

Mattia | cast iron cookware



FABINI

① Před prvním použitím omyjte

Nádobí opláchněte vlažnou vodou, umyjte prostředkem na mytí nádobí a osušte hadříkem.

② Používání a údržba

Ze začátku nádobí nahřívejte na mírný až střední plamen okolo 3 minut nebo si ji v troubě předehejte na požadovanou teplotu. Smaltovaný povrch odolává teplotám do 260 °C.

Pro manipulaci s horkým nádobím používejte chňapky nebo utěrky.

Aby se nádobí rovnoměrně nahřálo, doporučujeme jej používat na plotýnce, která co nejlépe odpovídá jejímu průměru. Při vaření můžete používat všechny typy nástrojů, doporučujeme převážně ty dřevěné a plastové.

Po vaření nebo pečení nádobí umývejte až ve chvíli, kdy je dostatečně chladné – vlivem rychlých teplotních změn by mohlo dojít k vyboulení dna nebo dokonce k prasknutí.

Pokud dojde k připálení, nechte nádobí odmočit a na odstranění připáleniny použijte hadřík či kartáč z měkkých materiálů. Nepoužívejte kovové drátěnky. Pro důkladnější umytí a odstranění zbytků jídla můžete použít jedlou sodu nebo hrubou sůl.

→ Nádobí nedoporučujeme vkládat do myčky.

→ Nádobí nepoužívejte v mikrovlnné troubě!

① Pred prvým použitím umyte

Riad opláchnite vlažnou vodou, umyte prostriedkom na umývanie riadu a osušte handričkou.

② Používanie a údržba

Najskôr riad zohrejte na miernom až strednom plameni približne 3 minúty alebo ho predhrejte na požadovanú teplotu v rúre. Smaltovaný povrch odolá teplotám do 260 °C.

Na manipuláciu s horúcim riadom používajte kuchynské rukavice alebo utierky.

Aby sa riad rovnomerne rozohrial, odporúčame ho používať na platničke, ktorá najlepšie zodpovedá jeho priemeru. Na varenie môžete používať všetky typy náčinia, ale odporúčame hlavne drevené a plastové.

Po varení alebo pečení umývajte riad až vtedy, keď je dostatočne vychladnutá - prudké zmeny teploty by mohli spôsobiť vydutie dna alebo dokonca jeho prasknutie.

Ak dôjde k pripáleniu, nechajte riad odmočiť a na odstránenie pripáleniny použite mäkkú handričku alebo kefku. Nepoužívajte drôtenku. Na dôkladnejšie umytie a odstránenie zvyškov jedla môžete použiť jedlú sódu alebo hrubú soľ.

- Nevhodné do umývačky riadu.
- Nevhodné do mikrovlnnej rúry.

① Wash before first use

Rinse the cookware with lukewarm water or wash with dishwashing detergent and dry with a cloth.

② Use and maintenance

Heat the cookware on a low to medium flame for about 3 minutes at first, or preheat it to the desired temperature in the oven. The enamel surface can withstand temperatures up to 260 °C.

Use oven mitts or cloths to handle heated cookware.

To ensure that the cookware heats evenly, we recommend using it on a hob that best matches its diameter. You can use all types of tools for cooking, but we recommend mainly wooden and plastic ones.

Wash the cookware when it is cool enough - rapid temperature changes could cause the bottom to bulge or even crack.

If scorching occurs, let the cookware soak and use a soft cloth or brush to remove the scorch. Do not use metal wire. You can use baking soda or coarse salt to remove food residue.

- It is not recommended to put cookware in the dishwasher.
- Do not use the cookware in the microwave!

① Lavare prima del primo utilizzo

Sciacquare le stoviglie con acqua tiepida, lavarle con un detersivo per piatti e asciugarle con un panno.

② Uso e manutenzione

Riscaldare le stoviglie a fuoco medio-basso per circa 3 minuti all'inizio, oppure preriscaldarle alla temperatura desiderata nel forno. La superficie smaltata può resistere a temperature fino a 260 °C.

Per maneggiare le stoviglie calde, utilizzare guanti o panni da forno.

Per garantire un riscaldamento uniforme delle stoviglie, si consiglia di utilizzarle su un piano di cottura che si adatti al meglio al loro diametro. È possibile utilizzare tutti i tipi di utensili, ma si consigliano soprattutto quelli in legno e plastica.

Dopo l'utilizzo, lavare le stoviglie solo quando è sufficientemente fredda: i rapidi sbalzi di temperatura potrebbero causare il rigonfiamento o addirittura la rottura del fondo.

In caso di bruciature, lasciare scolare le stoviglie e utilizzare un panno morbido o una spazzola per rimuoverle. Evitare l'uso di fili metallici. È possibile utilizzare bicarbonato di sodio o sale grosso per un lavaggio più approfondito e per rimuovere i residui di cibo.

- Non è consigliabile mettere le stoviglie in lavastoviglie.
- Evitare l'uso delle stoviglie nel microonde!

① Vor dem ersten Gebrauch waschen

Das Kochgeschirr mit lauwarmem Wasser abspülen, mit Geschirrspülmittel reinigen und mit einem Tuch abtrocknen.

② Gebrauch und Pflege

Erhitzen Sie das Kochgeschirr zunächst etwa 3 Minuten lang auf kleiner bis mittlerer Flamme oder heizen Sie es im Backofen auf die gewünschte Temperatur vor. Die emaillierte Oberfläche hält Temperaturen von bis zu 260 °C stand.

Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Tücher, um das heiße Kochgeschirr anzufassen.

Um eine gleichmäßige Erwärmung des Kochgeschirrs zu gewährleisten, empfehlen wir, es auf einem Kochfeld zu verwenden, das seinem Durchmesser am besten entspricht. Sie können alle Arten von Kochgeschirr verwenden, aber wir empfehlen vor allem Holz- und Kunststoffgeschirr.

Waschen Sie das Kochgeschirr, wenn es ausreichend abgekühlt ist - schnelle Temperaturschwankungen können dazu führen, dass sich der Boden wölbt oder sogar Risse bekommt.

Wenn es zu Verbrennungen kommt, lassen Sie das Kochgeschirr einweichen und entfernen Sie die Verbrennungen mit einem weichen Tuch oder einer Bürste. Verwenden Sie keinen Metalldraht. Sie können Backpulver oder grobes Salz verwenden, um Lebensmittelreste zu entfernen.

- Es wird nicht empfohlen, das Kochgeschirr in die Spülmaschine zu geben.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle!



@fabinicz



@fabini.cz



@fabinicz

Fabini brand s. r. o. (IČ: 07 06 51 32 / DIČ: CZ 07 06 51 32)
Korunní 2569/108, 101 00 Praha 10

CZ +420 228 227 216

SK +421 222 205 161

(po – pá 9 – 17 h)

zakaznici@fabini.cz

www.fabini.cz