



⚠ Před použitím je nutné si přečíst. Nedodržení tohoto pokynu může mít za následek vážné zranění nebo smrt.

Distributor: Display Me s.r.o.
Jeronymova1460/2
25101 Ricany, Czech Republic
Tel.: +420739940355
info@displayme.com
www.displayme.com/support

SKENUJTE ZDE

LITINOVÝ GRILOVACÍ POVRCH

první použití + příprava na vaření

Vidíte tu hladce zrnitou, charakteristickou černou patinu? Položili jsme pevný základ pro vaše koření a nyní je vaše litinová varná plocha vzdálená už jen jednu sezónu od toho, aby se do jejího zrna vryla chuť dobré chvilky. Zde je návod, jak začít:

SEZÓNOVÁNÍ

Litinu je třeba pravidelně ochucovat olejem, aby si zachovala odolný nepřilnavý povrch, který vydrží i náročné podmínky. teplo z ohniště. Nepřilnavost se plně rozvine po 8-10 kořeněních. Dalších 30 minut před vařením bude dostatečně dlouhá doba na ochucení litinové varné plochy.

Kořenění se provádí při vysokém žáru, proto s litinou manipulujte bezpečně oběma rukama.

Potřebujete pouze kleště na vaření, hadry, žárovzdorné rukavice a olej na koření.

K dochucení doporučujeme lněný olej. Kouřový bod lněného oleje je ideální pro vytvoření silného nepřilnavého povlaku.

- 01** Rozdělejte v jámě malý oheň a nechte ho dohořet na uhlíky, zatímco budete shromažďovat koření suroviny. Umístěte čistou litinovou varnou plochu na systém adaptéru na dřevěné uhlí na 5-10 minut, aby zcela vyschla a železo mohlo dýchat.
- 02** Vyjměte litinovou varnou plochu z adaptéru na dřevěné uhlí a položte ji na tepelně bezpečný povrch. Pomocí hadru a kleští naneste na povrch malé množství lněného oleje. Přebytečný olej setřete tak, aby na povrchu zůstala jen velmi slabá vrstva.

- 03** Umístěte litinovou varnou plochu na adaptér na dřevěné uhlí a nechte ji 20 minut vytvrzovat nad žhavými uhlíky, přičemž udržujte teplotu povrchu mezi 400-500 °F. Infračervený teploměr je užitečný pro sledování teploty. Možná budete muset přiložit více dřeva, abyste udrželi teplotu. Občas otočte litinovou varnou plochu o 90 stupňů, abyste ji rovnoměrně ochutili. Je zcela normální, že se při tomto kroku objevují a mizí změny barvy.
- 04** Po uplynutí 20 minut je litina připravena k vaření! Pro některé potraviny může být teplota 400-500 °C příliš vysoká, proto nechte povrch podle potřeby vychladnout. Pokud v této fázi ještě nejste připraveni vařit, setřete přebytečný olej a nechte vychladnout. Skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- 05** Hned po vaření pečlivě otřete přebytečný tuk a potraviny z povrchu pomocí hadříků nebo dokonce papírových utěrek. Čištění se nejlépe provádí, když je litinová varná plocha ještě horká a uvolněná, proto použijte kleště na vaření, abyste uchopili hadry, a žárovzdorné rukavice, abyste litinovou varnou plochu zajistili za rukojeti, dokud je ještě horká.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE + SPRÁVNÉ POUŽITÍ

