warm water into it, leave it to soften for 15-20 minutes and then rinse as usual. For removing sticky food residues, you can use nylon bristles or nylon washing sponges or other soft cleaning sponges. Do not use sponges to clean metal-fibre pots and pans or sharp cleaning agents, as these will damage the enamel coating. Cast-iron cookware is very durable, but can be damaged if it falls or hits hard surfaces. Please note that such damage is not covered by guarantee. On the surface of cast-iron cookware, also enamelled, as a result of repeated baking on oil, a so-called patina (brown layer) is formed over time, a natural protective layer that helps to achieve even better cooking results. Damage caused by failure to observe the above instructions is not subject to guarantee claims.

# Gebruchsanweisung für den Nutzer

## GUSSEISENGESCHIRR UND EMAILLIERTES GUSSEISENGESCHIRR



Spülen Sie das Geschirr vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser aus. Verwenden Sie unter keinen Umständen Geschirrspülmittel und waschen Sie es niemals im Geschirrspüler. Stellen Sie sicher, dass die Griffe immer fest angeschraubt sind (optional), gegebenenfalls schrauben Sie sie fest. Trocknen Sie das Geschirr genau vor dem Gebrauch. Töpfe und Pfannen aus natürlichem Gusseisen werden mit heißem Wasser ohne Waschmittel mit einem Waschlappen oder Schwamm gewaschen. Schmieren Sie den Topf oder die Pfanne nach dem Gebrauch mit ein wenig Speiseöl, Butter oder Margarine ein damit das Geschirr vor dem Rost geschützt ist. Das Einschmieren mit Fett stellt die Frische der Gefäße wieder her und schützt sie entsprechend bis zum nächsten Gebrauch. Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten in erhitzte Gefäße. Gusseisengefäße dürfen nicht auf Induktionsplatten mit Boostfunktion erhitzt werden, weil diese eine sehr schnelle Erhitzung verursachen, daher sollte nach dem Vorwärmen die Leistung der Kochplatte oder des Brenners bedeutend reduziert werden. Gefäße, die mit einem Deckel ausgestattet sind, sollten nicht abgedeckt aufbewahrt werden, weil es in geschlossenen Gefäßen zur Rostbildung kommen kann. Eine entsprechende Pflege ermöglicht eine lange Lebensdauer der Gefäße. Die Besonderheit von Gusseisen besteht darin, dass sein Wärt mit dem Verlauf der Zeit steigt.

Beim Frittieren in tiefen Gefäßen darf der Ölstand  $\frac{1}{3}$  der Gefäßhöhe nicht überschreiten. Beim Hinzugeben von Zutaten darf das Öl nicht überlaufen. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen immer ein Bratthermometer und halten Sie immer eine entsprechende Abdeckung bereit für den Fall einer Überhitzung oder des Auftretens von Ölspritzern. Die Unterseite des Gefäßes sollte immer sauber sein. Das Gefäß sollte auf dem Ofen nicht herumgeschoben werden, da es zerkratzt und beschädigt wird. Unsachgemäßer Gebrauch der Gusseisengefäße kann u.a. zu ihrer Verfärbung führen. Gefäße mit einem Bakelitgriff sind nicht für den Einsatz in Backöfen bei Temperaturen über 120° geeignet.

### Konservierung

Wenn die Wände oder der Boden des Gefäßes grau werden, bedeutet dies, dass das Fett, das das Geschirr schützt, abgespült wurde. In einem solchen Fall sollten Sie das Gefäß mit Öl bis zur  $\frac{2}{3}$  seiner Höhe auffüllen und für 15 bis 30 Minuten erhitzen. Wenn das Gefäß abgekühlt ist, wischen Sie das überschüssige Öl mit einem Trockenen Lappen ab. Die Konservierungsarbeiten an Gusseisengefäßen sollten in gut gelüfteten Räumen oder bei geöffneten Fenstern durchgeführt werden. Die Häufigkeit der Durchführung dieser Arbeiten hängt von dem Zustand des Geschirrs und der Häufigkeit seines Gebrauchs ab. Wenn Rost auf dem Gefäß erscheint, bedeutet das, dass die schützende Ölschicht abgespült oder Speisen über längere Zeit im Gefäß aufbewahrt wurden. Es ist auch möglich, dass ein nasses Gefäß direkt nach dem Gebrauch mit einem Deckel verschlossen und für eine gewisse Zeit abgestellt wurde. Wenn Rost im Gefäß auftritt, entfernen Sie ihn mit einem Tuch oder einer Bürste. Anschließend muss das Geschirr erneut konserviert werden. Wenn die Speisen zu stark am Gefäß anbraten, bedeutet dies, dass das Geschirr trocken ist. In solchen Fällen sollten Sie eine große Menge von Speisesalz in das Gefäß einfüllen und den Topf oder die Bratpfanne auf der Küchenplatte erwärmen. Wenn das Salz anbrennt, kühlen Sie das Gefäß ab und entfernen das Salz. Wenn auf dem Schwamm oder Tuch, mit dem das Geschirr getrocknet wird, schwarze Flecken auftreten, bedeutet dies, dass das Öl, das das Gefäß schützt, ausgespült wurde. Somit hat das Geschirr seine natürliche Beschichtung verloren, die das Anbraten von Speisen verhindert. In diesem Fall sollten Sie Wasser im Gefäß kochen und es anschließend ausgießen, den Topf oder die Pfanne trocknen und dann mit Fett neu konservieren.

