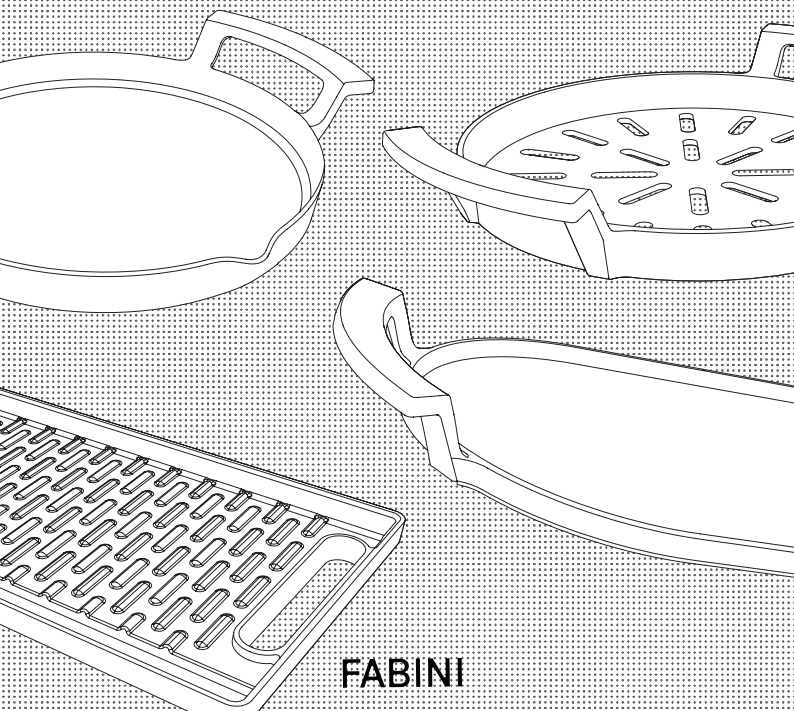


Lore | grill and open fire set

Cookware, reimagined



FABINI

Nad tímto litinovým nádobím
jsme strávili **196 dní**, abyste
s ním **vy** strávili zbytek života.

Děkujeme, že jste si zakoupili
naše nádobí FABINI.

Naše produkty jsou výsledkem
našeho designerského a pro-
duktového týmu, který nad nimi
strávil více než půl roku práce,
aby vznikla věc, která vás pra-
vděpodobně přežije.

Abychom toho docílili, je nutné
o nádobí správně pečovat.

Jak? Všechno vám vysvětlíme
v následujícím návodu. Hned
poté se můžete pustit do vaření.

**Hledáte inspiraci, na co litinové
nádobí použít?** Koukněte na fabi-
ni.cz/blog nebo na náš Instagram.

① Příprava

Litínové nádobí je vhodné k použití:

- na všech typech varných desek (plynových, sklokeramických i indukčních)
- v elektrických a plynových troubách
- na venkovním grilu s pevnou grilovací deskou nebo grilovacím roštem, na který se nádobí umísť.

① Před použitím

Před použitím odstraňte z litinového nádobí obalový materiál, reklamní štítky a nálepky. Tyto ekologicky zlikvidujte.

Omyjte litinové nádobí v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí.

Používejte měkkou houbičku nebo utěrku k mytí. Opláchněte čistou vodou a otřete suchou utěrkou.

② Seasoning povrchu

Naše litinové nádobí je již z výroby profesionálně vypáleno a připraveno k okamžitému použití. Seasoning je tradiční postup, který vytváří přirozenou nepřilnavou vrstvu a obnovuje špičkové kulinářské vlastnosti při dlouhodobém používání. K seasoningu použijte kvalitní rostlinný olej, ideálně řepkový nebo lněný.

Seasoning lze provést více způsoby, ale my doporučujeme vypálení v troubě:

① Nejdříve nádobí umyjte a důkladně vysušte.

