



POSUDE OD LIJEVANOG ŽELJEZA – BRANDANI DUTCH OVEN

Prije prve uporabe posude pažljivo pročitajte naše prijedloge za korištenje i čišćenje. Obavezno uklonite svu ambalažu i naljepnice. Posudu ručno operite toplom vodom i sapunom. Odmah pažljivo isperite i osušite mekom krpom.

Nije prikladno za pranje u perilici posuđa.

OSOBINE

Emajlirano lijevano željezo je vrijedan i robustan materijal koji se dobro prilagođava svim vrstama pripreme i kuhanja hrane. Osobito preporučljivo za dugo kuhanje na laganoj vatri i za prženje, lijevano željezo je najprikladnije u kuhinji zbog svoje sposobnosti učinkovitog zadržavanja i ravnomjerne raspodjele topline, što zahtijeva manje energije nego ostalo posuđe. Jela će također duže ostati topla na stolu. Naš poklopac čuva paru koja nastaje kuhanjem hrane i poboljšava okuse, za izvanredan doživljaj kuhanja.

SVESTRANOST

Naše posuđe može se koristiti na svim izvorima topline, uključujući plinska kuhala, električne ploče za kuhanje, staklokeramiku i indukciju. Također se mogu koristiti u tradicionalnoj električnoj pećnici do 250 C. **NISU prikladni za korištenje u mikrovalnoj pećnici.** Za podizanje lonaca uvijek koristite kuhinjsku krpu ili rukavice za pećnicu.

UPUTE

Postupno zagrijte lonac kako biste dobili izvrsne okuse i ravnomjerno kuhanje. Ako je potrebno koristiti visoku temperaturu, smanjite intenzitet kada se postigne željena temperatura. Nikada ne koristite otvorenu vatru za zagrijavanje posude. Upotrijebite masnoću poput ulja, masti ili maslaca po vašem izboru da potpuno pokrijete dno prije nego što se lonac počne zagrijavati. Lijevano željezo tako dobro zadržava toplinu da ako se lonac pregrije, toplina će biti previše velika i

rezultati kuhanja bit će loši. Prozirna glazirana površina nije pogodna za suho kuhanje. **Ne ostavljajte lonac bez nadzora dok se zagrijava i ne stavljajte ga u upotrebu ukoliko posuda nije sezonirana (brunirana),** jer bi to moglo oštetiti emajl. Ručke se mogu zagrijati tijekom kuhanja. Uvijek se zaštitite koristeći rukavice za posuđe kada rukujete vrućim posuđem.

Preporučujemo da koristite samo silikonski pribor ili onaj napravljen od drveta ili toplinski otporne plastike. **NE** koristite metalne noževe ili pribor kako biste izbjegli tragove i ogrebotine na vitrificiranoj površini proizvoda. Uvijek odaberite posudu čija je baza prikladna za veličinu zagrijanog područja štednjaka kako biste maksimizirali njegovu učinkovitost i spriječili pregrijavanje rubova lonca. **Plamen plina uvijek bi trebao biti ograničen na bazu i NIKADA ne bi trebao izlaziti duž rubova lonca.** Vijci ručki poklopca i ručki posude mogu se tijekom vremena opustiti. Pazite da su uvijek stegnuti.

ČIŠĆENJE

Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi prije nego što ga počnete čistiti. Ne uranjajte vrući lonac u hladnu vodu: toplinski šok može ga slomiti ili oštetiti emajliranu površinu. Uklonite svaki ostatak s dna i bočnih strana lonca. Za tvrdokorne ostatke hrane, napunite lonac toplom sapunicom i ostavite da odstoji 15-20 minuta prije nego što ga operete kao i obično. Ne koristite abrazivna ili metalna sredstva za čišćenje, abrazivne spužve ili vrlo tvrde i čvrste četke za čišćenje bilo kojeg dijela posude. Nakon pranja, posudu temeljito osušite i pohranite na suhom mjestu. Ne grebite emajliranu površinu metalnim priborom, žlicom ili mutilicom i ne udarajte ih ovim predmetima po vrhu posude. Ne koristite noževe ili druge oštre pribore za uklanjanje ostataka hrane iz posude. Nikada ne pohranjujte posude dok su još vlažne. Posude pohranjujte u suhom i prozračnom prostoru udaljenom od pare.

GARANCIJA

Proizvod ima jamstvo od dvije godine. Jamstvo se ne odnosi na neodgovarajuću uporabu proizvoda, oštećenje nastalo nepoštivanjem uputa za uporabu ili ako je proizvod izložen udarcima ili padovima. Pojava mrlja, tamnjenja, smeđenja, ogrebotina na unutarnjoj i vanjskoj površini ne daje razlog za reklamaciju. Prisutnost ogrebotina neće utjecati na uporabu proizvoda, posebno u pogledu sigurne uporabe. Jamstvo vrijedi od datuma kupnje (za web shop kupce od dana primitka proizvoda) koji se dokazuje priloženim računom.