

# Patelnia żeliwna zestaw 3 szt. | Tornwald-Schmiede (NC2941)

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Zawartość zestawu:

- patelnia 12,5 cm
- patelnia 16,5 cm
- patelnia 21 cm
- instrukcja.



Patelnie żeliwne nadają się do stosowania

- na kuchence gazowej
- na płycie indukcyjnej
- na kuchence elektrycznej
- na płycie ceramicznej
- na płycie halogenowej
- w piekarniku.

Nie należy używać patelni w kuchence mikrofalowej.

### Użytkowanie

1. Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnie.
2. Na patelnię należy wlać jedną łyżkę oleju i podgrzać na średnim ogniu, aż zacznie parować.
3. Następnie należy rozprowadzić oleju za pomocą pędzla na wewnętrznych ścianach patelni. Patelnię należy zdjąć z ognia, ostudzić i wylać olej. Kolejno należy przepłukać patelnię ciepłą wodą i dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.

### Wskazówki

- Patelnie żeliwne mogą być używane na kuchence gazowej, elektrycznej, płycie ceramicznej i indukcyjnej, w piekarniku, niezależnie od tego, czy są one ogrzewane z gazu, ropy, węgla lub drewna.
- Patelnie nie są odpowiednie do smażenia bez tłuszczu. Należy dodać tyle tłuszczu, aby powierzchnia patelni była całkowicie pokryta.

- Nie należy używać przyborów kuchennych wykonanych z metalu, ponieważ mogą one uszkodzić patelnię. Zaleca się używanie tylko żaroodpornych przyborów z tworzywa sztucznego, gumy i drewna.
- Nie należy kroić jedzenia nożem lub innymi ostrymi przedmiotami bezpośrednio na patelni.
- Nie przechowywać jedzenia na patelni, ponieważ żeliwo może rdzewieć.
- Jeśli patelnia jest używana w piekarniku należy upewnić się, że maksymalna temperatura wynosi 230° C.
- Nie należy umieszczać patelni bezpośrednio na dnie piekarnika
- Żeliwo doskonale przechowuje ciepło, dlatego też podczas gotowania nie należy ustawiać najwyższej temperatury.

### Czyszczenie i przechowywanie

- Patełnie żeliwne nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Przed czyszczeniem należy pozostawić patelnie do całkowitego ostygnięcia.
- Patełnię należy czyścić za pomocą miękkiej ściereczki w ciepłej wodzie bez detergentu.
- Należy osuszyć patelnię papierowym ręcznikiem.
- Opcjonalnie można wyczyścić patelnię w ciepłej wodzie z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń. Potem należy opłukać patelnię czystą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Nie należy używać wełny stalowej lub szorstkich myjek.
- Nie należy używać środków do czyszczenia piekarnika lub środków czyszczących zawierających wybielacze chlorowe.
- W przypadku uporczywych zabrudzeń należy moczyć patelnię około 20 minut w ciepłej wodzie.
- Po każdym czyszczeniu należy przetrzeć patelnię odrobiną oleju.



#### WSKAZÓWKA

Produkty z żeliwa stają się coraz lepsze po każdym użyciu. Z czasem na patelni może wytworzyć się patyna, której nie należy czyścić.

## Bezpieczeństwo

- Niniejsza instrukcja ma na celu zapoznanie Państwa z zasadami prawidłowego korzystania z produktu. Zaleca się przechowywanie instrukcji w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby mogli Państwo zweryfikować informacje.
- Wszelkie modyfikacje produktu obniżają poziom jego bezpieczeństwa. UWAGA! Istnieje ryzyko obrażeń!
- Nie należy rozkładać ani naprawiać urządzenia samodzielnie!
- Zaleca się ostrożne obchodzenie się z produktem. Produkt może ulec uszkodzeniu w wyniku uderzenia, wstrząsów lub upadku nawet z niewielkiej wysokości.
- Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym i czystym miejscu.
- Nie należy pozostawiać produktu bez nadzoru podczas pracy!