Die Aufbewahrung und das Marinieren von Lebensmitteln ist nur in emailliertem Gusseisengeschirr gestattet. Die Emailschiicht ist undurchlässig und kann daher zur Aufbewahrung von Rohzutaten oder gekochten Speisen verwendet werden. Es auch zum Einlegen von Speisen in säurehaltigen Zutaten wie z.B. Wein geeignet. Zum Einfüllen und Mischen empfehlen wir die Verwendung von Akzessorien aus Silikon und Nylon der Firmen Klausberg, Kassel oder KingHoff. Sie bieten großen Nutzungskomfort während des Gebrauchs und schützen die Emailoberfläche. Verwenden Sie metallische Gegenstände wie Löffel und Rührer nur mit größter Vorsicht, damit Sie die Emailschiicht nicht zerkratzen. Klopfen Sie damit nicht an die Ränder der Gefäße. Verwenden Sie keine batterie- oder elektrisch betriebenen Mischgeräte, da deren Klingen die Emailschiicht beschädigen können. Verwenden Sie keine Messer oder andere Gegenstände mit scharfen Kanten zum Schneiden von Zutaten in Gusseisengefäßen. Die Gusseisengriffe und der Edelstahlgriffe der Deckel werden beim Kochen heiß, daher sollten Sie sie nur mit Schutzhandschuhen oder Zangen usw. anfassen.

### Reinigung und Pflege

Heißes Geschirr sollten Sie immer einige Minuten abkühlen lassen, erst dann mit warmem Wasser auswaschen, anschließend mit sauberem Wasser abspülen und gut trocknen. Tauchen Sie heißes Küchengeschirr nicht sofort in kaltes Wasser und gießen Sie kein kaltes Wasser hinein, da dies zu einem Wärmeschock und einer Beschädigung der Emailschiicht führen kann. Wenn Speisereste an dem Gefäß anhaften, gießen Sie warmes Wasser hinein, lassen Sie sie 15 bis 20 Minuten einweichen und spülen Sie es dann wie gewohnt ab. Zum Entfernen von fest angebackenen Speiseresten können Sie Waschbürsten mit Nylonhaaren oder Nylonschwämme oder andere weiche Schwämme nutzen. Verwenden Sie keine Geschirrwashmittel aus Metallfasern und keine scharfen Reinigungsmittel, weil Sie damit die Emailbeschichtung beschädigen können. Gusseisengeschirr ist sehr langlebig, es kann aber sehr leicht durch Zusammenstöße mit harten Oberflächen beschädigt werden. Beachten Sie, dass solche Beschädigungen nicht in der Garantie enthalten sind. Auf der Oberfläche von Küchengeschirr aus Gusseisen entsteht mit der Zeit durch wiederholtes Braten in Öl eine braune Schicht, die als Patina bezeichnet wird. Es ist eine natürliche Schutzschicht, die es ermöglicht, noch bessere Effekte beim Kochen zu erzielen. Beschädigungen, die in Folge einer Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen sind von der Garantie ausgeschlossen.

# Руководство по эксплуатации для пользователя ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ И ЧУГУННОЙ ПОСУДЫ ПОКРЫТОЙ ЭМАЛЬЮ



Перед первым использованием необходимо ополоснуть посуду горячей водой. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать жидкость для мытья посуды или мыть в посудомоечной машине. Необходимо убедиться, что ручки всегда надлежащим образом прикручены (опционально), и при необходимости, их следует подтянуть. Тщательно высушенная чугунная посуда готова к использованию. Кастрюли и сковородки из натурального чугуна моют горячей водой без моющих средств, используя матерчатую салфетку или губку. После использования кастрюлю или сковороду следует смазать небольшим количеством растительного или сливочного масла, или маргарина, которые защитят их от ржавчины. Смазывание жиром восстановит свежесть посуды и соответственно сохранит ее до следующего использования. Не следует наливать холодные жидкости в горячую посуду. Чугун не следует нагревать на конфорках типа Booster (индукционных), потому что он нагревается слишком быстро - следовательно, после начального нагрева мощность конфорки или панели следует значительно уменьшить. Посуда, у которой есть крышка, не должна храниться накрытой, так как в закрытой посуде могут появиться следы ржавчины. Надлежащий уход позволит чугунной посуде прослужить долгие годы. Специфика чугуна заключается в том, что его ценные свойства увеличиваются с годами.

