



ŻELIWNY KOCIOŁEK MYŚLIWSKI
GARNEK WĘGIERSKI NA KUCHENKĘ OGNISKO GRILL
DCHO02
ORYGINALNA INSTRUKCJA OBSŁUGI



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi przed montażem, podłączeniem lub użytkowaniem produktu, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem. W przypadku przekazania tego produktu osobom trzecim należy dołączyć im również niniejszą instrukcję

obsługi.

CO TO JEST KOCIOŁEK WĘGIERSKI?

Ten kociołek węgierski to solidny i tradycyjny żeliwny garnek z dobrze dopasowaną pokrywką. Jest wszechstronny i może być używany do gotowania, pieczenia, duszenia, smażenia w różnych miejscach, takich jak ogniska i grille.

GŁÓWNE CECHY

Kociołek bardzo dobrze reguluje ciepło i zapewnia równomierne gotowanie potraw, dzięki ciężkiej żeliwnej konstrukcji. Gotowanie można rozpocząć od umieszczenia rozżarzonych węgli, żaru lub brykietów grillowych na pokrywie i pod garnkiem.

Podniesiona krawędź pokrywy zapewnia efektywną dystrybucję ciepła. Garnek można również postawić bezpośrednio na ogniu. Doskonale nadaje się do przygotowywania potraw, takich jak duszone mięso, gulasze, chleb, ciasta i wiele innych. Kociołek jest już naoliwiony i gotowy do użycia w momencie dostawy, ale jest wymagana dalsza pielęgnacja po jego użyciu, należy wtedy postępować w następujący sposób:

- Wyczyść go gorącą wodą i natrzyj olejem konserwującym, pastą konserwującą lub olejem kokosowym.
- Umieść go do góry nogami w ogniu lub grillu gazowym w temperaturze około 200 C na godzinę.
- Wetrzyj pozostały tłuszcz w kociołek. Proces ten można powtarzać w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić ochronę przed rdzą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Natychmiast po użyciu usuń popiół z pokrywki i garnka.
- Nigdy nie przechowuj resztek jedzenia w żeliwnych garnkach.
- Do czyszczenia garnka należy używać gorącej wody, gdy tylko kociołek ostygnie.

- Resztki jedzenia i przypalone jedzenie można usunąć za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej bez uszkodzania powierzchni.
- Unikaj stosowania mydła lub ostrych środków czyszczących.
- Wysusz kociołek po czyszczeniu i nałóż pastę/olej do konserwacji

PRZECHOWYWANIE

- Nasmarować garnek pastą pielęgnacyjną, olejem pielęgnacyjnym lub olejem kokosowym.
- Umieść wewnątrz arkusz papieru kuchennego i nie zamykaj całkowicie pokrywy. Pozwoli to na przechowywanie garnka przez długi czas.

UWAGA Jeśli używasz garnka na szklanej płycie grzewczej, obchodź się z nim ostrożnie i unikaj popychania go, ponieważ może to spowodować zarysowania.

USUWANIE RDZY

1. Usuń rdzę za pomocą środka do czyszczenia urządzeń ze stali nierdzewnej.
2. Spłukaj wyczyszczony kociołek gorącą wodą i dokładnie wytrzyj go do sucha.
3. Ponownie nasmaruj kociołek pastą pielęgnacyjną, olejem kokosowym lub olejem pielęgnacyjnym.
4. Po tym procesie kociołek jest ponownie gotowy do użycia.

UWAGI I RADY

- Nigdy nie czyść żeliwa detergentami do mycia naczyń lub środkami do czyszczenia zmywarek, ponieważ rozpuszczają one tłuszcz i atakują powierzchnię ochronną.
- Unikaj wkładania produktu do zmywarki.

ZAKRES DOSTAWY

- 1 x BBQ kociołek

- 1 x pogrzebacz
- 1 x pokrywka
- 1 x uchwyt do przenoszenia
- 1 x podstawka ze stali nierdzewnej