② Potřete vnitřní i vnější povrch nádobí tenkou vrstvou rostlinného oleje, nejlépe tedy řepkového nebo lněného.

③ Otřete přebytečný olej papírovou utěrkou – povrch by měl být pouze mírně lesklý.

④ Vložte nádobí do předehřáté trouby na 260 °C a nechte jej vypalovat po dobu asi 60 minut.

⑤ Troubu vypněte a nechte v ní nádobí alespoň 60 minut vychladnout.

⑥ Následně nádobí vyjměte a otřete povrch suchou papírovou utěrkou. Výše popsany postup opakujte minimálně dvakrát.

Nádobí je nyní připraveno k použití.

Zahřáté litinové nádobí vždy odkládejte na dřevěné prkénko nebo kovový rošt. Litina, ze které je nádobí vyrobeno, umožňuje po seasoningu použití jakéhokoliv náčiní, tedy dřevěného, silikonového, plastového i kovového.

Litinové nádobí vkládejte do trouby bez ochranných krytů a jiných kuchyňských pomůcek.

② Použití

Umístěte litinové nádobí na plotýnku, která odpovídá průměru dna nádobí. Pokud budete používat litinové nádobí v troubě, vždy jej umístěte na pevný grilovací rošt nebo na plech.

Použijte malé množství oleje a zahřívejte litinové nádobí postupně na středním výkonu.

Litinové nádobí se během použití zahřívá na velmi vysokou teplotu. Používejte při manipulaci kuchyňské chňapky nebo utěrku, abyste se nepopálili.

③ Údržba

Litínové nádobí myjte **ručně v teplé vodě** s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí.

Používejte měkkou houbičku nebo utěrku. Opláchněte čistou vodou a důkladně osušte. Doporučujeme nádobí vložit zpět do trouby, aby zcela doschlo.

K mytí **nepoužívejte** kovové ani nylonové drátěnky, abrazivní čisticí prostředky, rozpouštědla, chemické látky apod.

V závislosti na četnosti používání a způsobu čištění můžete litínové nádobí znovu vypálit. Proces vypálení, popsáný v předchozí části návodu, obnovuje ochrannou vrstvu povrchu a zajišťuje dlouholetou životnost vašeho prémiového nádobí.

Ukládejte litínové nádobí **mimo dosah dětí**.

④ Důležitá upozornění:

Pro zachování vysoké kvality vašeho nádobí FABINI dodržujte následující zásady:

❶ Při použití na varné desce nádobí zdvihejte a pokládejte. Neposouvejte nádobím po varné desce, neboť by mohlo dojít k poškrábání varné desky.

❷ Nepokládejte zahřáté litínové nádobí na povrchy, které jsou citlivé na teplo, např. plastová prkénka.

❸ Litínové nádobí není určeno k mytí v myčce.

❹ Litínové nádobí je těžké. Vždy jej uchopte oběma rukama.

Zabraňte tomu, aby litínové nádobí spadlo, příp. aby na něj spadl jiný předmět.

❺ Do zahřátého litínového nádobí nelijte studenou vodu ani jej neponořujte do studené vody a naopak.

❻ Litínové nádobí není určeno k použití v mikrovlnné troubě.

❼ Litínové nádobí nevystavujte nadměrné vlhkosti. Vlhkost způsobí, že litínové nádobí začne reznout.

❽ Pokud je litínové nádobí vybaveno úchyty, které se šroubují, pravidelně kontrolujte dotažení šroubků. Pokud by byly uvolněné, mohlo by dojít k uvolnění úchyty. To by mohlo způsobit škody na majetku či vážné zranění.

We spent **196 days** working on this cast iron cookware so it would serve you well for the rest of your life.

Thank you for purchasing FABINI cookware.

Our products are the result of the efforts of our product and design teams, who spent over half a year doing their best to ensure our product will last you a lifetime.

To achieve this, proper care of your cookware is essential. What to do? We will explain on the following pages. You can get to cooking right after that.