При жарке в глубокой посуде уровень масла не должен превышать 1/3 высоты посуды. При добавлении ингредиентов масло не должно выливаться. В целях безопасности следует всегда использовать жарочный термометр и приготовить подходящую крышку на случай перегрева или разбрызгивания жира. Нижняя часть посуды всегда должна быть чистой. Не следует передвигать посуду по плите, так как это приведет к царапинам и повреждениям. Неправильное использование чугунной посуды может, помимо прочего, привести к изменению ее цвета. Посуда с бакелитовой ручкой не подходит для использования в духовках при температуре выше 120°C

## Обслуживание

Если стенки или дно посуды становятся серыми - это значит, что жир, консервирующий посуду, был смыт. В этом случае масло следует налить таким образом, чтобы его уровень доходил до 2/3 высоты посуды и кипятить его 15-30 минут. Когда посуда остынет, возможный излишек жира следует удалить сухой матерчатой салфеткой. Уход за чугунной посудой следует проводить в хорошо проветриваемом помещении или возле открытого окна. Следует помнить, что эту процедуру следует производить в случае необходимости, учитывая частоту использования. Если на посуде появились следы ржавчины - это означает, что консервирующий жир с посуды был смыт, и относительно длительное время в посуде хранилась пища. Также возможно, что не просушенная, влажная посуда сразу после использования была накрыта крышкой и оставлена на некоторое время. Если на посуде появилась ржавчина, ее следует удалить с помощью матерчатой салфетки или щетки. Далее - ее снова нужно законсервировать. Если еда слишком сильно прилипает к посуде, то это означает, что посуда сухая. В этом случае имеет смысл насыпать на дно большое количество поваренной соли и разогреть кастрюлю или сковороду на варочной панели или плите. После прокаливания следует охладить посуду и удалить соль. Если на губке или матерчатой салфетке, используемой для сушки посуды, появляются черные пятна, это означает, что консервирующий жир был смыт. Таким образом, с посуды исчезло естественное покрытие, которое препятствует прилипанию пищи. В этом случае следует вскипятить воду в посуде, вылить ее, осушить кастрюлю или сковороду, а затем законсервировать жиром.

Хранение и маринование продуктов разрешается только в эмалированной чугунной посуде. Эмалированный слой является непроницаемым и поэтому может использоваться для хранения сырых ингредиентов или приготовленных блюд. Она также предназначена для маринования с добавками, содержащими кислоту, например вином. Для смешивания и заливки мы рекомендуем использовать полезные силиконовые и нейлоновые принадлежности фирмы Klausberg, Kassel или KingHoff. Они обеспечат большой комфорт при использовании и защитят эмалевую поверхность. Металлические предметы, ложки и сбивалки следует использовать с особой осторожностью, чтобы не поцарапать эмалированную поверхность. Не стучать ими по краям посуды. Не следует использовать устройства для смешивания, питаемые от электросети или батареек, так как их острые концы могут повредить слой эмали. Ножи и другие предметы с острыми краями не следует использовать для резки продуктов в чугунной посуде. Чугунные ручки и ручка крышки из нержавеющей стали нагреваются во время приготовления пищи, поэтому дотрагиваться до них можно только используя кухонные рукавицы, лапки для кастрюль и т.п.

## Чистка и уход

Нагретую посуду всегда следует оставить на несколько минут, чтобы она остыла, только после этого следует мыть горячей водой, а затем ополоснуть чистой водой и хорошо просушить. Не погружать нагретую кухонную посуду сразу в холодную воду и не наливать в нее холодную воду, так как это может привести к тепловому удару и повреждению слоя эмали. Если остатки пищи прилипли к посуде, то следует налить в нее теплую воду, оставить на 15-20 минут для размягчения остатков пищи, а затем ополоснуть ее как обычно. Мочалки с нейлоновыми нитями или нейлоновые губки для мытья или другие мягкие чистящие губки можно использовать для удаления сильно прилипших остатков пищи. Для чистки кастрюль не следует использовать губки с металлическими нитями или агрессивные чистящие средства, поскольку они повреждают эмалевое покрытие. Чугунная кухонная посуда очень прочна, однако, если она упадет или ударится о твердую поверхность, то может произойти ее повреждение. Следует помнить, что такие повреждения не покрываются гарантией. На поверхности чугунной, в том числе эмалированной, посуды в результате многократной жарки на масле, со временем образуется так называемая патина (коричневатый слой) - это естественный защитный слой, который помогает достичь еще лучших результатов при приготовлении пищи. Повреждения, вызванные несоблюдением вышеуказанных инструкций, не подлежат гарантийным претензиям.



# Návod k obsluze pro uživatele LITINOVÉHO NÁDOBÍ A SMALTOVANÉHO LITINOVÉHO NÁDOBÍ



Před prvním použitím propláchněte nádobí horkou vodou. Za žádných okolností není dovoleno používat přípravku na mytí nádobí ani umývat v myčce nádobí. Vždy se přesvědčte, že úchyty jsou dobře přišroubované a v případě potřeby je došroubujte. Důkladně osušené litinové nádobí je vhodné k použití. Hrnce a pánve z přírodní litiny myjte horkou vodou bez detergentů, mycí žínkou nebo houbičkou. Po použití je vhodné namazat hrnek nebo pánev malým množstvím jedlého oleje, másla nebo margarínu co nádobí zabezpečí před rezavěním. Mazání tukem obnoví svěžest nádobí a náležitě je zakonzervuje do doby následného použití. Do rozehráté nádoby nenalévejte studenou tekutinu. Litinu nezahřívejte na hořácích typu Booster (na indukci), protože se bleskově zahřívá - proto po přehřátí výrazně snižte výkon hořáku nebo desky. Nádoby, které mají pokličku, nemohou být přechovávány přikryté, protože v uzavřené nádobě může dojít k rezavění. Příslušná konzervace způsobí, že litinové nádobí bude sloužit mnoho let. Zvláštnost litiny je v tom, že její hodnota se během let zvyšuje.