- Při prvních několika použitích vařte na oblíbeném oleji, dokud si nevytvoříte charakteristický nepřilnavý povrch dobře ochucené litiny.
- Litina by se měla skladovat na chladném a suchém místě. Nejlépe uvnitř a zakryté. Vystavení vysoké vlhkosti nebo povětrnostním vlivům může podpořit rezavění.
- Litinu nelze mýt v myčce nádobí.
- Litinu nenamáčejte ani neponořujte na delší dobu do vody.
- K čištění nepoužívejte drsné chemikálie ani čisticí prostředky. Jemné mýdlo na nádobí je vhodné pro občasné použití.
- Nad otevřeným ohněm nestříkejte kořenící olej ani olej na vaření. Tyto oleje mohou být hořlavé a mohlo by dojít k vážnému zranění nebo poškození. Litinovou varnou plochu promažte hadrem a kleštěmi nebo před položením na náboj.
- Vyvarujte se pádů nebo tupých nárazů do litiny. U tohoto materiálu je větší pravděpodobnost, že se zlomí, než že se promáčkne nebo ohne.
- Litinu nenatírejte ani nelakujte.
- Nepoužívejte k ohřevu nepotravinářských materiálů.
- Zvedejte opatrně a používejte obě rukojeti, litina je velmi těžký materiál.
- Litinová varná plocha je navržena tak, aby bezpečně spolupracovala s rozbočovačem Solo, adaptérem na dřevěné uhlí a ohništěm. Nepokoušejte se používat litinovou varnou plochu na jiných ohništích nebo otevřených ohništích.
- Použijte litinovou varnou plochu správné velikosti pro vaše ohniště.
- Před použitím postavte ohniště na vyrovnaný a stabilní podklad.
- Nepokoušejte se přenášet ohniště s litinovou varnou plochou na místě a nepřemisťujte náboj ani konvertor na dřevěné uhlí s litinovou varnou plochou na místě.
- Nepokládejte ji na povrchy citlivé na teplo nebo na povrchy, které by se mohly poškodit vahou a strukturou nožiček litinové varné plochy.
- Typické zbytky nebo nánosy na varném povrchu lze odstranit jemným drhnutím pomocí drátěnky a kleští. Chainmail je ideální pro celoživotní péči o litinu a nepoškodí varný povrch.
- K uvolnění odolných zbytků lze použít vodu. Vyjměte litinovou varnou plochu z adaptéru na dřevěné uhlí a položte ji na tepelně bezpečný povrch. Ještě horkou litinu zalijte vodou, a jakmile se voda ohřeje, můžete nánosy setřít hadrem a kleštěmi.
- Po vyčištění pokračujte v zahřívání litinové varné plochy nad ohništěm, dokud nebude povrch zcela suchý.
- Po zaschnutí naneste na litinový povrch lehkou vrstvu lněného oleje a poté jej uložte na chladném a suchém místě.
- Kořenění litiny je důležité z bezpečnostních i výkonnostních důvodů. Zatímco v běžné stravě se malé množství železa očekává a je prospěšné, někteří jedinci se zdravotním citlivostí se musí vyvarovat nadměrného množství železa. Proces ochucování zabraňuje vyplavování železa do potravin. Bez zdravotní citlivosti na železo není rez v malém množství škodlivá ani při požití a je schválenou přídatnou látkou FDA.
- Rez na litině znamená, že povrch je holý a je třeba jej ošetřit. Časté vysoké teploty (nad 500 °C) a kyselé potraviny (rajčata, citrusy) narušují koření na litinovém povrchu a podporují rez. Co nejčastěji kořeňte a před uskladněním lehce naolejujte, abyste zachovali bezpečný povrch pro vaření.
- Litinu lze zachránit před korozí vyčištěním a opětovným kořeněním. Rozpusťte rez roztokem bílého octa a vody v poměru 1:1. Roztok nechte na povrchu několik minut působit a poté místo lehce vydrhněte řetízkem. Litinu důkladně opláchněte a podle potřeby opakujte a okořeňte podle výše uvedených pokynů, abyste obnovili ochrannou bariéru.



UPOZORNĚNÍ: Tento výrobek vás může vystavit působení chemických látek včetně benzenu, o nichž je státu Kalifornie známo, že způsobují rakovinu a vrozené vady nebo jiné reprodukční poškození. Další informace, přejít na www.P65Warnings.ca.gov



⚠ Pred použitím je potrebné si prečítať. Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok vážne zranenie alebo smrť.

