

kela

Feel at home.



Calido

Kochgeschirr – Gusseisen
Cookware – Cast Iron
Cuisson – Fonte

Schwarz matt · Black matt · Noir mate

D Maximale Temperaturen Calido schwarz matt

E Maximum temperature of Calido black matt

F Températures maximales Calido noire mate

E Temperaturas máximas Calido preto mate

P Temperaturas máximas Calido preto fosco

I Temperature massima Calido nero opaco

NL Maximale temperaturen Calido zwart mat

FIN Maksimilämpötilat Calido musta mattapintainen

GR Μέγιστες θερμοκρασίες Calido μαύρο ματ

TK Calido maksimum sıcaklıklar siyah mat

AR معدن مطلقاً Calido درجة الحرارة القصوى لكايلين

RU Максимальные температуры Calido черный матовый

UA Максимальні температури Calido матовий чорний

PL Maksymalne temperatury – Calido czarna matowa

CZ Maximální teploty Calido černý matný

SK Maximálne teploty Calido čierny matný

SLO Maksimalne temperature Calido mat črna

HR Maksimalne temperature Calido matirana crna

RO Temperaturi maxime Calido negru mat

BG Максимални температури Calido черен матов

CN 最高温度 Calido 黑色哑光



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction



300 °C

11942



12470



12471



12472



12468

300 °C



12861



12473



12474

300 °C



12469



11964



12475

220 °C

300 °C

D

Wir gratulieren zum Kauf der Kochgeschirrschale Calido schwarz matt. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch. Nur der sachgemäße Umgang mit Gusseisengeschirr garantiert lange Freude und gute Kochergebnisse.

Calido schwarz matt Produkte sind vielseitig verwendbar.

Mit den Calido schwarz matt Produkten können Sie aromaschonend braten, schmoren, kochen, garen, karamellisieren, frittieren, marinieren oder auch backen. Die matte, schwarze Beschichtung ist besonders gut zum scharfen Anbraten geeignet, sie fördert das Brataroma und intensiviert den Geschmack.

Hochwertige Materialien und Vorzüge

Die Töpfe und Bräter der Serie Calido sind aus massivem Gusseisen und daher echte Schwergewichte. Innen und außen sind sie mit einer Emaillebeschichtung überzogen, die vor Rost schützt und auch das Anhaften von Speisen verhindert. Für den Guss und die Emaillebeschichtung werden ausschließlich hochwertige und geprüfte Materialien nach internationalen Vorschriften verwendet.

An der matten, schwarzen Emaillebeschichtung bildet sich mit der Zeit durch das Braten mit Fett eine „Patina“ im Inneren des Topfes, die die Brateigenschaften sogar noch verbessert. Wir empfehlen, diese bei der Reinigung nicht zu entfernen.

Vorzüge

Kochgeschirr aus emailliertem Guss ist vielseitig einsetzbar und bietet einzigartige Vorzüge, die in der modernen Küche gefragt sind.

- Für alle Herdarten und hohe Temperaturen geeignet.
- Ermöglicht eine hervorragende Verteilung und Speicherung der Hitze
- Langlebig und pflegeleicht
- Zum stilvollen Servieren bestens geeignet, zudem hält Gussgeschirr die Speisen lange warm.

Hinweise

- Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch in warmem Spülwasser reinigen. Gut abtrocknen!
- Beim Gebrauch beachten: Überhitzung vermeiden. Es kann zu schlechten Kochergebnissen führen. Mittlere oder niedrige Temperaturen sind für viele Speisen optimal. Wählen Sie bereits bei Kochbeginn die gewünschte und entsprechende Temperatur.
- Hinweis für Grillplatte: Aufgrund der Abmessungen bei gleichzeitig geringer Produkthöhe kann ein leichtes Wackeln der Platte nicht ausgeschlossen werden. Die Grilleigenschaften werden dadurch nicht beeinträchtigt.

Profitipp

Brennen Sie den Bräter vor Erstgebrauch ein. Durch die dadurch entstehende Antihafteigenschaft brennt in Ihrem Bräter weniger an.

Im Ofen:

1. Bräter mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, anschließend gut abtrocknen.

2. Reiben Sie den Bräter innen und außen (nicht den Glanzboden) mit Pflanzenöl ein. Auch den Griff. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch.
3. Legen Sie den Bräter umgekehrt mit dem Bräterrand auf den Gitterrost (Boden nach oben) in den zuvor auf 220 ° - 230 °C vorgeheizten Backofen. Ein darunter befindliches Backblech fängt ggf. tropfendes Öl auf.
3. Nach 30 Minuten schalten Sie den Ofen aus und lassen diesen mit dem Bräter darin abkühlen. Entnehmen Sie den abgekühlten Bräter und spülen diesen unter fließendem Wasser aus.

Auf dem Herd:

Passt der Bräter nicht in Ihren Ofen oder bevorzugen Sie den Herd, führen Sie das Einbrennen wie folgt durch:

1. Bräter mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, anschließend gut abtrocknen.
2. Reiben Sie den Bräter innen mit Pflanzenöl ein. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch.
3. Erhitzen Sie nun den Bräter auf hoher Stufe bis das Öl zu rauchen beginnt.
4. Nach dem Abkühlen spülen Sie den Bräter kurz unter fließendem Wasser aus. Anschließend gut trocken reiben.

Ob im Ofen oder auf dem Herd, Sie können diesen Vorgang zwei bis drei mal wiederholen (optional). Die Antihafteigenschaft wird mit jedem Einbrennen besser.

Hinweise zur schonenden Behandlung der Emaillebeschichtung

- Wir empfehlen Küchenhelfer mit Silikon, Kunststoff oder Holz zu verwenden. Bitte schneiden Sie nicht auf der Emaillebeschichtung und verwenden Sie keine batterie- oder strombetriebenen Rühr- oder Püriergeräte, da dies unschöne Kratzer und Schnittpuren verursachen kann.
- Niemals das Gussgeschirr für längere Zeit ohne Inhalt erhitzen. Überhitzung kann Schäden an der Emaillierung hervorrufen.
- Calido Gussgeschirr ist nicht zum fettlosen Braten und Kochen geeignet. Das gewählte Öl, Fett oder die Butter sollte vor dem Bratvorgang über die gesamte Grundfläche verteilt werden.
- Das Kochgeschirr ist nicht schlagfest. Siehe Hinweise „**Schäden an Emaille oder Rost**“

Für Ihre Sicherheit bitte beachten

- Kochgeschirr aus Gusseisen wird sehr heiß. Daher beim Abstellen und Servieren immer geeignete Untersetzer oder Oberflächen wählen.
- Griffe aus Gusseisen und Edelstahl werden sehr heiß. Sie dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten oder offenen Flammen befinden: Verbrennungsgefahr! Immer Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden!
- Achten Sie darauf, dass die Deckelgriffe fest sitzen (gegebenfalls Schraube nachziehen), um Unfälle zu vermeiden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt. Von Kindern fernhalten.

- Beim Frittieren den Topf nur bis 1/3 der Höhe mit Öl befüllen. Spritzschutz für eventuelle Fettspritzer bereithalten.

Verwendung auf allen Herdarten

- Um die Glasplatte des Herdes bestmöglich zu schonen, ist der Topf mit einem Glanzboden ausgestattet. Dennoch sollte der Topf nicht über die Glasoberfläche geschoben, sondern immer angehoben werden, um Kratzer auf dem Glasfeld zu vermeiden.
- Bei Verwendung auf Gasherden: Die Gasflamme auf die Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Sie darf nie über die Seitenwände hinausbrennen. Brand- und Verbrennungsgefahr.
- Die Größe der Herdplatte/Kochfeld sollte der Unterseite des Kochgeschirrs entsprechen, um die Energie optimal zu nutzen.
- Auf Induktionskochfeldern beachten: Passendes Kochfeld wählen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr langsam. Überhitzung vermeiden, denn Induktion reagiert sehr schnell.

Verwendung im Backofen

- Artikel mit Glasdeckel sind bis zu 220 °C erhitzen. Alle Produkte mit Gussdeckel sind bis zu 300 °C erhitzen.
- Zur optimalen Verwendung empfehlen wir das Kochgeschirr im Backofen immer auf ein Backblech oder einen Rost zu stellen.

Reinigung und Pflege

- Erhitztes Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen lassen. Nicht direkt in kaltes Wasser geben. Extreme Temperaturschwankungen

unbedingt vermeiden. Nach dem Abkühlen mit warmen Spülwasser reinigen und mit Wasser nachspülen. Gut abtrocknen.

- Verzichten Sie auf starke Scheuermittel und Topfreiniger-Pads mit Metallfasern. Diese könnten die Emaillebeschichtung beschädigen. Spülbürsten oder Schwämme mit Nylonfasern können problemlos zur Reinigung außen und innen verwendet werden.
- Rückstände können durch Einweichen mit heißem Wasser schonend gelöst werden. Danach mit einem Tuch nachwischen und gut abtrocknen.
- Wählen Sie zur Aufbewahrung von Gusseisen-Kochgeschirr einen trockenen Ort.
- Eine Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, aber nicht empfehlenswert, da dies eventuell zu einer Trübung der Emaille-Oberfläche führen kann und zudem die Patina entfernen würde.

Schäden an Emaille oder Rost

Das Kochgeschirr kann trotzdem weiter verwendet werden. In diesem Fall die beschädigte Stelle reinigen, trocknen und mit Öl einreiben. Trocken aufbewahren. Ist der Boden des Kochgeschirrs beschädigt, können auf Oberflächen Kratzer entstehen. In diesem Fall empfehlen wir den Kauf eines neuen Artikels. Auch Allergikern (z. B. Nickel, Eisen) raten wir bei beschädigter Emaillierung im Topfinneren zum Austausch.

GB

Congratulations on your purchase of the Calido black matt cookware range. Please read the instructions for use carefully. Only the proper handling of cast-iron cookware guarantees long-term enjoyment and good cooking results.

Calido black matt products are used for a variety of applications.

You can use the Calido black matt products for gentle frying, braising, cooking, simmering, caramelising, deep-frying, marinating or also baking that preserves the aroma of the food.

The matt black coating is ideal for searing, promoting the roasting aroma and intensifying the taste.

High-grade materials and benefits

The pots and roasters in the Calido range are made of solid cast iron and are therefore real heavyweights. They have an enamel coating on the inside and outside that protects against rust and also prevents food sticking to the surface.

High-grade materials tested according to international standards are exclusively used for the cast iron and the enamel coating.

A "patina" forms over time on the matt black enamel coating on the inside of the pan from frying with fat that improves the frying properties even more. We recommend that this is not removed when cleaning the cookware.

Benefits

Cookware made of enamelled cast iron is used for a variety of applications and offers unique benefits that are called for in modern kitchens.

- Suitable for all types of hobs and high temperatures.
- Enables excellent heat distribution and storage
- Durable and easy-clean
- Cast-iron cookware is perfect for stylish serving and also for keeping food hot for a long time.

Note

- Clean the cookware in hot soapy water before using for the first time. Dry well!
- When using, please note: avoid overheating. It can lead to poor cooking results. Medium or low temperatures are ideal for a lot of food. Choose the desired and appropriate temperature when you start cooking.
- Note about the grill plate: Due to the dimensions combined with the low product height, a slight wobble of the plate cannot be ruled out. This does not affect the properties of the grill.

Professional tip

Season the roasting pan before using it for the first time. The resulting non-stick properties will ensure that less food sticks to your roasting pan.

In the oven:

1. Clean the roasting pan with hot water and washing-up liquid and then dry it thoroughly.
2. Rub vegetable oil onto the inside and outside of the roasting pan

(not the glossy base). Also the handle. Remove excess oil with a cloth.

3. Place the roasting pan upside down in the oven, previously pre-heated to 220° - 230°C, with the edge of the roasting pan on the grille (base facing upwards). A baking tray placed underneath it will collect any dripping oil.
3. After 30 minutes, switch off the oven and let it cool down with the roasting pan still in there. Remove the cooled roasting pan and rinse it under the tap.

On the cooker:

If the roasting pan does not fit into your oven or if you prefer to use the cooker, season the pan as follows:

1. Clean the roasting pan with hot water and washing-up liquid and then dry it thoroughly.
2. Rub vegetable oil onto the inside of the roasting pan. Remove excess oil with a cloth.
3. Now heat the roasting pan on a high setting until the oil starts to smoke.
4. After it has cooled down, rinse the roasting pan briefly under the tap. Then wipe it dry.

Whether in the oven or on the cooker, you can repeat this process two to three times (optional). The non-stick properties improve each time the frying pan is seasoned.

Instructions on the gentle treatment of the enamel coating

- We recommend using kitchen utensils with silicone, plastic or wood.
Please do not cut on the enamel

coating and do not use any battery or electrically powered mixers or blends as this can cause unsightly scratches and incision marks.

- Never heat empty cast-iron cookware for a long period of time. Overheating can cause damage to the enamel.
- Calido cast-iron cookware is not suitable for fat-free frying and cooking. The selected oil, fat or butter should be distributed over the entire surface area before frying.
- The cookware is not impact-resistant. See the instructions for **"Damage to enamel or rust"**

Please note for your safety

- Cast-iron cookware gets very hot. Therefore always choose suitable mats or surfaces when placing it down or serving.
- Handles made of cast iron and stainless steel get very hot. They must never be positioned over heated hotplates or naked flames: risk of burning! Always use pot holders and oven gloves!
- Make sure that the lid handles are tight (otherwise tighten the screw) in order to avoid accidents.
- Do not leave the cookware unattended during use. Keep out of the reach of children.
- When deep-frying, only fill the pan up to a 1/3 of the height with oil. Have a splash guard for any fat splashes.

Use on all hob types

- In order to protect the glass plate of the cooker as much as possible, the pan has a smooth glossy base. However, the pan should not be

pushed over the glass surface, but always lifted to avoid scratches on the glass plate.

- When used on gas hobs: adjust the gas flame on the underside of the cookware. It should never burn on the side walls. Fire hazard and risk of burning.
- The size of the hotplate/cooking zone should correspond to the underside of the cookware in order to make optimum use of the energy.
- On induction hobs, please note: choose the appropriate hotplate. Heat the cookware slowly. Avoid overheating because induction reacts very quickly.

Use in the oven

- Products with glass lid can be heated to 220 °C.
All products with cast lids can be heated up to 300 °C.
- For optimum use, we recommend that the cookware is always placed on a baking tray or grille in the oven.

Cleaning and care

- Allow heated cookware to cool down before cleaning. Do not place directly in cold water. It is essential to avoid extreme temperature fluctuations. After it has cooled down, clean with warm soapy water and rinse with water. Dry well.
- Do not use powerful abrasive cleaners and scouring pads with metal fibres. These could damage the enamel coating. Washing-up brushes or sponges with nylon fibres can be used without any problems to clean the inside and outside of the cookware.

- Residues can be gently removed by soaking them in hot water. Then wipe with a cloth and dry well.
- Choose a dry place to store cast-iron cookware.
- Cleaning in the dishwasher is possible, but not recommended as this may cause clouding on the enamel surface and would also remove the patina.

Damage to enamel or rust

The cookware can nevertheless continue to be used. In this case, clean and dry the damaged area and rub with oil. Store in a dry place. Scratches may occur on surfaces if the base of the cookware is damaged. We recommend purchasing a new product in this case. We also advise allergy sufferers (e.g. nickel, iron) to replace cookware if the enamel on the inside is damaged.

F

Nous vous remercions d'avoir choisi une batterie de cuisine de la série Calido noire mate. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation. Afin d'obtenir durablement des résultats de cuisson satisfaisants avec votre batterie de cuisine en fonte, il est indispensable de l'utiliser correctement.

Les produits Calido noire mate sont polyvalents.

Ainsi, ils vous permettent de préserver tous les arômes dans vos plats rôtis, braisés, bouillis, mijotés, caramélisés, frits, marinés ou cuits au four.

Le revêtement noir mat est particulièrement adapté à la friture à chaud, il relève les saveurs à la cuisson et intensifie le goût.

Matériaux de grande qualité et autres avantages

Les casseroles et cocottes de la série Calido ont été fabriquées en fonte massive et sont donc très lourdes. Elles sont recouvertes, à l'intérieur comme à l'extérieur, d'un revêtement en émail les protégeant contre la rouille et empêchant que les aliments attachent.

La fonte et le revêtement en émail se composent exclusivement de matériaux de grande qualité contrôlés conformément à des règles internationales.

Avec le temps et au fil des cuissons, une « patine » se forme sur le revêtement mat et noir en émail à l'intérieur de la casserole, ce qui améliore encore ses performances. Nous vous recommandons de ne pas retirer cette patine lors du nettoyage.

Avantages

La batterie de cuisine en fonte émaillée est polyvalente et offre des avantages uniques fort utiles dans une cuisine moderne.

- Convient à tous les types de cuisinières et aux températures élevées.
- Garantit une répartition et une conservation optimales de la chaleur
- Est résistante et facile à entretenir
- Vous permet de servir élégamment vos plats et la fonte les maintient au chaud pendant longtemps.

Remarques

- Avant la première utilisation, nettoyer la batterie de cuisine à l'eau savonneuse chaude. Bien la sécher !
- Pendant l'utilisation, éviter les surchauffes. Les résultats de cuisson pourraient en être dégradés. Les températures moyennes ou basses sont optimales pour la plupart des aliments. Sélectionnez la température souhaitée et adéquate dès le début de la cuisson.
- Remarque pour la plaque de cuisson : en raison des dimensions et de la faible hauteur de l'accessoire, un léger vacillement de la plaque n'est pas exclu. Cela n'affecte aucunement les propriétés du barbecue.

Consignes d'utilisation pour préserver le revêtement en émail

- Nous recommandons d'utiliser des accessoires de cuisine en silicone, en plastique ou en bois. Veuillez ne rien couper sur le revêtement en émail et n'utilisez pas de malaxeurs ou mixeurs à batterie ou électriques pour éviter les rayures et les traces de coupure inesthétiques.
- Ne jamais faire chauffer de manière prolongée la batterie en fonte sans contenu. La surchauffe peut endommager le revêtement en émail.
- La batterie de cuisine en fonte Calido ne convient pas à un rôtissage ou une cuisson sans graisse. L'huile, la graisse ou le beurre choisi(e) doit être réparti(e) sur toute la surface avant le début de la cuisson.
- La batterie de cuisine n'est pas

résistante aux chocs. Voir les remarques « **Dommages causés à l'émail ou rouille** »

Consignes de sécurité

- La batterie de cuisine en fonte peut devenir très chaude. Par conséquent, veuillez toujours utiliser des dessous de plat ou des surfaces adapté(e)s lorsque vous la posez et servez les aliments.
- Les poignées en fonte et en acier inoxydable peuvent devenir très chaudes. Elles ne doivent pas être placées au-dessus de plaques de cuisson chaudes ou de flammes nues : risque de brûlure ! Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine !
- Veillez à ce que les poignées du couvercle soient correctement fixées (resserrez les vis le cas échéant) pour éviter des accidents.
- Ne laissez pas la batterie de cuisine sans surveillance pendant l'utilisation. Tenir hors de portée des enfants.
- Pour la friture, ne versez de l'huile que jusqu'à 1/3 de la hauteur de la casserole. Préparez la protection anti-éclaboussures en cas d'éclaboussures de graisse.

Conseil de pro

faites chauffer fortement votre cocotte avant de l'utiliser pour la première fois. La propriété anti-adhésive qui en résulte permettra aux aliments de moins brûler dans votre cocotte.

Dans le four :

1. Nettoyez la cocotte avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la bien.

2. Frottez la cocotte à l'intérieur et à l'extérieur (pas le fond brillant) avec de l'huile végétale. N'oubliez pas la poignée. Enlevez l'excès d'huile avec un chiffon.
3. Placez la cocotte à l'envers avec le bord de la cocotte sur la grille (bas en haut) dans le four, qui a été préalablement préchauffé à 220° - 230 °C. Placez une plaque de cuisson en dessous afin de récupérer l'huile qui coule éventuellement.
3. Au bout de 30 minutes, éteignez le four et laissez-le refroidir avec la cocotte dedans. Retirez la poêle cocotte et rincez-la sous l'eau courante.

Sur la cuisinière :

Si la cocotte ne rentre pas dans votre four ou si vous préférez la cuisinière, effectuez la première utilisation comme suit :

1. Nettoyez la cocotte avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la bien.
2. Frottez l'intérieur de la cocotte avec de l'huile végétale. Enlevez l'excès d'huile avec un chiffon.
3. Maintenant, faites chauffer la cocotte à feu vif jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
4. Après refroidissement, rincez brièvement la cocotte sous l'eau courante. Puis frottez bien pour sécher.

Utilisation sur tous les types de cuisinière

- Afin de protéger au maximum la plaque en verre de la cuisinière, la marmite est équipée d'un fond brillant. Néanmoins, le faitout ne

doit pas être poussé sur la surface vitrée, mais doit toujours être soulevé pour éviter les rayures sur la plaque en verre.

- Pour les cuisinières à gaz : ajuster la flamme de gaz à la base de la batterie de cuisine. La flamme ne doit jamais atteindre les parois latérales. Risque d'incendie et de brûlure.
- La taille de la plaque/table de cuisson doit être adaptée au dessous de la batterie de cuisine pour une utilisation optimale de l'énergie.
- Pour les plaques de cuisson à induction : choisir une plaque de cuisson adaptée. Réchauffez lentement la batterie de cuisine. Évitez les surchauffes, car l'induction réagit très vite.