Při smažení v hlubokých nádobách nesmí hladina oleje překročit 1/3 výšky nádoby. Během přidávání potravin se olej nemůže vylít. Z hlediska bezpečnosti vždy používejte teploměr pro smažení a připravte příslušný ochranný kryt pro případ přehřátí nebo prskání tuku. Spodní část nádoby musí být vždy čistá. Nepřesouvejte nádobu, po desce protože to způsobuje poškrábání a poškození. Nevhodné používání litinového nádobí může mimo jiné způsobit jeho přebarvení. Nádobí s bakelitovým úchytem není vhodné k použití v pečicích troubách v teplotách překračujících 120 °C.

## Konzervace

Pokud stěny nebo dno nádoby získají šedou barvu – že tuk konzervující nádobu byl spláchnutý. Tehdy vlijte olej, tak, aby dosahoval do výšky 2/3 nádoby a vařte jej po dobu 15–30 minut. Když nádoba vychladne, eventuální přebytky odstraňte suchým hadříkem. Konzervaci litinových nádob vykonávejte v dobře větrané místnosti nebo při otevřeném okně. Vezměte do úvahy, že tento proces se vykonává v závislosti na potřebách a frekvenci používání. Jestliže se v nádobě vyskytne rez – znamená to, že konzervující tuk byl z nádoby spláchnutý, eventuálně bylo v ní delší čas přechováváné jídlo. Je rovněž možné, že neosušená, vlhká nádoba byla ihned po umytí přikryta pokličkou a ona delší dobu odložena. Jestliže se v nádobě vyskytne rez, odstraňte ji hadříkem nebo kartáčkem. Poté – je potřebná opětovná konzervace. Jestliže jídlo příliš silně přiléhá do nádoby – znamená to, že nádoba je suchá. Tehdy vsypte na dno větší množství kuchyňské soli a zahřejte hrnek nebo pánev na desce nebo plotně. Po silném zahřátí nádobu ponechte vychladnout a sůl odstraňte. Jestliže se na mycí houbičce nebo utěrce použité k osušení nádoby ukáží černé skvrny, znamená to, že tuk konzervující byl spláchnutý. To způsobilo, že nádoba byla zbavena přirozeného povlaku, který zabraňuje připálení pokrmu. Tehdy v nádobě uvařte vodu, vylijte ji, osušte hrnek nebo pánev, načež ji zakonzervujte tukem.

Přechovávání a marinování potravin je přípustné pouze v smaltovaných litinových nádobách. Vrstva smaltu je nepropustná a proto může být používána k přechovávání surových potravin nebo uvařených jídel. Je rovněž určená k marinování s dodatky obsahujícími kyseliny, např. vínem. Pro míchání a nalévání doporučujeme používat pomocné příslušenství ze silikonu i nylonu firmy Klausberg, Kassel nebo KingHoff, které zajišťují velké pohodlí během používání a chrání smaltovaný povrch. Kovové předměty, lžice a šlehačím metly používejte velmi opatrně, aby nebyl poškrábán smaltový povrch. Neklepejte s nimi na hrany nádoby. Nepoužívejte nástroje na míchání napájené bateriemi nebo elektrickým proudem, protože jejich ostří mohou poškodit smaltovanou vrstvu. Nože a jiné předměty s ostrými hranami nepoužívejte do krájení produktů v litinové nádobě. Litinové úchyty a úchyt pokličky z nerezavějící oceli se v průběhu vaření nahřívají, proto je dotýkejte pouze rukavicemi a chňapkami na hrnce apod.

## Čištění a údržba

Zahřátou nádobu vždy ponechte několik minut do vychladnutí a teprve poté umyjte horkou a dobře osušte. Neponořujte zahřáté kuchyňské nádoby ihned do studené vody, ani do ní studenou vodu nenalévejte, protože se může vyskytnout tepelný šok a poškození smaltované vrstvy. Jestliže se zbytky jídla připekly do nádoby, nalijte do ní teplou vodu, ponechte 15-20 minut, aby změkly, a poté je oplachujte jak obvykle. K odstraňování silně připečených jídelních zbytků je možné používat kartáče s nylonovými štětinami nebo nylonové houbičky na mytí nebo jiné měkké houbičky na čištění. Nepoužívejte drátěnky s kovovými drátky ani brusné čisticí přípravky, protože poškozují smaltovaný povlak. Litinové kuchyňské nádobí je velmi trvanlivé, ale po úpadku nebo úderu o tvrdý povrch může být poškozeno. Je třeba mít na paměti, že takové poškození nepodléhá záruce. Na povrchu kuchyňských litinových nádob, rovněž smaltovaných, v důsledku mnohonásobného pečení na oleji, v průběhu času vzniká tak zvaná patina (hnědá vrstva) přirozená ochranná vrstva, která pomáhá získat ještě lepší efekty vaření. Poškození, které je způsobeno nedodržováním výše uvedených pokynů nepodléháji záručním nárokům.

