

kela

Feel at home.



Eisen

Iron
Fer

11616, 11617,
12600, 12601, 12602

D Maximale Temperaturen

E Maximum temperatures

F Températures maximales

E Temperaturas máximas

P Temperaturas máximas

I Temperature massime

NL Maximale temperaturen

FIN Maksimilämpötilat

GR Μέγιστες θερμοκρασίες

TK Maksimum sıcaklıklar

AR درجة الحرارة القصوى لكيروس

RU Максимальные температуры

UA Максимальні температури

PL Maksymalne temperatury

CZ Maximální teploty

SK Maximálne teploty

SLO Maksimalne temperature

HR Maksimalne temperature

RO Temperaturi maxime

BG Максимални температури

CN 最高温度



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction

Ferrum



11616



11617

300 °C



12600



12601



12602

300 °C

D

Pflege- & Sicherheitshinweise

Sehr geehrter kela-Kunde, wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres langlebigen Qualitätsproduktes aus dem Hause kela. Um damit viele Jahre Freude zu haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zu Gebrauch und Pflege sowie die Sicherheitsempfehlungen.

Vorzüge der Eisenpfanne

Kochprofis und Sterneköche schwören auf die tollen Gebrauchseigenschaften der Eisenpfanne: Sie eignen sich ideal zum Braten, Backen und Rösten. Eisenpfannen sind für alle Herdarten geeignet, auch Induktion.

Hinweise vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie den Korrosionsschutz auf der Pfanne (Wachsschicht). Füllen Sie ein Spülbecken oder eine Schüssel mit heißem Wasser lassen Sie die kela Eisenpfanne mit etwas Spülmittel für einige Minuten darin einwirken. Anschließend die restliche Wachsschicht gründlich mit einer Spülbürste oder einem Schwamm ablösen.

Reinigen Sie die Eisenpfanne nicht in der Spülmaschine, da sich sonst Roststellen bilden. Trocknen Sie die Pfanne nach der Reinigung mit einem Tuch gut ab und reiben Sie diese anschließend innen und außen mit etwas Speiseöl ein, um Korrosion zu vermeiden.

Die Pfanne nicht auf höchster Stufe erhitzen. In der Regel reichen 3/4 der Leistung aus.

Vor der ersten Benutzung müssen Eisenpfannen eine Schutzschicht (Patina) bilden, damit nichts anbrennen kann. Ausnahme: die voreingebrannte Pfanne Rhino.

Hierfür ca. 3 mm hoch Öl in die Pfanne geben und solange erhitzen, bis das Öl leicht zu rauchen beginnt. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und

abkühlen lassen. Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal unter Verwendung desselben Öls.

Gefahren- und Sicherheitshinweise

Die heiße Pfanne niemals unbeaufsichtigt lassen!

Achten Sie beim Gebrauch eines Gasherdes darauf, dass die Flamme nicht seitlich hochsteigt. Sonst kann sich das Öl in der Pfanne entzünden.

Kinder dürfen dieses Produkt nicht verwenden.

Nur geeignetes Öl/Fett zum Braten verwenden.

Achtung: Geben Sie kein Wasser in die Pfanne, solange sich heißes Öl darin befindet – Spritzgefahr!

Bei längerer Kochzeit auf dem Herd oder im Backofen können sich Metallgriffe und -stiele erhitzen. Tragen Sie zum Schutz vor Verbrennungen stets Topfhandschuhe oder einen anderen Wärmehandschutz!

Löschen Sie niemals brennendes Öl mit Wasser! Ersticken Sie die Flammen mit einem Pfannendeckel oder einer geeigneten Decke.

Lassen Sie nach dem Erhitzen des Öls die Pfanne unter Beobachtung auskühlen. Schütten Sie den Inhalt aus und reiben Sie anschließend die Pfanne mit einem Küchenpapier aus. Es ist völlig normal, dass sich die Pfanne verfärbt. Nach dem Erhitzen der Pfanne kann das ursprüngliche Erscheinungsbild nicht mehr hergestellt werden.

Hinweis für Elektroherde

Zur besseren Ausnutzung der Energie sollte der Durchmesser der Herdplatte dem des Koch- u. Bratgeschirrbodens entsprechen.

Hinweis für Induktionsherde

Der Induktionsherd ist eine äußerst schnelle Wärmequelle.

Vermeiden Sie das Erhitzen des Koch-/Bratgeschirrs ohne Inhalt, da es durch Überhitzung beschädigt werden kann. Bei hoch eingestellten Temperaturstufen kann ein Summton ertönen, der technisch bedingt ist. Es handelt sich

hierbei um keinen Defekt an Ihrem Herd oder Koch-/Bratgeschirr.

Der Durchmesser des Koch-/Bratgeschirrbodens muss mit der Kochfeldgröße des Induktionsherdes übereinstimmen. Besonders bei zu kleinen Bodendurchmessern besteht die Möglichkeit, dass das Magnetfeld des Herdes nicht anspricht.

Tipps für den Gebrauch

Verwenden Sie zunächst reichlich Fett/Öl – später dafür umso weniger. Im Lauf der Zeit saugt die leicht poröse Struktur des Eisens das Fett immer mehr auf. Dadurch entsteht eine natürliche, von innen kommende Beschichtung (Patina).

Wählen Sie stets eine Herdplatte, die möglichst genau dem Durchmesser des Pfannenbodens entspricht. Bei Kochplatten mit kleinerem Durchmesser konzentriert sich die Hitze nur auf den Bereich, der auf der Platte aufliegt. Dieser Bereich des Pfannenbodens kann sich dann unten verformen. Eisenpfannen sind nicht für saure Lebensmittel geeignet (z.B. Wein, Zitrusfrüchte etc...).

Reinigungs- und Pflegehinweise

Nach Gebrauch reinigen Sie die Pfanne mit heißem, klarem Wasser. Benutzen Sie nur in Ausnahmefällen Spülmittel. Geben Sie die Pfanne nie in die Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie die Pfanne mit einem Tuch gut ab. Reiben Sie anschließend die Pfanne innen und außen mit etwas Speiseöl ein, um Korrosion zu vermeiden, und bewahren Sie die Pfanne an einem trockenen Platz auf.

Durch richtiges Braten bildet sich mehr und mehr eine meist braune Patina mit natürlicher Antihafteigenschaft. Das ist so gewollt. Helle Eisenpfannen bekommen so mit der Zeit eine braune Farbe, die bereits voreingebrannten Pfannen wandeln ihre ursprüngliche schwarze Farbe in braun. Diese Farbveränderungen der Pfannenoberfläche sind unvermeidbar und stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Keine Gewähr leisten wir für

- Schnitt- und Kratzspuren
- Überhitzung
- Mängel, die durch fehlerhafte, ungeeignete und unsachgemäße Verwendung oder Nachlässigkeit entstehen.