Utilisation au four

- Les articles avec couvercle en verre peuvent être chauffés jusqu'à 220 °C. Tous les produits avec un couvercle en fonte peuvent être chauffés jusqu'à 300 °C.
- Pour une utilisation optimale, nous vous recommandons de toujours poser la batterie de cuisine sur une plaque de cuisson ou une grille dans le four.

Nettoyage et entretien

- Laisser refroidir la batterie de cuisine chaude avant le nettoyage. Ne jamais la placer directement dans de l'eau froide. Éviter impérativement les fluctuations extrêmes de température. Une fois la batterie de cuisine refroidie, la nettoyer à l'eau savonneuse chaude, puis rincer à l'eau. Bien sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs agressifs ni de tampons à fibres

métalliques. Ceux-ci pourraient endommager le revêtement en émail. Les brosses à vaisselle ou les éponges en fibres de nylon peuvent aussi être utilisées pour le nettoyage de l'extérieur et de l'intérieur.

- Les résidus tenaces peuvent être éliminés en douceur en laissant tremper la batterie de cuisine dans le l'eau chaude. Il suffit ensuite d'essuyer avec un chiffon, puis de bien sécher.
- Conservez votre batterie de cuisine en fonte dans un endroit sec.
- Vous pouvez passer votre batterie de cuisine au lave-vaisselle, mais cela n'est pas recommandé car cela peut ternir la surface en émail et éliminer la patine.

Dommages causés à l'émail ou rouille

La batterie de cuisine reste toutefois utilisable. Dans ce cas, nettoyez et séchez la partie endommagée puis frottez-la avec de l'huile. Conservez au sec. Si le fond de la batterie de cuisine est endommagé, des rayures peuvent se former sur les surfaces. Dans ce cas, nous vous recommandons d'acheter un nouvel article. Nous recommandons aux personnes allergiques (p. ex. au nickel et au fer) de remplacer la batterie de cuisine si le revêtement en émail de l'intérieur de la casserole est endommagé.

E

Le felicitamos por la compra de la batería de cocina Calido negro mate. Lea las instrucciones detenidamente. Solo un uso debido de la batería de cocina de hierro colado garantiza una vida útil duradera y da buenos resultados de cocción.

Los productos Calido negro mate ofrecen un gran abanico de posibilidades de uso.

Con los productos Calido negro mate puede asar, guisar, hervir, cocer, caramelizar, freír, marinar y hornear conservando el aroma de los productos.

El recubrimiento mate negro es especialmente idóneo para rehogar con rapidez, resalta el aroma del rustido e intensifica el sabor.

Materiales de alta calidad y ventajas

Las ollas y rustideras de la serie Calido son de hierro fundido macizo y, por tanto, verdaderos pesos pesados. Tanto el interior como el exterior disponen de un recubrimiento de esmalte que protege del óxido y que impide que los alimentos se peguen.

Para la fundición y el recubrimiento de esmalte se utilizan exclusivamente materiales de alta calidad y homologados según las normativas internacionales.

En el recubrimiento mate y negro del interior se va generando con el tiempo y gracias a los procesos de asado con grasa una "pátina" que incluso mejora las propiedades de asado. Recomendamos no eliminarla durante la limpieza.

Ventajas

Las baterías de cocina de fundición esmaltada ofrecen una gran variedad de usos posibles, además de ventajas únicas muy demandadas en la cocina moderna.

- Sirven para todos los tipos de cocina y soportan temperaturas elevadas.
- Permiten una distribución y acumulación excelentes del calor.
- Son duraderas y de cuidado fácil.
- Pueden ponerse en la mesa para servir con estilo. Asimismo, la batería de cocina de fundición mantiene los alimentos calientes durante mucho tiempo.

Notas

- Limpiar la batería de cocina antes de su primer uso con agua de fregar caliente. Secar bien.
- Observar durante el uso: evitar sobrecalentamiento. Puede dar malos resultados de cocción. Muchos alimentos requieren temperaturas medias o bajas. Seleccione la temperatura deseada y adecuada al iniciar la cocción.
- Nota sobre la plancha para barbacoa: Debido a las medidas y al mismo tiempo a una menor altura del producto no puede excluirse que la plancha se mueva ligeramente. Esto no influye en las propiedades de cocción de la parrilla.

Consejo profesional

Cure la rustidera antes del primer uso. La propiedad antiadherente resultante ayuda a evitar que se quemen los alimentos.

En el horno:

1. Limpie la rustidera con agua caliente y detergente, seguidamente, séquela bien.
2. Unte el interior y el exterior de la rustidera con aceite vegetal (no unte el suelo brillante). Unte también el asa. Retire el aceite sobrante con un paño.
3. Coloque la rustidera con el borde hacia abajo (al revés) sobre la parrilla del horno, precalentado a 220 - 230 °C. Coloque una bandeja de horno en la parte inferior para recoger las gotas de aceite.
3. Pasados unos 30 minutos, apague el horno y deje que se enfríe sin sacar la rustidera. Una vez enfriado, saque la rustidera y enjuáguela bajo el grifo con agua corriente.

Sobre un fogón:

Si la rustidera no cabe en el horno o si prefiere usar un fogón, realice el curado de la forma siguiente:

1. Limpie la rustidera con agua caliente y detergente, seguidamente, séquela bien.
2. Unte el interior de la rustidera con aceite vegetal. Retire el aceite sobrante con un paño.
3. Ahora caliente la rustidera con la potencia máxima hasta que el aceite comience a humear.
4. Una vez que se haya enfriado, enjuague la rustidera brevemente bajo el grifo con agua corriente. Seguidamente, grótelas bien con un paño para secarla.

Ya sea en el horno o sobre un fogón, puede repetir este procedimiento

dos o tres veces (opcional). Las propiedades antiadherentes mejoran con cada curado.

Notas sobre el cuidado del recubrimiento de esmalte

- Recomendamos usar utensilios de cocina de silicona, plástico o madera.
No cortar sobre el recubrimiento de esmalte y no usar batidoras ni picadoras eléctricas (ni con cable ni inalámbricas), puesto que pueden causar arañazos y cortes feos.
- No calentar nunca la batería de cocina de fundición durante un tiempo prolongado si está vacía. El sobrecalentamiento puede causar daños en el recubrimiento de esmalte.
- La batería de cocina Calido no es apta para asar ni cocinar sin grasa o aceite. El aceite, la grasa o la mantequilla debe distribuirse por toda la base antes de iniciar el proceso de cocción.
- La batería de cocina no es resistente a los golpes. Véase la nota **“Daños en el esmalte u óxido”**

Por su seguridad tenga en cuenta lo siguiente:

- Las baterías de cocina de hierro fundido se calientan mucho. Depositar siempre sobre salvamanteles y superficies adecuadas.
- Las asas de hierro fundido y acero inoxidable se calientan mucho. No deben estar sobre placas calientes o llamas abiertas: peligro de quemaduras. Usar siempre paños o guantes de cocina.
- Asegúrese de que las asas de la tapa estén bien montadas (en su

caso apretar el tornillo) para evitar accidentes.

- No deje la batería de cocina sin vigilancia durante el uso. Mantener alejada de los niños.
- Si se usa como freidora solo debe llenar la olla de aceite hasta 1/3 de su capacidad. Tener preparado un protector antisalpicaduras.

Apta para todos los tipos de cocina

- La rustidera está equipada con una base brillante para proteger al máximo el vidrio de la placa. No obstante, es preferible no arrastrar la rustidera por la superficie de vidrio, sino levantarla para evitar arañazos en el vidrio.
- Uso en cocinas de gas: adaptar la llama de gas a la parte inferior de la batería de cocina. Nunca debe sobresalir por los lados. Peligro de incendio y quemaduras.
- El tamaño de la cocina/placa debe ajustarse a la base de la batería para usar la energía de la forma más óptima posible.
- Tener en cuenta en cocinas de inducción: Elegir la placa de cocción adecuada. Caliente la batería lentamente. Evitar sobrecalentamiento, pues la inducción reacciona con mucha rapidez.

Uso en el horno

- Los artículos con tapa de cristal pueden calentarse hasta 220 °C. Todos los productos con tapa de fundición pueden calentarse a una temperatura de hasta 300 °C.
- Para un uso óptimo recomendamos colocar la batería de cocina en el horno sobre una bandeja o rejilla de horno.

Limpieza y cuidado

- Deje que la batería de cocina caliente se enfríe antes de limpiarla. No poner nunca en agua fría. Evitar siempre cambios de temperatura bruscos. Una vez enfriada, limpiar con agua tibia de enjuague y enjuagar con agua. Secar bien.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos con fibras metálicas. Podrían dañar la capa de esmalte. Los cepillos o esponjas con fibras de nylon pueden emplearse sin problemas para limpiar el interior y el exterior.
- Los restos pueden eliminarse cuidadosamente dejándolos en remojo en agua caliente. Seguidamente limpiar con un paño y secar bien.
- Guardar la batería de cocina de hierro fundido en un lugar seco.
- Puede lavarse en el lavavajillas, aunque no es recomendable porque esto podría deslustrar la superficie de esmalte y, además, se eliminaría la pátina.

Daños en el esmalte u óxido

La batería de cocina puede seguir empleándose a pesar de los daños. En este caso, limpiar el punto dañado, secar y untar con aceite. Secar bien antes de guardar. Si la base de la batería de cocina presenta daños pueden producirse arañazos en la superficie. En este caso recomendamos comprar un artículo nuevo. Si padece alergia (p. ej. al níquel o hierro) también recomendamos comprar un artículo nuevo si el esmalte de la parte interior de la olla está dañado.

P

Parabéns pela compra do conjunto de panelas Calido preto fosco. Leia com atenção as instruções de utilização. Para poder usufruir durante muito tempo das panelas de ferro fundido e obter bons resultados de culinária, deve manuseá-las corretamente.

Os produtos Calido preto fosco são muito versáteis.

Com os produtos Calido preto fosco pode assar, estufar, ferver, cozinhar, caramelizar, fritar, marinar ou até fazer bolos no forno.

O revestimento preto mate é particularmente adequado para dourar bem, e além disso potencia o aroma do assado e intensifica o sabor.

Materiais de elevada qualidade e vantagens

As panelas e assadeiras do conjunto Calido são de ferro fundido maciço e, por isso, são bastante pesadas. Por dentro e por fora, elas têm um revestimento esmaltado que protege contra ferrugem e também impede a aderência dos alimentos. No ferro e no revestimento esmaltado são usados exclusivamente materiais de elevada qualidade e testados de acordo com os regulamentos internacionais.

No revestimento esmaltado preto mate forma-se com o tempo, devido aos assados com gordura, uma "pátina" no interior da panela, que até melhora as características dos assados. Recomendamos que não a remova durante a limpeza.

Vantagens

O conjunto de panelas em ferro fundido esmaltado é muito versátil e oferece vantagens únicas muito apreciadas na cozinha moderna.

- Adequado a todos os tipos de fogão e a elevadas temperaturas.
- Permite uma excelente distribuição e armazenamento do calor
- Duradouro e fácil de limpar
- Para servir com estilo, e além disso mantém os alimentos mais tempo quentes.

Indicações

- Limpe as panelas com água morna antes de as usar pela primeira vez. Seque bem!
- Durante o uso, esteja atento ao seguinte: Evite o sobreaquecimento. Isso pode causar maus resultados culinários. As temperaturas médias e baixas são as ideais para muitos alimentos. Selecione a temperatura que pretende quando começar a cozinhar.
- Indicação para placa do grelhador: Devido às dimensões e, simultaneamente, à baixa altura do produto, não se pode excluir uma ligeira oscilação da placa. No entanto, isto não afeta as características dos grelhados.

Indicações relativas ao tratamento cuidadoso do revestimento esmaltado

- Recomendamos o uso de utensílios de silicone, plástico ou madeira. Não corte sobre o revestimento esmaltado nem use varinhas mágicas ou batedeiras elétricas para não riscar nem marcar desnecessariamente a panela.
- Nunca aqueça as panelas de ferro

fundido durante muito tempo sem conteúdo. O sobreaquecimento pode danificar o esmalte.

- As panelas de ferro fundido Calido não são adequadas para assar ou cozinhar sem gordura. O óleo, a gordura ou a manteiga escolhida devem ser distribuídos por toda a superfície base antes de começar a cozinhar.
- As panelas não são resistentes a impactos. Consulte as indicações "Danos no esmalte ou ferrugem"

Para sua segurança, deve prestar atenção ao seguinte

- As panelas em ferro fundido ficam muito quentes. Por isso, deve usar sempre bases ou superfícies adequadas quando as pousar.
- As pegas em ferro fundido e aço inoxidável ficam muito quentes. Não devem ficar sobre os discos quentes do fogão ou sobre o lume aceso: Perigo de queimadura! Use sempre luvas ou panos para pegar!
- Certifique-se que as pegas do teste estão bem fixas (se necessário reaperte o parafuso), para evitar acidentes.
- Não deixe as panelas sem vigilância enquanto estão a ser usadas. Manter afastadas das crianças.
- Para fritar, só deve encher a panela com óleo até 1/3 da altura. Tenha à mão uma proteção para eventuais salpicos de óleo.

Podem ser usadas em qualquer tipo de fogão

- A fim de proteger o mais possível a placa de vidro do fogão, a panela está equipada com um fundo lustrado. No entanto, a panela

não deve ser empurrada sobre a superfície de vidro, mas deve ser sempre levantada para evitar riscos na parte de vidro.

- Se forem usadas em fogões a gás: Adapte a chama do gás na parte inferior da panela. A chama nunca deve passar para além das partes laterais. Perigo de incêndio e queimadura.
- O tamanho do disco do fogão devia corresponder à parte inferior da panela, para usar a energia de forma otimizada.
- Nos fogões de indução deve estar atento ao seguinte: Escolha o disco adequado. Aqueça a panela lentamente. Evite o sobreaquecimento, pois a indução reage muito rapidamente.

Utilização no forno

- Artigo com tampa de vidro resistente a uma temperatura até 220 °C. Todos os produtos com tampa em ferro fundido podem ser aquecidos até uma temperatura de 300° C.
- Para uma utilização otimizada recomendamos que coloque as panelas no forno sempre sobre o tabuleiro ou a grelha do forno.

Limpeza e conservação

- Deixe as panelas arrefecerem antes de as limpar. Não as coloque diretamente sob água fria. Evite sempre fortes oscilações de temperatura. Depois de arrefecer, lave com água morna e enxague. Seque bem.
- Não deve usar produtos fortemente abrasivos e esponjas de fibras de aço. Esses podem prejudicar o revestimento de esmalte. Pode

usar, sem qualquer problema, escovas ou esponjas com fibras de nylon para limpar por fora e por dentro.

- Os resíduos podem ser removidos sem estragar a panela, se deixar amolecer em água quente. De seguida, limpe com um pano e seque bem.
- Escolha um local seco para guardar as panelas de ferro fundido.
- Podem ser lavadas na máquina de lavar louça, mas não é recomendável, pois a superfície esmaltada pode ficar turva e a pátina pode sair.

Danos no esmalte ou ferrugem

Apesar disso, a panela pode continuar a ser usada. Nesse caso, deve limpar, secar e passar óleo na zona danificada. Guarde a panela sempre seca. Se o fundo da panela estiver danificado, pode arranhar as superfícies. Nesse caso, recomendamos que adquira um novo produto. Às pessoas que sofrem de alergias (p. ex. do níquel, ferro) aconselhamos a substituição quando o esmalte no interior da panela fica danificado.

Congratulazioni per avere acquistato la batteria di tegami Calido nero opaco. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Solo la corretta gestione delle stoviglie di ghisa garantisce soddisfazione a lungo termine e buoni risultati di cottura.

I prodotti Calido nero opaco hanno un utilizzo versatile.

Con i prodotti Calido nero opaco

è possibile esaltare gli aromi in vari modi: arrostando, stufando, lessando, cuocendo a fuoco lento, caramellando, friggendo, marinando o cuocendo al forno.

Il rivestimento nero opaco è particolarmente idoneo per la rosolatura a fuoco alto, contribuendo a sprigionare l'aroma di cottura e intensificando il gusto.

Materiali di alta qualità e vantaggi

La batteria di pentole e tegami Calido sono in ghisa pesante, dei veri "pesi massimi". All'interno e all'esterno sono rivestiti da uno strato smaltato, che protegge dalla ruggine e impedisce inoltre l'adesione dei cibi.

Per la ghisa e lo strato smaltato, vengono utilizzati esclusivamente materiali approvati e di alta qualità, che rispondono ai requisiti dei regolamenti internazionali.

Con il tempo, attraverso la cottura con grassi si forma sullo strato smaltato nero opaco una patina all'interno della pentola, utile per migliorare le caratteristiche di cottura. Si consiglia quindi di non eliminarla con la pulizia.

Vantaggi

I tegami in ghisa smaltata hanno un utilizzo versatile e offrono vantaggi unici, oggi indispensabili per le esigenze della cucina moderna.

- Si adattano a tutti i tipi di fornelli e alle alte temperature
- Consentono un sorprendente grado di distribuzione e mantenimento del calore
- Durano a lungo e sono di facile manutenzione
- Le stoviglie in ghisa possono esse-

re utilizzate per servire le pietanze in perfetto stile, mentre mantengono gli alimenti caldi a lungo.

Indicazioni

- Prima del primo utilizzo, pulire i tegami sciacquandoli con acqua calda, avendo cura di asciugarli bene.
- Con l'utilizzo, fare attenzione a evitare il surriscaldamento, in quanto può dare luogo a pessimi risultati di cottura. Per molti alimenti sono ottimali le temperature medie o basse. Scegliere la temperatura desiderata già all'inizio della cottura.
- Avvertenza per piastra grill: A causa delle dimensioni e dell'altezza ridotta del prodotto, non è escluso che la piastra possa leggermente traballare. Ma ciò non pregiudica le caratteristiche del grill.

Suggerimento professionale

Sottoporre il tegame ad una fase di precottura prima di usarlo per la prima volta. Grazie alle migliori proprietà antiaderenti così ottenute, il cibo si attaccherà meno al tegame.

In forno:

1. Pulire il tegame con acqua calda e detergente per piatti, quindi asciugarlo bene.
2. Spalmare sulle superfici interne ed esterne del tegame (ma non sul fondo lucido) dell'olio vegetale, manico compreso. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno.
3. Capovolgere il tegame con il bordo sulla griglia (fondo verso l'alto) nel forno preriscaldato a 220° - 230°C. Una piastra sottostante in lamiera raccoglie

l'eventuale olio gocciolante.

3. Dopo 30 minuti spegnere il forno e lasciarlo raffreddare con il tegame dentro. Togliere il tegame una volta raffreddato e sciacquarlo sotto acqua corrente.

Sul fornello:

Se il tegame non entra nel forno o si preferisce il fornello, eseguire la precottura come segue:

1. Pulire il tegame con acqua calda e detergente per piatti, quindi asciugarlo bene.
2. Spalmare l'interno del tegame con olio vegetale. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno.
3. Quindi, scaldare il tegame a fuoco alto fino al punto di fumo dell'olio.
4. Dopo il raffreddamento, sciacquare brevemente il tegame sotto acqua corrente. Poi passarvi sopra un panno, asciugandolo bene.

In forno o sul fornello, è possibile ripetere questa procedura da due a tre volte (facoltativo). La proprietà antiaderente migliora a ogni procedura.

Indicazioni sul trattamento adeguato dello strato smaltato

- Si consiglia l'utilizzo di utensili da cucina in silicone, plastica o legno. Cercare di non tagliare sullo strato smaltato e non utilizzare montapanna o sbattitori funzionanti con batteria o corrente, dato che possono verificarsi graffi e taglietti.
- Non scaldare mai a lungo le stoviglie di ghisa senza contenuto. Il surriscaldamento può provocare danni allo smalto.

- Le stoviglie di ghisa Calido non sono adatte a cuocere e stufare senza grassi. Il tipo di grasso, olio o burro scelto deve essere distribuito sull'intera superficie prima del processo di cottura.

- I tegami non sono resistenti all'urto. Vedere le indicazioni nella sezione **"Danni allo smalto o ruggine"**

Avvertenze sulla sicurezza

- I tegami in ghisa diventano molto caldi. Pertanto, al momento di servire il cibo, utilizzare sempre sottopentola o superfici di appoggio idonee.
- I manici in ghisa e acciaio inox diventano molto caldi. Non devono sostare sopra piastre riscaldate o fiamme libere, perché esiste il pericolo di scottature. Utilizzare sempre presine e guanti da forno.
- Controllare che i manici dei coperchi siano ben fissati (serrare eventuali viti allentate), per evitare incidenti.
- Non lasciare incustoditi i tegami durante l'utilizzo. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Per friggere, riempire la pentola solo fino a 1/3 della sua altezza. Predisporre un antispuzzo per eventuali spruzzi di unto.

Utilizzo su tutti i tipi di fornelli

- Per la migliore protezione possibile della piastra di vetro, la pentola è stata dotata di fondo lucido. Tuttavia, per evitare graffi sulla superficie in vetro è sempre meglio non trascinare la pentola per spostarla, ma sollevarla.

Utilizzo in forno

- Gli articoli con coperchio di vetro

sono riscaldabili fino a 220 °C. Tutti i prodotti con coperchio di ghisa si possono scaldare fino a 300 °C.

- Per l'utilizzo ottimale si consiglia di informare il tegame sempre su una piastra in lamiera o una griglia.

