



Gebrauchsanweisung

Instruction

Инструкция по применению

Instrucción



Перед использованием удалить все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.



Перед первым использованием тщательно вымыть внутреннюю часть посуды жидким моющим средством.



Запрещено мыть в посудомоечной машине.



Gipfel International bietet Ihrer Aufmerksamkeit das Geschirr aus Carbonstahl an. In letzter Zeit auf dem Weltmarkt des Geschirrs macht das vorliegende Material sich volkstümlich mit vollen Segeln, dank der Lebenserwartung in der Nutzung und des Mangels an Gesundheitseinfluß des Menschen.

Der Carbonstahl ist eine Abart des Stahls mit dem hohen Inhalt des Kohlenstoffes, das bestimmt die mechanischen Eigenschaften des Stahls hauptsächlich. In Carbonstahl befindet sich Mangan 1,65 %, Silikon 0,6 % oder Kupfer 0,6 %, dadurch kann sie in die feinen Blätter bearbeitet sein, die hohe Haltbarkeit und die Thermostabilität aufsparend, was mit diesem Material bei den hohen Temperaturen und mit der schnellen Erwärmung arbeiten lässt.

DIE VORTEILE DES CARBONSTAHLS IM VERGLEICH ZU ANDEREN METALLEN UND LEGIERUNGEN:

- Schnelles Aufwärmen, was für die Einsparung der Zeit und der Energie besonders wichtig ist.
- Lebenserwartung. Das Geschirr aus Carbonstahl ist den mechanischen Einwirkungen, Kratzern und Beschädigungen weniger anfällig.



- Nutzung auf den Induktionsplatten, dank den magnetischen Eigenschaften des Carbonstahls.
- Bestleistung bei der Speisebereitung. Im Laufe der Erwärmung erreicht der Carbonstahl die Temperatur 180° viel schneller, als andere Werkstoffe, was den Lebensmitteln die Vitamine und andere nützliche Stoffe halten lässt.
- Dichte. Der Carbonstahl ist 3-fach dichter als das Aluminium, dass ihre Lebenserwartung und das niedrigere Wert bedingt, die standardmäßige Dicke des Geschirrhäuses ist 1,5-2,0mm.
- Gewicht. Der Carbonstahl ist mindestens zweimal leichter als das Gusseisen, dabei die besten Charakteristiken habend, unter denen sind die Sicherheit, Antihafbeschichtung-Eigenschaften, Thermostabilität, Gleichverteilung der Wärme auf der ganzen Fläche der Pfanne.

Für eine mehr langwierige Nutzung der Pfanne aus Carbonstahl ohne Antihafbeschichtung für die Verbesserung der Antihafteigenschaften wird das Folgende empfohlen:

- Waschen Sie das Geschirr von Hand im Heisswasser mit den Waschmitteln unter Ausnutzung des Schwammes aus.



- Gießen Sie auf die Pfanne kleine Menge Öl für die Vorbereitung der Küche.
- Stellen Sie den Heiztemperaturwächter des Kochfeldes auf das Mittelniveau fest.
- Verteilen Sie das Öl nach der ganzen Oberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie die Pfanne abzukühlen, wonach spülen Sie es mit Wasser und trocknen Sie es aus.
- Wegen der hohen Thermoleitung des Geschirrs, kochen Sie die Speisen auf dem niedrigen/Mittelfeuer, die Überhitzung kann zu den Beschädigungen des Geschirrs und der Verbrennung der Lebensmittel führen.
- Das Erscheinen des Rauchs – das Merkmal der Überhitzung, schalten Sie den Regler der Flamme/Temperatur auf das niedrige Niveau um.
- Lassen Sie die Pfanne während der Vorbereitung der Speisen ohne Aufsicht nicht.
- Verwenden Sie nur Kunststoff, Gummi oder Holz Zubehör für die Küche in der Küche.



- Bewahren Sie das Geschirr im Trockenzustand.

Die Antihafteigenschaften der Pfanne werden sich mit jeder Nutzung, unter richtigen Betriebsbedingungen und Aufbewahrung, verbessern. Die Pfanne wird sich noch mehr nachdunkeln, auf ihrer Oberfläche bildet sich der molekulare Fettfilm, der die Antihaftefunktion erfüllt.

Die korrosionsbeständige Eigenschaften: der schwarze Kohlenstoffstahl hat die feine Schicht des oxydierten Eisens, das im Laufe der Produktion unter der Einwirkung der hohen Temperaturen entsteht. Solcher Schutzüberzug vom Eisenoxid stellt die Barriere vom Kontakt des Sauerstoffs mit dem Eisen dar und verhindert von der Korrosion. Doch, muss man die Pfanne trocken aufbewahren und es wird davon abgeraten, in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

- Das Schnellhitung!
- Enthält Perfluorooctansäure und Polytetrafluorethylen nicht!
- Die ständige Verbesserung der Antihafteigenschaften.



Gipfel International offers to your attention carbon steel dishes. Currently, in the global kitchenware market, this material is taking up its position rapidly due to its performance life and good health effect.