Sollten dennoch vor Ablauf des Garantiezeitraums Mängel auftreten, geben Sie das komplette Produkt mit dem Kassenbeleg an die Verkaufsstelle zurück.

GB

Care & safety instructions

Dear kela customer,

We congratulate you on the purchase of your long-lasting quality product from kela. In order to have many years of enjoyment with it, please read the following product information and instructions for use and care, as well as the safety recommendations.

Advantages of the iron pan

Cooking professionals and Michelin-star chefs swear by the fantastic properties of iron pans: They are ideal for frying, baking and roasting. Iron pans are suitable for use on all types of cooker, including induction cookers.

Before first use

Remove the anti-corrosion coating on the pan (layer of wax). Fill the sink or a bowl with hot water, add a little washing-up liquid and leave the kela iron pan to soak in it for a few minutes. Then thoroughly scrub off the remains of the wax with a washing-up brush or a sponge.

Do not clean the iron pan in a dishwasher, as this will cause patches of rust to form. Use a cloth to dry the pan after cleaning and use a little edible oil to rub on the inside and outside to prevent corrosion.

Do not heat the pan to your hob's top setting. 3/4 power is usually all that is needed.

A protective layer (patina) needs to form on iron frying pans before using for the first time to prevent food from burning on. Exception: the pre-seasoned Rhino frying pan. To give your pan this protective coating, pour oil into it (about 3 mm deep) and heat the pan until the oil starts to smoke slightly. Remove the pan from the heat and leave it to cool. Repeat this process three times, using the same oil.

Danger warning and safety information

Never leave the hot pan unsupervised! If you use a gas cooker, make sure that the flame does not rise up the outside of the pan. This could ignite the oil inside the pan. **Children must not be allowed to use this pan.**

Use only suitable oil/fat for frying.

Caution: Do not add water to a pan containing hot oil – danger of splashing! Metal handles can heat up when the pan is used on the cooker for extended periods or heated in the oven. Always use oven gloves or other hand protection to avoid the risk of burns!

Never try to extinguish burning oil with water! Smother the flames by placing a lid or a suitable blanket over the pan.

After heating oil in the pan, do not leave the pan unattended while it cools down. Pour away the oil, and then rub the pan dry with kitchen roll. Discoloration of the pan is completely normal. Once the pan has been heated for the first time, its appearance changes, and this process is irreversible.

Note for electric hobs

To make better use of energy, the diameter of the hob ring should match that of the base of the pot or pan.

Note for induction hobs

An induction hob is an extremely rapid source of heat.

Do not heat empty pots and pans as these can be damaged through overheating. At high temperatures you may hear a buzzing sound; this is due to the technology. It does not represent a fault in your hob or in the product. The diameter of the base of the pot or pan must match the size of the cooktop on the induction hob. If the base diameter is too small, in particular, it may be the case that the hob's magnetic field is not activated.

Tips for use

Use plenty of oil/fat at first – this means that later, you will need much less. In the course of time, the slightly porous structure of the iron absorbs more and more fat. This leads to the formation of a natural protective coating (patina) from within.

Always select a hotplate with a diameter that matches that of the base of the pan as closely as possible. If you use a hotplate with a smaller diameter, the heat will be concentrated only in the area of the pan that lies on the hotplate. The base of the pan can then become deformed in this area. Cast iron frying pans are not suitable for use with acidic foodstuffs (e.g. wine, citrus fruits etc.)

Cleaning and care instructions

After use, clean the frying pan with clean hot water. Only use washing-up liquid in exceptional cases. Never wash the frying pan in a dishwasher. Use a cloth to thoroughly dry the frying pan. Finally rub a little edible oil on the inside and outside of the frying pan to avoid corrosion and store the frying pan in a dry place.

A mostly brown patina with natural anti-stick properties forms more and more through correct frying. This is supposed to happen. As a result, light iron pans turn brownish over time; the original black color of pans that have been pre-burned will turn brown. This discoloration of the pan surface is unavoidable and does not constitute a ground for complaint.

We are not liable for

- Incision and scratch marks
 - Overheating
 - Defects caused by incorrect, inappropriate or improper use or negligence.
- However, if defects should arise before the end of the guarantee period, return the complete product with proof of purchase to the sales outlet.

F

Consignes d'entretien et de sécurité

Chers clients kela,

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre produit de qualité durable kela. Veuillez lire les informations suivantes sur le produit, les consignes d'utilisation optimale et d'entretien, ainsi que les recommandations de sécurité pour pouvoir profiter des avantages de votre produit pendant de nombreuses années.

Les avantages de la poêle en fer

Les pros de la cuisine et les toques étoilées ne jurent que par les propriétés exceptionnelles de la poêle en fer : son utilisation est idéale pour rôtir, cuire et frire. Les poêles en fer sont adaptées à tous les modes de cuisson, y compris l'induction.

Conseils avant première utilisation

Retirez le film anticorrosion sur la poêle (couche de cire). Remplissez votre évier ou une cuvette avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle et laissez tremper la poêle en fer pendant quelques minutes. Ensuite faire disparaître entièrement la couche de protection (couche de cire) à l'aide d'une brosse à vaisselle ou bien d'une éponge.

Ne pas nettoyer la poêle en fer dans un lave-vaisselle, ce qui favoriserait la formation de taches de rouille. Bien sécher la poêle avec un chiffon après le

nettoyage, puis la frotter à l'intérieur et à l'extérieur avec un peu d'huile alimentaire pour empêcher la corrosion.

Ne pas chauffer la poêle à la plus haute chaleur. 3/4 de la puissance suffisent en général.

Avant la première utilisation, les poêles en fer doivent former une couche protectrice (patine) afin que rien ne puisse brûler. Exception : la poêle Rhino, qui a déjà bénéficié d'une cuisson préalable. A cet effet, verser environ 3 mm d'huile dans votre poêle que vous ferez chauffer jusqu'à l'apparition d'une fumée légère. Retirer alors la poêle du feu et laisser refroidir. Répéter cette opération 3 fois en utilisant la même huile.

Précautions et mesures de sécurité

Ne jamais laisser la poêle brûlante sans surveillance!

Si vous utilisez une cuisinière à gaz, veuillez à ce que la flamme ne lèche pas le bord de la poêle, ce qui pourrait enflammer l'huile.

Les enfants ne doivent pas manipuler ce produit.

N'utiliser que des huiles ou des matières grasses appropriées à la cuisson.

Attention: Ne pas verser d'eau dans la poêle tant qu'elle contient de l'huile brûlante – danger d'éclaboussures ! Lors de cuissons prolongées sur la cuisinière ou au four, les poignées en métal peuvent chauffer. Pour vous protéger des brûlures, portez toujours des gants de cuisines ou une protection appropriée.