Pulizia e cura

- Prima di pulire, lasciare raffreddare i tegami riscaldati. Non mettere direttamente a contatto con acqua fredda. Evitare assolutamente oscillazioni di temperatura estreme. Dopo il raffreddamento, pulire con acqua calda e risciacquare, avendo cura di asciugarli bene.
- Si sconsiglia l'utilizzo di forti abrasivi e spugnette con fibre metalliche per la pulizia delle pentole, in quanto possono danneggiare lo strato smaltato. Per pulire fuori e dentro, possono essere utilizzate senza problemi spazzole o spugne con fibre in nylon.
- I residui possono essere sciolti delicatamente ammorbidendoli in acqua calda. Strofinare quindi con un panno e asciugare bene.
- Scegliere un luogo asciutto per conservare i tegami in ghisa.
- La pulizia in lavastoviglie è possibile, anche se non è raccomandabile, in quanto può dare luogo a opacità della superficie smaltata, oltre a rimuovere la patina.

Danni allo smalto o ruggine

In presenza di danni, il tegame può comunque essere ancora utilizzato. In tal caso, pulire e asciugare il punto danneggiato, quindi cospargere con un po' d'olio. Conservare in condizioni asciutte. Se il fondo del tegame è danneggiato, sulla superficie possono insorgere dei graffi. In

tal caso si consiglia l'acquisto di un nuovo articolo. Anche agli allergici (ad esempio al nickel e al metallo), si consiglia una sostituzione in caso di smalto danneggiato all'interno del tegame.

NL

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van het kookservies uit de serie Calido zwart mat. Lees de gebruiksaanwijzing s.v.p. zorgvuldig door. Door correcte omgang met het gietijzeren kookgerei heeft u gegarandeerd lang plezier van het product en behaalt u goede kookresultaten.

Calido zwart mat producten zijn veelzijdig in gebruik.

Met Calido zwart mat producten kunt u braden, stoven, koken, garen, karamelliseren, frituren, marinieren en zelfs bakken waarbij het aroma behouden blijft.

De matzwarte afwerking is bijzonder goed geschikt voor snel dichtschroeien van het vlees waardoor het aroma behouden blijft voor een intensievere smaak.

Hoogwaardige materialen en voordelen

De kook- en braadpannen in de serie Calido zijn gemaakt van massief gietijzer en daardoor echte zwaargewichten. Aan de binnen- en buitenkant zijn de pannen afgewerkt met een emaillelaag die beschermt tegen corrosie en aanhechten van de gerechten voorkomt.

Voor het gieten en de emailleren wordt uitsluitend gebruik gemaakt van hoogwaardige en gecontroleer-

de materialen volgens internationale voorschriften.

Op de matzwarte emaillelaag ontstaat na verloop van tijd aan de binnenkant van de pan door het braden met vet een "patina" laag waardoor de braadeigenschappen zelfs nog verder worden verbeterd. Wij adviseren om deze laag bij het reinigen niet te verwijderen.

Voordelen

Kookgerei van geëmailleerd gietijzer kan op uiteenlopende manieren worden gebruikt en biedt unieke voordelen die in de moderne keuken goed van pas komen.

- Geschikt voor elke type fornuis en hoge temperaturen
- Uitstekende verdeling en opslag van de warmte
- Duurzaam en eenvoudig te onderhouden
- Uitstekend geschikt voor stijlvol opdienen, bovendien houden gietijzeren pannen de gerechten lang warm

Opmerkingen

- Kookservies vóór het eerste gebruik met warm water afwassen. Goed afdrogen!
- Bij het gebruik opletten: voorkom oververhitting. Dit kan leiden tot slechte kookresultaten. Gemiddelde of lage temperaturen zijn voor veel gerechten optimaal. Kies al bij het begin van het koken de gewenste temperatuur.
- Opmerking over de grillplaat: In verband met de afmetingen van de grillplaat en de geringe hoogte van het product is het mogelijk dat de grillplaat niet geheel stabiel ligt. Dit heeft geen invloed op de grilleigenschappen.

Tip

Brand de braadpan vóór het eerste gebruik in. Door de antiaanbakeigenschappen die daardoor ontstaan, zal de pan minder aanbranden.

In de oven:

1. Braadpan met warm water en afwasmiddel reinigen en vervolgens goed afdrogen.
2. Wrijf de braadpan binnen en buiten (niet de glanzende bodem) in met plantaardige olie. Ook de handgreep. Verwijder overtollige olie met een doek.
3. Leg de pan omgekeerd met de rand op het rooster (bodem omhoog) in de op 220 °C - 230 °C voorverwarmede oven. Eventueel afdruppende olie wordt op een daaronder geplaatste bakplaat opgevangen.
3. Schakel de oven na ca. 30 minuten uit en laat de oven met de braadpan erin afkoelen. Neem de afgekoelde braadpan daarna uit de oven en spoel de pan onder stromend water af.

Op het fornuis of de kookplaat:

Wanneer de braadpan niet in uw oven past of wanneer u de voorkeur geeft aan het fornuis, kunt u het inbranden als volgt uitvoeren:

1. Braadpan met warm water en afwasmiddel reinigen en vervolgens goed afdrogen.
2. Wrijf de binnenkant van de braadpan in met plantaardige olie. Verwijder overtollige olie met een doek.
3. Verwarm nu de braadpan op een hoge stand totdat de olie begint te roken.

4. Na het afkoelen spoelt u de braadpan onder stromend water kort af. Vervolgens de pan goed droog wrijven.

Indien gewenst, kunt u deze procedure in de oven of op het fornuis twee tot drie maal herhalen. De antiaanbakeigenschappen worden door het inbranden telkens beter.

Opmerkingen over zorgvuldige behandeling van de emaillelaag

- Wij adviseren gebruik te maken van keukenbestek van siliconen, kunststof of hout.
- Snij niet op de emaillelaag en gebruik geen elektrische (batterijen of lichtnet) roer- of pureerapparaten omdat hierdoor lelijke krassen en snijsporen kunnen ontstaan.
- Verhit het product nooit gedurende langere tijd zonder inhoud. Oververhitting kan schade veroorzaken aan de emailtering.
- Gietijzeren Calido kookgerei is niet geschikt om te braden en koken zonder vet. Het gebruikte vet, de olie of de boter moet bij voorkeur over het volledige oppervlak worden verdeeld.
- Het kookgerei is niet slagvast. Zie de opmerkingen "**Schade aan de emaille of corrosie**".

In verband met de veiligheid in acht nemen

- Gietijzeren koorgerei wordt zeer heet. Maak daarom voor neerzetten en opdienen altijd gebruik van geschikte onderzetters of oppervlakken.
- Handgrepen van gietijzer en RVS worden zeer heet. Deze mogen zich niet boven hete kookplaten of

open vuur bevinden: gevaar voor brandwonden! Maak altijd gebruik van pannenlappen of ovenwanten!

- Let erop dat de grepen aan het deksel goed vastzitten (draai eventueel de schroef aan), om ongelukken te voorkomen.
- Laat kook- en braadpannen tijdens gebruik niet zonder toezicht. Uit de buurt van kinderen houden.
- Vul de pan voor frituren slechts tot 1/3 van de hoogte met olie. Houd een spatbescherming gereed.

Gebruik op elk type fornuis

- Om de glasplaat van uw fornuis zo goed mogelijk te beschermen, is deze pan voorzien van een glanzende bodem. Het wordt echter desondanks aangeraden om de pan niet over het glasoppervlak te schuiven maar altijd op te tillen om krassen op de glasplaat te voorkomen.
- Bij gebruik op een gasfornuis: De gasvlam aanpassen aan de onderkant van de pan. De vlam mag niet aan de zijanten uitsteken. Hierbij bestaat gevaar voor brandwonden.
- De grootte van de kookplaat/het kookveld moet overeenkomen met de onderkant van de pan om optimaal gebruik te maken van de energie.
- Let op bij kookvelden op een inductiefornuis: kies een passend kookveld. Verwarm de pan langzaam. Voorkom oververhitting. Een inductiekookveld reageert zeer snel.

Gebruik in de oven

- Artikelen met glazen deksel kunnen tot 220 °C worden verhit. Alle producten met gietijzeren

deksels kunnen tot 300 °C worden verwarmd.

- Voor optimaal gebruik wordt geadviseerd om het kookservice in de oven altijd op een bakplaat of een rooster te plaatsen.

Reiniging en onderhoud

- Laat het warme kookgerei voor reiniging afkoelen. Niet direct in koud water dompelen. Extreme temperatuurschommelingen moeten absoluut worden vermeden. Na afkoelen reinigen met warm afwaswater en met koud water naspoelen. Goed afdrogen.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen of pannensponzen met metalen vezels. Hierdoor kan de emaillelaag worden beschadigd. Afwasborstels of sponzen met nylonvezels kunnen probleemloos worden gebruikt voor reiniging aan de binnen- en de buitenkant.
- Restanten kunnen door inweken met heet water zonder beschadiging worden losgeweekt. Vervolgens met een zachte doek navenen en goed afdrogen.
- Bewaar gietijzeren kookgerei op een droge plaats.
- Reinigen in de vaatwasser is mogelijk maar wordt niet aangeraden omdat de emaillelaag mat kan worden waardoor de patinalaag wordt verwijderd.

Schade aan de emaille of corrosie

Het kookgerei kan ondanks de beschadiging verder worden gebruikt. Reinig en droog de beschadigde plek en wrijf het beschadigde deel in met wat olie. Droog bewaren. Wanneer de bodem van het kookgerei beschadigd is, kunnen hierdoor

krassen op andere oppervlakken worden veroorzaakt. In dit geval adviseren wij het product te vervangen. Allergiepatiënten (bv. nikkel, ijzer) wordt aangeraden het product te vervangen wanneer de emaillelaag binnenin is beschadigd.

FIN

Onnittelumme Calido-keittoas-tiasarjan musta mattapintainen hankinnasta. Pyydämme sinua lukemaan tämän käyttöohjeen huolellisesti läpi. Vain asianmukainen käsittely takaa, että sinulla on pitkään iloa valurautas-astiatostasi ja että saat hyvät keittotulokset.

Calido-tuotteita musta mattapintainen voidaan käyttää monipuolisesti.

Calido-tuotteilla musta mattapintainen voit paistaa, hauduttaa, keittää, kypsyttää, karamellisoida, oppopaistaa, marinoida tai vaikka leipoa aromit säilyttään.

Mattamusta pinnote soveltuu erityisen hyvin nopeaan ruskistamiseen, se parantaa paistamisen yhteydessä syntyviä aromeita ja voimistaa makua.

Laadukkaita materiaaleja ja etuja

Calido-sarjan kattilat ja pannut on valmistettu massiivisesta valuraudasta, joka tekee niistä todellisia raskaan sarjan ammattilaisia. Niiden sisä- ja ulkopuolta peittää emailpinnoite, joka suojaa ruosteelta estäen samalla myös ruukien kiinni tarttumisen.

Valurautarakenteessa ja emailpinnoitteessa on käytetty ainoastaan

kansainvälisiä määräyksiä vastaavia laadukkaita ja testattuja materiaaleja.

Astian sisäpuolen mattamustaan emailpinnoitteeseen syntyy aikaa myöten rasvalla paistamisesta johtuen "patinakeros", joka parantaa astian kypsennysominaisuuksia entisestään. Suosittelemme, että tätä kerrosta ei poisteta puhdistamisen yhteydessä.

Edut:

- Emaloidusta valuraudasta valmistetut keittoastiat ovat erittäin monipuolisia ja tarjoavat ainutlaatuisia etuja, joille on kysyntää modernissa keittiössä.
- Soveltuu kaikille liesityypeille ja korkeisiin lämpötiloihin.
- Mahdollistaa lämmön erinomaisen jakautumisen ja säilymisen.
- Pitkäikäinen ja helppohoitoinen.
- Soveltuu erinomaisesti ruukien tyylikkääseen tarjoiluun, lisäksi ruoka pysyy kauan lämpimänä valurautaisissa astioissa.

Ohjeita

- Puhdista keittoastiat ennen ensimmäistä käyttöä lämpimällä astianpesuveudellä. Kuivaa hyvin!
- Huomioi käytön aikana: vältä ylikuumenemista. Seurauksena voi olla huonoja kypsennystuloksia. Monille ruoille sopivat parhaiten keskimääräiset tai matalat lämpötilat. Valitse haluttu ja sopiva lämpötila jo aloittaessasi kypsennyksen.
- Huomautus grillilevystä: Mitoista ja matalasta tuotekorkeudesta johtuen levyn vähäistä heilumista ei voida sulkea pois. Tämä ei vaikuta grillausominaisuuksiin.

Ammattilaisen vinkki

Rasvapolta pata ennen ensimmäistä käyttöä. Näin pataan tulee tarttumaton pinta eikä ruoka pala siihen niin helposti kiinni.

Uunissa:

1. Puhdista pata lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, kuivaa sen jälkeen hyvin.
2. Sivele pata sisältä ja ulkoa (ei kiiltävää pohjaa) kasviöljyllä. Myös kädensija. Poista ylimääräinen öljy liinalla.
3. Aseta pata ylösalaisin padanreuna ritilälle (pohja ylöspäin) uuniin, joka on esilämmitetty 220–230 °C:seen. Alla oleva uunipelti kerää tippuvan öljyn.
3. Sammuta uuni 30 minuutin kuluttua ja anna padan jäähtyä uunissa. Ota jäähtynyt pata uunista ja huuhtele se juoksevan veden alla.

Liedellä:

Jos pata ei sovi uuniisi tai haluat tehdä rasvapolton liedellä, toimi seuraavasti:

1. Puhdista pata lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, kuivaa sen jälkeen hyvin.
2. Sivele pata sisältä kasviöljyllä. Poista ylimääräinen öljy liinalla.
3. Kuumenna pata nyt suurimmalla teholla, kunnes öljy alkaa savuta.
4. Huuhtele pata jäähtymisen jälkeen lyhyesti juoksevan veden alla. Kuivaa se lopuksi hyvin.

Voit tehdä tämän käsittelyn kaksi tai kolme kertaa (valinnainen) riippumatta siitä, teetkö sen uunissa vai liedellä. Tarttumattomuusominais-

suudet paranevat jokaisen polton jälkeen.

Emalipinnoitteen hellävaraiseen käsittelyyn liittyviä ohjeita

- Suosittelemme käyttämään silikonista, muovista tai puusta valmistettuja keittovälineitä. Älä leikkaa ruokia emalipinnoitteen päällä, äläkä käytä akku- tai sähkökäyttöisiä sekoitus- tai seosutus-laitteita astiassa, koska tästä saattaa aiheutua rumannäköisiä naarmuja ja leikkuujälkiä pintaan.
- Älä milloinkaan kuumenna valurauta-astiaa pitkään tyhjänä. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa emalipintaa.
- Calido-valurauta-astiat eivät sovellu rasvattomaan paistamiseen ja kypsennykseen. Valittua öljyä, rasvaa tai voita on levitettävä koko astian pohjapintaan ennen paistamista.
- Keittoastiat eivät ole iskunkestäviä. Katso ohjeet kohdasta ”**Emalipinnan vauriot tai ruoste**”

Huomioi oman turvallisuutesi tähden seuraavat seikat

- Valurautaiset keittoastiat kuumenevat erittäin voimakkaasti. Valitse tästä syystä aina soveltuvat aluset tai pinnat laskiessasi astiat kädessä tai laittaessasi ruoat tarjolle.
- Valuraudasta ja jaloteräksestä valmistetut kahvat kuumenevat erittäin voimakkaasti. Niitä ei saa asettaa kuumennettavien keittotasojen tai avotulen yläpuolelle: palovammojen vaara! Käytä aina patalappuja ja uunikäsineitä!
- Varmista aina, että kansien kahvat ovat tiukasti kiinnitetyt (kiristä ruuvia tarvittaessa) tapaturmien välttämiseksi.

- Älä jätä keittoastiaa valvomatta käytön aikana. Säilytä astiaa lasten ulottumattomissa.
- Täytä uppoaistamisen yhteydessä astiaan öljyä vain 1/3 sen korkeudesta. Pidä roiske suoja valmiina mahdollisten rasvaroskeiden varalta.

Käyttö kaikilla liesityypeillä. Ammattilaisen vinkki

Rasvapolta pata ennen ensimmäistä käyttöä. Näin pataan tulee tarttumaton pinta eikä ruoka pala siihen niin helposti kiinni.

Uunissa:

1. Puhdista pata lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, kuivaa sen jälkeen hyvin.
2. Sivele pata sisältä ja ulkoa (ei kiiltävää pohjaa) kasviöljyllä. Myös kädensija. Poista ylimääräinen öljy liinalla.
3. Aseta pata ylösalaisin padanreuna ritilälle (pohja ylöspäin) uuniin, joka on esilämmitetty 220–230 °C:seen. Alla oleva uunipelti kerää tippuvan öljyn.
3. Sammuta uuni 30 minuutin kuluttua ja anna padan jäähtyä uunissa. Ota jäähtynyt pata uunista ja huuhtele se juoksevan veden alla.

Liedellä:

Jos pata ei sovi uuniisi tai haluat tehdä rasvapolton liedellä, toimi seuraavasti:

1. Puhdista pata lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, kuivaa sen jälkeen hyvin.
2. Sivele pata sisältä kasviöljyllä. Poista ylimääräinen öljy liinalla.

3. Kuumenna pata nyt suurimmalla teholla, kunnes öljy alkaa savuta.
4. Huuhteleva pata jäähtymisen jälkeen lyhyesti juoksevan veden alla. Kuivaa se lopuksi hyvin.

Voi tehdä tämän käsittelyn kaksi tai kolme kertaa (valinnainen) riippumatta siitä, teetkö sen uunissa vai liedellä. Tarttumattomuusominaisuudet paranevat jokaisen polton jälkeen.

- Käyttö kaasuliedellä: Mukauta kaasuliekin keittoastian alapinnan kokoon. Se ei saa milloinkaan ulottua astian sivuseiniin. Tulipalon ja palovammojen vaara.
- Liesilevyn/keittoalueen koon tulisi vastata keittoastian kokoa energian optimaaliseksi hyödyntämiseksi.
- Huomioi induktiokeittoastojen yhteydessä: Valitse sopiva keittoalue. Kuumenna keittoastias hitaasti, välttä ylikuumenemista, sillä induktio reagoi erittäin nopeasti.

Käyttö uunissa

- Lasikantiset tuotteet kestävät jopa 220 °C:n kuumuutta. Kaikki valurautakannella varustetut tuotteet kestävät 300 °C kuumentamisen.
- Suosittelemme laittamaan keittoastian uunissa aina paistopellin tai ritilän päälle optimaalisen toiminnan takaamiseksi.

Puhdistus ja huolto

- Anna kuumennettujen keittoastioiden jäähtyä ennen puhdistusta. Älä laita niitä suoraan kylmään veteen. Vältä ehdottomasti äärimmäistä lämpötilan vaihtelua. Puhdista astiat niiden jäähdytyttyä lämminalla pesuainevedellä ja huuhteleva vedellä. Kuivaa hyvin.

- Älä käytä voimakkaita hankaavia aineita ja metallikuituja sisältäviä puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa emalipintaa. Nailonkuituja sisältäviä astianpesuharjoja ja -sieniä voidaan käyttää ongelmitta astioiden ulko- ja sisäpuolen puhdistukseen.
- Jäämät voidaan irrottaa hellävaraisesti kuumalla vedellä liottamalla. Pyyhi astia tämän jälkeen liinalla ja kuivaa hyvin.
- Säilytä valurautasta valmistettuja keittoastioita kuivassa paikassa.
- Niiden puhdistaminen astianpesukoneessa on mahdollista, mutta ei suositeltavaa, koska seurauksena saattaa olla emalipinnan himmeneminen. Lisäksi patina poistuisi astianpesukoneesta.

Emalipinnan vauriot tai ruoste

Keittoastias voidaan silti käyttää. Puhdista ja kuivaa vaurioitunut kohta ja hiero siihen öljyä. Säilytä kuivassa paikassa. Jos keittoastian pohja on vaurioitunut, sen pintoihin voi tulla naarmuja. Tällaisessa tapauksessa suosittelemme ostamaan uuden tuotteen. Jos kärsit allergiasta (esim. nikkeli, rauta), suosittelemme myös vaihtamaan tuotteen, jos emalipinta on vaurioitunut astian sisäpuolelta.

GR

Σας συγχαιρούμε για την αγορά της σειράς μαγειρικών σκευών Calido μαύρο ματ. Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης. Μόνο εάν χρησιμοποιείτε σωστά τα σκεύη από χυτοσίδηρο θα μπορέσετε να τα απολαύσετε για πολλά χρόνια και να έχετε καλά μαγειρικά αποτελέσματα.

Τα προϊόντα Calido μαύρο ματ μπορούν να χρησιμοποιηθούν με πολλούς τρόπους.

Με τα προϊόντα Calido μαύρο ματ μπορείτε να ψήσετε, να βράσετε, να μαγειρέψετε σε κατσαρόλα, να μαγειρέψετε στον ατμό, να καραμελώσετε, να τηγανίσετε, να μαρινάρετε ή και να ψήσετε στο φούρνο, διατηρώντας όλα τα αρώματα.

Η ματ μαύρη επίστρωση είναι πολύ καλή για σσάρισμα, ενισχύει τα αρώματα του ψητού και κάνει τη γεύση πιο έντονη.

Υλικά υψηλής ποιότητας και πλεονεκτήματα

Οι κατσαρόλες και οι γάστρες της σειράς Calido κατασκευάζονται από συμπαγή χυτοσίδηρο και για αυτό το λόγο είναι πραγματικά βαρέων βαρών. Διαθέτουν εσωτερική και εξωτερική εμαγιέ επίστρωση που προστατεύει από τη σκουριά και αποτρέπει την προσκόλληση τροφίμων.