Carbon steel is a kind of steel with high carbon content mainly determining mechanical characteristics of the steel. Carbon steel contains 1,65% of manganese, 0,6% of silicone or 0,6% of copper, thereby, it can be processed in thin sheets while keeping high strength and heat-resistance and be used at high temperatures with quick heating.

ADVANTAGES OF CARBON STEEL AS COMPARED TO OTHER METALS AND ALLOYS:

- Fast heating, which is especially important for time and energy saving.
- Long operational life. Carbon steel dishes became less affected by mechanical actions, scratches and damages.
- Health safety. Carbon steel contains iron, which is not harmful for health.



- Use on induction cookers due to magnetic properties of carbon steel.
- Best cooking results. While being heated, carbon steel reaches a temperature of 180° much faster than other materials and the products retain vitamins and other good substances.
- Density. Carbon steel is harder than aluminium three-fold, which determines its long performance and lower cost, standard thickness of dish body is 1,5-2,0mm.
- Weight. Carbon steel is at least two times lighter than cast iron and, at that, has the best properties including safety, antiadhesiveness, heat-resistance and equal heat distribution along the whole surface of the frying pan.

For longer user of the carbon steel frying pan without non-stick coating and for improving its antiadhesivity, the following measures are recommended:

- Wash the dish manually in hot water with detergents and sponge.
- Pour onto the frying pan a small amount of oil to cook food.
- Set the stove heating temperature controller at medium.



- Spread the oil around the whole surface of the frying pan.
- Turn the stove off when the oil starts emitting slight smoke.
- Leave the frying pan to get cold, then wash it with some water and dry it.
- Due to high thermoconductive properties of the dishes, cook at low/moderate heat as overheating may lead to damages of the dishes and burning of the products.
- While cooking, do not leave the frying pan unattended.
- Use only plastic, rubber or wooden kitchen accessories in cooking.
- Keep the dishes dry.

The antiadhesivity of the frying pan will improve with each use if it is used and stored properly. The frying pan will get a darker colour and its surface will get covered with a fatty molecular coating, which will perform the non-stick function.

Anticorrosion properties: black carbon steel has a thin layer of oxidized iron, which is created in the process of manufacturing under high temperatures. Such protective iron oxide coating serves as a barrier preventing the contact of oxygen with iron



and eliminates corrosion. Nevertheless, the frying pan should be stored in a dry place and not washed in a dishwasher.

- Fast heating!
- Free of perfluorooctanoic acid and polytetrafluorethylene!
- Constant improving of antiadhesiveness!



Gipfel International предлагает Вашему вниманию посуду из углеродистой стали. В последнее время на мировом рынке посуды данный материал стремительно завоевывает свои позиции, благодаря долговечности в использовании и отсутствию влияния на здоровье человека.

Углеродистая сталь - это разновидность стали с высоким содержанием углерода, что определяет главным образом механические свойства стали. В углеродистой стали содержится 1,65% марганца, 0,6% силикона или 0,6% меди, благодаря чему она может быть обработана в тонкие листы, сохраняя высокую прочность и термостойкость, что позволяет работать с этим материалом при высоких температурах с быстрым разогревом.

ПРЕИМУЩЕСТВА УГЛЕРОДИСТОЙ СТАЛИ ПО СРАВНЕНИЮ С ДРУГИМИ МЕТАЛЛАМИ И СПЛАВАМИ:

- Быстрое разогревание, что особенно важно для экономии времени и энергии.
- Долговечность. Посуда из углеродистой стали меньше подвержена механическим воздействиям, царапинам и повреждениям.



- Безопасность для здоровья. Углеродистая сталь содержит железо, которое не наносит вред здоровью человека
- Использование на индукционных плитах, благодаря магнетическим свойствам углеродистой стали.
- Лучший результат при приготовлении блюд. В процессе разогрева углеродистая сталь достигает температуры 180° гораздо быстрее, чем другие материалы, что позволяет продуктам сохранять витамины и другие полезные вещества.
- Плотность. Углеродистая сталь плотнее алюминия в 3 раза, что обуславливает ее долговечность и более низкую стоимость, стандартная толщина корпуса посуды 1,5-2,0мм.
- Вес. Углеродистая сталь как минимум в два раза легче чугуна, обладая при этом наилучшими характеристиками, среди которых безопасность, антипригарные свойства, термостойкость, равномерное распределение тепла по всей площади сковороды.

Для более длительного использования сковороды из углеродистой стали без антипригарного покрытия



для улучшения ее антипригарных свойств рекомендуется следующее:

- Промойте посуду ручным способом в горячей воде с моющими средствами с использованием губки.
- Налейте на сковороду небольшое количество масла для приготовления блюд.
- Установите регулятор температуры нагрева плиты на средний уровень.
- Распределите масло по всей поверхности сковороды.
- Вследствие высокой теплопроводности посуды готовьте блюда на низком/среднем огне; перегрев может привести к повреждениям посуды и сгоранию продуктов.
- Выключите плиту, когда от масла начнут появляться признаки дыма.
- Оставьте сковороду остывать, после чего промойте ее водой и высушите.
- Не оставляйте сковороду во время приготовления блюд без присмотра.