# Používateľská príručka

## LIATINOVÝ RIAD

### A SMALTOVANÝ LIATINOVÝ RIAD

SK

Riad pred prvým použitím opláchnite horúcou vodou. V žiadnom prípade nepoužívajte prostriedok na umývanie riadu, ani neumývajte v umývačke riadu. Vždy skontrolujte, či sú rúčky dobre dotiahnuté (voliteľne), a v prípade potreby ich dobre dotiahnite. Iba dôkladne vysušený liatinový riad je vhodný na použitie. Hrnce a panvice s prirodzenej liatiny umývajte horúcou vodou a špongiou alebo hubkou, bez použitia prostriedkov na umývanie riadu. Odporúčame, aby ste hrniec alebo panvicu po použití zakonzervovali proti hrdzaveniu jedlým olejom, maslom alebo margarínom. Mazanie olejom obnovuje čerstvosť riadu a náležite ho zakonzervuje až do nasledujúceho použitia. Do zohriateho riadu v žiadnom prípade nenalievajte studené tekutiny. Liatinu nezohrievajte na platniach typu Booster (indukcia), pretože sa zohreje príliš rýchlo – preto po vstupnom zohriatí výrazne znížte výkon horáka alebo platne. Riad, ktorý má pokrievku, neuchovávajte prikrytý, keďže v zakrytom riade sa môžu objaviť príznaky hrdze. Liatinový riad bude vďaka náležite vykonávanej konzervácii slúžiť mnoho rokov. Špecifickou vlastnosťou liatiny je, že jej hodnota s časom vzrastá.

Úroveň oleja pri smažení v hlbokom riade nesmie presiahnuť 1/3 výšky riadu. Olej sa pri pridávaní smažených potravín nesmie rozliať. Kvôli bezpečnosti pri smažení vždy používajte teplomer a pripravte vhodnú clonu pre prípad, ak sa olej prehreje alebo začne prskať. Spodná strana riadu musí byť vždy čistá. Riad nepresúvajte po sporáku, keďže sa tak môže poškríabať a poškodiť. Nevhodné používanie liatinového riadu môže okrem iného viesť k strate farby. Riad s bakelitovými rúčkami sa nesmie používať v rúrach pri teplote nad +120 °C.

#### Konzervácia

Ak steny alebo dno riadu zosivejú – znamená to, že sa konzervačný olej už spláchol. V takom prípade namažte riad do 2/3 výšky a zohrievajte približne 15 až 30 minút. Keď riad vychladne, prípadné nadbytočné množstvo oleja poutierajte čistou suchou handričkou. Liatinový riad ošetríte v dobre vetraných miestnostiach a s vyklopeným oknom. Nezabúdajte, tento proces vykonávajte podľa potreby a podľa intenzity používania. Ak sa na riade objavia príznaky hrdze – znamená to, že sa konzervačný olej z riadu už spláchol, alebo bolo v riade dlhší čas uchovávané nejaké jedlo. Je tiež možné, že nevysušený vlhký riad priamo po použití bol prikrytý pokrievkou a následne bol na dlhší čas odložený. Ak sa v riade objaví hrdza, odstráňte ju handričkou alebo kefkou. Potom riad opäť zakonzervujte. Ak sa pripravované jedlo príliš silno pripaľuje – znamená to, že je riad príliš suchý. V takom prípade odporúčame, aby ste na dno nasypali veľké množstvo jedlej soli a následne hrniec či panvicu rozohriali na platni alebo sporáku. Keď sa soľ spáli, riad nechajte vychladnúť a následne soľ odstráňte. Ak sa na špongiu alebo handričku použitéj na osušenie riadu objavia čierne škvrny znamená to, že sa konzervačný olej opláchol. Riad je v takom prípade zbavený prirodzeného povlaku, ktorý predchádza pripaľovaniu jedla. V takom prípade odporúčame, aby ste v riadne prevarili vodu, vyliali ju, hrniec alebo panvicu očistili, a následne zakonzervovali olejom.

Potraviny môžete uchovávať alebo marinovať iba v smaltovanom liatinovom riade. Smalt je nepriepustný a preto sa môže používať na uchovávanie surových zložiek alebo uvarených jedál. Je tiež vhodný na marinovanie s použitím kyslých prísad, napr. vína. Odporúčame, aby ste na miešanie a nalievanie používali silikónové a nylónové doplnky značky Klausberg, Kassel alebo KingHoff. Pri používaní sú veľmi praktické a zároveň chránia smaltovaný povrch. Kovové predmety, naberačky a šľahače používajte veľmi opatrne, aby ste nepoškríabali a nepoškodili smalt. Nekompleťte nimi hrany riadu. Nepoužívajte elektrické náčinie na miešanie, pretože ich čepele môžu poškodiť smalt. Nože a iné predmety s ostrými hranami nepoužívajte na krájanie potravín, ktoré sú v liatinovom riade. Liatinové rúčky a rúčky z nehrdzavejúcej ocele sa počas varenia zohrievajú, preto sa ich dotýkajte iba s použitím rukavíc, chňapiek ap.