N'essayez jamais d'éteindre de l'huile qui brûle avec de l'eau ! Etouffez les flammes avec un couvercle ou un ustensile approprié.

Laisser toujours refroidir la poêle qui a contenu de l'huile brûlante sous surveillance. Videz ensuite le contenu puis essuyez votre poêle avec de l'es-
sui-tout. Un changement de couleur de la poêle est tout à fait normal.

Après avoir été chauffée, la poêle ne reprend pas son aspect d'origine.

Consigne pour les cuisinières électriques

Pour une bonne répartition de l'énergie, le diamètre de la plaque de cuisson doit correspondre au diamètre de l'accessoire de cuisson.

Consigne pour les cuisinières à induction

La cuisine à induction est une source de chaleur extrêmement rapide. Evitez d'utiliser les accessoires de cuisson sans contenu, sinon il pourrait être endommagé en raison de la surchauffe. Pour des raisons techniques, un signal sonore peut être émis en cas de niveaux de température élevés. Il ne s'agit pas d'un défaut de votre cuisinière ou de votre accessoire de cuisson. Le diamètre de votre accessoire de cuisson doit correspondre au diamètre prévu sur votre plaque à induction. En particulier dans le cas de petits diamètres, il peut arriver que le champ magnétique de la plaque ne se mette pas en marche.

Astuces pour l'utilisation:

Commencez par utiliser de l'huile ou bien des matières grasses assez copieusement, ce qui vous permettra d'en utiliser d'autant moins par la suite. Avec le temps, la structure légèrement poreuse du fer absorbe de plus en plus d'huile, ce qui a pour effet de former une couche de protection interne naturelle (patine).

Choisissez toujours une plaque de cuisson d'un diamètre qui se rapproche le plus possible de celui de la poêle. Lorsque la plaque de cuisson est d'un diamètre inférieur, la chaleur se concentre au niveau de la source de chaleur, ce qui peut provoquer une déformation du fond de la poêle. Les poêles en fer ne sont pas adaptées pour les aliments acides (comme le vin, les agrumes etc.).

Conseils de nettoyage et d'entretien

Nettoyer la poêle après usage avec de l'eau chaude propre. Utiliser du liquide vaisselle dans des cas exceptionnels uniquement. Ne jamais laver la poêle au lave-vaisselle. Bien sécher la poêle avec un chiffon. Nettoyer ensuite l'intérieur et l'extérieur de la poêle avec un peu d'huile de cuisine pour empêcher la

corrosion, et conserver la poêle dans un endroit sec.

Une patine brune aux propriétés antiadhésives naturelles se forme au fur et à mesure des cuissons. Cela est voulu. Les casseroles en acier brunissent ainsi au fil du temps, tandis que les poêles à frire perdent leur noir d'origine pour une couleur marron. Ces changements de couleur de la surface de la casserole sont inévitables et ne constituent pas un motif de réclamation.

Nous déclinons toute responsabilité pour

- Les traces de coupe et les rayures
- La surchauffe
- Les vices causés par une mauvaise utilisation, une utilisation non conforme et incorrecte du produit ou causés par la négligence.

Si des vices venaient à se produire avant l'expiration de la période de garantie, retournez le produit dans son ensemble accompagné de la facture d'achat à votre point de vente.

E

Indicaciones de seguridad y cuidados

Estimado cliente de kela:

Felicidades por haber comprado un producto de calidad duradero de la empresa kela. Para que pueda disfrutarlo durante muchos años rogamos que lea la información del producto, las indicaciones de uso y cuidado y las recomendaciones de seguridad siguientes.

Ventajas de la sartén de hierro

Profesionales de la cocina y cocineros de prestigio confían plenamente en las propiedades de uso de la sartén de hierro: reúnen las condiciones ideales para freír, cocer y cocinar a la parrilla. Las sartenes de hierro están diseñadas

para ser utilizadas en cualquier tipo de cocinas, incluso en las de inducción.

Indicaciones antes del primer uso

Retire la protección anticorrosiva de la sartén (capa de cera).

Llene un fregadero o una fuente con agua caliente y deje dentro la sartén de hierro kela, con un poco de detergente lavavajillas, durante unos minutos.

A continuación, elimine el resto de la capa de cera con cuidado, utilizando un cepillo lavavajillas o una esponja.

No friegue la sartén de hierro en el lavavajillas, ya que podrían aparecer zonas oxidadas. Después de lavar la sartén séquela con un paño y úntela con un poco de aceite alimenticio tanto en el interior como en el exterior para evitar la corrosión.

No calentar la sartén a la potencia máxima. Por regla general es suficiente con 3/4 partes de la potencia.

Antes del primer uso, las sartenes de hierro deben crear una capa de protección (pátina) para que no se quemen los alimentos. Excepción: la sartén Rhino precurada. Para que esto ocurra, ponga aprox. 3 mm de aceite en la sartén y caliéntelo hasta que el aceite comience a echar un poco de humo. A continuación, retire la sartén del fuego y déjela enfriar. Repita este proceso tres veces utilizando este mismo aceite.

Advertencias de peligro e indicaciones de seguridad

No deje nunca la sartén sin vigilancia.

Si está utilizando una cocina de gas, tenga cuidado de que la llama no suba por el lateral. De lo contrario, el aceite de la sartén podría salir ardiendo.

Los niños no deben utilizar este producto.

Utilice únicamente aceite o grasa para freír.

Atención: No eche agua a la sartén mientras que contenga aceite caliente en su interior – ¡Peligro de salpicaduras! En caso de periodos prolongados de utilización, ya sea en la cocina o en el horno, las asas y los mangos metálicos

podrían calentarse. Para protegerse contra quemaduras, utilice manoplas de cocina, o cualquier otra protección que evite que se queme las manos. ¡Jamás utilice agua para apagar el aceite cuando se esté quemando! Extinga las llamas con una tapadera para sartenes o algo que sirva para cubrirlas adecuadamente.

Después de calentar el aceite, vigile la sartén mientras esta se enfría. Vacíe el contenido y, seguidamente, limpie la sartén con papel de cocina. Es completamente normal que la sartén cambie de color. Después de calentar la sartén, será imposible recuperar el aspecto original de la misma.

Consejos para cocinas eléctricas

Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa eléctrica debe coincidir con la base de las ollas y sartenes.

Consejos para cocinas de inducción

La placa de inducción es una fuente de calor extraordinariamente rápida. Evite calentar las ollas o sartenes sin contenido, pues podrían dañarse debido al sobrecalentamiento. Si los niveles de temperatura son muy elevados puede originarse un zumbido causado por motivos técnicos. No se trata de un defecto de su cocina ni de la batería de cocina.