Για τη χύτευση και την εμαγιέ επίστρωση χρησιμοποιούνται αποκλειστικά υλικά υψηλής ποιότητας που έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με διεθνείς προδιαγραφές.

Στη ματ μαύρη εμαγιέ επίστρωση με το πέρασμα του χρόνου λόγω του ψησίματος με λίπος σχηματίζεται μια «πατίνα» στο εσωτερικό της κατασκόλης που βελτιώνει ακόμα περισσότερο τις ιδιότητες ψησίματος. Συνιστάται να μην την αφαιρείτε κατά τον καθαρισμό.

Πλεονεκτήματα

Το μαγειρικό σκεύος με εμαγιέ χύτευση έχει διάφορες δυνατότητες χρήσης και προσφέρει μοναδικά πλεονεκτήματα, απαραίτητα για τη σύγχρονη κουζίνα.

- Κατάλληλο για όλους τους τύπους εστιών και για υψηλές θερμοκρασίες.
- Επιτρέπει την εξαιρετική κατανομή και αποθήκευση της θερμότητας
- Ανθεκτικό και εύκολο στο καθαρισμό
- Κατάλληλο για σερβίρισμα με στυλ, επιπλέον το χυτό σκεύος διατηρεί τα φαγητά ζεστά για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Υποδείξεις

- Καθαρίστε σε ζεστό νερό το μαγειρικό σκεύος πριν από την πρώτη χρήση. Στεγνώστε καλά!
- Κατά τη χρήση προσέξτε: Αποφυγή υπερθέρμανσης. Μπορεί να προκαλέσει άσχημα μαγειρικά αποτελέσματα. Για πολλά φαγητά είναι ιδανικές οι μεσαίες ή χαμηλές θερμοκρασίες. Επιλέξτε ήδη από την έναρξη του μαγειρέματος την επιθυμητή και κατάλληλη θερμοκρασία.
- Υπόδειξη για πλάκα ψησίματος: Λόγω των διαστάσεων και ταυτόχρονα του χαμηλού ύψους του προϊόντος, υπάρχει περίπτωση

μιας μικρής ταλάντωσης της πλάκας. Οι ιδιότητες ψησίματος δεν επηρεάζονται από αυτό.

Συμβουλή επαγγελματία

Κάψτε τη γάστρα πριν από την πρώτη χρήση. Μέσω της αντικολητικής ιδιότητας που προκύπτει, η γάστρα σας εσωτερικά θα καίγεται λιγότερο.

Στον φούρνο:

1. Καθαρίστε τη γάστρα με ζεστό νερό και καθαριστικό, έπειτα στεγνώστε καλά.
2. Αλείψτε τη γάστρα εσωτερικά και εξωτερικά (όχι τον γυάλινο πάτο) με φυτικό λάδι. Και τη λαβή. Αφαιρέστε το λάδι που περισσεύει με ένα πανί.
3. Τοποθετήστε τη γάστρα ανάποδα με το χείλος της γάστρας στη σχάρα (πάτος προς τα επάνω) σε προθερμασμένο φούρνο στους 220° - 230 °C. Ένα ταψί που υπάρχει από κάτω συλλέγει ενδ. το λάδι που στάζει.
3. Μετά από 30 λεπτά σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον μαζί με τη γάστρα να κρυώσει. Αφαιρέστε τη γάστρα που έχει κρυώσει και ξεπλύνετε τη κάτω από τρεχούμενο νερό.

Στην εστία:

Εάν η γάστρα δεν ταιριάζει στον φούρνο σας ή προτιμάτε την εστία, τότε πραγματοποιήστε το κάψιμο ως εξής:

1. Καθαρίστε τη γάστρα με ζεστό νερό και καθαριστικό, έπειτα στεγνώστε καλά.
2. Αλείψτε τη γάστρα εσωτερικά με φυτικό λάδι. Αφαιρέστε το

λάδι που περισσεύει με ένα πανί.

3. Θερμάνετε τώρα τη γάστρα σε υψηλή βαθμίδα μέχρι το λάδι να ξεκινήσει να καπνίζει.
4. Αφού κρυώσει, ξεπλύνετε τη γάστρα για λίγο κάτω από τρεχούμενο νερό. Έπειτα, σκουπίστε καλά για να στεγνώσει.

Είτε στον φούρνο είτε στην εστία, μπορείτε να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία δύο έως τρεις φορές (προαιρετικό). Η αντικολητική ιδιότητα βελτιώνεται με κάθε κάψιμο.

Υποδείξεις για προσεκτική μεταχείριση της εμαγιέ επίστρωσης

- Συνιστάται η χρήση εξοπλισμού κουζίνας από αλκόννη, πλαστικό ή ξύλο. Μην κόβετε επάνω στην εμαγιέ επίστρωση και μην χρησιμοποιείτε συσκευές ανάμειξης ή πολτοποίησης που λειτουργούν με μπαταρίες ή ρεύμα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει αντιαισθητικές γρατσουνιές και κοψίματα.
- Μην θερμαίνετε ποτέ το χυτό σκεύος για μεγάλο χρονικό διάστημα όταν είναι άδειο. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει ζημιές στην εμαγιέ επίστρωση.
- Το χυτό σκεύος Calido δεν είναι κατάλληλο για ψήσιμο και μαγείρεμα χωρίς λίπος. Το επιλεγμένο λάδι, λίπος ή βούτυρο πρέπει να διανεμηθεί σε ολόκληρη την επιφάνεια πριν από τη διαδικασία ψησίματος.
- Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι ανθεκτικό στα κτυπήματα. Βλέπε υποδείξεις «Ζημιές στην εμαγιέ επίστρωση ή σκουριά»

Προσέξτε για την ασφάλειά σας

- Το μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο θερμαίνεται πολύ. Συνεπώς, επιλέγεται πάντα κατάλληλες βάσεις ή επιφάνειες κατά την απόθεση και το σερβίρισμα.
- Οι λαβές από χυτοσίδηρο και ανοξείδωτο χάλυβα θερμαίνονται πολύ. Δεν επιτρέπεται να βρίσκονται επάνω από θερμικές μαγειρικές εστίες ή ανοιχτές φλόγες: Κίνδυνος εγκαυματος! Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες φούρνου και γάντια φούρνου!
- Προσέξτε να είναι καλά στερεωμένη η λαβή του καλύμματος (αν απαιτείται σφίξτε τις βίδες), για αποφυγή ατυχημάτων.
- Μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος χωρίς επίβλεψη, όταν το χρησιμοποιείτε. Κρατήστε το σε απόσταση από τα παιδιά.
- Σε περίπτωση τηγανίσματος μέσα σε λάδι, γεμίστε την κασαρόλα με λάδι μόνο μέχρι το 1/3 του ύψους του. Έχετε έτοιμο ένα προστατευτικό από πιτσιλιές για τυχόν πιτσιλιές λίπους.

Χρήση σε όλα τα είδη εστίων

- Για να προστατεύσετε με τον καλύτερο τρόπο τη γυάλινη πλάκα της εστίας, η κασαρόλα διαθέτει γυάλινο πάτο. Δεν πρέπει ωστόσο να σπρώχνετε την κασαρόλα πάνω στη γυάλινη επιφάνεια, αλλά πάντα να τη σηκώνετε για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στη γυάλινη επιφάνεια. ε εστίες γκαζιού: Προσαρμόστε τη φλόγα του γκαζιού στην κάτω πλευρά του μαγειρικού σκεύους. Δεν επιτρέπεται να καίει στα πλευρικά τοιχώματα. Κίνδυνος πυρκαγιάς και εγκαυματος.

- Το μέγεθος της μαγειρικής εστίας/της εστίας κουζίνας πρέπει να αντιστοιχεί στην κάτω πλευρά του μαγειρικού σκεύους για βέλτιστη χρήση ενέργειας.
- Σε επαγωγικές εστίες προσέξτε: Επιλέξτε κατάλληλη εστία κουζίνας. Ζεστάνετε αργά το μαγειρικό σκεύος. Αποφύγετε την υπερθέρμανση, η επαγωγή αντιδρά πολύ γρήγορα.

Χρήση σε φούρνο

- Αντικείμενο με γυάλινο καπάκι μπορούν να θερμανθούν έως 220 °C. Όλα τα προϊόντα με χυτό καπάκι μπορούν να θερμανθούν μέχρι τους 300 °C.
- Για ιδανική χρήση συνιστούμε πάντα την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους στο φούρνο σε ένα ταψί ή σε μια σχάρα.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε το μαγειρικό σκεύος, περιμένετε πρώτα να κρυώσει. Μην το φέρετε κατευθείαν σε επαφή με κρύο νερό. Αποφεύγετε οπωσδήποτε τις ακραίες μεταβολές θερμοκρασίας. Αφού κρυώσει, καθαρίστε με ζεστό νερό και ξεπλύνετε με νερό. Στεγνώστε καλά.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά και σφουγγάρια καθαρισμού με μεταλλικές ίνες. Αυτά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην εμαγιέ επιστρώση. Βούρτσες ή σφουγγάρια με ίνες νάilon μπορούν να χρησιμοποιηθούν χωρίς πρόβλημα για τον εσωτερικό και εξωτερικό καθαρισμό.
- Τα κατάλοιπα μπορούν να

αφαιρεθούν προσεκτικά, αφού τα μουσκέψετε σε ζεστό νερό. Έπειτα, σκουπίστε με ένα πανί και στεγνώστε καλά.

- Για φύλαξη του μαγειρικού σκεύους από χυτοσίδηρο επιλέξτε ένα ξηρό χώρο.
- Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων είναι δυνατός, αλλά δεν συνιστάται, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ενδεχομένως θάμπωμα της εμαγιέ επιφάνειας και επιπλέον να αφαιρέσει την πατίνα.

Ζημιές στην εμαγιέ επιστρώση ή σκουριά

Το μαγειρικό σκεύος μπορεί, ωστόσο, να χρησιμοποιηθεί ξανά. Σε αυτήν την περίπτωση καθαρίστε, στεγνώστε και τρίψτε με λάδι το σημείο που έχει υποστεί ζημιά. Φυλάξτε το στεγνό. Εάν έχει υποστεί ζημιά ο πάτος του μαγειρικού σκεύους, μπορεί να εμφανιστούν γρατσουνιές στις επιφάνειες. Σε αυτήν την περίπτωση συνιστάται η αγορά νέου προϊόντος. Επίσης, η αντικατάσταση συνιστάται και σε περίπτωση αλλεργιών (π.χ. ψευδάργυρος, σίδηρος), εάν υπάρχει ζημιά στην εμαγιέ επιστρώση στο εσωτερικό της κασαρόλας.

TK

Calido siyah mat pişirme kabi serisini satın aldığınız için tebrik ederiz. Lütfen kullanım kılavuzunu tamamen okuyun. Sa-dece döküm demir tencerelerin amacına uygun kullanımı uzun süreli memnuniyet ve iyi pişirme sonuçları garanti eder.

Calido siyah mat ürünleri çok yönlü olarak kullanılabilir.

Calido siyah mat ürünleri ile tadını koruyarak kızartma, buğulama, pişirme, mayalama, karamelize etme, yağda kızartma, marine etme veya fırında pişirme işlemleri yapabilirsiniz.

Mat ve siyah kaplama özellikle hafif kızartmalar için uygundur, kızartma aromasını destekler ve tadını yoğunlaştırır.

Kaliteli materyaller ve avantajlar

Calido serisine ait tencereler ve kavurma tencereleri masif döküm demirden oluşur ve yüzden ciddi ölçüde ağırdır. İçi ve dışı pasa karşı koruyan ve yemeklerin yapışmasını önleyen emaye kaplama ile kaplıdır. Döküm ve emaye kaplama için sadece uluslararası talimatlar uyarınca yüksek kaliteli ve test edilmiş materyaller kullanılır.

Mat ve siyah kaplamada zamanla yağ ile kızartma nedeniyle tavanın iç kısmında, kızartma özelliklerini daha da iyileştiren bir yeşil pas oluşur. Bunu temizlerken çıkarmamanızı tavsiye ediyoruz.

Avantajlar

Emaye dökümden oluşan pişirme kabı çok yönlü olarak kullanılabilir ve modern mutfakta tercih edilen eşsiz avantajlar sunar.

- Tüm ocak modelleri ve yüksek sıcaklıklar için uygundur.
- Isının kusursuz bir şekilde dağılmasını ve depolanmasını sağlar
- Uzun ömürlü ve bakımı kolaydır
- Şık servis için çok iyi uygunluktur, ayrıca döküm tencereler yemekleri uzun süre sıcak tutar.

Bilgiler

- Pişirme tenceresini ilk kullanımdan önce sıcak su ile temizleyin. İyiye kurutun!
- Kullanırken dikkate alınması gerekenler: Aşırı ısınmayı önleyin. Kötü pişirme sonuçlarına neden olabilir. Orta veya düşük sıcaklıklar çoğu yemek için optimumdur. Pişirmeye başlarken isteğe bağlı ve uygun sıcaklığı seçin.
- Izgara plakasına ilişkin bilgi: Düşük ürün yüksekliğindeki ölçüler nedeniyle, plakanın hafif sallanması engellenemez. Bundan dolayı ızgara özellikleri zarar görmez.

Uzman önerisi

İlk kullanımdan önce kavurma tenceresine yakma işlemi uygulayın. Bu işlem sayesinde kavurma tencereniz yapışmaz özelliği kazanır ve ürününüz daha az yanar.

Fırında:

1. Kavurma tenceresini ılık su ve bulaşık deterjanıyla yıkayın, ardından iyice kurulayın.
2. Kavurma tenceresinin içini ve dışını (parlak tabanı değil) bitkisel yağ ile ovun. Kulpu da. Fazla yağı bir bez ile silin.
3. Kavurma tenceresini, kenarı fırının ızgarasına gelecek şekilde ters çevirin (taban yukarı) ve 220° ila 230° C'ye önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Altında bulunan bir fırın tepsisi, gerekirse damlayan yağı yakalar.
3. 30 dakika sonra fırını kapatın ve kavurma tenceresini soğumaya bırakın. Soğuyan kavurma tenceresini fırından çıkarın ve akan suyun altında yıkayın.

Ocakta:

Kavurma tenceresi fırınına sığmazsa veya ocağı tercih ederseniz, o zaman yakma işlemi aşağıdaki gibi gerçekleştirin:

1. Kavurma tenceresini ılık su ve bulaşık deterjanıyla yıkayın, ardından iyice kurulayın.
2. Kavurma tenceresinin iç kısmını bitkisel yağ ile ovun. Fazla yağı bir bez ile silin.
3. Şimdi kavurma tenceresini duman çıkarana kadar yüksek seviyede ısıtın.
4. Kavurma tenceresi soğuduktan sonra, akan suyun altında kısa bir süre durulayın. Ardından iyice kurulayın.

İster fırında, isterse ocakta, bu işlemi iki ila üç kez tekrarlayabilirsiniz (isteğe bağlı). Yapışmaz özelliği her yakma işleminden sonra daha iyi olacaktır.

Emaye kaplamanın korunmasına yönelik bilgiler

- Silikon, plastik veya tahta mutfak gereçlerinin kullanılmasını tavsiye ediyoruz. Lütfen emaye kaplamanın üzerinde kesmeyin ve batarya ya da akım ile işletilen mikser ya da püre cihazları kullanmayın, aksi halde çizik veya kesik izleri oluşabilir.
- Döküm pişirme tencerelerini kesinlikle uzun süre içi boş ısıtmayın. Aşırı ısınma emayede hasarlara neden olabilir.
- Calido döküm pişirme tencerelerini yağsız kızartma ve pişirme için uygun değildir. Seçilen yağ, katı yağ veya tereyağı kızartma işleminden önce tüm yüzeye dağıtılmalıdır.

- Pişirme kabı darbeye karşı dayanıklı değildir. Bkz. **Emayedeki hasarlar ya da pas**“ bilgileri

Güvenliğiniz için dikkate alın

- Döküm demirden oluşan pişirme kabı çok ısınır. Bu yüzden bir yere koyarken veya servis ederken daima uygun nihale ya da yüzeyler seçin.
- Döküm demir ve paslanmaz çelikten oluşan saplar çok ısınır. Bunlar ısınmış ocak veya alev üzerinde durmamalıdır: Yanma tehlikesi! Daima tencere tutacağı ve tencere eldiveni kullanın!
- Kazaları önlemek için kapak saplarının daima sıkı oturmasına (gerekirse civatayı sıkın) dikkat edin.
- Pişirme kabını kullanım esnasında gözetimsiz bırakmayın. Çocuklardan uzak tutun.
- Kızartma yaparken tavayı sadece yüksekliğin 1/3'ü kadar yağ ile doldurun. Yağ sıçramaları için bir püskürtme koruması hazırda bulundurun.

Tüm ocak modellerinde kullanılabilir

- Ocağın cam plakasını mümkün olan en iyi şekilde korumak için, tencere pürüzsüz bir parlak tabana sahiptir. Yine de tencere, cam yüzeyin üstünde itilmemelidir, cam yüzeyde çizilmeleri önlemek için her zaman kaldırılmalıdır.
- Gazlı ocaklarda kullanırken: Gaz alevini pişirme kabının alt tarafına uyarlayın. Kesinlikle yan duvarlar üzerinden yanmamalıdır. Yangın ve yanma tehlikesi.
- Enerjinin en iyi şekilde kullanılabilmesi için ocak plakasının/pişirme

alanının boyutu pişirme kabının alt tarafına uygun olmalıdır.

- Endüksiyonlu ocaklarda dikkate alın: Uygun ocak seçin. Pişirme kabını yavaşça ısıtın. Endüksiyon çok hızlı reaksiyon gösterebildiğinden aşırı ısınmayı önleyin.

Fırında kullanım

- Cam kapaklı ürünler 220 °C'ye kadar ısıtılabilir. Tüm dökme demir kapakları 300 °C sıcaklığa kadar ısıtılabilir.
- Optimum kullanım için pişirme kabının fırında daima pişirme sacı veya ızgara üzerine koyulmasını tavsiye ediyoruz.

Temizlik ve koruyucu bakım

- Isınan pişirme kabını temizlik öncesinde soğutun. Doğrudan soğuk suya koymayın. Aşırı sıcaklık dalgalanmalarını mutlaka önleyin. Soğuduktan sonra sıcak su ile temizleyip su ile durulayın. İyice kurutun.
- Aşındırıcı madde ve metal lifli tencere temizleyici pedler kullanmayın. Bunlar emaye kaplamaya hasar verebilir. Nylon lifli fırça veya süngerler sorunsuz bir şekilde dış ve iç temizlik için kullanılabilir.
- Kalıntılar sıcak su ile yumuşatılarak çözülebilir. Ardından bir bez ile silip iyice kurulayın.
- Döküm demir pişirme kabını muhafaza etmek için kuru bir yer seçin.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir ancak emaye yüzeyin solmasına ve yeşil küfün temizlenmesine neden olabileceğinden tavsiye edilmez.

Emayedeki hasarlar ya da pas

Pişirme kabı buna rağmen kullanılmaya devam edilebilir. Bu durumda hasarlı yeri temizleyin, kurutun ve yağ sürün. Kuru bir şekilde muhafaza edin. Pişirme kabının tabanı hasar gördüyse yüzeyde çizikler oluşabilir. Bu durumda yeni bir ürün satın alınmasını tavsiye ederiz. Kabin içindeki emaye hasarlıysa alerjik kişilerin de (örn. nikel, demir) değişim yapmasını tavsiye ediyoruz.

AR

نهتلك على شراء سلسلة أواني الطهي Calido. يرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية. فقط للاستخدام السليم للأواني حديد الزهر وفقاً للتعليمات بضمن فترة استعمال طويلة بالمنتج ونتائج طهي جيدة.

منتجات معدن مطفاً Calido متعددة الاستخدامات.

يمكنك بواسطة منتجات معدن مطفاً Calido الفلي بصورة تحافظ على الطعم أو تسوية الطعام ببطء أو الطهي أو تسوية الجيدة أو إعداد الكراميل أو تجميد الطعام أو التتبيل وكذلك أيضاً الخبز. تساعد طبقة الطلاء السوداء وغير اللاصقة على الفلي السريع بشكل جيد وتحسن نكهة الفلي وتقوي مذاق الطعام.