#### Čistenie a ošetrovanie

Zohriaty riad vždy nechajte niekoľko minút vychladnúť, až potom umývajte horúcou vodou, opláchnite čistou vodou a dobre vysušte. Horúci riad v žiadnom prípade neponárajte hneď v studenej vode, ani nevlievajte do nich studenú vodu, pretože môže dôjsť k tepelnému šoku, a následne sa môže poškodiť smaltová vrstva. Ak sa k riadu pripálili zvyšky jedla, nalejte do neho teplú vodu, nechajte stáť 15 až 20 minút, aby zmäkli, a potom prepláchnite tak, ako zvyčajne. Na odstraňovanie silno pripálených zvyškov jedla môžete používať hubky s nylónovými vláknami alebo nylónové špongie alebo iné mäkké hubky na umývanie riadu. Riad v žiadnom prípade neumývajte drôtenkami ani drsnými prostriedkami, pretože nenávratne poškodia smaltovú vrstvu. Liatinový riad je veľmi trvácny, avšak môže sa poškodiť po páde alebo náraze o tvrdý povrch. Pripomíname, že na poškodenia tohto typu sa nevzťahuje záruka. Na povrchu liatinového riadu, aj smaltovaného, sa po mnohonásobnom smažení v oleji, po istom čase vytvorí takzvaná patina (hnedá vrstva). Je to prirodzená ochranná vrstva, ktorá umožňuje dosiahnuť pri varení ešte lepšie výsledky. Poskytnutá záruka sa nevzťahuje na poškodenia, ktoré vznikli v dôsledku nedodržiavania vyššie uvedených pokynov.

# Naudojimo instrukcija

## KETAUS INDŲ IR EMALIUOTŲ KETAUS INDŲ



Prieš naudodami indą pirmą kartą, išplaukite jį karštu vandeniu. Nenaudokite indų ploviklio ir neplaukite indaplovėje. Visuomet įsitikinkite, ar rankenėlės gerai priveržtos (neprivaloma), reikalui esant, jas priveržkite. Gerai nusaustiną ketaus indą galima naudoti. Ketaus puodus ir keptuves be dangos, pagamintus iš natūralių medžiagų, plaukite karštu vandeniu be valiklių, naudodami kempinėle. Po panaudojimo puodą arba keptuvę patepkite nedideliu valgomo aliejaus, sviesto ar margarino kiekiu, siekiant apsaugoti jį nuo rūdžių. Riebalai padeda indą atnaujinti ir tinkamai apsaugti jį iki kito naudojimo. Į įkaitintą indą nepilkite šaltų skysčių. Ketaus indų nekaitinkite ant Booster (indukcinės viryklės) tipo viryklių, nes jos staigiai įšyla – todėl pradžioje jas pašildžius, reikia gerokai sumažinti kaitlentės galią. Indų su dangčiu nerekomenduojama laikyti uždengtų, nes uždarytame inde gali atsirasti rūdys. Jeigu ketaus indai bus tinkamai prižiūrimi, jie tarnaus ilgus metus. Ketūs išskirtinis tuo, kad jo vertė auga laikui bėgant.

Kepimo metu giliose induose aliejaus kiekis negali viršyti 1/3 indo aukščio. Dedant ingredientus aliejus negali išsipilti. Apsaugai visuomet patartina naudoti termometrą kepimui ir paruošti atitinkamą apsaugą nuo riebalų perkaitimo ar taškymosi. Indo dugnas visuomet turi būti švarus. Netraukite indo per viryklės paviršių, nes tokiu būdu galite jį subraižyti ir sugadinti. Dėl netinkamo ketaus indų naudojimo gali, be kita ko, pakisti jų spalva. Indų su rankenėlėmis iš bakelito nenaudokite orkaitėse aukštesnėje nei 120 °C temperatūroje.

### Priežiūra

Jeigu indo sienelės ar dugnas pakeis spalvą į pilką – tai reiškia, kad apsauginiai indo tepalai buvo nuplauti. Tuomet reikia įpilti aliejaus tiek, kad jis užpildytų 2/3 indo aukščio, ir virti 15–30 minučių. Kai indas atvės, galimą riebalų perteklių pašalinkite sausa šluoste. Ketaus indų apsaugą būtina atlikti gerai vėdinamoje patalpoje arba prie praviro lango. Svarbu atsiminti, kad ši procedūra atliekama priklausomai nuo poreikio ir naudojimo dažnumo. Jeigu ant ketaus indo atsiranda rūdžių dėmės – tai reiškia, kad apsauginiai tepalai buvo nuplauti arba inde per ilgesnį laiką buvo laikomas maistas. Tikėtina taip pat, kad neišdžiovintas, drėgnas indas tiesiogiai po naudojimo buvo uždengtas dangčiu ir kuriam laikui atidėtas. Jeigu ant indo atsiranda rūdžių dėmių, būtina jas pašalinti šluoste arba šepetėliu. Po to – indą reikia vėl patepti apsauginiais tepalais. Jeigu maistas stipriai prilimpa prie indo – tai reiškia, kad indas sausas. Tokiu atveju patartina į indą įberti daug valgomosios druskos ir pakaitinti puodą ar keptuvę ant kaitlentės ar viryklės. Kai druska perdegs, indą atvėsinkite ir pašalinkite druską. Jeigu ant kempinėlių ar šluostės, kuria nusausinote indą, atsiranda juodų dėmių, tai reiškia, kad apsauginiai indo tepalai buvo pašalinti. Tuo pačiu indas neteko natūralaus apsauginio sluoksnio, saugančio jį nuo maisto prilipimo. Tokiu atveju patartina inde užvirti vandens, išlieti jį, nusausinti puodą ar keptuvę ir po to patepti apsauginiais riebalais.