El diámetro de la base de sus ollas o sartenes debe coincidir con el tamaño de la placa de cocción de inducción. Si el diámetro de la base es demasiado pequeño, existe la posibilidad de que no se active el campo magnético de la placa.

Recomendaciones de uso

Al principio utilice abundante grasa o aceite y, más tarde, algo menos. A medida que pase el tiempo, la estructura un poco porosa del hierro irá absorbiendo cada vez más grasa. De manera que se formará recubrimiento natural desde el interior (pátina).

Elija siempre una placa para cocinar que se adapte lo mejor posible al diámetro de la base de la sartén. Si la placa de cocina tiene un diámetro más

pequeño, el calor se concentrará únicamente en la zona que esté en contacto con la placa. Además, esta parte de la base de la sartén podría deformarse por abajo. Las sartenes de hierro no son aptas para alimentos ácidos (por ej. vino, cítricos, etc.).

Indicaciones para la limpieza y el mantenimiento

Después de usar la sartén límpiela con agua limpia y caliente. Utilice detergente solo en caso excepcionales. No lave nunca la sartén en el lavavajillas. Seque bien la sartén con un paño. A continuación, unte la sartén por dentro y por fuera con un poco de aceite alimenticio para impedir que se corroa y guárdela en un lugar seco.

A medida que se utilizan para freír o asar, se va formando cada vez más una pátina marrón con propiedad antiadherente natural. Esta es la intención. Las sartenes de hierro claras adquieren con el tiempo un color marrón; las sartenes que ya tienen el tratamiento antiadherente cambian de su color negro original al marrón. Estos cambios de color de la superficie de la sartén no pueden evitarse, por lo que no son ningún motivo de reclamación.

No ofrecemos garantía en casos de

- Cortes y arañazos
- Sobrecalentamiento
- Averías causadas por uso indebido e inadecuado o negligencia.

Si a pesar de todo aparecieran defectos antes de vencer la garantía, devuelva el producto completo con el comprobante de compra en el punto de venta.

P

Instruções de conservação e de segurança

Caro cliente kela, felicitamo-lo pela compra do seu produto de qualidade duradouro da casa kela. Para que possa usufruir do seu produto durante muitos anos, leia as seguintes informações do produto e indicações em relação à utilização e conservação, bem como as recomendações de segurança.

Vantagens da frigideira de ferro

Os cozinheiros profissionais e os chefs com estrelas apreciam as ótimas características de uso das frigideiras de ferro: Elas são ideais para fritar, assar e tostar. As frigideiras de ferro são adequadas para todos os tipos de fogão, também aqueles de indução.

Instruções antes do primeiro uso

Remova a proteção contra corrosão da frigideira (camada de cera). Encha com água quente uma lava-loiça ou uma tigela e deixe a frigideira de ferro kela descansar ali com um pouco de detergente por alguns minutos. Em seguida, remova o todo resto da camada de cera com uma escova de loiça ou uma esponja.

Não limpe a frigideira de ferro na máquina de lavar louça pois pode haver a formação de ferrugem. Depois da limpeza, secar bem a frigideira com um pano e de seguida, lubrificar por dentro e por fora com um pouco de óleo alimentar para evitar corrosão.

Não aquecer a frigideira na temperatura máxima. Regra geral, 3/4 da potência são o suficiente.

Antes da primeira utilização, as frigideiras de ferro devem formar uma camada de proteção (pátina), para que nada fique queimado. Exceção: a frigideira pré-queimada Rhino. Para isso, adicione aprox. 3 mm de óleo na frigideira e

aquecer até que o óleo comece a soltar uma leve fumaça. Em seguida, retire a frigideira do fogão e deixe-a esfriar. Repita este processo três vezes com o mesmo óleo.

Instruções de segurança e sobre os perigos

Nunca deixe a frigideira quente sem supervisão!

Se utilizar um fogão a gás, observe que a chama não deve subir pelos lados.

Do contrário, o óleo pode inflamar na frigideira.

As crianças não devem usar este produto.

Use somente gordura/óleo adequado para fritar.

Atenção: Não adicione água na frigideira enquanto nela houver óleo quente – perigo de salpicos! No caso de tempos mais longos de cozedura no fogão ou no forno, as pegas e as barras de metal podem ficar quente. Para a proteção contra queimaduras, use sempre luvas para pegar panelas ou uma outra proteção contra queimadura nas mãos!

Nunca apague o óleo inflamado com água! Apague as chamas com uma tampa para frigideiras ou uma tampa adequada.

Após o aquecimento do óleo, deixe a frigideira esfriar sob supervisão. Deite fora o conteúdo e, em seguida, limpe a frigideira com papel de cozinha. A coloração da frigideira é totalmente normal. Após o aquecimento da frigideira, a aparência original não pode mais ser restabelecida.

Instruções para fogões elétricos

Para um melhor aproveitamento da energia, o diâmetro da placa deverá corresponder ao da base da panela ou frigideira.

Instruções para placas de indução

A placa de indução é uma fonte de calor extraordinariamente rápida.

Evite aquecer a panela/frigideira sem conteúdo, visto que pode danificar-se devido a sobreaquecimento. Nos níveis de temperatura mais altos, pode soar um sinal acústico devido a fatores técnicos. Não se trata de qualquer defeito no seu fogão ou na panela/frigideira.

O diâmetro da base da panela/frigideira deve coincidir com as dimensões da base da placa. Especialmente em casos de diâmetro reduzido da base, existe a possibilidade do campo magnético do fogão não ativar.

Conselho para o uso

Use primeiramente uma quantidade grande de gordura/óleo – mais tarde diminua a quantidade. Com o passar do tempo, a estrutura levemente porosa do ferro absorve sempre mais gordura. Deste modo, forma-se uma camada natural, que vem de dentro (pátina).

Selecione sempre uma placa do fogão que corresponde, se possível, exatamente ao diâmetro do fundo da frigideira. Nas placas do fogão com um diâmetro menor, o calor concentra-se somente na área que está apoiada sobre a placa. Esta área do fundo da frigideira pode então deformar-se em baixo. As frigideiras de ferro não são adequadas para alimentos ácidos (p.ex. vinho, frutos cítricos etc...).

Indicações de limpeza e de conservação

Após da frigideira lave a mesma com água quente e limpa. Utilize o detergente de lavar louça apenas em casos excepcionais. Nunca lave a frigideira na máquina de lavar louça. Seque a frigideira bem com um pano. De seguida, esfregue um pouco de óleo alimentar no interior e exterior da frigideira, para evitar corrosão e guarde-a num local seco.

