

Ezen az öntöttvas edényen 196 napot dolgoztunk, hogy Te vele tölthesd az életed hátralévő részét. Köszönjük, hogy a FABINI edényt választottad!

Termékeink a tervező- és fejlesztőcsapatunk több mint fél éves munkájának eredményei – olyan minőségű darabok, amelyek jó eséllyel tovább bírják, mint mi magunk.

Ahhoz, hogy ez így is legyen, fontos, hogy megfelelően gondoskodj róluk. Hogyan? Mindent elmondunk a következő útmutatóban. Ezután már nincs más dolgod, mint főzni egy jót!

① Előkészítés

Az öntöttvas edény alkalmas használatra:

- minden típusú főzőfelületen (gáz, üvegkerámia, indukciós)
- elektromos és gázsütőben
- kültéri grillen, ahol van stabil grillrács vagy lap, amelyre az edény biztonságosan elhelyezhető

Első használat előtt:

Távolítsd el az összes csomagolóanyagot, címkét és reklámmatricát – ezeket környezetbarát módon kezeld.

Mosd el az öntöttvas edényt meleg vízzel, kevés mosogatószerrel, puha szivaccsal vagy kendővel. Öblítsd le tiszta vízzel, majd töröld szárazra.

② Seasoning – A felület beégetése

Az edény már gyárilag ki van égetve, így azonnal használható. A „seasoning” egy hagyományos eljárás, amellyel természetes tapadásmentes réteg jön létre, és hosszú távon megőrizhető az edény kiváló teljesítménye. Használj jó minőségű növényi olajat, lehetőleg repce- vagy lenolajat.

Ajánlott eljárás sütőben:

- ➊ Mosd el és teljesen szárítsd meg az edényt.
- ➋ Kend be vékonyan belülről és kívülről növényi olajjal.
- ➌ Töröld le a felesleges olajat papírtörülővel – a felület csak enyhén legyen fényes.
- ➍ Helyezd az edényt előmelegített sütőbe 260 °C-ra, és süsd 60 percig.
- ➎ Kapcsold ki a sütőt, és hagyd az edényt benne legalább 60 percig kihűlni.
- ➏ Vedd ki, és töröld át papírtörülővel. Ismételd meg a folyamatot legalább kétszer. Ezután az edény készen áll a használatra.

③ Használat

Helyezd az edényt olyan főzőzónára, amely méretben megfelel az edény aljának.

Sütőhasználat esetén mindig tegyél alá grillrácsot vagy sütőlemez.

Használj kevés olajat, és közepes fokozaton melegítsd fel fokozatosan. Az öntöttvas rendkívül forróra melegszik, ezért használj edényfogót vagy konyharuhát a kezeléséhez.

A forró edényt mindig fa vágódeszkára vagy fémrácsra tedd.

A seasoning rétegnek köszönhetően mindenféle konyhai eszköz használható: fa, szilikon, műanyag és fém is.

Az edényt a sütőbe mindig mindenféle műanyag vagy védőelem nélkül helyezd be.

④ Tisztítás és karbantartás

Mosd el kézzel meleg vízben, kevés mosogatószerrel. Használj puha szivacsot vagy kendőt. Öblítsd le tiszta vízzel, és alaposan töröld szárazra. Ajánlott visszatenni a még

langyos edényt a sütőbe, hogy teljesen kiszáradjon.

Ne használj fém vagy nylon súrolót, súrolószert, oldószert vagy vegyszereket.

Használatától és tisztítási gyakoriságtól függően az edényt időnként újra be kell égetni a fent leírt módon, hogy megőrizze tapadásmentes védelmét. Tárold gyermekektől elzárva.

⑤ Fontos figyelmeztetések

A FABINI edények hosszú élettartamának megőrzése érdekében:

❶ Főzőlapon ne húzd az edényt, inkább emeld – így elkerülheted a karcolásokat.

❷ Ne tedd a forró edényt hőérzékeny felületre (pl. műanyag vágódeszkára).

❸ Ne mosd mosogatógépben.

❹ Az öntöttvas nehéz – mindig két kézzel fogd meg. Ne ejtsd le, és ne engeddd, hogy valami ráessen.

❺ Ne önts hideg vizet forró edénybe, és ne tedd hideg vízbe – valamint fordítva sem.

❻ Ne használd mikrohullámú sütőben.

❼ Ne tedd ki tartós nedvességnek – ez rozsdásodáshoz vezethet.

❽ Ha az edény csavaros fogantyúval rendelkezik, rendszeresen ellenőrizd, hogy szoros-e. A meglazult fogantyú veszélyes lehet.

CZ

zakaznici@fabini.cz
+420 228 227 216
www.fabini.cz

HU

info@fabini.hu
+36 1 445 1737
www.fabini.hu

SK

zakaznici@fabini.sk
+421 222 205 161
www.fabini.sk

NL

support@fabini.nl
+31 970 1026 5362
www.fabini.nl

FABINI brand s.r.o.
IČ: 07 06 51 32