مواد ومزايا عالية الجودة

إن أواني ومقالي سلسلة Calido مصنوعة من حديد الزهر الخالص ولهذا فإنها ثقيلة الوزن بصورة ملحوظة. وهي كذلك مطلية من الخارج والداخل بطبقة المينا التي تحميها من الصدأ وتمنع أيضاً التصاق الطعام. تستخدم فقط المواد ذات الجودة العالية والمختبرة وفقاً للوائح العالمية في عملية الصب وطلاء طبقة المينا. تتكون طبقة «زنجار» مع الوقت من خلال الفلي باستخدام الدهون فوق طبقة المينا السوداء

تنظيف المنتج والعناية به

- اترك إزاء الطهي الساخن ليبرد قبل تنظيفه. ولا تضعه مباشرة في الماء البارد. ويجب تجنب تعريض الإزاء لدرجات حرارة مختلفة بشكلٍ حاد. ويُنظف بعد أن يبرد بمياه ساخنة ثم يُشطف بالماء. ويُجفف تحفيقاً جيداً.
 - تجنب استخدام أدوات الجليخ الحادة وإسفنجات تنظيف الأواني التي تحتوي على الألياف معدنية. حيث يمكن أن تسبب ضرراً للطبقة المينا. ويمكن استخدام فرش التنظيف أو إسفنجة محتوية على الألياف ناعمة لتنظيف من الداخل والخارج بدون أي مشاكل.
 - يمكن إزالة الرواسب العالقة في الإزاء مع حمايته من خلال نقعها بالماء الساخن. ومن ثم مسح الإزاء وتجفيفه تحفيقاً جيداً بقطعة قماش.
 - اختر مكاناً جافاً لحفظ إزاء الطهي مصنوع من حديد الزهر.
 - يمكن تنظيف الإزاء باستخدام غسالة الأطباق، ولكن لا يُنصح بهذه الطريقة، إذ من المحتمل أن تؤدي إلى الإضرار بسطح طبقة المينا وأيضاً إلى إزالة طبقة الزنجار.
- ### تلف في طبقة المينا أو الصدأ
- يمكن الاستمرار في استخدام إزاء الطهي رغم ذلك. في هذه الحالة نظف الموضع المتضرر وتجفقه وأدهنه بالزيت. ثم احفظ الإزاء جافاً. في حالة تضرر قاعدة إزاء الطهي، فمن الممكن دمجها حدوث خدوش على السطح. ننصح في هذه الحالة بشراء إزاء جديد. وتنتصر أيضاً مرضى الحساسية (من النيكل، والحديد على سبيل المثال) باستبداله إذا تضررت طبقة المينا داخل الإزاء.

RU

Поздравляем вас с приобретением кухонной посуды серии Calido черный матовый. Внимательно прочитайте инструкцию по использованию. Только при надлежащем обращении с кухонной посудой она будет служить вам на протяжении многих лет и радовать хорошими результатами приготовления.

Посуда Calido черный матовый универсальна

С помощью посуды Calido черный матовый вы можете жарить, тушить, варить, запекать, карамелизировать, готовить во фритюре, мариновать и даже печь, сохраняя все ароматы. Черное матовое покрытие великолепно подходит для быстрого обжаривания, оно способствует появлению характерного запаха и усиливает вкус.

Высококачественные материалы и преимущества

Кастрюли и жаровни серии Calido изготовлены из прочного чугуна, поэтому они являются настоящими тяжеловесами. Внутри и снаружи имеют эмалевое покрытие, которое защищает от ржавчины, а также предотвращает прилипание пищи. Для лития и эмалевого покрытия используются только высококачественные и проверенные материалы, соответствующие международным предписаниям. В результате приготовления с использованием жира со временем на черном матовом эмалевом

покрытии внутри кастрюли образуется «патина», которая даже улучшает пригодность посуды для жарки пищи. Мы не рекомендуем удалять ее при очистке.

Преимущества

- Кухонная посуда из эмалированного чугуна может использоваться универсально и отличается уникальными преимуществами, которые востребованы на современной кухне.
- Подходит для всех видов плит и высоких температур.
 - Обеспечивает великолепное распределение и сохранение тепла.
 - Долговечна и неприхотлива в уходе.
 - Прекрасно подходит для стильной сервировки, к тому же в чугунной посуде еда долго остается теплой.

Указания

- Перед первым использованием помойте кухонную посуду в теплой воде. Хорошо высушите!
- Соблюдать при использовании: избегать чрезмерного нагрева. Это может негативно сказаться на качестве приготовленного блюда. Для многих блюд оптимальной является средняя или низкая температура. Выбирайте нужную и соответствующую температуру уже в начале приготовления.
- Примечание для плиты для гриля: Из-за размеров плиты при одновременно небольшой высоте продукта она может покачиваться. Это никак не влияет на ее функциональные свойства.

Совет профессионала

Прокалите жаровню перед первым использованием. Благодаря возникающим при этом антипригарным свойствам блюда в жаровне будут меньше пригорать.

В духовке:

1. Вымойте жаровню теплой водой с моющим средством, затем тщательно вытрите.
2. Натрите внутренние и наружные поверхности жаровни (кроме глянцевого дна) растительным маслом. Также смажьте ручку. Вытрите избыток масла салфеткой.
3. Положите жаровню краями вниз (дном вверх) на решетку духовки, предварительно нагретой до 220–230 °С. При этом на установленный под решеткой противень начнет капать масло.
3. Через 30 минут выключите духовку и оставьте ее остывать вместе с жаровней. Затем достаньте остывшую жаровню и промойте ее проточной водой.

На плите:

Если жаровня не помещается в духовку или если вы предпочитаете использовать плиту, выполните прокаливание следующим образом:

1. Вымойте жаровню теплой водой с моющим средством, затем тщательно вытрите.
2. Натрите жаровню изнутри растительным маслом. Вытрите избыток масла салфеткой.

3. Нагревайте жаровню на высокой степени мощности, пока масло не начнет дымиться.

Указания по бережному обращению с эмалевым покрытием

- Мы рекомендуем использовать силиконовые, пластмассовые или деревянные кухонные приборы. Не резать на эмалевом покрытии и не использовать миксеры или блендеры, работающие от сети или от аккумулятора, поскольку они могут оставить на поверхности некрасивые царапины и следы порезов.
- Не допускать длительного нагревания пустой чугунной посуды. Перегрев может привести к повреждению эмали.
- Чугунная посуда Calido не подходит для жарки и варки без использования жира. Перед процессом приготовления выбранное растительное или животное масло либо жир необходимо распределить по всему дну.
- Данная кухонная посуда не является ударопрочной. См. указания «Повреждение эмали или появление ржавчины».

Указания по технике безопасности

- Кухонная посуда из чугуна сильно нагревается. Поэтому при установке и сервировке всегда необходимо выбирать подходящие подставки или поверхности.
- Ручки из чугуна и высококачественной стали сильно нагреваются. Они не должны

находиться над нагретыми конфорками плиты или над открытым пламенем: опасность ожога! Всегда используйте прихватки и кухонные рукавицы!

- Во избежание несчастных случаев, следить за тем, чтобы ручка в крышке была прочно закреплена (при необходимости подтянуть винт).
- Во время использования не оставлять кухонную посуду без присмотра. Хранить ее в недоступном для детей месте.
- При приготовлении во фритюре заполнять кастрюлю маслом не более чем на 1/3 высоты. Подготовить средства для защиты от возможных брызг жира.

Использование на разных видах плит

- Для максимальной защиты стеклянной панели плиты кастрюля имеет гляцевое дно. Несмотря на это, следует не двигать кастрюлю по стеклянной поверхности, а всегда приподнимать ее, чтобы избежать образования царапин на стеклянной панели.
- При использовании на газовых плитах: отрегулировать пламя в соответствии с размером нижней части кухонной посуды. Оно не должно выступать за боковые стенки. Опасность возгорания и получения ожогов.
- Для оптимального использования энергии размер конфорки / варочной панели должен соответствовать размеру нижней части кухонной посуды.
- При использовании на

индукционных варочных панелях: выбирать подходящую варочную панель. Нагревать кухонную посуду постепенно. Не допускать перегрева, поскольку индукционная плита реагирует очень быстро.

Использование в духовке

- Изделия со стеклянной крышкой допускают нагрев до 220 °С. Все изделия с чугунной крышкой можно нагревать до 300 °С.
- Для оптимального использования в духовке мы рекомендуем всегда ставить кухонную посуду на противень или решетку.

Очистка и уход

- Перед очисткой дождаться охлаждения нагретой кухонной посуды. Не опускать сразу в холодную воду. Ни в коем случае не допускать резких перепадов температуры. После охлаждения помыть водой и сполоснуть. Хорошо высушить.
- Не использовать абразивные моющие средства и металлические губки для мытья посуды. Они могут повредить эмалевое покрытие. Для очистки изнутри и снаружи хорошо подходят нейлоновые ершики или губки.
- Остатки можно бережно удалить после замачивания в горячей воде. Затем протереть салфеткой и хорошо высушить.
- Для хранения чугунной кухонной посуды следует выбрать сухое место.
- Мыть чугунную посуду в посудомоечной машине можно, но не рекомендуется, поскольку это может привести к потускнению эмалированной поверхности и к

удалению патины.

Повреждение эмали или появление ржавчины

Несмотря на это, кухонную посуду можно использовать дальше. В таком случае необходимо очистить поврежденное место, высушить и смазать маслом. Хранить в сухом месте. При повреждении дна кухонной посуды на поверхности могут появиться царапины. В таком случае мы рекомендуем приобрести новое изделие. Людям с аллергией, например на никель и/или железо, при повреждении эмали внутри кастрюли мы также рекомендуем заменить посуду.

UA

Вітаємо з придбанням чорного матового кухонного посуду серії Calido! Уважно прочитайте інструкцію з використання. Лише належне поводження з чавунним посудом гарантує тривале задоволення та гарні результати приготування.

Чорна матова продукція Calido — універсальна.

З чорним матовим посудом Calido можна смажити, тушкуювати, варити, доводити до готовності, карамелізувати, смажити у фритюрі, маринувати або запікати, зберігаючи аромат їжі. Чорне матове покриття особливо добре підходить для обсмажування. Воно підсилює аромат під час смаження та робить смак більш насиченим.

Висока якість матеріалів і переваги

Кастрюлі та жаровні серії Calido виготовлені з міцного чавуну, а тому є справжніми важковими. Зсередини і зовні вони покриті емаллю, яка захищає від іржі, а також запобігає прилипання їжі.

Для лиття та емалевого покриття використовуються тільки якісні та перевірені відповідно до міжнародних норм матеріали.

Згодом смаження з жиром утворює «патину» на матовому чорному емальованому покритті на внутрішній стороні сковороди, що навіть покращує властивості смаження. Рекомендуємо не видаляти її під час чищення.

Переваги

Емальований литий кухонний посуд є універсальним і має унікальні переваги, які користуються попитом на сучасній кухні.

- Підходить для всіх типів печей і високим температур.
- Забезпечує відмінний розподіл і збереження тепла
- Міцний і простий у догляді
- Ідеально підходить для стильної подачі та зберігає страви теплими протягом тривалого часу.

Вказівки

- Перед першим використанням вимийте посуд у теплій воді із засобом для миття. Добре висушіть!
- Під час використання слідкуйте за тим, щоб посуд не перегрівався. Це може призвести до незадовільних результатів приготування. Середня або низька температура ідеально підходить

для приготування багатьох страв. На початку готування виберіть необхідну та відповідну температуру.

- Примітка щодо жарівні: Через розміри в поєднанні з низькою висотою виробу неможливо уникнути легкого хитання жарівні. Це не впливає на експлуатаційні властивості жарівні.

Порада фахівців

Перед першим використанням добре прокаліть жаровню. Отримана таким чином антипригарна властивість забезпечить кращу якість приготування.

При використанні в духовці:

1. Помийте жаровню теплою водою та засобом для миття посуду, добре висушіть її.
2. Натріть внутрішню і зовнішню частини жарівні (не глянцевою основу) рослинною олією. Також натріть ручку. Надлишки олії видаліть ганчіркою.
3. Помістіть жаровню перегорнутою доріг дном на металеву решітку в духовку, розігріту до 220–230 °C. На деку під ним збереться олія, що капає.
3. Через 30 хвилин вимкніть духовку й дайте їй охолонути, залишивши в ній жаровню. Вийміть охолоджену жаровню й промийте її під проточною водою.

При використанні на плиті:

Якщо жаровня не вміщається у вашій духовці або ви надаєте

перевагу плиті, можете діяти наступним чином:

1. Помийте жаровню теплою водою та засобом для миття посуду, добре висушіть її.
2. Натріть внутрішню частину жарівні рослинною олією. Надлишки олії видаліть ганчіркою.
3. Розігрійте жаровню на високій температурі, поки олія не почне димити.
4. Після охолодження недовго промийте жаровню під проточною водою. Добре витріть насухо.

Незалежно від того, використовуєте ви жаровню в духовці чи на плиті, можете повторити цей процес два-три рази (за бажанням). Антипригарні властивості покращуються з кожним випіканням.

Вказівки з дбайливого поводження з емалевим покриттям

- Рекомендуємо використовувати кухонне приладдя з силікону, пластику або дерева. Не драпайте емалеве покриття та не використовуйте пристрої для перемішування чи пювання на батарейках або з живленням від розетки, оскільки це може спричинити утворення неестетичних подряпин або порізів.
- У жодному разі не нагрівайте порожній литий посуд протягом тривалого часу. Перегрівання може призвести до пошкодження емалі.
- Литий посуд Calido не підходить

для смаження та тушування без жиру. Перед обсмажуванням олію, жир або вершкове масло слід розподілити по всій поверхні дна.

- Кухонний посуд не є стійким до ударів. Дивіться вказівки «Пошкодження емалі або іржа»

Для вашої безпеки дотримуйтесь наступних вказівок

- Чавунний посуд сильно нагрівається. Тому завжди вибирайте відповідні підставки або поверхні під час його переміщення та подачі на стіл.
- Ручки з чавуну та неіржавної сталі сильно нагріваються. Їх не можна розташовувати над гарячими плитами або відкритим вогнем: існує небезпека отримання опіків! Завжди використовуйте прихалпки або рукавички!
- Щоб уникнути нещасних випадків, переконайтеся, що ручки кришки міцно закріплені (за потреби затягніть гвинт).
- Не залишайте посуд без нагляду під час використання. Тримайте подалі від дітей.
- Під час смаження у фритюрі заповнюйте жаровню олією лише на 1/3 висоти. Підготуйте захист від можливих бризок жиру.

Використання на всіх видах кухонних плит

- Посуд має глянцеве дно, що забезпечує якомога кращий захист скляної поверхні плити. Проте посуд не слід совати по скляній поверхні, а потрібно завжди його піднімати, щоб уникнути утворення подряпин.

- Під час використання на газових плитах: налаштуйте газове полум'я таким чином, щоб воно досягало нижньої сторони посуду. Воно ніколи не повинно горіти за бічними стінками. Існує небезпека виникнення пожежі та отримання опіків.
- Для оптимального використання енергії розмір поверхні плити/варильної панелі повинен відповідати нижній стороні посуду.
- Під час використання на індукційних плитах: виберіть відповідну варильну поверхню. Повільно нагрійте посуд. Уникайте перегріву, оскільки індукційна плита реагує дуже швидко.

Використання в духовках

- Вироби зі скляною кришкою можна нагрівати до 220 °C. Усі вироби з чавунною кришкою можна нагрівати до 300 °C.
- Для оптимального використання рекомендуємо завжди ставити посуд у духовку на деко або решітку.

Очищення та догляд

- Перед чищенням дайте нагрітому посуду охолонути. Не занурюйте посуд одразу в холодну воду. Уникайте різких перепадів температури. Після охолодження промийте теплою водою із засобом для миття та сполосніть водою. Добре висушіть.
- Уникайте використання сильних абразивів і губок для миття посуду з металевими волокнами. Це може пошкодити емалеве покриття. Для очищення зовні та

всередині можна використовувати щітки для посуду або губки з нейлоновими волокнами.

- Залишки можна обережно видалити, змочивши їх гарячою водою. Після цього протріть посуд ганчіркою й добре висушіть.
- Для зберігання чавунного посуду виберіть сухе місце.
- Мити посуд у посудомийній машині можна, але не рекомендується, оскільки це може призвести до помутніння поверхні емалі, а також видалення нальоту.

Пошкодження емалі або іржа

Незважаючи на це, кухонним посудом можна користуватися й надалі. У такому разі очистіть пошкоджене місце, висушіть його й натріть олією. Зберігайте в сухому місці. Якщо дно посуду буде пошкоджено, на поверхні можуть утворитися подряпини. У такому разі рекомендуємо придбати новий виріб. Якщо емаль усередині посуду буде пошкоджено, також радимо замінити такий посуд особам з алергією (наприклад, на нікель, залізо).

PL

Gratulujemy zakupu naczyń do gotowania Calido czarna matowa. Należy starannie przeczytać instrukcję użytkowania. Tyko zgodne z zasadami postępowanie z naczyniami żeliwnymi gwarantuje długi okres użytkowania i miłe wrażenia podczas gotowania.

Produkty Calido czarna matowa można stosować w różnorodny sposób.

Dzięki produktom Calido można piec, dusić, gotować, dogotowywać, karmelizować, przygotowywać potrawy w głębokim tłuszczu, marynować czy też smażyć. Matowa, czarna powłoka nadaje się wyjątkowo dobrze do szybkiego przysmażania, powoduje uwalnianie się aromatu pieczenia i intensyfikuje smak.

Wysokiej jakości materiały i inne zalety

Garnki i brytfanny z serii Calido wyprodukowane są z masywnego żeliwa i dlatego zalicza się je do prawdziwej klasy ciężkiej. Wewnątrz oraz na zewnątrz pokryte powłoką emaliowaną, która chroni przed rdzą, jak również przeciwdziała przywieraniu potraw.

Do wykonania odlewu i powłoki emaliowej stosuje się wyłącznie wysokiej jakości sprawdzone zgodnie z międzynarodowymi przepisami materiały.

Na matowej, czarnej powłoce z czasem na skutek pieczenia z zastosowaniem tłuszczu tworzy się wewnątrz garnka „patynowa” warstwa, która nawet jeszcze bardziej poprawia właściwości pieczenia. Zaleca się nie usuwać jej podczas czyszczenia.

Zalety

Naczynia z emaliowanego żeliwa mają różnostronne zastosowanie i oferują wyjątkowe zalety, które w nowoczesnych kuchniach są pożądane.

- Do wszystkich typów pieców oraz wysokich temperatur.

- Idealne rozprowadzenie i akumulowanie ciepła
- Długa żywotność i łatwość w czyszczeniu
- Idealne do stylowego serwowania potraw, a co więcej naczynia żeliwne długo utrzymują ciepło potraw.

Wskazówki

- Przed pierwszym użyciem umyć w ciepłej wodzie. Dobrze wysuszyć!
- Podczas stosowania przestrzegać poniższych zasad: Unikać przegrzewania. Może prowadzić do złych efektów gotowania. Dla wielu potraw optymalne są temperatury z zakresu średniego lub niskiego. Już przy rozpoczęciu gotowania należy wybrać planowaną i dostosowaną temperaturę.
- Wskazówka dotycząca płyty grilla: Ze względu na wymiary i jednocześnie niewielką wysokość produktu nie można wykluczyć lekkiego chwiania się płyty. Nie ma to wpływu na zdolność do grillowania.

Porada fachowa

Przed pierwszym użyciem brytfanny należy ją wypalić. Dzięki temu potrawy nie powinny się przypalać.

W piekarniku:

1. Wymyć brytfannę ciepłą wodą i płynem do naczyń, następnie dokładnie wysuszyć.
2. Natrzeć wewnętrzną i zewnętrzną stronę brytfanny (z wyjątkiem błyszczącego dna) olejem roślinnym. Natrzeć również uchwyt. Nadmiar oleju usunąć szmatką.
3. Umieścić brytfannę do góry dnem, krawędzią brytfanny na ruszcie (do góry dnem) w piekarniku nagrzanym

do 220–230°C. Blacha do pieczenia znajdująca się pod spodem powinna wychwytywać ewentualny kapiący olej.

3. Po 30 minutach wyłączyć piekarnik i poczekać, aż brytfanna ostygnie razem z piekarnikiem. Wyjąć ostudzoną brytfannę i opłukać ją pod bieżącą wodą.

Na kuchence:

Jeśli brytfanna nie mieści się w piekarniku lub jeśli wolisz kuchenkę, można przeprowadzić wypalanie w następujący sposób:

1. Wymyć brytfannę ciepłą wodą i płynem do naczyń, następnie dokładnie wysuszyć.
2. Wnętrze brytfanny natrzeć olejem roślinnym. Nadmiar oleju usunąć szmatką.
3. Następnie rozgrzać brytfannę na wysokim stopniu, aż olej zacznie dymić.
4. Po ostygnięciu opłukać szybko brytfannę pod bieżącą wodą. Następnie dobrze wytrzeć ją do sucha.

Niezależnie od tego, czy patelnia wypalana jest w piekarniku czy na kuchence, można powtórzyć te operacje dwa lub trzy razy (opcjonalnie). Każde wypalanie zwiększa ochronę przed przywieraniem.

Wskazówki dotyczące ostrożnego postępowania z powłoką emaliową

- Zaleca się stosowanie akcesoriów z silikonu, tworzywa sztucznego bądź drewna.

Nie korzystać z noża na powłoce

emaliowej i nie stosować elektrycznych (zasilanych z sieci czy też bateriami) urządzeń do mieszania lub blendowania, gdyż mogłoby to prowadzić do powstania rys lub nacięć.

- Nie nagrzewać przez dłuższy czas pustego naczynia. Przegrzanie może prowadzić do uszkodzenia powłoki emaliowej.
- Naczynia żeliwne Calido nie nadają się do beztłuszczowego pieczenia ani gotowania. Wybrany olej, tłuszcz czy też masło należy przed rozpoczęciem pieczenia rozprowadzić po całej powierzchni dna.
- Naczynia nie są odporne na uderzenia. Patrz wskazówki „Uszkodzenia emalii lub rdza“

Dla celów bezpieczeństwa należy przestrzegać poniższych wskazówek

- Naczynia żeliwne stają się bardzo gorące. Dlatego do zestawiania z płyty lub serwowania należy zawsze stosować odpowiednie podkładki i akcesoria.
- Uchwyty z żeliwa czy też stali szlachetnej stają się bardzo gorące. Nie mogą być ustawione tak, aby znajdowały się nad włączoną płytą grzewczą czy też otwartym ogniem: powoduje to niebezpieczeństwo oparzenia! Należy zawsze korzystać ze ścierek i rękawic!
- Należy pilnować, żeby uchwyty pokrywki zbyt bardzo nie poluzowały się (w razie potrzeby dokręcić śrubę) – przeciwdziała to wypadkom.
- Nie zostawiać naczyń bez nadzoru, jeśli jest ono aktualnie

używane. Chronić przed dziećmi.