Num assado autêntico forma-se uma pátina cada vez mais acastanhada com propriedades antiaderentes naturais. É assim mesmo. Deste modo, as panelas de ferro de cor mais clara adquirem, com o passar do tempo, uma cor castanha; nas panelas pré-queimadas, a cor preta original passa a castanho. Estas alterações de cor da panela são inevitáveis e não constituem fundamento para reclamação.

Não estão incluídos na garantia

- Cortes e riscos
- Sobreaquecimento

- Avarias causadas por utilização incorreta, inadequada e imprópria ou por negligência.

Caso ocorram avarias antes do final do período da garantia, devolva o produto completo, acompanhado do comprovativo de compra no ponto de venda.



Istruzioni per la cura e la sicurezza

*Gentile cliente kela,
grazie per l'acquisto di questo prodotto kela, molto resistente e di alta qualità.
Per utilizzarlo al meglio per molti anni, leggere le seguenti informazioni sul
prodotto, le indicazioni sull'uso e sulla manutenzione e i suggerimenti per la
sicurezza.*

I vantaggi della padella in ferro

Professionisti e cuochi pluristellati sono entusiasti delle straordinarie caratteristiche della padella in ferro: è l'ideale per cuocere sul piano cottura, in forno e sulla griglia. Le padelle in ferro sono adatte a tutti i tipi di piano cottura, anche a induzione.

Indicazioni per il primo utilizzo

Rimuova la protezione anticorrosione sulla padella (strato di cera). Riempia un lavello o una ciotolina di acqua calda e un po' di detergente e lasci che agisca sulla padella in ferro kela per alcuni minuti. Quindi rimuova i residui dello strato di cera passando a fondo con una spazzola o una spugna sulla padella.

Non lavi la padella in ferro in lavastoviglie, poiché ciò potrebbe portare alla formazione di ruggine. Dopo avere pulito la padella, asciugarla bene con un panno, quindi strofinarla dentro e fuori con un po' di olio commestibile, per evitare la corrosione.

Scaldare la padella senza arrivare alla temperatura massima. Normalmente è sufficiente fino a 3/4 del calore massimo.

Prima del primo utilizzo, nelle padelle di ferro deve formarsi uno strato protettivo (patina), per evitare che si bruci il cibo. Questo non è necessario con la padella preconizionata Rhino. A tal fine versi uno strato di 3 mm di olio nella padella e la riscaldi finché l'olio non inizierà a fumare lievemente. Infine tolga la padella dal fuoco e la lasci raffreddare. Ripeta questa procedura per tre volte utilizzando lo stesso olio.

Indicazioni riguardanti pericoli e sicurezza

Non lasci mai la padella incustodita se è calda!

Se utilizza un fornello a gas presti attenzione che la fiamma non salga lateralmente. In caso contrario l'olio nella padella si potrebbe infiammare.

L'utilizzo di questo prodotto da parte dei bambini è vietato.

Per cuocere utilizzi solo olio/grasso adeguato.

Attenzione: Non versi acqua nella padella in presenza di olio caldo: pericolo dovuto agli spruzzi! Dopo una lunga cottura sul fornello o in forno i manici o le maniglie in metallo possono scaldarsi. Per proteggersi dalle scottature indossi sempre guanti da forno o un altro dispositivo di protezione dal calore!

Non estingua mai l'olio bollente con acqua! Spegna le fiamme con un coperchio per padelle o con una coperta idonea.

Dopo che l'olio si sarà raffreddato lasci raffreddare la padella controllando di tanto in tanto. Rimuova il contenuto della padella strofinandola con carta da cucina. La decolorazione della pentola è un processo assolutamente naturale. Dopo che la padella si sarà riscaldata non sarà più possibile tornare alle condizioni originarie.

Suggerimento per cucine elettriche

Per una migliore utilizzazione di energia, il diametro della piastra calda dovrebbe essere equivalente a quello del fondo della batteria da cucina.

Suggerimento per piani di cottura a induzione

Il piano di cottura a induzione rappresenta una sorgente di calore estremamente rapida.

Evitare il riscaldamento della batteria per cucina senza niente dentro, in quanto potrebbe danneggiarsi a causa del surriscaldamento. A livelli di temperatura alta, è presente la funzione tecnica di un segnale che viene emesso. In tal caso non si tratta di difetti al piano di cottura o alla batteria da cucina.

Il diametro del fondo della batteria da cucina deve essere equivalente alle dimensioni dei fornelli del piano di cottura a induzione. Soprattutto in caso di diametri della base troppo piccoli, esiste la possibilità che il campo magnetico del piano di cottura non funzioni.

Consigli per l'uso

Utilizzi inizialmente abbondante olio o grasso, quindi sempre meno.

Con il passare del tempo la struttura leggermente porosa del ferro assorbe sempre più il grasso. Grazie a questo processo si viene a creare uno strato interno di rivestimento (patina) naturale.

Scelegga sempre un fornello quanto più possibile corrispondente al diametro del fondo della padella. Nel caso dei piani cottura a diametro minore il calore si concentra solo nella zona in cui si trova la piastra. Ciò potrebbe in tal caso deformare quest'area del fondo della padella. Le padelle di ferro non sono adeguate per alimenti acidi (ad es. vino, agrumi, ecc.).

Istruzioni di pulizia e manutenzione

Dopo l'uso, pulire la padella con acqua calda e pulita. Solo in casi eccezionali utilizzare un detersivo per stoviglie. Non mettere mai la padella in lavastoviglie. Asciugare bene la padella con un panno; quindi strofinarla dentro e fuori con un po' di olio commestibile, per evitare la corrosione, e conservarla in un luogo asciutto.

Con la frittura corretta, si forma sempre più una patina bruna dalle naturali proprietà antiaderenti. Si tratta di un effetto previsto. Col tempo, le padelle in

ferro chiare acquisteranno un colore bruno, in quelle pretemperate l'originale tinta nera si modificherà diventando bruna. Questi cambiamenti di colore della superficie della padella sono inevitabili e non costituiscono motivo di reclamo.

Non si presta alcuna garanzia per

- segni di taglio e graffi
- surriscaldamento
- difetti derivanti dall'utilizzo irregolare, non idoneo ed errato oppure da negligenza.

Se dovessero pertanto insorgere difetti prima del decorrere del periodo di garanzia, è opportuno restituire al punto di vendita il prodotto accompagnato dallo scontrino di cassa.

NL

Onderhouds- & veiligheidsinstructies

Geachte kela-klant,

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van uw duurzame kwaliteitsproduct van kela. Voor jarenlang plezier met uw aanschaf adviseren wij u, de onderstaande productinformatie, adviezen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals de veiligheidsinstructies door te lezen.

Voordelen van een ijzeren pan

Kookprofessionals en sterrenkoks zweren bij de geweldige gebruikseigenschappen die een ijzeren pan biedt: zulke pannen zijn ideaal geschikt voor braden, bakken en roosteren. IJzeren pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, ook voor inductieplaten.