Distribútor: Display Me s.r.o.
Jeronymova 1460/225101 Ricany, Česká republika Tel.: +420739940355
info@displayme.com
www.displayme.com/support

NASKENUJTE TU

LIATINOVÝ GRILOVACÍ POVRCH

Prvé použitie + príprava na varenie

Vidíte tú hladkozrnnú, charakteristickú čiernu patinu? Položili sme pevný základ pre vaše korenie a teraz je vaša liatinová varná plocha len jednu sezónu vzdialená od toho, aby sa do zrna vyryla chuť dobrého okamihu. Tu je návod, ako začať:

KORENIE

Liatinu je potrebné pravidelne ochutiť olejom, aby sa zachoval odolný nepriľnavý povrch, ktorý odolá drsným podmienkam. teplo z krbu. Nelepivosť sa úplne rozvinie po 8-10 korení. Ďalších 30 minút pred varením bude dostatočne dlhých na okorenenie liatinovej varnej plochy.

Korenie sa vykonáva pri vysokej teplote, preto s liatinou zaobchádzajte bezpečne oboma rukami.

Všetko, čo potrebujete, sú kliešte na varenie, handry, žiaruvzdorné rukavice a korenistý olej.

Na dochutenie odporúčame ľanový olej. Bod dymu ľanového oleja je ideálny na vytvorenie silného nepriľnavého povlaku.

01 V jame urobte malý oheň a nechajte ho vyhoriť na uhlie, kým zbierate korenie. Umiestnite čistú liatinovú varnú dosku na systém adaptéra na drevené uhlie na 5-10 minút, aby úplne vyschla a nechala žehličku dýchať.

02 Vyberte liatinovú varnú dosku z adaptéra na drevené uhlie a položte ju na tepelne bezpečný povrch. Pomocou handry a klieští naneste na povrch malé množstvo ľanového oleja. Prebytočný olej utrite tak, aby na povrchu zostala iba veľmi tenká vrstva.

03 Položte liatinovú varnú dosku na adaptér na drevené uhlie a nechajte ju 20 minút vytvrdnúť na žeravom uhlí, pričom povrchovú teplotu udržiajte medzi 400-500 °F. Infračervený

Teplomer je užitočný na monitorovanie teploty. Možno budete musieť pridať viac dreva, aby ste udržali teplotu. Liatinovú varnú dosku občas otočte o 90 stupňov, aby ste ju rovnomerne okorenili. Je celkom normálne, že sa počas tohto kroku objaví a zmizne zmena farby.

04 Po 20 minútach je liatina pripravená na varenie! Pri niektorých potravinách môže byť teplota 400-500 °C príliš vysoká, preto nechajte povrch podľa potreby vychladnúť. Ak v tejto fáze nie ste pripravení variť, prebytočný olej vytraste a nechajte vychladnúť. Skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.

05 Ihneď po varení opatrne zotrite prebytočný tuk a jedlo z povrchu handričkami alebo dokonca papierovými utierkami. Čistenie sa najlepšie vykonáva, keď je liatinová varná doska ešte horúca a voľná, preto použite kliešte na uchopenie handier a žiaruvzdorných rukavíc, aby ste liatinovú varnú dosku zaistili za rukoväte, kým je ešte horúca.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE + SPRÁVNE POUŽITIE