- W przypadku smażenia w głębokim tłuszczu garnek napęlić olejem tylko do 1/3 jego wysokości. Korzystać z osłony przeciwrozpryskowej.

Nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt grzewczych.

- Aby nie uszkodzić szklanej płyty kuchenki, garnek ma dno wykończone z polyskiem. Mimo to nie należy garnka przesuwac po powierzchni szkła, tylko należy go zawsze podnosić, aby zapobiec porysowaniu kuchenki.
- W przypadku stosowania na płytach gazowych: Płomień dostosować do wielkości spodu garnka. Nie może on nigdy wykrocać poza ściany boczne. Może spowodować zagrożenie pożarem lub oparzenia.
- Wielkość płyty grzewczej / palnika powinna odpowiadać spodowi garnka, aby zagwarantować optymalne wykorzystanie energii.
- Dla płyt indukcyjnych należy przestrzegać poniższych zasad: Wybrać odpowiednie pole grzewcze. Nacynia podgrzewać powoli. Unikać przegrzewania, gdyż indukcja reaguje bardzo szybko.

Stosowanie w piekarniku

- Produkty ze szklaną pokrywką są odporne do temperatury nagrzewania 220 °C. Wszystkie produkty z pokrywkami z żeliwa mogą się rozgrzać do 300 °C.
- Celem optymalnego stosowania zaleca się stawiać naczynia w piekarniku zawsze na blachę lub ruszt.

Czyszczenie i konserwacja

- Nagrzane naczynia przed myciem powinny ostygnąć. Nie należy wstawiać ich od razu do zimnej wody. Należy koniecznie unikać ekstremalnych wahań temperatury. Po wychłodzeniu umyć przy użyciu ciepłej wody z płynem i następnie opłukać czystą wodą. Dobrze wysuszyć.
- Nie należy stosować środków do szorowania i gąbek z włóknem metalicznym. Mogłyby one uszkodzić powłokę emaliową. Do mycia na zewnątrz i wewnątrz można korzystać ze zwykłych szczotek lub gąbek z włókna nylonowego.
- Pozostałości jedzenia można usuwać ostrożnie poprzez namoczenie w gorącej wodzie. W tym celu należy przetrzeć naczynie ścierką, a później dobrze osuszyć.
- Naczynia żeliwne należy przechowywać w suchym miejscu.
- Naczynia można myć w zmywarce, jednak nie jest to zalecane, gdyż może prowadzić do zmętnienia powierzchni emaliowanej, a oprócz tego do usunięcia patyny.

Uszkodzenia emalii lub rdza

Uszkodzenia emalii lub rdza nie stanowią powodu do zaprzestania użytkowania garnka. W takim przypadku należy oczyścić, wysuszyć i nasmarować uszkodzone miejsce olejem. Przechowywać w suchym miejscu. Jeżeli dno naczynia jest uszkodzone, to na powierzchniach mogą powstawać zarysowania. W takim przypadku zaleca się zakup nowego artykułu. Także w przypadku alergii (np. na nikiel, żelazo) wskazana jest wymiana naczyń, jeżeli powłoka emaliowa jest wewnątrz uszkodzona.

CZ

Blahopřejeme Vám k nákupu sady kuchyňského nádobí Calido černý matný. Pročtete si prosím pozorně návod k použití. Pouze správné zacházení s litinovým nádobím zaručí, že v něm budete moci připravovat skvělá jídla po dlouhou dobu.

Produkty Calido černý matný jsou víceúčelové.

Můžete v nich péct, dusit, vařit, karamelizovat, fritovat, marinovat nebo zapékat a všechny pokrmy si přitom zachovají svou přirozenou vůni. Černá matná povrchová úprava je vhodná zejména pro rychlé opečení, které zachová aroma a zvýrazní chuť.

Velmi kvalitní materiály a jejich výhody

Hrnce a pánve série Calido jsou zhotoveny z masivní litiny a jsou skutečně velmi těžké. Vnější a vnitřní strana je potažena vrstvou smaltu, která nádobí chrání před rzi a současně brání připékání potravin. Na výrobu nádobí jsou použity výhradně velmi kvalitní a testované materiály – litina i smalt – splňující mezinárodní předpisy. Na vnitřním matném černém smaltovaném povrchu se působením tuku používaného při pečení časem vytváří „patina“, která vlastnosti nádobí ještě zlepšuje. Doporučujeme proto, abyste ji při mytí neodstraňovali.

Přednosti

Nádobí ze smaltované litiny má mnohostranné využití s jedinečnými výhodami, které se uplatní v moderní kuchyni.

- Nádobí je vhodné pro všechny typy sporáků a snáší vysoké teploty.
- Výborně rozvádí a ukládá teplo.
- Má dlouhou dobu životnosti a velmi snadno se udržuje.
- Je vhodné pro stylové podávání pokrmů a navíc velmi dlouho udrží jídlo teplé.

Upozornění

- Před prvním použitím nádobí umyjte teplou vodou. Dobře je osušte!
- Při používání dodržujte následující pokyny: Nádobí nepřehřívejte. Výsledek vaření by nemusel odpovídat Vaším představám. Pro mnohá jídla je optimální střední nebo nízká teplota. Požadovanou a vhodnou teplotu zvolte hned na začátku vaření. Upozornění ke grilovací desce: Na základě rozměrů při současně malé výšce produktu nelze vyloučit lehké kývání desky. Vlastnosti grilování tím nejsou ovlivněny.

Pokyny pro šetrné zacházení se smaltovaným povrchem

- Doporučujeme používat kuchyňské pomůcky ze silikonu, plastu nebo dřeva. Na smaltovaném povrchu nekrájejte žádné potraviny a nepoužívejte žádné elektricky nebo bateriemi poháněné mixovací nebo šlehací přístroje, protože by se tak na povrchu mohly vytvořit nebezpečné škrábance nebo řezné stopy.
- Prázdné litinové nádobí nikdy delší dobu nezahřívejte. Přehřátí by mohlo poškodit smaltovaný povrch.
- Litinové nádobí Calido není vhodné pro vaření nebo pečení bez tuku. Zvolený olej, tuk, máslo atd. by se před vložením potravin měly

rozpustit a rozptýlit po celé ploše dna.

- Nádobí není odolné vůči nárazům. Viz upozornění „**Poškození smaltu nebo rez**“

Profi tip

Před prvním použitím pekáč vypalte. Díky takto vzniklé nepřilnavé vrstvě se vám pak budou pokrmy v pekáči méně připalovat.

V troubě:

1. Umyjte pekáč teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a následně dobře osušte.
2. Potřete pekáč zevnitř i zvenku (bez lesklého dna) rostlinným olejem. Stejně tak rukojet. Přebytký olej odstraňte hadrem.
3. Vložte pekáč obráceně okrajů na rošt (dnem vzhůru) do trouby předem vyhřáté na 220–230°C. Odkapávající olej je možné zachytávat do pečicího plechu umístěného pod něj.
3. Po 30 minutách troubu vypněte a nechte ji spolu s pekáčem vychladnout. Zchladlý pekáč vyndejte a umyjte jej pod tekoucí vodou.

Na sporáku:

Pokud se pekáč nevejde do trouby, nebo dáváte přednost sporáku, proveďte vypálení následovně:

1. Umyjte pekáč teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a následně dobře osušte.
2. Zevnitř pekáč potřete rostlinným olejem. Přebytký olej odstraňte hadrem.
3. Nyní pekáč zahřívejte na vysoký stupeň, dokud olej nezačne kouřit.

4. Po vychladnutí pekáč krátce omyjte pod tekoucí vodou. Následně dobře vytřete do sucha.

Ať už vypalování provedete v troubě nebo na sporáku, můžete tento proces dvakrát až třikrát zopakovat (pokud chcete). S každým vypálením se nepřilnavost zvyšuje.

Pro Vaši bezpečnost mějte prosím na paměti

- Litinové nádobí se velmi silně zahřívá a je horké. Proto při odstavování a servírování vždy použijte vhodnou podložku nebo nádobí pokládejte na vhodný povrch.
- Rukojeti zhotovené z litiny a ušlechtilé oceli se velmi silně zahřívají a jsou velmi horké. Nikdy se proto nesmí nacházet nad zapnutými plotýnkami sporáku nebo otevřeným plamenem: Hrozí riziko popálení! Vždy používejte utěrky nebo kuchyňské chňapky!
- Dbejte na to, aby úchyty víka byly vždy dobře upevněné (případně dotáhněte šrouby), abyste zabránili nehodám.
- Nikdy neoponechávejte nádobí během přípravy jídla bez dozoru. Dbejte na to, aby se k nádobí nepřibližovali děti.
- Při fritování nalévejte do hrnce olej pouze do třetinové výšky. Mějte připravenou ochranu proti vystříkávání mastnoty.

Použití na všech druzích sporáků

- Aby byla skleněná varná deska co možná nejlépe chráněna, je hrnec opatřen lesklým dnem. Přesto by se hrnec nikdy neměl po skleněném povrchu posouvat, ale měl by se vždy nadzvednout, aby

se zabránilo poškrábání skleněné desky.

- Při používání na plynovém sporáku: Plamen přizpůsobte velikosti dna nádoby. Nikdy nesmí přesahovat boční stěny. Nebezpečí požáru a popálení.
- Velikost hořáku/plotýnky by měla odpovídat velikosti dna nádoby, aby byla energie optimálně využita.
- U indukčních varných desek mějte na paměti: Vyberte vhodnou plotýnku. Nádobí zahřívejte pomalu. Zabraňte přehřátí, protože indukce reaguje velmi rychle.

Používání v pečicí troubě

- Zboží se skleněným víkem lze zahřát až na 220 °C. Všechny produkty s litinovými poklicemi lze zahřívát až na 300°.
- Pro optimální používání doporučujeme nádobí v pečicí troubě vždy postavit na pečicí plech nebo rošt.

Čištění a péče

- Zahřáté nádobí nechejte před čištěním vychladnout. Nevkládejte je přímo do studené vody. Bezpodmínečně se vyhýbejte extrémním změnám teploty. Po ochlazení nádobí umyjte v teplé vodě a dobře opláchněte. Pečlivě je osušte.
- Nepoužívejte velmi drsné přípravky a kovové drátěnky. Mohly by poškodit smaltovaný povrch. K čištění vnějšího i vnitřního povrchu nádobí můžete bez problému používat kartáčky s nylonovými štětinami nebo houby na mytí nádobí.
- Ulpívající zbytky se snadno odstraní po změkčení horkou vodou. Nádobí pak očistíte a dobře osušte.

- Litinové kuchyňské nádobí ukládejte na suchém místě.
- Umývání v myčce je možné, avšak nelze je doporučit, protože jednak může vést k zakalení smaltovaného povrchu, jednak se při něm odstraní patina.

Poškozený smalt nebo rez

Nádobí je možné i nadále používat. Poškozená místa očistíte, osušte a potřete olejem. Uložte na suché místo. Pokud dojde k poškození dna nádobí, povrch může popraskat. V takovém případě doporučujeme zakoupit nový výrobek. Alergikům (např. alergie na nikl, železo) doporučujeme nádobí vyměnit v případě poškození vnitřního smaltovaného povrchu.

SK

Gratulujeme vám ku kúpe série kuchynského riadu Calido čierneho matného. Prečítajte si, prosím, starostlivo tento návod na používanie. Iba odborná manipulácia s litinovým riadom zaručí dlhú radosť a dobré výsledky varenia.

Produkty Calido čierneho matného sú univerzálne použiteľné.

S produktmi Calido môžete so štetinami arómy piecť, opekať, variť, dusiť, karamelizovať, fritovať, marinovať alebo tiež piecť.

Matná, čierna povrchová úprava je zvlášť dobre vhodná na ostré opekanie, podporuje arómu z pečenia a zintenzivňuje chuť.

Vysoko kvalitné materiály a výhody

Hrnce a pekáče série Calido sú z

masívnej liatiny a preto sú skutočne ťažké váhy. Vnútri a vonku sú potiahnuté smaltovanou povrchovou úpravou, ktorá chráni pred hrdzou a zabraňuje prichyteniu jedál.

Pre liatinu a smaltovanú povrchovú úpravu sa používajú výlučne vysoko kvalitné a odsúhlasené materiály podľa medzinárodných predpisov. Na matnej, čiernej smaltovanej povrchovej úprave sa s časom v dôsledku pečenia s tukom vytvorí vo vnútri hrnca „patina“, ktorá vlastnosti pečenia dokonca ešte zlepšuje. Odporúčame tieto pri čistení neodstraňovať.

Výhody

Kuchyňský riad zo smaltovanej liatiny je univerzálne použiteľný a poskytuje jedinečné výhody, ktoré sú žiadané v modernej kuchyni.

- Vhodný pre všetky druhy sporákov a vysoké teploty.
- Umožňuje vynikajúce rozdeľovanie a akumulovanie tepla.
- S dlhou životnosťou a ľahkým ošetrovaním.
- Najlepšie vhodné na štýlové servírovanie, navyše liatinový riad udržuje jedlá dlho teplé.

Upozornenia

- Kuchyňský riad pred prvým použitím umyte teplou vodou so saponátom. Dobré vysušte!
- Pri používaní zohľadnite: Zabráňte prehrievaniu. Môže viesť k zlým výsledkom varenia. Stredné alebo nízke teploty sú optimálne pre mnoho jedál. Už pri začiatku varenia zvoľte želanú a zodpovedajúcu teplotu.
- Upozornenie pre grilovacie platňu: Z dôvodu rozmerov pri súčasne

malej výške produktu nie je možné vylúčiť ľahké kývanie platne. Vlastnosti grilovania tým nebudú obmedzené.

Tip pre profesionálov

Pred prvým použitím pekáč vypáľte. Vďaka takto vzniknutej antiadhézne vlastnosti sa vo vašom pekáči bude jedlo menej pripaľovať.

V rúre:

1. Pekač umyte teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu, následne dobre vysušte.
2. Pekač vytrite zvnútra a zvonka rastlinným olejom (nie lesklé dno). Tiež rúčku. Nadbytočný olej odstráňte utierkou.
3. Položte pekáč opačne s okrajom pekáča na mriežkový rošt (dno nahor) do predtým predohriatej rúry na 220° – 230 °C. Pod tým nachádzajúci sa plech na pečenie zachytiť príp. odkvapkávajúci olej.
3. Po 30 minútach vypnite rúru a nechajte túto vychladnúť s pekáčom vo vnútri. Vyberte vychladnutý pekáč a tento vypláchnite pod tečúcou vodou.

Na sporáku:

Ak sa pekáč nehodí do vašej rúry a uprednostňujete sporák, vypálenie vykonajte nasledovne:

1. Pekač umyte teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu, následne dobre vysušte.
2. Pekač vytrite vnútri rastlinným olejom. Nadbytočný olej odstráňte utierkou.
3. Teraz pekáč zohrievajte na vysokom stupni, až olej začne dymiť.

4. Po vychladnutí vypláchnite pekáč krátko pod tečúcou vodou. Následne ho dobre vytrite dosucha.

Či v peci alebo na sporáku, môžete tento proces zopakovať dva až tri krát (voľiteľne). Antiadhézna vlastnosť bude s každým vypálením lepšia.

Upozornenia k šetrnému zaobchádzaniu so smaltovanou povrchovou úpravou

- Odporúčame používať kuchynských pomocníkov so silikónom, plastom alebo drevom. Na smaltovanej povrchovej úprave, prosím, nerežte a nepoužívajte žiadne miešacie alebo mixovacie prístroje z batériovým alebo elektrickým pohonom, pretože tieto môžu spôsobiť nepekne škvrabance a stopy po rezaní.
- Liatinový riad nikdy nezohrievajte dlhší čas bez obsahu. Prehriatie môže spôsobiť škody na smaltovaní.
- Liatinový riad Calido nie je vhodný na pečenie a varenie bez tuku. Zvolený olej, tuk alebo maslo by sa mali pred pečením rozdeliť cez celú základnú plochu.
- Kuchynský riad nie je nárazu-vzdorný. Pozri pokyny „**Škody na smalte alebo rošte**“

Pre vašu bezpečnosť zohľadnite

- Kuchynský riad z liatiny sa veľmi zohrieva. Preto pri odkladaní alebo servírovaní zvolte vždy vhodné podložky alebo povrchy.
- Úchytky z liatiny a ušľachtilej ocele sa veľmi zohrievajú. Nesmú sa nachádzať nad zohriatymi platňami sporáka alebo otvoreným plameňom: Nebezpečenstvo popálenia!

Vždy používajte kuchynskú chňapku alebo kuchynské rukavice!

- Dávajte pozor na to, aby úchytky pokrievky pevne sedeli (prípadne dotiahnite skrutku), aby sa zabránilo úrazom.
- Kuchynský riad nenechávajte pri používaní bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí.
- Pri fritovaní naplňte hrniec olejom iba do 1/3 výšky. Pre prípadné odstreký tuk pripravte ochranu proti striekaniu.

Používanie na všetkých platniach sporáka

- Aby bolo možné chrániť sklenenú dosku sporáka čo najviac ako je to možné, je hrniec vybavený lesklým dnom. Napriek tomu by sa nemal hrniec posúvať po sklenenom povrchu, ale mal by sa vždy nadvihnúť, aby sa zabránilo škvrabancu na sklenenom paneli.
- Pri používaní na plynových sporákoch: Plynový plameň prispôsobte na spodnú stranu kuchynského riadu. Nikdy nesmie horieť von cez bočné steny. Nebezpečenstvo požiaru a popálenia.
- Veľkosť platne sporáka/varného poľa by mala zodpovedať spodnej strane kuchynského riadu, aby bolo možné energiu využívať optimálne.
- Na indukčných varných poliach zohľadnite: Zvoľte vhodné varné pole. Kuchynský riad zohrievajte pomaly. Zabráňte prehrievaniu, pretože indukcia reaguje veľmi rýchlo.

Používanie v peciach

- Výrobky so sklenenou pokrievkou možno zohrievať až do

220 °C. Všetky produkty s liatinovou pokrievkou možno zahriať až do 300 °C.

- Pre optimálne používanie odporúčame kuchynský riad v peci postaviť vždy na plech na pečenie alebo rošt.

Čistenie a ošetrovanie

- Zohriaty kuchynský riad nechajte pred čistením vychladnúť. Nedávajte ho priamo do studenej vody. Bezpodmienečne zabráňte extrémnym kolísaniam teplôt. Po vychladnutí umyte v teplej vode so saponátom a opláchnite dodatočne vodou. Dobré vysušte.
- Upustite od silných abrazívnych prostriedkov a čistiacich podložiek na hrnce s kovovými vláknami. Tieto môžu poškodiť smaltovanú povrchovú úpravu. Kefy na umývanie alebo špongie s nylonovými vláknami sa môžu bez problémov používať na čistenie vonku a vnútri.
- Zvyšky sa môžu šetrne uvoľniť namočením s horúcou vodou. Potom douťerajte utierkou a dobre vysušte.
- Na uloženie liatinového kuchynského riadu zvolte suché miesto.
- Umývanie v umývačke riadu je možné, ale sa neodporúča, pretože toto môže viesť prípadne k zakaleniu smaltovaného povrchu a navyše by sa odstránila patina.

Škody na smalte alebo rošte

Kuchynský riad sa môže napriek tomu používať ďalej. V tomto prípade poškodené miesto vyčistite, vysušte a natrite olejom. Riad uložte suchý. Ak je dno kuchynského riadu poškodené, môžu na povrchoch vzniknúť škrabance. V tomto prípade

odporúčame kúpu nového výrobku. Tiež alergikom (napr. nikel, železo) radíme pri poškodenom smaltovaní vo vnútri hrnca tento vymeniť.

SLO

Čestitamo vam ob nakupu posode za kuhanje iz linije Calido mat črna. Pozorno preberite navodila za uporabo. Le s strokovno uporabo posode iz litega železa je mogoče zagotoviti dolgo življenjsko dobo in dobre rezultate kuhanja.

Izdelki Calido mat črna so vsestransko uporabni.

Z izdelki Calido mat črna lahko pečete, kuhate, pražite, karamelizirate, cvrete, marinirate in pri tem ohranite aromo živil. Črni premaz brez leska je posebej primeren za hitro popečenje, spodbuja aromo pečenja in naredi okus bolj intenziven.

Vrhunski materiali in prednosti

Lonci in pekači linije Calido so iz masivnega litega železa in zato pravi težkokategorniki. Na notranji in zunanji strani so prevlečeni z emajliranim premazom, ki ščiti pred rjo in preprečuje sprijemanje živil. Za lito železo in emajliran premaz so uporabljeni izključno visokokakovostni in preizkušeni materiali v skladu z mednarodnimi predpisi. Na črnem emajliranem premazu brez leskačasoma zaradi pečenja z maščobo nastane »patina« na notranji strani lonca, ki dodatno izboljša lastnosti pečenja. Priporočamo, da je med čiščenjem ne odstranite.

Prednosti

Posoda za kuhanje iz emajliranega litega železa je vsestransko uporabna in omogoča edinstvene prednosti, ki so zelo zaželeno v sodobni kuhinji.

- Primerna je za vse vrste kuhališč in visoke temperature.
- Omogoča odlično porazdelitev in ohranjanje toplote.
- Dolga življenjska doba in preprosto vzdrževanje.
- Za stilno serviranje, dodatno ostanejo jedi v litoželezni posodi dolgo tople.