Tips voor het eerste gebruik

Verwijder de corrosiebescherming van de pan (waslaag).

Vul een gootsteen of een schotel met heet water en wat afwasmiddel, doe uw

ijzeren kela-pan erin en laat gedurende enkele minuten het water met afwas-middel inwerken op de pan.

Verwijder vervolgens de achtergebleven waslaag grondig met behulp van een afwasborstel of met een keukenspons.

Doe de ijzeren pan nooit in een vaatwasmachine, omdat zich dan roestplekken kunnen vormen. Droog de pan na het schoonmaken goed af met een doek en wrijf de pan vervolgens van binnen en buiten in met een beetje spijsolie om corrosie te voorkomen.

De pan niet op de hoogste stand verhitten. In het algemeen is 3/4 van het vermogen voldoende.

Vóór het eerste gebruik moet de ijzeren pan een beschermende laag (patina) vormen om te voorkomen dat er iets aanbrandt. Uitzondering: de vooraf inge-brande pan Rhino. Giet daarom een laagje olie (3 mm hoog) in de pan. Verhit de pan zolang tot de olie een beetje gaat roken. Neem vervolgens de pan van de kookplaat en laat de pan afkoelen. Herhaal deze handelingen drie keer en gebruik telkens dezelfde soort olie.

Tips betreffende gevaren en veiligheid

Laat een hete pan nimmer zonder toezicht achter!

Let er bij gebruik van gaskookplaten op dat de vlammen niet langs de rand van de pan omhoog lekken. Anders kan de olie in de pan ontvlammen.

Kinderen mogen dit product niet gebruiken.

Gebruik uitsluitend olie of vet, dat voor braden is bedoeld.

Let op! Giet geen water in de pan, zolang er hete olie in de pan is - Spat-gevaar! De metalen handgrepen en -stelen van de pan zullen heet worden als u langdurig kookt, bakt of braadt op een kookplaat of in een oven. Draag altijd ovenhandschoenen of andere warmtewerende handschoenen om u te beschermen tegen brandwonden!

Blus nimmer brandende olie door er water op te gieten of te spuiten! Stik de vlammen met een pannendecksel of met een geschikte (brand)deken.

Laat de pan onder toezicht afkoelen als u er olie in hebt verhit. Giet de inhoud uit de pan en wrijf vervolgens het inwendige van de pan schoon met een stuk keukenpapier. Het is volledig normaal als de pan verkleurt. Nadat de pan eenmaal is verhit zal het oorspronkelijk uiterlijk van de pan niet meer terugkeren.

Opmerkingen over elektrische fornuizen

Om beter gebruik te maken van de energie moet de diameter van de kookplaat overeenkomen met de diameter van de bodem van de kook- of braadpan.

Opmerkingen over inductiefornuizen

De inductiekookplaat is een bijzonder snelle warmtebron.

Voorkom het verhitten van kook- en braadpannen zonder inhoud omdat deze door oververhitting kunnen worden beschadigd. Bij een hoog ingestelde temperatuur kan er door technische oorzaken een zoemend geluid klinken. Dit is geen defect aan uw fornuis of kook-/braadpan.

De diameter van de bodem van de kook- of braadpan moet overeenkomen met de diameter van het kookveld van een inductiekookplaat. In het bijzonder bij een te kleine diameter bestaat de mogelijkheid dat het magnetisch veld van het fornuis niet reageert.

Tips voor het gebruik

Gebruik aanvankelijk ruim vet of olie - later zo min mogelijk.

In de loop der tijd zuigt de enigszins poreuze structuur van het ijzer steeds meer vet op. Daardoor ontstaat een natuurlijke bescherm laag (patina), die van binnenuit komt..

Selecteer altijd de kookplaat, waarvan de diameter zo goed mogelijk overeenkomt met de diameter van de bodem van uw ijzeren pan. Heeft uw kookplaat een kleinere diameter dan de bodem van de pan? Dan concentreert de hitte zich uitsluitend op dat deel van de bodem, waar de pan op de kookplaat rust. Dit deel van de bodem van uw ijzeren pan kan daarvoor vervormd raken. IJzeren koekenpannen zijn niet geschikt voor zure levensmiddelen (bv. wijn, citrusvruchten etc.).

Opmerkingen over verzorging en onderhoud

De pan kan na gebruik worden gereinigd met schoon, heet water. Maak alleen bij uitzondering gebruik van een afwasmiddel. Was de pan nooit in de vaatwasser. Droog de pan goed af met een doek. Wrijf de pan vervolgens aan de binnen- en de buitenkant in met wat spijsolie om corrosie te voorkomen en berg de pan op een droge plaats op.

Door correct braden wordt een overwegend bruin patina met natuurlijke anti-aanbakeigenschappen steeds meer zichtbaar. Dat is met opzet. Hierdoor krijgen lichte ijzeren pannen na verloop van tijd een bruine kleur, terwijl de oorspronkelijke zwarte kleur van de al ingebrande pannen in bruin verandert. Deze kleurveranderingen van het panoppervlak zijn onvermijdelijk en daarom kunt u daar geen klacht over indienen.

Wij geven geen garantie op

- Snijsporen en krassen
- Oververhitting
- Gebreken die ontstaan door onjuist, ongeschikt en onvakkundig gebruik of nalatigheid

Wanneer er echter vóór afloop van de garantieperiode gebreken ontstaan, breng dan het complete product met de kassabon terug naar de winkel.

FIN

Hoito- & turvallisuusohjeet

Hyvä kela-asiakas, onnittelumme kelan pitkäikäisen laatutuotteen hankinnasta. Voit pidentää tuotteen käyttöikää lukemalla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet, hoito- ja puhdistusohjeet sekä turvallisuussuositukset.

Valurautapannun hyvät puolet

Ammattilaiskokit ja useita tähtiä saaneet kokit vannovat valurautapannun hienojen käyttöominaisuuksien nimeen: Ne soveltuvat erinomaisesti paistamiseen, kuullottamiseen ja ruskistamiseen.

Valurautapannut soveltuvat kaikille liesityypeille, myös induktioliesille!

Ennen ensimmäistä käyttöä

Poista korroosiosuojaus pannusta (vahakerros).

Täytä astianpesuallas tai vati kuumalla vedellä, lisää hieman astianpesuainetta ja anna kela-valurautapannun liota siinä muutaman minuutin.

Poista sen jälkeen loput vahajäänteet perusteellisesti tiskiharjalla tai sienellä.

Älä pese valurautapannua astianpesukoneessa, sillä silloin siihen muodostuu ruostekohtia. Kuivaa pannu puhdistuksen jälkeen hyvin liinalla ja pyyhi se sen jälkeen sisä- ja ulkopuolelta pienellä määrällä ruokaöljyä ruostumisen välttämiseksi.