- Prvých pár použití varte vo svojom obľúbenom oleji, kým nezískate charakteristický neprilnavý povrch dobre ochutené liatiny.
- Liatina by sa mala skladovať na chladnom a suchom mieste. Najlepšie v interiéri a zakryté. Vystavenie vysokej vlhkosti alebo poveternostným podmienkam môže podporiť hrdzavenie.
- Liatinu nie je možné umývať v umývačke riadu.
- Liatinu nenamáčajte ani neponárajte do vody na dlhší čas.
- Na čistenie nepoužívajte agresívne chemikálie ani čistiace prostriedky. Jemné mydlo na riad je vhodné na príležitostné použitie.
- Na otvorený oheň nestriekajte koreniaci olej ani kuchynský olej. Tieto oleje môžu byť horľavé a môžu spôsobiť vážne zranenie alebo poškodenie. Liatinovú varnú dosku namažte handrou a kliešťami alebo pred položením na kazetu.
- Zabráňte pádom alebo tupým nárazom do liatiny. Tento materiál sa s väčšou pravdepodobnosťou zlomí, ako preliači alebo ohne.
- Liatinu nemaľujte ani nelakujte.
- Nepoužívajte na ohrievanie nepotravinárskych materiálov.
- Opatrne zdvihnite a použite obe rukoväte, liatina je veľmi ťažký materiál.
- Liatinová varná doska je navrhnutá tak, aby bezpečne fungovala so solo Hubom, adaptérom na drevené uhlie a ohniskom. Nepokúšajte sa použiť liatinovú varnú plochu na iných ohniskách alebo otvorených ohniskách.
- Na ohnisko použite liatinovú varnú dosku správnej veľkosti.
- Pred použitím položte ohnisko na rovný a stabilný povrch.
- Nepokúšajte sa prenášať ohnisko s namiestenu liatinovou varnou doskou a nehýbte náplňou alebo konvertorom dreveného uhlia s nasadenou liatinovou varnou doskou
- Neumiestňujte ho na povrchy citlivé na teplo alebo povrchy, ktoré by sa mohli poškodiť hmotnosťou a štruktúrou nôh liatinovej varnej dosky.
- Typické zvyšky alebo usadeniny na varnej doske je možné odstrániť jemným drhnutím drôtenkami a kliešťami. Reťazová pošta je ideálna na celoživotnú starostlivosť o liatinu a nepoškodí varnú plochu.
- Na uvoľnenie odolných zvyškov je možné použiť vodu. Vyberte liatinovú varnú dosku z adaptéra na drevené uhlie a položte ju na tepelne bezpečný povrch. Nalejte vodu na ešte horúcu liatinu a akonáhle sa voda zahreje, môžete usadeniny utrieť handrou a kliešťami.
- Po vyčistení pokračujte v ohrievaní liatinovej varnej plochy nad ohniskom, kým povrch úplne nevyschne.
- Po zaschnutí naneste na liatinový povrch ľahkú vrstvu ľanového oleja a potom ho uložte na chladnom a suchom mieste.
- Korenie liatiny je dôležité z bezpečnostných a výkonnostných dôvodov. Zatiaľ čo malé množstvo železa sa očakáva a je prospešné v bežnej strave, niektorí jedinci so zdravím Je potrebné vyhnúť sa nadmernému množstvu železa. Proces ochucovania zabraňuje vylúhovaniu železa do potravín. Bez zdravotnej citlivosti na železo nie je hrdza v malom množstve škodlivá ani pri požití a je prísadou schválenou FDA.
- Hrdza na liatine znamená, že povrch je holý a je potrebné ho ošetriť. Časté vysoké teploty (nad 500 °C) a kyslé potraviny (paradajky, citrusy) narúšajú korenie na povrchu liatiny a podporujú hrdzu. Pred uskladnením čo najčastejšie okoreňte a zľahka naolejujte, aby ste udržali bezpečný povrch na varenie.
- Liatinu je možné zachrániť pred koróziou čistením a opätovným dochucovaním. Hrdzu rozpustíte roztokom bieleho octu a vody v pomere 1:1. Roztok nechajte niekoľko minút na povrchu a potom oblasť zľahka vydrhnite retiazkou. Liatinu dôkladne opláchnite a podľa potreby opakujte a okoreňte podľa vyššie uvedených pokynov, aby ste obnovili ochrannú bariéru.



VAROVANIE: Tento produkt vás môže vystaviť chemikáliám vrátane benzénu, o ktorých je v štáte Kalifornia známe, že spôsobujú rakovinu a vrodené chyby alebo iné reprodukčné poškodenie. Pre viac informácií, prejdite na www.P65Warnings.ca.gov



⚠ Használat előtt el kell olvasni. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása súlyos sérülést vagy halált okozhat.