Laikyti ir marinuoti maisto produktus galima tik emaliuotuose ketaus induose. Emalio sluoksnis nepralaidus, todėl gali būti naudojamas neapdorotų produktų ar virtų patiekalų laikymui. Tokio tipo induose galima taip pat marinuoti maistą, kuriame yra rūgščių, pavyzdžiui, vyno. Maišymui ir skysčių pylimui rekomenduotina naudoti silikoninius ir nailono pluošto virtuvės reikmenis. Jie labai patogūs ir saugo emalio paviršių. Plieninius daiktus, šaukštus ar plaktuves, kurie gali subraižyti emaliuoto indo paviršių, naudoti itin atsargiai. Nedaužyti jais indo sienelių. Nenaudoti elektrinių maišymo įrankių ar su baterijomis, nes jie gali pažeisti emalio sluoksnį. Ketaus inde negalima peiliais ar kitais įrankiais su aštriomis briaunomis pjaustyti patiekalų. Ketaus rankenėlės ir nerūdijančio plieno dangčio rankenėlė įkaista virimo metu, todėl jas galima liesti tik su virtuvinėmis pirštinėmis ar pan.

### Valymas ir priežiūra

Įkaitusį indą visuomet palikite kelioms minutėms, kad atvėstų, ir tik tada jį plaukite karštu vandeniu, o po to praplaukite po švari tekanti vandeniu ir gerai nusausinkite. Nedėkite įkaitusių indų iš karto į šaltą vandenį ir nepilkite į juos šalto vandens, nes dėl to gali sutrūkinėti emalio sluoksnis. Jeigu maisto likučiai prilimpa prie indo, įpilkite į jį šilto vandens ir palikite 15–20 minučių, kad jie suminkštėtų, o po to perplaukite kaip visada. Stipriai prilipusių maisto likučių pašalinimui galite naudoti šepetėlį su nailono šereliais arba nailono tipo kempinėle ar kitą minkštą kempinėle. Nenaudokite šveistikų (metalinų kempinėlių) ar agresyvių valiklių, nes jie naikina emalio sluoksnį. Ketaus indai itin patvarūs, bet juos numetus ar trenkus į kietą paviršių galima pažeisti. Svarbu atsiminti, kad tokių pažeidimų atveju garantija netaikoma. Ilgainiui ant ketaus indų, taip pat emaliuotų, dėl ilgalaikio kepimo aliejuje susidaro rudos spalvos sluoksnis, natūralus apsauginis sluoksnis, dėl kurio virimo efektai dar geresni. Garantija netaikoma defektams, kurie atsirado dėl anksčiau minėtų naudojimo instrukcijos nurodymų nepaisymo.



# Instrucțiune de utilizare a VASELOR DIN FONTĂ ȘI A VASELOR DIN FONTĂ ACOPERITE CU STRAT DE EMAIL

RO

Înainte de prima utilizare, vasul trebuie clătit cu apă fierbinte. În niciun caz nu trebuie să folosiți lichid de spălat vase sau să spălați vasul în mașina de spălat vase. Asigurați-vă că mânerul este întotdeauna bine fixat (opțional), în caz de nevoie trebuie să îl fixați. Vasul din fontă foarte bine uscat este gata de utilizare. Cratițele și tigăile din fontă naturală se spală cu apă fierbinte, fără detergent, cu o cârpă moale sau burete. După utilizare, ungeți vasul sau tigaia cu puțin ulei de gătit, unt sau margarină ceea ce le protejează împotriva ruginii. Ungerea cu grăsime va restaura prospețimea vaselor și le va întreține corespunzător până la următoarea utilizare. Nu turnați lichide reci într-un vas încălzit. Fonta nu se încălzește pe arzătoare de tip Booster (cu inducție), deoarece se încălzește rapid – de aceea, după încălzirea inițială, trebuie redusă semnificativ puterea de încălzire a arzătorului sau a plăcii de gătit. Vasele cu capac nu trebuie depozitate acoperite, deoarece pot în recipiente închise să apară semne de rugină. Întreținerea corespunzătoare va face ca vasele din fontă să servească ani de zile. Specificitatea fontelor constă în faptul că valoarea acestora crește în forță de-a lungul anilor.