Pannua ei saa kuumentaa suurimmalla teholla. 3/4 tehosta riittää normaalisti.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa valurautapannuihin on muodostettava suojakerros (patina), jotta ruoka ei pala niihin kiinni. Poikkeus: valmiiksi rasvapoltettu pannu Rhino. Lisää sitä varten noin 3 mm paksu kerros öljyä pannuun ja kuumenna niin kauan, kunnes öljy alkaa hieman savuta. Ota sitten pannu liedeltä ja anna sen jäähtyä. Toista toimenpide kolme kertaa käyttäen samaa öljyä.

Vaara- ja turvallisuusohjeet

Älä jätä kuumaa pannua koskaan ilman valvontaa!

Käyttäessäsi kaasulietettä pidä huoli siitä, ettei liekki nouse koskaan sivuilta ylös. Muutoin pannussa oleva öljy voi syttyä.

Lapset eivät saa käyttää tätä tuotetta.

Käytä vain sopivaa öljyä/rasvaa paistamiseen.

Huomio: Älä lisää pannuun vettä niin kauan kuin siinä on kuumaa öljyä - räis-kymisvaara! Paistamisajan ollessa pidempi voivat metallikahvat ja -varret kuumeta. Suojautuaksesi palovammoilta käytä aina patakintaita tai patalappuja! Älä koskaan sammuta palavaa öljyä vedellä! Tukahduta liekit pannun kannella tai sopivalla peitteellä.

Anna pannun jäähtyä valvottuna öljyn kuumentamisen jälkeen. Kaada öljy pois ja hankaa pannua lopuksi talouspaperilla. Pannun värjäytyminen on täysin normaalia. Pannun kuumentamisen jälkeen ei se enää koskaan näytä samalta kuin ostettaessa.

Ohjeita sähköliedelle

Jotta energia voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla, keitto- ja paistoastian pohjan on vastattava liesilevyn läpimittaa.

Ohjeita induktioliedelle

Induktioliesi kuumenee erittäin nopeasti.

Vältä keitto- tai paistoastian kuumentamista tyhjänä, koska se voi vaurioitua ylikuumentumisen vuoksi. Jos lämpötila on asetettu liian korkeaksi, liedestä voi kuulua teknisesti pakollinen merkkiääni. Tämä ei tarkoita sitä, että liesi, keittoastia tai paistoastia on viallinen.

Keitto- tai paistoastian pohjan läpimitan on vastattava induktiolieden keittopintaa. Jos pohja on liian pieni, liesi ei ehkä synnytä magneettikenttää.

Käyttöä koskevia vinkkejä

Käytä aluksi runsaasti rasvaa/öljyä - myöhemmin sitäkin vähemmän.

Ajan mittaan raudan huokoinen rakenne imee yhä enemmän rasvaa itseensä. Tästä syntyy luonnollinen, sisältäpäin tuleva pinnoite (patina). Valitse aina sellainen keittolevy, joka vastaa mahdollisimman tarkkaan pannunpohjan halkaisijaa. Halkaisijaltaan pienemmissä keittolevyissä kuumuus keskittyy vain siihen alueeseen, joka on levyn päällä. Pannunpohjan tämä alue voi silloin muuttaa alapinnastaan muotoaan. Rautapannut eivät sovellu happamille elintarvikkeille (esim. viini, sitrushedelmät jne.).

Puhdistus- ja hoito-ohjeet

Puhdista pannu käytön jälkeen pelkällä kuumalla vedellä. Käytä pesuainetta vain poikkeustapauksissa. Älä pese pannua koskaan astianpesukoneessa. Kuivaa pannu hyvin pyyhkeellä. Pyyhi pannu sen jälkeen sisä- ja ulkopuolelta pienellä määrällä ruokaöljyä ruostumisen välttämiseksi ja säilytä sitä kuivassa paikassa.

Oikein paistamalla muodostuu yhä enemmän enimmäkseen ruskeaa patinaa, joka antaa pannulle luonnollisen tarttumattoman pinnan. Se on tervetullutta. Vaaleat rautapannut saavat siten ajan myötä ruskean värin, kun taas valmiiksi esipoltettujen pannujen alunperin musta väri muuttuu ruskeaksi. Näitä pannun pinnan värimuutoksia ei voi estää, eivätkä ne ole peruste reklamaatiolle.

Takuu ei koske

- viiltoja ja naarmuja
- ylikuumenemisesta aiheutuneita vikoja
- virheellisestä, sopimattomasta ja asiattomasta käytöstä tai huolimattomuudesta aiheutuneita vikoja.

Jos tuotteessa kuitenkin esiintyy vikoja takuuaikana, palauta koko tuote myyntipisteeseen. Muista liittää mukaan ostokuitti.

Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας

Αγαπητή/έ πελάτη της kela, σας συγχαίρουμε για την αγορά του ανθεκτικού προϊόντος ποιότητας της kela. Για να μπορείτε να το απολαμβάνετε για πολλά χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για τη χρήση και τη φροντίδα, καθώς και τις προτάσεις ασφαλείας.

Πλεονεκτήματα του σιδερένιου τηγανιού

Οι επαγγελματίες της μαγειρικής και κορυφαίοι σεφ βασίζονται στις εξαιρετικές ιδιότητες χρήσης του σιδερένιου τηγανιού: Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τηγάνισμα και ψήσιμο.

Τα σιδερένια τηγάνια είναι κατάλληλα για όλα τα είδη κουζίνας, και για επαγωγικές εστίες.

Υποδείξεις πριν από την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε το προστατευτικό από διάβρωση από το τηγάνι (στρώμα από κερί). Γεμίστε μια λεκάνη ή ένα μπολ με θερμό νερό και αφήστε το σιδερένιο τηγάνι kela για λίγα λεπτά εκεί μέσα με λίγο απορρυπαντικό για πιάτα.

Στη συνέχεια αφαιρέστε το υπόλοιπο στρώμα από κερί με μια βούρτσα ή ένα σφουγγάρι.

Μην πλένετε το σιδερένιο τηγάνι σε πλυντήριο πιάτων, επειδή διαφορετικά πάνει σκουριά. Αφήστε το σιδερένιο τηγάνι να στεγνώσει καλά.

Σκουπίστε καλά το τηγάνι, αφού το καθαρίσετε, με ένα πανί και έπειτα τρίψτε το εσωτερικά και εξωτερικά με λίγο μαγειρικό λάδι για να αποφύγετε τη διάβρωση. Μην θερμαίνετε το τηγάνι στο υψηλότερο επίπεδο. Γενικά, επαρκεί η απόδοση 3/4.