Napotki

- Posodo za kuhanje pred prvo uporabo operite v topli vodi. Dobro jo posušite!
- Pri uporabi upoštevajte: preprečite pregrevanje. Lahko povzroči slabe rezultate kuhanja. Za veliko jedi so najboljše srednje ali nizke temperature. Že ob začetku kuhanja izberite želeno in ustrezno temperaturo.
- Napotek za žar ploščo: Zaradi mer v kombinaciji z nizko višino izdelka ni mogoče izključiti rahlega nihanja plošče. To pa sicer ne vpliva na kakovost peke na žaru.

Strokovni nasvet

Pekač pred prvo uporabo premažite z oljem in segrejte. Površina tako postane odporna na sprijemanje in hrana se vam bo manj prismočila.

V peči:

1. Pekač očistite s toplo vodo in detergentom za posodo, nato ga dobro posušite.
2. Notranjo in zunanjo površino pekača (ne dna z leskom)

premažite z rastlinskim oljem. Tudi ročaj. Odvečno olje odstranite s krpo.

3. Obrnjen pekač položite z robom pekača na rešetko (dno gleda navzgor) v pečico, ki je segreta na 220–230 °C. Na spodnje vodilo namestite nizki pekač, v katerega bo steklo odvečno olje.
3. Po 30 minutah izklopite pečico in pustite pekač v pečici, da se ohladi. Ohlajen pekač vzemite ven in ga sperite pod tekočo vodo.

Na kuhališču:

Če je pekač prevelik za vašo pečico ali vam je ljubeše kuhališče, ga lahko segrejete na naslednji način:

1. Pekač očistite s toplo vodo in detergentom za posodo, nato ga dobro posušite.
2. Notranjost pekača premažite z rastlinskim oljem. Odvečno olje odstranite s krpo.
3. Pekač zdaj segrevajte na najvišji stopnji, da se olje začne kaditi.
4. Ohlajen pekač hitro sperite pod tekočo vodo. Obrišite ga do suhega.

Postopek v pečici ali na kuhališču lahko ponovite dvakrat ali trikrat (izbirno). Učinek preprečevanja sprijemanja je vsakič boljši.

Napotki za pazljivo ravnanje z emajliranim premazom

- Priporočamo uporabo pripomočkov iz silikona, umetne mase ali lesa.

Na emajliranem premazu ne režite in ne uporabljajte baterijskih oz. električnih naprav za mešanje ali pasiranje, saj lahko povzročijo

prasko in sledi rezanja.

- Nikoli dlje časa ne segrevajte prazne posode iz litega jekla. Pregrevanje lahko povzroči poškodbe na emajlu.
- Posoda iz litega železa Calido ni primerna za pečenje in kuhanje brez maščobe. Izbrano olje, mast ali maslo je treba pred pečenjem porazdeliti po celotnem dnu posode.
- Posoda za kuhanje ni odporna na udarce. Glejte napotke »Škoda na emajlu ali rja«.

Za svojo varnost je treba upoštevati

- Posoda za kuhanje iz litega železa se zelo segreje. Zato za odlaganje in serviranje vedno uporabite primerne podstavke ali površine.
- Ročaji iz litega železa in legiranega jekla se zelo segrejejo. Ne smejo se nahajati nad segretim površinami: štedilnika ali odprtimi plameni: nevarnost opeklin! Vedno uporabite kuhinjsko krpo ali rokavico!
- Pazite, da bodo ročaji pokrovov trdno pritrjeni (po potrebi pritegnite vijak), da preprečite nesreče.
- Posode za kuhanje med uporabo ne pustite brez nadzora. Hranite izven dosegov otrok.
- Pri cvrtju lonca napolnite z oljem le do 1/3. Pripravite zaščito pred brizgi.

Uporaba na vseh vrstah kuhališč

- Da bi čim bolj zaščitili stekleno ploščo kuhališča, ima posoda dno s sijajem. Kljub temu posode ne vlecite po stekleni površini, temveč jo vedno dvignite, da preprečite nastajanje prask na stekleni plošči.
- Pri uporabi na plinskih kuhališčih: plinski plamen prilagodite dnu

posode za kuhanje. Nikoli ne sme gledati čez dno. Nevarnost požara in opeklin.

- Za optimalno uporabo energije mora velikost plošče štedilnika/kuhališča ustrezati dnu posode za kuhanje.
- Na indukcijskih kuhališčih upoštevajte: izberite primerno kuhališče. Posodo za kuhanje segrevajte počasi. Preprečite pregrevanje, saj se indukcija odziva zelo hitro.

Uporaba v pečici

- Izdelke s steklenim pokrovom je mogoče segreti do 220 °C. Vsi izdelki z litoželeznim pokrovom se lahko segrejejo do 300 °C
- Za optimalno uporabo priporočamo, da posodo za kuhanje v pečici vedno odložite na pekač ali rešetko.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem počakajte, da se segreta posoda za kuhanje ohladi. Ne vstavljajte je neposredno v hladno vodo. Obvezno preprečite ekstremna temperaturna nihanja. Ko se ohladi, jo očistite z toplo vodo z detergentom in sperite s čisto vodo. Dobro jo posušite.
- Ne uporabljajte grobih pripomočkov za drgnjenje in gobic s kovinskimi vlakni. Te bi lahko poškodovale emajliran premaz. Ščetke ali gobice za pomivanje z najlonskimi vlakni lahko brez težav uporabljate za čiščenje notranje in zunanje strani posode.
- Zasušene ostanke lahko preprosto odstranite z namakanjem v vroči vodi. Nato posodo obrišite s krpo in jo dobro posušite.
- Posodo iz litega železa shranite na suhem mestu.

- Pomivanje v pomivalnem stroju je možno, vendar ni priporočljivo, saj lahko povzroči motnost emailirane površine in odstrani patino.

Škoda na emailu ali rja

Posodo za kuhanje je mogoče kljub temu še naprej uporabljati. Poškodovano mesto v tem primeru očistite, posušite in vanj vtrite olje. Shranite na suhem. Če je poškodovano dno posode za kuhanje, lahko na površinah nastanejo praske. V tem primeru priporočamo nakup novega izdelka. Tudi alergikom (npr. nikelj, železo) priporočamo, da zamenjajo posodo s poškodovanim emailom na notranji strani lonca.

HR

**Čestitamo na kupnji serije posu-
da za kuhanje Calido matirana
crna. Molimo, pažljivo prečitajte
upute za uporabo. Samo pravilno
koriščenje posuđa od lijevanog
željeza jamči dugi vijek trajanja i
dobre rezultate kuhanja.**

Calido matirana crna proizvodi su raznovrsni i višenamjenski.

Koristeći Calido matirana crna proizvode možete peći, pirjati, kuhati, karamelizirati, pržiti, marinirati ili čak lagano peći.

Mat. crni premaz posebno je prikladan za hrskavo zapecanje, potiče aromu pečenja i pojačava okus.

Materijali visoke kvalitete i prednosti

Lonci i tave iz serije Calido izrađeni su od masivnog lijevanog željeza i zbog toga su poprilično teški. Unutrašnjost i vanjska strana obloženi su premazom od emaila koji štiti od rđe

i sprječava prljanje hrane.

Za lijevanje i lakiranje emailom koriste se samo kvalitetni i ispitani materijali sukladno međunarodnim propisima.

S vremenom, prženje s masću stvara „patinu“ na matiranoj, crnoj emailiranoj ovojnici unutar lonca, koja čak poboljšava svojstva prženja. Preporučujemo da ju ne uklanjate tijekom čišćenja.

Prednosti

- Emailirano posuđe od lijevanog željeza je svestrano i nudi jedinstvene pogodnosti koje su tražene u modernim kuhinjama.
- Pogodno za sve vrste štednjaka i visoke temperature.
- Pruža izvrsnu distribuciju i skladištenje topline
- Izdržljivo i jednostavno za njegu
- Idealno za elegantno posluživanje, uz to što je hrana dugo topla.

Napomene

- Prije prve uporabe posuđe očistite u toploj otopini deterdženta za pranje posuđa. Dobro osušite!
- Prilikom uporabe pazite: Izbjegavajte pregrijavanje. To može dovesti do loših rezultata kuhanja. Srednje ili niske temperature su optimalne za mnoga jela. Odaberite željenu i odgovarajuću temperaturu već na početku kuhanja.
- Napomena za ploču za roštiljanje: Zbog dimenzija u kombinaciji s niskom visinom proizvoda, ne može se isključiti lagano njihanje ploče. To ne utječe na svojstva roštiljanja.

Stručni savjet

Prije prve uporabe posudu za pečenje zapecite. Zbog rezultirajućeg sloja protiv

prljanja, hrana će u posudi manje zagorijevati.

U pećnici:

1. Posudu za pečenje očistite toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, pa zatim dobro osušite.
2. Posudu za pečenje iznutra i izvana (ali ne i polirano dno) natrljajte biljnim uljem. Također i ručku. Višak ulja uklonite krpom.
3. Posudu za pečenje stavite naopako – s rubom za pečenje na žičanu rešetku (dno okrenuto prema gore) u pećnicu prethodno zagrijanu na 220° - 230° C. Ako pod posudu stavite lim za pečenje, uhvatit će ulje koje eventualno kapne s lonca.
3. Nakon 30 minuta isključite pećnicu i posudu za pečenje ostavite da se ohladi u pećnici. Izvadite ohlađenu posudu za pečenje i isperite je pod mlazom vode.

Na štednjaku:

Ako posuda za pečenje ne stane u vašu pećnicu ili ako više volite štednjak, možete je zapeći na sljedeći način:

1. Posudu za pečenje očistite toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, pa zatim dobro osušite.
2. Posudu za pečenje iznutra natrljajte biljnim uljem. Višak ulja uklonite krpom.
3. Posudu za pečenje sada zagrijte na visokoj razini sve dok se ulje ne počne dimiti.
4. Nakon što se ohladi, posudu za pečenje kratko isperite pod

mlazom vode. Zatim dobro osušite trljajući je krpom.

Bilo u pećnici ili na štednjaku, ovaj postupak možete ponoviti dva do tri puta (nije obavezno). Svojestvo protiv prljanja poboljšava se svakim dodatnim zapecanjem.

Savjeti za trajnost emajliranih površina

- Preporučamo da koristite kuhinjska pomagala od silikona, plastike ili drva. Nemojte rezati na emajliranom premazu i ne koristite opremu (bilo na baterije ili na struju) za miješanje ili pirjanje jer to može uzrokovati upadljive ogrebotine i rezove.
- Nikada posude ne zagrijavajte dugo vremena bez sadržaja. Pregrijavanje može uzrokovati oštećenje emajlirane površine.
- Calido posude od lijevanog željeza nije prikladno za prženje i kuhanje bez masti. Odabrano ulje, mast ili maslac prije prženja treba nanijeti na cijelu površinu baze.
- Posude nije otporno na udarce. Vidi napomene „Oštećenje emajla ili hrđa“

Obratite pažnju na vašu sigurnost

- Posude od lijevanog željeza postaje jako vruće. Stoga prilikom odlaganja i serviranja uvijek odaberite odgovarajuće podmetače ili površine.
- Ručke od lijevanog željeza i nehrđajućeg čelika postaju jako vruće. Ručke se ne smiju nalaziti iznad vrućih grijaćih ploča ili otvorenog plamena! Opasnost od opeklina! Uvijek koristite kuhinjske rukavice i

rukavice za pećnicu!

- Pazite da su ručke poklopca čvrsto zategnute (ako je potrebno zategnite vijak) kako biste izbjegli nezgode.
- Ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom uporabe. Držati podalje od djece.
- Prilikom prženja posudu uljem napunite samo do 1/3 visine. Držite štitnik za prskanje spreman za moguće prskanje masnoće.

Korištenje na svim vrstama štednjaka

- Kako bi se što bolje zaštitila staklena ploča štednjaka, lonac ima polirano dno. Ipak, lonac se ne smije gurati preko staklene površine, već ga uvijek treba podići kako bi se izbjegle ogrebotine na staklenom štednjaku.
- Kada se koristi na plinskim štednjacima: Podesite plinski plamen na donju stranu posuda. Plamen nikada ne smije lizati preko bočnih stjenki. Opasnost od požara i opeklina.
- Veličina ploče/polja za kuhanje treba odgovarati površini dna posude za kuhanje kako bi se energija maksimalno iskoristila.
- Pri uporabi na indukcijskim štednjacima pazite: Odaberite odgovarajuće polje za kuhanje. Polako zagrijte posude za kuhanje. Izbjegavajte pregrijavanje jer indukcija vrlo brzo reagira.

Korištenje u pećnicama

- Proizvodi sa staklenim poklopcem mogu se zagrijavati do 220 °C. Svi proizvodi s lijevanim poklopcem smiju se zagrijati od maks. 300 °C.

- Za optimalnu uporabu preporučamo da posude uvijek stavljate u pećnicu na lim za pečenje ili na rešetku.

Čišćenje i održavanje

- Prije čišćenja ostavite da se zagrijano posude ohladi. Ne stavljajte izravno u hladnu vodu. Obavezno izbjegavajte ekstremlne promjene temperature. Nakon hlađenja očistite toplo otopinom deterdženta za pranje posuda i isperite vodom. Dobro osušite.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva niti pomagala za čišćenje lonaca s metalnim vlaknima. Isti mogu oštetiti emajlirani premaz. Četke ili spužve s najlonskim vlaknima mogu se bez problema koristiti za čišćenje izvana i iznutra.
- Ostaci se mogu lagano otopiti namakanjem u vrućoj vodi. Zatim obrišite krpom i temeljito osušite.
- Za spremanje posuda od lijevanog željeza odaberite suho mjesto.
- Pranje u perilici posuda je moguće, ali se ne preporučuje, jer može uzrokovati zamagljivanje emajlirane površine i pritom uklanja patinu.

Oštećenje emajla ili hrđa

Posude se još uvijek može koristiti. U tom slučaju očistite oštećeno područje, osušite ga i natrljajte uljem. Čuvajte na suhom. Ako je dno posuda oštećeno, na površini se mogu pojaviti ogrebotine. U tom slučaju preporučujemo kupnju novog proizvoda. Alergičarima (npr. na nikal, željezo) savjetujemo zamjenu u slučaju oštećenja emajla u unutrašnjosti posude.

RO

Felicitări pentru achiziționarea setului de vase de gătit Calido negru mat. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare. Utilizați vasele dumneavoastră din fontă în mod corespunzător pentru a vă bucura multă vreme de acestea și pentru a obține rezultate optime în bucătărie.

Produsele Calido negru mat pot fi utilizate în diverse scopuri.

Astfel, cu produsele Calido, alimentele pot fi preparate, fără a-și pierde aroma, prin prăjire, gătire înăbușită, fierbere, caramelizare, frigere, marinare sau chiar coacere.

Stratul de acoperire mat, de culoare neagră este adecvat în special pentru prăjirea puternică, facilitând păstrarea aromei alimentului prăjit, pentru un gust mai intens.

Materiale de înaltă calitate și avantajele acestora

Oalele și tăvile din seria Calido sunt realizate din fontă masivă, fiind astfel deosebit de rezistente. Pe partea interioară și exterioară, acestea sunt acoperite cu un strat de email, care protejează împotriva ruginii și previne lipirea alimentelor.

Pentru straturile de acoperire din fontă și email sunt utilizate exclusiv materiale de calitate superioară, testate conform reglementărilor internaționale.

În timp, în cazul prăjirii cu grăsimi, pe stratul de email mat, de culoare neagră, din interiorul vasului, se formează o „patină” care îmbunătățește în mod suplimentar caracteristicile de prăjire. Recomandăm să nu

îndepărtați acest strat la curățarea vasului.

Avantaje

Vasele de gătit din fontă emailată sunt versatile și oferă avantaje unice, care răspund cerințelor unei bucătării moderne.

- Vasele sunt adecvate pentru toate tipurile de mașini de gătit și pentru temperaturi ridicate.
- Permit o distribuire și o stocare excepțională a căldurii.
- Rezistente și ușor de curățat.
- Adecvate în mod deosebit pentru o servire elegantă; de asemenea, vasele din fontă mențin alimentele calde pentru mai mult timp.

Indicații

- Înainte de prima utilizare, curățați vasele de gătit cu apă caldă. Uscați bine vasele!
- În cazul folosirii, evitați supraîncălzirea vaselor. Aceasta poate duce la rezultate de gătit necorespunzătoare. Temperaturile medii sau joase sunt optime pentru prepararea a numeroase alimente. Selectați încă de la început temperatura corespunzătoare dorită.
- Indicație pentru plita de grătar: Ca urmare a dimensiunilor și, în același timp, a înălțimii reduse a produsului, nu poate fi exclusă o clătinare ușoară a plitei. Acest lucru nu afectează proprietățile de gătit.

Sfat profesionist

Înainte de prima utilizare, țineți tava pe foc. Datorită proprietăților antiaderente rezultate, preparatele pregătite în tavă se vor arde mai puțin.

În cuptor:

1. Curățați tava cu apă caldă și agent de curățare și apoi uscați-o bine.
2. Frecați tava pe interior și exterior (nu pe partea inferioară lucioasă) cu grăsimi vegetale. Frecați și mânerul. Îndepărtați uleiul în exces cu o cârpă.
3. Așezați tava invers, cu marginea pe grătar (partea inferioară în sus) în cuptorul preîncălzit la 220° - 230 °C. Tava de copt amplasată dedesubt captează uleiul scurs, dacă este cazul.
3. După 30 de minute, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească, ținând tava înăuntru. Scoateți tava răcită și clătiți-o sub jet de apă.

Pe mașina de gătit:

Dacă tava nu încăpe în cuptor sau preferați să utilizați mașina de gătit, procedați în modul următor pentru prăjirea alimentelor:

1. Curățați tava cu apă caldă și agent de curățare și apoi uscați-o bine.
2. Frecați interiorul tăvii cu grăsimi vegetale. Îndepărtați uleiul în exces cu o cârpă.
3. Încălziți tava la treapta maximă până când uleiul scoate fum.
4. După răcire, clătiți pentru scurt timp tava sub jet de apă. Apoi frecați-o bine pentru a o usca.

Indiferent dacă o folosiți în cuptor sau pe mașina de gătit, puteți repeta acest procedeu de două până la trei ori (opțional). Proprietățile antiaderente se îmbunătățesc cu fiecare utilizare.

Indicații privind protejarea stratului de email

- Recomandăm utilizarea unor ustensile de bucătărie din silicon, material plastic sau lemn. Nu zgâriați stratul de email și nu utilizați mixere sau blendere pe baterii sau acționate electric, deoarece acestea pot produce zgârieturi și urme de tăiere inestetic.
- Nu încălziți niciodată vasul din fontă gol pentru mult timp. Supraîncălzirea poate provoca deteriorarea stratului de email.
- Vasele de gătit Calido nu sunt adecvate pentru prăjirea și gătirea fără grăsimi. Uleiul, grăsimea sau untul pe care doriți să le utilizați trebuie distribuite pe întreaga suprafață de bază a vasului, înainte de inițierea procesului de prăjire.
- Vasele de gătit nu sunt rezistente la impact. A se vedea indicațiile din secțiunea „Deteriorarea stratului de email sau rugină”

Pentru siguranța dumneavoastră, aveți în vedere următoarele

- Vasele de gătit din fontă se încălzesc foarte tare. Din acest motiv, asigurați-vă întotdeauna că acestea sunt așezate pe suprafețe sau suporturi adecvate.
- Mănerile din fontă și oțel inoxidabil se încălzesc foarte tare. Acestea nu trebuie să se afle deasupra ochiurilor de aragaz încinse sau flăcărilor deschise: pericol de ardere! Utilizați întotdeauna șervete sau mănuși de bucătărie!
- Asigurați-vă că mânerul capacului sunt stabile (dacă este necesar, strângeți din nou șuruburile), pentru a evita accidentele.

- Nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate în timpul utilizării. Nu lăsați vasele la îndemâna copiilor.
- În cazul preparării prin frigere, umpleți doar 1/3 din vas cu ulei. Asigurați-vă că dispuneți de o protecție contra stropirii pentru eventualele picături de grăsime.

Utilizarea pe toate tipurile de mașini de gătit

- În mod ideal, pentru a proteja, pe cât posibil, placa de sticlă a mașinii de gătit, oala trebuie să aibă partea inferioară lucioasă. Oala nu trebuie împinsă niciodată pe suprafața de sticlă, ci trebuie ridicată întotdeauna, pentru a evita zgârieturile la nivelul panoului de sticlă.
- În cazul utilizării pe mașini de gătit cu gaz: Adaptați flacăra la partea inferioară a vasului de gătit. Această nu trebuie să se ridice pe părțile laterale ale vasului. Pericol de incendiu și arsuri.
- Dimensiunea ochiului de aragaz/zonă de gătit trebuie să corespundă părții inferioare a vasului de gătit, pentru utilizarea optimă a energiei.
- În cazul mașinilor de gătit cu inducție: utilizați o zonă de gătit de dimensiune adecvată. Încălziți treptat vasul de gătit. Evitați supraîncălzirea, deoarece tehnologia de inducție reacționează foarte rapid.

Utilizarea în cuptor

- Articolele cu capac din sticlă pot fi utilizate până la o temperatură de maxim 220 °C. Toate produsele cu capac din fontă pot fi încălzite până la 300 °C.

- Pentru utilizarea optimă, recomandăm așezarea vasului de gătit în cuptor pe o tavă de copt sau pe un grătar.