Dacă aceste vase sunt folosite pentru prăjire, nivelul uleiului nu trebuie să depășească 1/3 din înălțimea vasului. Nu trebuie să se verse ulei atunci când adăugați ingrediente. Pentru siguranță, utilizați întotdeauna un termometru pentru prăjire și pregătiți un capac potrivit în caz de supraîncălzirea sau stropirea uleiului. Partea inferioară (fundul) vasului trebuie să fie întotdeauna curată. Nu mișcați tigaia pe placa aragazului, deoarece acest lucru va conduce la zgârirea și deteriorarea acesteia. Utilizarea necorespunzătoare a vaselor din fontă poate provoca, printre altele, decolorarea acestora. Vasele de gătit cu mâner de bakelit nu sunt potrivite pentru utilizarea în cuptoare care ating o temperatură de peste 120 °C

## Întreținere

Dacă pereții sau partea inferioară (fundul) vasului devin cenușii - înseamnă că grăsimea care este folosită pentru întreținerea corespunzătoare a vasului a fost clătită. În acest caz, trebuie să turnați ulei, astfel încât să ajungă până la 2/3 a vasului și fierbeți-l timp de 15-30 de minute. După ce vasul se răcește, îndepărtați excesul de grăsime cu o cârpă uscată. Întreținerea vaselor din fontă trebuie efectuată într-o încăpere bine ventilată sau cu fereastra întredeschisă. Trebuie reținut faptul că acest proces se realizează în funcție de nevoile și frecvența de utilizare.

Dacă pe vas există urme de rugină - înseamnă că grăsimea conservantă de pe vas a fost clătită, sau în vas a fost ținută mâncare o perioadă lungă de timp. De asemenea, este posibil ca vasul umed care nu a fost uscat imediat după utilizare a fost acoperit cu un capac și lăsat așa pentru o perioadă lungă de timp. Dacă în vas apare rugină, îndepărtați-o cu o cârpă sau perie. Apoi - acesta trebuie din nou pregătit pentru depozitare.

Dacă mâncarea se lipește prea tare de vas - înseamnă că vasul este uscat. În acest caz este bine să turnați o cantitate mare de sare de masă pe fundul vasului și să încălziți cratița sau tigaia pe plită sau aragaz. Când sarea este bine arsă, răciți vasul și îndepărtați sarea.

Dacă pe buretele sau cârpa folosită pentru uscarea vasului, veți observa pete negre înseamnă că uleiul care este folosit pentru întreținerea corespunzătoare a vasului a fost clătit. Ceea ce înseamnă că a fost îndepărtat stratul protector natural, care împiedică aderarea mâncărurilor. Merită să fierbeți apă în vas, să o vărsați, să uscați cratița sau tigaia, apoi să o acoperiți cu un strat de grăsime.

Depozitarea și murarea produselor alimentare este permisă numai în vase de fontă acoperite cu un strat suplimentar de email. Stratul de email este impermeabil și, prin urmare, poate fi folosit pentru a păstra ingrediente crude sau cele gătite. De asemenea, este destinat pentru murarea cu aditivi care conțin acid, de exemplu vin. Pentru amestecare și turnare, vă recomandăm să folosiți accesorii din silicon și nylon de la companiile Klausberg, Kassel sau KingHoff. Acestea vor oferi un confort deosebit în timpul utilizării și vor proteja suprafața acoperită cu strat de email. Obiectele metalice, lingurile și telurile trebuie folosite cu foarte mare atenție pentru a nu zgâria suprafața emailată. Nu loviți marginile vasului cu acestea. Nu folosiți dispozitive de amestecare alimentate cu baterie sau cele electrice, deoarece lamele lor pot deteriora stratul de email. Cuțitele și alte obiecte cu margini ascuțite nu trebuie utilizate pentru tăierea produselor din vasul din fontă. Mânerul din fontă și mânerul capacului din oțel inoxidabil se încălzesc în timpul gătitului, deci trebuie să le atingeți doar cu mânuși de bucătărie din material termorezistent sau silicon etc.

## Curățare și îngrijire

Vasele încălzite trebuie lăsate întotdeauna câteva minute să se răcească, și după răcire pot fi spălate cu apă fierbinte, apoi clătite cu apă curată și uscate foarte bine. Nu scufundați vasele de bucătărie încălzite imediat în apă rece și nu turnați apă rece în ele, deoarece acest lucru poate provoca șoc termic și deteriorarea stratului de email. Dacă reziduurile alimentare aderă la vas, turnați apă caldă în el, lăsați-l timp de 15-20 de minute să se înmoaie, apoi clătiți ca de obicei. Pentru curățarea acestor reziduuri puteți folosi perii de nylon sau bureți de nylon sau alți bureți moi de curățare. Nu folosiți pentru curățarea vaselor bureți cu fibre metalice sau produse de curățare dure, deoarece acestea deteriorează stratul de email. Vasele de bucătărie din fontă sunt foarte durabile, cu toate acestea, dacă cad sau se lovesc de suprafețe dure, pot fi deteriorate. Vă rugăm să nu uitați că astfel de deteriorări nu sunt acoperite de garanție. Pe suprafața vaselor de bucătărie din fontă s-a așezat ca urmare a prăjirii repetate în ulei, de-a lungul timpului, poate apărea un așa-numit strat de patină (strat maroniu), care este un strat natural de protecție, care ajută la obținerea unor rezultate de gătit și mai bune. Deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de mai sus nu fac obiectul revendicărilor de garanție.