



Duży garnek żeliwny

Drodzy Klienci!

Garnek jest wykonany z żeliwa pokrytego emalią. Ten grubościenny materiał pochłania wyjątkowo dużo ciepła, akumuluje je i rozprawdza po całym garnku aż do krawędzi, a następnie stopniowo oddaje ciepło gotowanej lub pieczonej potrawie. Garnek można stosować na kuchenkach gazowych, elektrycznych, płytach indukcyjnych i ceramicznych, jak również w piekarniku. Aby gotować oszczędnie, należy dobrać średnicę płyty kuchennej odpowiednio do średnicy garnka. Po osiągnięciu właściwej temperatury można dogotowywać potrawę dalej na małym ogniu.

Informacje o materiale

Garnek jest wykonany z żeliwa. Produkty żeliwne są wytwarzane według tradycyjnej metody produkcji w formach piaskowych. Z tego powodu możliwe jest wystąpienie drobnych nieregularności na powierzchni, które jednak w żadnym razie nie wpływają niekorzystnie na jakość ani funkcję produktu.



OSTRZEŻENIE przed poparzeniami

- Podczas użycia uchwyty nagrzewają się do wysokich temperatur - należy stosować rękawice kuchenne itp. Nie stawiać garnka na palniku o zbyt dużej średnicy, gdyż wówczas uchwyty mogą ulec rozżarzeniu.

UWAGA - ryzyko strat materialnych

- Używając garnka na płycie ceramicznej, należy pamiętać o jego ciężarze własnym. Zawsze należy stawiać garnek ostrożnie. Nie przesuwając garnka po powierzchni płyty ceramicznej.
- Żeliwo jest bardzo odpornym, ale kruchym materiałem. W przypadku upuszczenia lub silnego uderzenia garnek może się rozbić lub może odprysnąć warstwa emalii.

Aby jak najdłużej użytkować ten produkt, zalecamy stosowanie się do wskazówek i zaleceń podanych w tej instrukcji.

Przed pierwszym użyciem:

- Przed pierwszym użyciem umyć garnek gorącą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Usunąć wszystkie etykiety. Opłukać czystą wodą i wytrzeć garnek do sucha.

Podczas użytkowania:

- Nie należy podgrzewać pustego garnka. Może to spowodować przegrzanie materiału. Skutkiem może być wystąpienie przebarwień na powłoce garnka, a także osłabienie lub zanik właściwości antyadhezyjnych (powodujący przywieranie potraw).
- W przypadku używania garnka na płycie indukcyjnej należy podgrzewać go stopniowo do żądanej temperatury. Zbyt szybkie podgrzanie lub przegrzanie może spowodować uszkodzenie garnka.
- Garnek **z pokrywką** można podgrzewać w piekarniku do maks. 240 °C. Bez pokrywki garnek można podgrzewać w piekarniku bez ograniczeń.
- Stosować przybory kuchenne z drewna, tworzywa odpornego na wysokie temperatury lub z silikonu. Nie stosować przedmiotów metalowych, nie kroić produktów bezpośrednio w garnku, nie stosować szorujących gąbek ani metalowych zmywaków do czyszczenia garnka. Może to spowodować uszkodzenie warstwy emalii.

Po użyciu:

- Nie wlewać do gorącego garnka zimnej wody. Zbyt szybkie ostygnięcie może spowodować uszkodzenie garnka.
- Po użyciu umyć garnek gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Nie stosować szorujących gąbek.
- Po umyciu zawsze od razu osuszać garnek. Nie odstawiać mokrego garnka. W przeciwnym razie na krawędziach niepokrytych emalią może utworzyć się rdza nalotowa. W razie potrzeby usunąć rdzę wilgotną szmatką i starannie natłuścić zardzewiałe miejsca odrobiną oleju roślinnego.
- Jeśli utworzy się osad, należy podgrzać w garnku trochę wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia i gotować przez chwilę.
- Garnek nie może być myty w zmywarce do naczyń.
- Od czasu do czasu sprawdzić, czy uchwyt pokrywki się nie poluzował. Jeśli tak, należy go ponownie mocno przykręcić.