Need inspiration on the use of cast iron cookware? Check out fabini.cz/blog or our Instagram account.

① Getting ready

Cast iron cookware is suitable for:

- all types of cooktops (gas, ceramic, induction)
- electric and gas stoves
- outdoor griddle or grill robust enough to hold the cookware

① Before First Use

Before first use, unpack the cookware and remove all stickers. Dispose of packaging in an environmentally friendly way.

Wash the cast iron cookware in warm water with some kitchen detergent. Use a soft sponge or towel. Rinse in clean water, then wipe dry.

② Finish Seasoning

Our cast iron cookware comes professionally seasoned from the factory and ready for immediate use. Seasoning is a traditional process that creates a natural

non-stick surface and restores prime culinary performance in long-term use. Use high-quality vegetable oil, ideally canola or linseed, to season.

Seasoning can be done in multiple ways. We recommend oven firing:

- ① First, wash and thoroughly dry the cookware.
- ② Coat the inner and outer surface in a thin layer of vegetable oil, ideally canola or linseed.
- ③ Wipe excess oil with a paper towel. The surface should only be slightly glossy.
- ④ Place the cookware in an oven pre-heated to 260 °C and let it season for about 60 minutes.
- ⑤ Turn off the oven and let the cookware cool for at least 60 minutes. Remove the cookware from the oven and wipe it with a dry paper towel.
- ⑥ Repeat this process at least twice.

Your cookware is now ready for use.

② Use

Place the cookware on a hot plate matching the cookware bottom diameter.

When using cast iron cookware in an oven, always set it on a robust grille or tray.

Using a small amount of oil, gradually heat the cookware at medium power.

Cast iron cookware becomes extremely hot during use. To avoid burns, use oven mitts or a towel to handle hot cookware.

Always set hot cast iron cookware down on a wooden board or metal grille. Once seasoned, cast iron cookware is not sensitive to utensil material. You may use wooden, silicone, plastic or metal utensils.

Remove protective handles and tools when placing cast iron cookware in the oven.

③ Maintenance

Wash the cast iron cookware **by hand in warm water** with some kitchen detergent. Use a soft sponge or towel.

Rinse in clean water and dry thoroughly. We recommend returning the cookware to the oven to finish drying.

Do not wash with metal or nylon scrapers, abrasive cleaners, solvents or other chemicals, etc.

Depending on frequency of use and manner of cleaning, you may season the cookware again.

The seasoning process is described in the previous section of the manual. It restores the protective surface layer to ensure maximum service life for your premium cookware.

Store cast iron cookware in a kitchen cabinet **inaccessible to children**.

④ Important Notice:

To maintain your Fabini cookware in prime condition, observe the following:

① When using the cookware on a hot plate, move it by lifting it first. **Do not** slide it across the plate to avoid scratching the plate surface.

② **Do not** set hot cast iron cookware on heat-sensitive surfaces, e.g. plastic cutting boards.

③ Cast iron cookware is not dishwasher-safe.

④ Cast iron cookware is heavy. Always carry it with both hands. Keep cast iron cookware from falling or having other objects fall on it.

⑤ **Do not** pour cold water in hot cast iron cookware. **Do not** immerse hot cast iron cookware in cold water.

⑥ Cast iron cookware is not suitable for microwave ovens.

⑦ Avoid exposing cast iron cookware to high humidity. Cast iron cookware may rust in humid conditions.

⑧ If your cookware has bolt-on handles, check tightness of the bolts regularly. Loose bolts may cause the handle to fall off suddenly, potentially causing serious injury or property damage.

Orders and product inquiries:

zakaznici@fabini.cz
+420 228 227 216 (ČR)

zakaznici@fabini.sk
+421 222 205 161 (SK)

support@fabini.nl
0031 970 1026 5362 (NL)

(mon – fri 9 – 17 h)

Fabini brand s. r. o.
IČ: 07 06 51 32 / DIČ: CZ 07 06 51 32
Prague, Czech Republic