



Verwendung und Pflege

Use and care

Эксплуатация и уход

Uso y cuidado



WERWENDUNG UND PFLEGE

1. Spülen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Schwamm ab. Es wird nicht empfohlen, mit Salz und Öl durchzuhitzen, da dieses Produkt mit mattem Email bedeckt ist. Die Verwendung von Salz oder Öl bei hohen Temperaturen kann das Produkt beschädigen.

2. In Zukunft wird empfohlen, ein gusseisernes Produkt direkt nach dem Gebrauch mit sanften Reinigungsmitteln oder Soda in warmem Wasser zu waschen. Die Verwendung einer Spülmaschine kann das Produkt beschädigen, es wird empfohlen, es von Hand ohne den Einsatz von aggressiven Scheuermitteln zu waschen. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, legen Sie heißes Gusseisen nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie gusseisernes Kochgeschirr nicht lange im Wasser liegen, trocknen Sie es sofort nach dem Waschen. Es wird empfohlen, ein Papiertuch zu verteilen, um überschüssige Feuchtigkeit aufzunehmen, oder das Geschirr unter einer dünnen Ölschicht zu belassen.

3. Legen Sie beim Garen keine gefrorenen oder sehr kalten Speisen in heißes Geschirr. Das Geschirr sollte bei schwacher Hitze unter Zugabe von Öl oder Wasser erhitzt werden; es wird nicht empfohlen, trockenes Geschirr zu erhitzen, um Schäden zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochfeld-Heizelements gleich oder kleiner als der Durchmesser des Bodens des emaillierten Produkts ist. Beim Kochen auf einem Gasherd sollten die Flammen nur den Boden und nicht die Wände berühren, um ein Anbrennen der Speisen, eine Verunreinigung und eine Überhitzung des Geschirrs zu vermeiden. Entfernen Sie säurehaltige Lebensmittel aus dem Geschirr sofort nach dem Garen und spülen Sie es schnell aus. Lagern Sie keine Lebensmittel in gusseisernem Kochgeschirr, stellen Sie kein gusseisernes Kochgeschirr mit Essensresten in den Kühlschrank. Dieses Product ist für den Einsatz im Backofen, über offenem Feuer, auf Elektro- und Induktionsflächen geeignet. Beim Kochen wird empfohlen, Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden; es wird nicht empfohlen, Küchenzubehör aus Metall zu verwenden, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden.



USE AND CARE

1. Before first use, rinse the product thoroughly in warm water using mild detergents and a soft sponge. It is not recommended to ignite with salt and oil, as this product is covered with matte enamel. Using salt or oil at high temperatures may damage the product.

2. In the future, it is recommended to wash a cast iron product with gentle detergents or soda in warm water immediately after use. Using a dishwasher can damage the product, it is advisable to wash it by hand without the use of aggressive abrasive substances. Avoid sudden temperature changes, do not place hot cast iron in cold water. Do not leave cast iron cookware in water for a long time, dry it immediately after washing. It is recommended that you spread a paper towel to absorb excess moisture or leave the cookware under a thin layer of oil.

3. When cooking, do not place frozen or very cold food in hot dishes. The cookware should be heated over low heat, adding oil or water; it is not recommended to heat dry dishes to avoid damage. Make sure that the diameter of the hob heating element is equal to or less than the diameter of the bottom of the enamel product. When cooking on a gas stove, the flames should only touch the bottom, not hitting the walls, which will help to avoid food burning, contamination and overheating of the dishes. Remove acidic foods from dishes immediately after cooking and rinse quickly. Do not store food in cast iron cookware, do not put cast iron cookware with leftover food in the refrigerator. The product is suitable for use in the oven, over an open fire, on electric and induction surfaces. When cooking, it is recommended to use plastic or wooden kitchen utensils, it is not recommended to use metal accessories to avoid damage to the coating.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

1. Перед первым использованием тщательно промойте изделие в тёплой воде с использованием щадящих моющих средств и мягкой губки. Не рекомендуется прокаливать с солью и маслом, так как данное изделие покрыто матовой эмалью. Использование соли или масла при высоких температурах может повредить изделие.

2. В дальнейшем изделие из чугуна рекомендуется мыть щадящими моющими средствами или содой в теплой воде сразу после использования. Использование посудомоечной машины может повредить изделие, желательно мыть вручную без использования агрессивных абразивных веществ. Избегайте резкого перепада температур, не помещайте раскаленный чугун в холодную воду. Не оставляйте чугунную посуду в воде на долгое время, высушите сразу после мытья. Рекомендуется выкладывать бумажное полотенце для впитывания лишней влаги или оставлять посуду под тонким слоем масла.

3. Во время приготовления пищи не помещайте в нагретую посуду замороженные или очень холодные продукты. Посуду следует нагревать на слабом огне, добавляя масло или воду, не рекомендуется нагревать сухую посуду во избежание повреждений. Следите, чтобы диаметр нагревательного элемента плиты был равным или меньше диаметра дна эмалированного изделия. При приготовлении пищи на газовой плите языки пламени должны касаться только дна, не попадая на стенки, что поможет избежать пригорания пищи, загрязнения и перегрева посуды. Удаляйте кислые продукты из посуды сразу после приготовления пищи и быстро промывайте её. Не храните продукты в чугунной посуде, не помещайте чугунную посуду с остатками приготовленной пищи в холодильник. Изделие подходит для использования в духовке, на открытом огне, на электрической и индукционной поверхностях. При готовке рекомендуется пользоваться полимерными или деревянными кухонными принадлежностями, не рекомендуется использовать металлические аксессуары во избежание повреждения покрытия.



USO Y CUIDADO

1. Antes del primer uso, enjuague bien el producto en agua tibia con detergentes suaves y una esponja suave. No se recomienda encender con sal y aceite, ya que este producto está cubierto con esmalte mate. El uso de sal o aceite a altas temperaturas puede dañar el producto.

2. En el futuro, se recomienda lavar el producto de hierro fundido con detergentes suaves o soda en agua tibia inmediatamente después del uso. El uso de un lavavajillas puede dañar el producto, es recomendable lavarlo a mano sin el uso de sustancias abrasivas agresivas. Evite los cambios bruscos de temperatura, no coloque hierro fundido caliente en agua fría. No deje la vajilla de hierro fundido en agua durante mucho tiempo, séquelos inmediatamente después de lavarlos. Se recomienda colocar una toalla de papel para-absorber el exceso de humedad o dejar la vajilla bajo una fina capa de aceite.

3. No coloque alimentos congelados o muy fríos en una vajilla caliente durante la cocción. La vajilla debe calentarse a fuego lento, agregando aceite o agua; no se recomienda calentar platos secos para evitar daños. Asegúrese de que el diámetro del elemento calefactor de la encimera sea igual o menor que el diámetro de la base del producto esmaltado. Al cocinar en una estufa de gas, las llamas solo deben tocar el fondo sin golpear las paredes, lo que ayudará a evitar que los alimentos se quemen, ensucien y sobrecalienten la vajilla. Retire los alimentos ácidos de los platos inmediatamente después de cocinarlos y enjuáguelos rápidamente. No guarde alimentos en la vajilla de cocina de hierro fundido, no coloque la vajilla de cocina de hierro fundido con restos de comida en el refrigerador. El producto es adecuado para usar en el horno, en el fuego abierto, en superficies eléctricas y de inducción. Durante la cocción se recomienda usar utensilios de cocina de polímero o madera, no se recomienda usar accesorios de metal para evitar daños en el revestimiento.



www.gipfel.net