Curățare și întreținere

- Lăsați vasul de gătit încins să se răcească înainte de a-l curăța. Nu introduceți vasul direct în apă rece. Evitați în mod obligatoriu variațiile extreme de temperatură. După răcire, curățați cu apă caldă și clătiți cu apă. Uscăți bine vasul.
- Nu utilizați agenți abrazivi puternici sau bureți de curățare cu fibre metalice. Aceștia pot deteriora stratul de email. Perile pentru vase sau bureți cu fibre de nailon pot fi utilizați fără probleme pentru curățarea în exterior și în interior a vasului.
- Resturile de alimente pot fi îndepărtate cu ușurință prin înmuiere în apă caldă. Ulterior, ștergeți cu o lavetă și lăsați să se usuce bine.
- Păstrați vasele de gătit din fontă într-un loc uscat.
- Curățarea în mașina de spălat vase este posibilă, însă nu se recomandă, deoarece aceasta poate conduce la pierderea lucului suprafeței de email, precum și la îndepărtarea patinei.

Deteriorarea stratului de email sau rugină

Cu toate acestea, vasul de gătit poate fi utilizat în continuare. În acest caz, curățați punctele deteriorate, lăsați-le să se usuce și frecăți cu ulei. Depozitați vasul în stare uscată. Dacă partea inferioară a vasului de gătit este deteriorată, se pot produce zgârieturi la nivelul suprafeței. În acest caz, recomandăm achiziționa-

rea unui nou produs. De asemenea, pentru persoanele care suferă de alergii (de exemplu, la nichel, fier), recomandăm înlocuirea vasului în cazul deteriorării stratului de email din interior.

BG

Поздравяваме Ви за покупката на серията кухненски съдове Calido черен матов. Прочетете внимателно упътването за употреба. Само правилно използване на чугунени съдове гарантира дълготрайно удоволствие и добри резултати при готвене.

Продуктите Calido черен матов са широко приложими.

С продуктите на Calido черен матов можете да пържите, задушавате, готвите, варите, карамелизирате, фритирате, мариновате или дори да печете, като запазвате аромата на храната.

Матовото черно покритие е особено подходящо за запържване до запечатване, засилва аромата на пърженото и прави вкуса по-интензивен.

Висококачествени материали и предимства

Тенджерите и съдовете за печене от серия Calido са от масивен чугун и поради това са наистина тежки. Отвътре и отвън те са покрити с емайлово покритие, което предпазва от ръжда и предотвратява залепване на ястията. За чугуна и емайловото покритие се използват само висококачествени и изпитани материали

съгласно международните предписания.

С времето по матовото черно емайлово покритие вследствие на пърженето с мазнина се образува „латина“ във вътрешността на тенджерата, която дори подобрява характеристиките на пържене. Ние препоръчваме тя да не се отстранява при почистване.

Предимства

Кухненските съдове от емайлиран чугун имат широко приложение и предлагат уникални предимства, които се изискват в съвременната кухня.

- Подходящи за всички видове печки и високи температури.
- Позволяват превъзходно разпределяне и запазване на топлината
- Дълъг живот и лесна поддръжка
- Много подходящи за стилно сервиране, освен това чугунените съдове поддържат ястията топли дълго време.

Указания

- Почистете кухненските съдове преди първа употреба в топла вода за измиване. Подсушете добре!
- При употреба внимавайте: Избягвайте прегряване. Това може да доведе до лоши резултати от готвенето. Средните или ниски температури са оптимални за много ястия. Осъществяване на готвенето изберете желаната и подходяща температура.
- Указания за грил плочата: Заради размерите и едновременно малката височина на продукта не е възможно изключването на

леко клатене на плочата. Това не оказва влияние на резултатите от печенето.

Професионален съвет

Прогорете тенджерата преди първата употреба. По този начин получавате незалепащ ефект и храната във Вашата тенджера ще загаря по-малко.

Във фурна:

1. Почистете тенджерата с топла вода и препарат, след което я подсушете добре.
2. Намажете тенджерата отвътре и отвън (но не гланцираното дъно) с растителна мазнина. Също и дръжката. Отстранете излишната мазнина с кърпа.
3. Поставете тенджерата наопак с краищата върху решетката (дъното нагоре) в предварително загрята фурна до 220° – 230°С. Ако поставите хартия за печене отдолу, тя ще поема капещата мазнина.
3. След 30 минути изключете фурната и оставете да изстине с тенджерата вътре. Извадете изстиналата тенджера и я измийте под течаща вода.

Върху печката:

Ако тенджерата не пасва във Вашата фурна и предпочитате да я използвате върху печката, прогорете по следния начин:

1. Почистете тенджерата с топла вода и препарат, след което я подсушете добре.
2. Намажете тенджерата отвътре с растителна мазнина. Отстранете излишната мазнина с кърпа.

3. Загрейте тенджерата до висока степен, докато мазнината започне да дими.
4. След изстиване измийте тенджерата за кратко под течаща вода. Накрая подсушете добре.

Независимо дали във фурната или на печката, можете да повторите този процес два до три пъти (по избор). С всяко прогаряне незалепващият ефект става по-добър.

Указания за щадящо об- работване на емайловото покрите

- Препоръчваме да използвате прибори за готвене от силикон, пластмаса или дърво. Не режете върху емайловото покритие и не използвайте електрически или захранвани с батерии уреди за бъркане или пасиране, тъй като това може да причини лоши драскотини и следи от рязане.
- Не загрявайте никога чугунените съдове по-продължително време без съдържание. Прегряването може да повреди емайловото покритие.
- Чугунените съдове Calido не са подходящи за пържене и готвене без мазнина. Избраното олио, мазнина или масло трябва да е разпределено преди процеса на готвене по цялата повърхност на дъното.
- Кухненските съдове не са устойчиви на удар. Вижте указанията „Повреди по емайла или ръжда“

За Ваша безопасност обърнете внимание на следното

- Чугунените съдове за готвене стават много горещи. Поради това при оставяне и сервиране избирайте винаги подходящи подложки или повърхности.
- Дръжките от чугун или неръждаема стомана се нагорещават силно. Те не трябва да се намират над горещи котлони или открит пламък: Опасност от изгаряне! Използвайте винаги кухненски ръкохватки и ръкавици!
- Внимавайте дръжките на капак да са добре закрепени (при необходимост затегнете болта), за да предотвратите злополуки.
- При употреба не оставяйте съдовете за готвене без надзор. Пазете от деца.
- При фритиране пълнете тенджерата с олио само до 1/3 от височината. Подгответе кухненска мрежа за тиган против пръскане при евентуални пръски мазнина.

Използване върху всички видове печки

- За да защити стъклената плоча на печката възможно най-добре, тенджерата има глацирано дъно. Въпреки това тенджерата не трябва да се бута по стъклената повърхност, а винаги да се повдига, за да се избегнат драскотини по стъклото.
- При използване върху газови печки: съобразете газовия пламък с дъното на съда за готвене. Пламъкът не трябва да гори извън страничните стени

на съда. Опасност от пожар и изгаряне.

- Размерът на котлона/плота за готвене трябва да съответства на дъното на съда за готвене, за да се използва оптимално енергията.
- Върху индукционни котлони обърнете внимание: изберете подходящата зона на плота. Нагрявайте съда за готвене бавно. Избягвайте прегряването, тъй като индукцията реагира много бързо.

Използване във фурна

- Продуктите със стъклен капак могат да се нагряват до 220 °C. Всички продукти с чугунен капак може да се загряват до 300 °C.
- За оптимално използване препоръчваме съдовете за готвене да се поставят във фурната винаги върху тава или решетка.

Почистване и поддръжка

- Оставете горещите съдове за готвене да изстинат преди почистване. Не ги подлагайте директно на студена вода. Избягвайте на всяка цена големи колебания на температурата. След охлаждането почистете с топло вода за миене и изплакнете с вода. Подсушете добре.
- Не използвайте силни абразивни препарати и гъби за почистване на тенджери с метални нишки. Те могат да повредят емайловото покритие. Без проблем могат да се използват четки за миене или гъби с найлонови нишки за почистване отвън и отвътре.

- Остатъците могат да се отстранят щадящо чрез наливане с гореща вода. След това избършете с кърпа и подсушете добре.
- За съхранение на чугунените съдове за готвене изберете сухо място.
- Възможно е почистване в съдомиялна машина, но не се препоръчва, тъй като то може да доведе до помътняване на емайловото покритие и патина-та би могла да бъде отстранена.

Повреди по емайла или ръжда

Въпреки тях съдът за готвене може да се използва. В този случай почистете повреденото място, подсушете и намажете с олио. Съхранявайте на сухо. Ако дъното на съда за готвене е повредено, могат да се образуват драскотини по повърхността. В такъв случай препоръчваме закупуване на нов артикул. Също и на хората с алергии (напр. към никел, желязо) препоръчваме смяна при повредено емайлово покритие във вътрешността на тенджерата.

СН

感谢您购买 Calido 黑色哑光系列炊具。请仔细阅读 读本使用说明。恰当使用铸铁炊具可以延长炊具使用寿命，并保持烹调水平。

Calido 黑色哑光产品用途多样。

使用 Calido 黑色哑光产品，您可以在煎、炒、烹、炸、涮、焖、煨、熬、炖、烤的过程中保留食物的香味。黑色哑光涂层特别适用于煎烤，能够增强口感，提升风味。

高质量材料及其优点

Calido 系列的煎锅和煮锅为实心铸铁，因此锅体较重有手感。锅体内外均覆盖搪瓷涂层，预防锈蚀，避免菜肴有粘附。

铸铁和搪瓷涂层仅使用符合国际规定、经过测试的高质量材料。

随着时间的推移，煎炸时会在锅具内的黑色哑光搪瓷涂层上产生“包浆”，甚至可以改善煎炸性能。我们建议您在清洁时不要将其移除。

优点

采用铸铁搪瓷制作的炊具用途多样，可以满足现代厨房中的烹调需求。

- 适用于所有炉灶类型和高温。
- 实现出色的热量分布和储热。
- 耐用且易于打理。
- 非常适合直接上菜，此外铸铁餐具可以为菜肴长时间保温。

提示

- 首次使用炊具之前，先用温热的洗洁精水清洗炊具。充分拭干水分！
- 使用时请注意：避免过热。它会导致烹调效果不佳。中低温对许多菜肴而言更为理想。请在开始烹饪时选择所需的适当温度。
- 烤盘提示：由于尺寸和产品高度较低，不能排除烤盘轻微晃动的可能性。这不会影响烧烤性能。

专业提示

第一次使用之前，请使用油脂为锅具开锅。由此产生的不粘特性可以减少锅具烧糊。

在烤箱中：

1. 使用温水和洗洁精清洁锅具，然后充分拭干水分。
2. 在锅具内外擦拭植物油（避开光亮锅底）。也要擦拭手柄。请您用纸巾拭去多余的油液。
3. 将锅具倒置，使锅具边缘放在烤架上（底部朝上），烤箱中预热至 220° - 230° C。下面的烤盘可以接住滴落的油。
3. 30 分钟后，关掉烤箱，让锅具和烤炉一起冷却。取出冷却的锅具，并在流水下冲洗。

在炉灶上：

如果锅具无法放入烤箱，或者您更喜欢用炉灶，您可以按以下方式开锅：

1. 使用温水和洗洁精清洁锅具，然后充分拭干水分。
2. 用植物油擦拭锅具内部。请您用纸巾拭去多余的油液。
3. 现在，在高温下加热锅具，直到油开始冒烟。
4. 冷却后，在流水下短暂冲洗锅具。然后充分擦干。

无论是在烤箱中还是在炉灶上，您都可以将这个过程重复两到三次（可选）。每次烘烤时，不粘特性都会变得更好。

小心处理搪瓷涂层的提示

- 我们建议使用硅胶、塑料或木头材质的厨房用具。
- 请不要在搪瓷涂层表面切割，并请您不要使用充电或电动搅拌棒、辅食搅打工具，因为会导致不美观的刮痕和划痕。
- 切勿长时间空烧铸铁锅具。过热会损坏搪瓷。

- Calido 铸铁炊具不适合进行无油烹调。在烹调过程前,需要将选用的食用油、猪油、黄油等均匀覆盖住锅底。
- 炊具不耐摔。参见提示“搪瓷上的损伤或锈蚀”

为了您的安全, 请注意

- 铸铁炊具表面会变得非常烫。因此, 在放置和上菜时, 请始终选用合适的隔热垫或耐热表面。
- 铸铁和不锈钢手柄会变得很热。严禁将其放在加热炉灶台的上方: 燃烧危险! 请始终使用隔热垫或隔热手套!
- 确保盖子手柄已安装牢固 (必要时拧紧螺丝) 以避免发生事故。
- 请在使用炊具时小心操作。远离儿童放置。
- 进行油炸时, 倒入的食用油不应超过锅中 1/3 高度。准备好防溅罩, 防止油液迸溅。

可以在所有类型炉灶上使用

- 为了尽可能保护炉灶的玻璃板, 锅具配有光面底面。尽管如此, 不应在玻璃表面上推拉锅具, 避免划伤玻璃区域, 请始终双手端锅。
- 在燃气炉上使用时: 调整燃气火焰使其只能接触到炊具底部。不要让火焰接触锅具侧壁。爆燃危险。
- 炉灶/烹调区域的尺寸应与炊具底部相匹配, 以便最佳地利用能源。
- 使用电磁炉时请注意: 选择合适的炉灶。请缓慢加热炊具。避免过热, 因为热传导速度极快。

在烤炉中使用

- 产品带玻璃盖加热, 可加热至 220 °C。所有产品加铸铁盖加热, 可加热至 300 °C。
- 我们推荐将炊具放在烤盘或烤架上, 以保证在烤炉中达到最好的使用效果。

清洁和保养

- 请先冷却加热后的锅具, 再进行清洁。严禁直接放入冷水中。请务必避免极端的温度波动。冷却后, 在温水中使用洗洁精清洁锅具, 并用水冲洗。充分拭干水分。
- 请避免使用强力研磨型去污剂和带有金属纤维的锅具清洁工具。这可能导致珐琅涂层受损。可以使用尼龙纤维的清洁刷或海绵清洁锅具内外表面。
- 可以使用热水浸泡残留物, 并轻轻去除。然后用布擦拭并晾干。
- 选择干燥的地方存放铸铁炊具。
- 可以使用洗碗机清洗, 但不建议这样做, 因为这可能会磨花搪瓷表面, 还会去除掉“包浆”。

搪瓷上的损伤或锈蚀

尽管如此, 仍然可以继续使用炊具。在这种情况下, 清洁并拭干受损位置、然后涂上油。干燥存放。如果炊具底部受损, 可能在表面上产生刮痕。在这种情况下, 我们推荐您购买一件新产品。如果锅内表面受损, 我们建议过敏患者 (例如: 对镍、铁过敏者) 更换锅。

D - GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während der angegebenen Garantiezeit eine einwandfreie Funktion des gekauften Produktes bei sachgemäßer Nutzung.

Garantiegegenstand: Calido Gusseisen Kochgeschirrserie

Garantiezeit: 10 Jahre ab Datum des Kaufes des Produktes

Garantiegeber: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Garantienehmer: Der Kunde muss Verbraucher sein. Dies ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

Geltungsbereich: Der räumliche Geltungsbereich ist nicht eingeschränkt.

Garantieumfang: Die Garantie erstreckt sich auf das gekaufte Produkt und umfasst alle Material- und Herstellungsfehler, welche die Funktion beeinträchtigen. Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach unserer Wahl der Artikel oder Teile davon entweder gegen einen gleichwertigen Artikel ausgetauscht, oder der Artikel repariert wird. Ist der Austausch oder die Reparatur nach unserem Ermessen unwirtschaftlich oder aus sonstigen Gründen, z.B. Nichtverfügbarkeit von Ersatzteilen, nicht möglich, gewähren wir einen finanziellen Ausgleich unter Berücksichtigung der bisherigen Nutzungsdauer. Nach Erfüllung der Garantieleistung beginnt die Garantiezeit nicht erneut.

Garantieausschluss: Für Beschädigungen, die aus den aufgeführten Gründen entstanden sind, übernehmen wir keine Garantie:

- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, insbesondere Überhitzung und Schnitt- sowie Kratzspuren
- unsachgemäße Behandlung oder Überbeanspruchung
- Gewalteinwirkung jeder Art (z.B. Fall auf Boden, Schlag)
- Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise
- Üblicher Verschleiß, insbesondere Verfärbungen

Abwicklung: Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an dem Produkt, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat ab Kenntniserlangung geltend zu machen. **Zur Entgegennahme von Garantieansprüchen wenden Sie sich an den Verkäufer oder den Garantiegeber.** Die Kosten des Transports sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zu oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das

Produkt wieder ausliefert, trägt der Kunde. Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen.

**Ergänzende
Bestimmungen:**

Die gesetzlichen Rechte, die einem Verbraucher gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (bspw. Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt) im gesetzlichen Umfang ungemindert und unentgeltlich zu.

E - WARRANTY DECLARATION

We hereby guarantee that the purchased product will function properly during the specified warranty period, provided that it is used correctly.

**Product under
warranty:**

Calido cast iron cookware range

Warranty period:

10 years from the product's date of purchase

Warranty provider:

Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Warranty holder:

The customer must be a consumer. This is any natural person who enters into a legal transaction for a purpose which does not relate to their commercial or independent professional activities.

Scope of application: The geographical scope is not restricted.

Scope of warranty:

The warranty covers the purchased product and includes all defects in materials and workmanship that may impair the function. The warranty is provided by either replacing the product or parts thereof with an equivalent item or repairing the product at our discretion. If the replacement or repair is uneconomical in our opinion or not possible for other reasons, e.g. non-availability of spare parts, we will offer financial compensation taking the product's prior duration of use into account. The warranty period does not start again after the warranty service has been fulfilled.

- Warranty exclusion:** We do not provide a warranty for damage due to the reasons listed below:
- Unsuitable or improper use, in particular overheating as well as cut and scratch marks
 - Improper handling or overuse
 - Force of any kind (e.g. dropping, knocks)
 - Failure to follow the user and care instructions given in the instructions for use
 - Normal wear and tear, especially discolouration

Handling: If material or workmanship defects appear on the product within the warranty period, warranty claims must be asserted immediately, but no later than within a period of one month from the date on which you become aware of it. **Contact the seller or the warranty provider for the acceptance of warranty claims.** The transport costs and the risk of loss or damage en route to or from the place accepting the warranty claims or redelivering the product will be borne by the customer. Warranty claims will only be considered if a written complaint is submitted, showing the name, address of the claimant and the nature of the complaint.

Supplementary provisions: The statutory rights to which a consumer is entitled against the seller if the purchased goods were not free of defects at the time of the passage of risk are not limited by this warranty. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights (e.g. subsequent performance, reduction of price, withdrawal from contract) within the statutory limits undiminished and at no cost.

F - DÉCLARATION DE GARANTIE

Par la présente, nous garantissons, pendant la période de garantie indiquée, un fonctionnement irréprochable du produit acheté dans le cadre d'une utilisation conforme.

Objet de la garantie : Batterie de cuisine en fonte de la série Calidoe

Période de garantie : 10 ans à compter de la date d'achat du produit

Garant: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Allemagne
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Bénéficiaire de la garantie : Le client doit être un consommateur, c'est-à-dire toute personne physique qui conclut un acte juridique dans un but qui ne peut être imputé ni à son activité commerciale ni à son activité professionnelle indépendante.

Champ d'application : Le champ d'application n'est pas limité géographiquement.

Étendue de la garantie :

La garantie s'applique au produit acheté et couvre tous les défauts de matériau et de fabrication qui nuisent à son fonctionnement. La garantie est fournie sous la forme suivante : à notre choix, l'article ou des pièces de celui-ci sera(ont) soit remplacé(es) par un article équivalent, soit réparé(es). Si, selon notre appréciation, l'échange ou la réparation n'est pas rentable ou est impossible pour d'autres raisons, par exemple l'indisponibilité de pièces de rechange, nous accordons une compensation financière tenant compte de la durée d'utilisation écoulée. La période de garantie ne se renouvelle pas après l'exécution de la prestation de garantie.

Exclusion de garantie: Nous nous exonérons de toute garantie pour les dommages résultant des raisons suivantes :

- usage inapproprié ou non conforme, notamment surchauffe et traces de coupures et de rayures
- manipulation inappropriée ou utilisation excessive
- soumission à une force de toute nature (par ex. chute sur le sol, coup)
- non-respect des conseils d'utilisation et d'entretien contenus dans le manuel d'utilisation
- usure normale, notamment décolorations

Déroulement de la garantie :

Si des défauts de matériau ou de fabrication apparaissent sur le produit au cours de la période de garantie, il convient de faire valoir ses droits à la garantie immédiatement, toutefois au plus tard dans un délai d'un mois à partir de la constatation. **Pour faire valoir vos droits à garantie, adressez-vous au vendeur ou au garant.** Les frais de transport ainsi que le risque de perte ou d'endommagement sur le trajet vers ou en provenance du service chargé de recevoir les demandes de garantie ou de réexpédier le produit incombent au client. Les demandes de garantie ne sont prises en compte que si une réclamation écrite comportant le nom et l'adresse de l'ayant droit, ainsi que le type de réclamation est présentée.

Dispositions complémentaires :

Les droits légaux dont dispose un consommateur à l'égard du vendeur si la chose achetée n'était pas exempte de défauts au moment du transfert des risques ne sont pas limités par la présente garantie. Pendant la période de garantie, vous disposez des droits de garantie légaux (par ex. exécution ultérieure, réduction, rétractation), sans restrictions et gratuitement dans la mesure prévue par la loi.

9000166–2024-02
Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de