Forgalmazó: Display Me s.r.o.
Jeronymova 1460/225101 Ricany, Czech Republic
Tel.: +420739940355
info@displayme.com
www.displayme.com/support

SZKENNELÉS ITT

ÖNTÖTTVAS RÁCS FELÜLET

Első használat + előkészítés a főzéshez

Látod azt a sima szemcsés, jellegzetes fekete patinát? Szilárd alapot fektettünk le fűszereid számára, és most öntöttvas főzőfelületed már csak egy szezonra van attól, hogy egy jó pillanat ízét vessük a gabonájába. Így kezdheti el:

FŰSZEREZÉS

Az öntöttvasat rendszeresen olajjal kell fűszerezni, hogy tartós, tapadásmentes felületet tartson fenn, amely ellenáll a zord körülményeknek.

hő a kandallóból. A nem ragadósság 8-10 fűszerezés után teljesen kialakul. További 30 perccel a főzés előtt elég hosszú lesz az öntöttvas főzőfelület szezonozásához.

A fűszerezést magas hőmérsékleten végezzük, ezért mindkét kezével biztonságosan kezelje az öntöttvasat.

Csak főzőfogóra, rongyra, hőálló kesztyűre és fűszerolajra van szüksége.

A fűszerezéshez lenmagolajat ajánlunk. A lenolaj füstpontja ideális erős tapadásmentes bevonat létrehozásához.

- 01** Készítsen egy kis tüzet a gödörben, és hagyja, hogy szénné égjen, miközben összegyűjti a fűszereket. Helyezzen egy tiszta öntöttvas főzőfelületet a faszén adapter rendszerre 5-10 percre, hogy teljesen megszáradjon, és a vasaló lélegezzen.
- 02** Távolítsa el az öntöttvas főzőfelületet a szénadapterről, és helyezze hőbiztos felületre. Rongy és fogó segítségével vigyen fel kis mennyiségű lenmagolajat a felületre. Törölje le a felesleges olajat úgy, hogy csak egy nagyon vékony réteg maradjon a felületen.

- 03** Helyezze az öntöttvas főzőfelületet a faszén adapterre, és hagyja forró szénen 20 percig kikeményedni, a felületi hőmérsékletet 400-500 ° F között tartva. Infravörös hőmérő hasznos a hőmérséklet ellenőrzésére. Lehet, hogy több fát kell hozzáadnia a hőmérséklet fenntartásához. Időnként forgassa el az öntöttvas főzőfelületet 90 fokkal, hogy egyenletesen fűszerezze. Teljesen normális, hogy az elszíneződés megjelenik és eltűnik ebben a lépésben.
- 04** 20 perc elteltével az öntöttvas készen áll a főzésre! Egyes élelmiszerek esetében a 400-500 ° C-os hőmérséklet túl magas lehet, ezért hagyja a felületet szükség szerint lehűlni. Ha ebben a szakaszban nem áll készen a főzésre, rázza le a felesleges olajat és hagyja kihűlni. Hűvös, tiszta és száraz helyen tárolandó.
- 05** Közvetlenül a főzés után óvatosan törölje le a felesleges zsírt és ételt a felületről ruhával vagy akár papírtörülővel. A tisztítást akkor lehet a legjobban elvégezni, ha az öntöttvas főzőlap még forró és laza, ezért főzőfogóval fogja meg a rongyokat és hőálló kesztyűt, hogy rögzítse az öntöttvas főzőlapot a fogantyúknál, amíg még forró.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK + HELYES HASZNÁLAT