- Используйте только пластиковые, резиновые или деревянные кухонные аксессуары при приготовлении блюд.
- Храните посуду в сухом состоянии.

Антипригарные свойства сковороды будут улучшаться с каждым использованием, при условии ее правильной эксплуатации и хранения. Сковорода приобретет еще более темный цвет, на ее поверхности образуется жировая молекулярная пленка, которая выполняет антипригарную функцию.

Антикоррозийные свойства: черная углеродная сталь имеет тонкий слой оксидированного железа, который создается в процессе производства под воздействием высоких температур. Такое защитное покрытие оксидом железа представляет собой барьер от контакта кислорода с железом и предотвращает от коррозии. Тем не менее, сковороду необходимо хранить в сухом месте и не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.



- Быстрое нагревание!
- Не содержит перфтороктановой кислоты и политетрафторэтилена!
- Постоянное улучшение антипригарных свойств.



Gipfel International le ofrece trastos de cocina fabricados de acero al carbono. Recientemente en el mercado mundial de utensilios de cocina este material ha ganado mucha confianza de los usuarios gracias a su vida útil duradera y la ausencia de impacto alguno a la salud humana.

El acero al carbono es un tipo de acero con un alto contenido de carbono, lo que determina principalmente las propiedades mecánicas del acero. El acero al carbono contiene el 1,65% de manganeso, el 0,6% de silicón o el 0,6% de cobre, así que puede ser laminado en hojas muy delgadas sin perder su solidez y resistencia a las altas temperaturas, lo que permite usarlo para utensilios que se pueden calentar muy rápido.

LAS VENTAJAS DEL ACERO AL CARBONO EN COMPARACIÓN CON OTROS METALES Y ALEACIONES:

- Posibilidad de un calentamiento muy rápido, lo que permite ahorrar tiempo y energía.
- Vida útil duradera. Los trastos de acero al carbono tienen una mejor resistencia a los daños mecánicos, raspaduras, golpes.
- Seguridad para la salud humana. El acero al carbono contiene hierro que no afecta la salud del consumidor.



- Uso en las cocinas de inducción, gracias a las propiedades magnéticas del acero al carbono.
- Un resultado mejor en la preparación de los platos. Durante el proceso de calentamiento el acero al carbono alcanza la temperatura de 180° C mucho más rápido que otros materiales, lo que permite conservar las vitaminas y otras sustancias útiles de los alimentos.
- Solidez. El acero al carbono es tres veces más compacto que el aluminio, lo que determina su costo más bajo y una vida útil más duradera. Un espesor regular de las paredes de utensilios fabricados de este tipo de acero es de 1.5-2.0 mm.
- Peso. El acero al carbono es como mínimo dos veces más ligero que la fundición de hierro y posee unas mejores características como la seguridad, capacidades antiadherentes, resistencia a las altas temperaturas, una distribución uniforme de calor por toda la superficie de la sartén.

Para prolongar la vida útil de una sartén de acero al carbono que no tiene acabados de otros materiales y para mejorar sus propiedades antiadherentes se recomienda lo siguiente:



- Lave a mano el utensilio en agua caliente con un detergente lavavajillas y una esponja.
- Para la preparación de alimentos siempre ponga en la sartén una cantidad pequeña de aceite;
- Deje el regulador de calentamiento del horno en el nivel mediano;
- Distribuya el aceite sobre toda la superficie de la sartén;
- Apague el fuego cuando vea que el aceite empieza a humear;
- Después del uso deje la sartén enfriarse, luego límpiela con agua y séquela.
- Por una alta conductividad térmica de la sartén es necesario cocinar a fuego medio/bajo. Un sobrecalentamiento puede causar daños a la sartén y provocar que se quemen los alimentos.
- No deje desatendida la sartén durante la preparación de alimentos.
- Utilice sólo plástico, caucho o accesorios de cocina de madera en la cocina.



- Cuando no esté en uso, mantenga la sartén seca.

La propiedad antiadherente de la sartén va a mejorarse con cada uso posterior, a condición de respetar las instrucciones de su uso y conservación. La sartén va a adquirir un color más oscuro, en su superficie va a formarse una capa molecular de grasas que va a fungir como acabado antiadherente.

La propiedad anticorrosión: acero negro al carbono tiene una capa delgada de hierro oxidado que se forma durante el proceso de fabricación a las temperaturas elevadas. Este acabado formado con el óxido de hierro crea una barrera impidiendo el contacto del oxígeno con el acero, previniendo así el proceso de corrosión. Sin embargo, es recomendable mantener la sartén en un lugar seco y evitar lavarla en lavavajillas.

- Calentamiento rápido
- ¡No contiene ácido perfluorooctanoico y politetrafluoroetileno!
- Una mejora continua de la propiedad antiadherente del utensilio



gipfel.net