- Az első néhány használatnál főzze kedvenc olajában, amíg ki nem alakítja a jól fűszerezett öntöttvas jellegzetes tapadásmentes felületét.
- Az öntöttvasat hűvös, száraz helyen kell tárolni. Előnyösen beltérben és fedett. A magas páratartalomnak vagy időjárási viszonyoknak való kitettség elősegítheti a rozsdásodást.
- Öntöttvas nem mosható mosogatógépben.
- Ne áztassa vagy merítse az öntöttvasat hosszabb ideig vízbe.
- A tisztításhoz ne használjon erős vegyszereket vagy mosószereket. Az enyhe mosogatószappan alkalmi használatra alkalmas.
- Ne permetezzen fűszerolajat vagy étolajat nyílt tűzön. Ezek az olajok gyúlékonyak lehetnek, és súlyos sérülést vagy károsodást okozhatnak. Kenje meg az öntöttvas főzőfelületet ronggyal és fogóval, vagy mielőtt a patronra helyezné.
- Kerülje az öntöttvasra való esést vagy tompa ütést. Ez az anyag nagyobb valószínűséggel törik, mint a horpadás vagy hajlítás.
- Ne festsen vagy lakkozzon öntöttvasat.
- Ne használja nem élelmiszeripari anyagok melegítésére.
- Óvatosan emelje fel és használja mindkét fogantyút, az öntöttvas nagyon nehéz anyag.
- Az öntöttvas főzőlapot úgy tervezték, hogy biztonságosan működjön együtt a Solo Hubbal, a faszénadapterrel és a tűzrakóhellyel. Ne próbálja meg használni az öntöttvas főzőfelületet más tűzrakóhelyeken vagy nyitott tűzrakóhelyeken.
- Használja a megfelelő méretű öntöttvas főzőlapot a tűzrakóhelyhez.
- Használat előtt helyezze a tűzrakóhelyet vízszintes, stabil felületre.
- Ne kísérelje meg a tűzrakóhelyet öntöttvas főzőfelülettel a helyén hordani, és ne mozgassa a töltőt vagy a szénátalakítót úgy, hogy az öntöttvas főzőfelület a helyén legyen.
- Ne helyezze hőérzékeny felületekre vagy olyan felületekre, amelyeket károsíthat az öntöttvas főzőlap lábainak súlya és szerkezete.
- A főzési felületen lévő tipikus maradványok vagy lerakódások eltávolíthatók súrolópárnákkal és fogókkal történő óvatos súrolással. A láncposta ideális az öntöttvas egész életén át tartó gondozásához, és nem károsítja a főzőfelületet.
- A víz felhasználható a makacs maradékok lazítására. Távolítsa el az öntöttvas főzőfelületet a szénadapterről, és helyezze hőbiztos felületre. Öntsön vizet a még forró öntöttvasra, és amint a víz felmelegszik, törölje le a lerakódásokat ronggyal és fogóval.
- Tisztítás után folytassa az öntöttvas főzőfelület melegítését a tűzrakóhely felett, amíg a felület teljesen megszárad.
- Szárítás után vigyen fel egy könnyű réteg lenmagolajat az öntöttvas felületére, majd tárolja hűvös, száraz helyen.
- Az öntöttvas fűszerezése biztonsági és teljesítménybeli okokból fontos. Míg a normál étrendben kis mennyiségű vas várható és előnyös, néhány egészséges ember Kerülni kell a túlzott mennyiségű vasat. Az ízesítési folyamat megakadályozza a vas kimosódását az élelmiszerbe. A vasra való egészségügyi érzékenység nélkül a rozsdá kis mennyiségben nem káros, még akkor sem, ha lenyelik, és az FDA által jóváhagyott adalékanyag.
- Az öntöttvas rozsdája azt jelenti, hogy a felület csupasz és kezelni kell. A gyakori magas hőmérséklet (500 °C felett) és a savas ételek (paradicsom, citrusfélék) erodálják az öntöttvas felületén lévő fűszereket és elősegítik a rozsdát. Fűszerezzük a lehető leggyakrabban, és tárolás előtt enyhén olajozzuk, hogy biztonságos felületet tartsunk fenn a főzéshez.
- Az öntöttvas tisztítással és újrafűszerezéssel megmenthető a korróziótól. Oldjuk fel a rozsdát fehér ecet és víz oldatával 1:1 arányban. Hagyja az oldatot néhány percig a felületen, majd enyhén dörzsölje a területet egy láncsal. Alaposan öblítse le az öntöttvasat, és ismételje meg és szükség szerint fűszerezze a fenti utasítások szerint a védőgát helyreállításához.



FIGYELMEZTETÉS: Ez a termék olyan vegyi anyagoknak, köztük benzolnak teheti ki Önt, amelyekről Kalifornia államban ismert, hogy rákot, születési rendellenességeket vagy más reprodukció károsodást okoznak. További információk:
Přejít na www.P65Warnings.ca.gov