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να δημιουργήσετε ένα στρώμα προστασίας (πατίνα) στα σιδερένια τηγάνια, για να μην καίγονται. Εξαίρεση: το «προετοιμασμένο» από το εργοστάσιο τηγάνι Rhino. Για το σκοπό αυτό

περιχύστε στο τηγάνι λάδι ύψους περ. 3 mm και ζεστάνετε το μέχρι το λάδι να αρχίσει να καπνίζει ελαφρώς. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το τηγάνι από την κουζίνα και αφήστε το να παγώσει. Επαναλάβετε τη διαδικασία τρεις φορές με τη χρήση του ίδιου λαδιού.

Υποδείξεις κινδύνου και ασφαλείας

Μην αφήνετε ποτέ το τηγάνι χωρίς επιτήρηση!

Σε περίπτωση χρήσης μιας κουζίνας με αέριο προσέξτε ώστε η φλόγα να μην ανεβαίνει ψηλά στο πλάι. Διαφορετικά, μπορεί να αναφλεγεί το λάδι στο τηγάνι.

Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο λάδι/λίπος.

Προσοχή: Μη χύνετε νερό στο τηγάνι, αν περιέχει καυτό λάδι – κίνδυνος πιτσιλισματος!

Σε περίπτωση μεγαλύτερης διάρκειας μαγειρέματος στην κουζίνα ή στο φούρνο οι μεταλλικές λαβές μπορεί να θερμανθούν. Για την προστασία σας από τυχόν εγκαύματα φοράτε πάντα γάντια για κατσαρόλα ή άλλο προστατευτικό μέσο για τα χέρια σας!

Μη διαλύετε ποτέ καυτό λάδι με νερό! Σβήστε τις φλόγες με ένα καπάκι τηγανιού ή άλλο κατάλληλο κάλυμμα.

Μετά τη θέρμανση του λαδιού, αφήστε το τηγάνι να παγώσει υπό επιτήρηση. Χύστε το περιεχόμενο και στη συνέχεια τρίψτε το τηγάνι με ένα χαρτί κουζίνας. Ο αποχρωματισμός του τηγανιού είναι τελείως φυσιολογικός. Μετά τη θέρμανση του τηγανιού δεν γίνεται να επανέλθει η αρχική του εμφάνιση.

Υπόδειξη για ηλεκτρικές εστίες

Για την καλύτερη χρήση της ενέργειας πρέπει η διάμετρος της μαγειρικής εστίας να αντιστοιχεί με αυτήν στον πάτο του σκεύους μαγειρικής ή ψησίματος.

Υπόδειξη για επαγωγικές εστίες

Η επαγωγική εστία θερμαίνεται υπερβολικά γρήγορα.

Αποφύγετε τη θέρμανση του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος όταν είναι άδειο, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά από την υπερθέρμανση. Σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος, ο οποίος προκαλείται τεχνικά. Δεν πρόκειται για ελάττωμα της εστίας ή του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος.

Η διάμετρος στον πάτο του σκεύους μαγειρικής/ψησίματος πρέπει να συμφωνεί με το μέγεθος του ματιού της επαγωγικής εστίας. Ιδιαίτερα σε πολύ μικρές διαμέτρους υπάρχει η πιθανότητα να μην αποκρίνεται το μαγνητικό πεδίο της εστίας.

Συμβουλές για τη χρήση

Χρησιμοποιήστε αρχικά μπόλικο λίπος/λάδι – στη συνέχεια όλο και λιγότερο. Με το πέρασμα του χρόνου η ελαφρώς πορώδης δομή του σίδηρου απορροφά όλο και περισσότερο το λίπος. Έτσι δημιουργείται μια φυσική επιστρωση που προέρχεται από το εσωτερικό του τηγανιού (πατίνα).

Επιλέγετε πάντα ένα μάτι κουζίνας, το οποίο να έχει όσο το δυνατόν περισσότερη την ίδια διάμετρο με τον πάτο του τηγανιού. Σε μάτια με μικρότερη διάμετρο, η θερμότητα συγκεντρώνεται μόνο στην περιοχή, στην οποία ακουμπάει το μάτι. Αυτή η περιοχή του πάτου του τηγανιού μπορεί στη συνέχεια να παραμορφωθεί. Τα σιδερένια τηγάνια δεν είναι κατάλληλα για όξινα τρόφιμα (π.χ. κρασί, εσπεριδοειδή κ.λπ.).

Υποδείξεις καθαρισμού και φροντίδας

Μετά τη χρήση καθαρίστε το τηγάνι με καυτό, καθαρό νερό. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό μόνο κατ' εξαίρεση. Μην τοποθετείτε ποτέ το τηγάνι στο πλυντήριο πιάτων. Σκουπίστε καλά το τηγάνι με μια πετσέτα. Έπειτα, περάστε το τηγάνι εσωτερικά και εξωτερικά με λίγο μαγειρικό λάδι για να αποφύγετε τη διάβρωση και αποθηκεύστε το σε στεγνό μέρος.

Με σωστό τηγάνισμα, τις περισσότερες φορές δημιουργείται μια καφέ πατίνα με φυσικές αντικολλητικές ιδιότητες. Αυτό γίνεται σκοπίμως. Τα ανοιχτόχρωμα ανοξείδωτα σκεύη αποκτούν με το πέρασμα του χρόνου ένα καφέ χρώμα, ενώ τα αντικολλητικά τηγάνια είναι μαύρα και σταδιακά γίνονται καφέ. Ο αποχρωματισμός της επιφάνειας του τηγανιού είναι αναπόφευκτος και δεν αποτελεί λόγο για υποβολή παραπόνων.

Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για τα παρακάτω

- Κοψίματα και γρατσουνιές
- Υπερθέρμανση
- Σφάλματα που προκύπτουν από εσφαλμένα, ακατάλληλη και μη αρμόζουσα χρήση ή αμέλεια.

Σε περίπτωση που προκύψουν ωστόσο σφάλματα πριν από τη λήξη της εγγύησης, επιστρέψτε το πλήρες προϊόν μαζί με την απόδειξη από το ταμείο στο κατάστημα αγοράς.

TK

Koruyucu bakım ve güvenlik bilgileri

Değerli kela Müşterisi,
kela firmasından uzun ömürlü kalite ürün satın aldığınız için sizi tebrik ediyoruz. Uzun yıllar keyfini çıkarabilmeniz için lütfen aşağıdaki ürün bilgileri, kullanım ve koruyucu bakım ile ilgili bilgileri ve güvenlik tavsiyelerini okuyun.

Dökme demir tavanın avantajları

Uzman aşçılar ve yıldızlı şefler, dökme demir tavanın avantajlarına güvenir: Bu tavalara kızartma, pişirme ve kavurma için çok uygundur. Dökme demir tavalara, induksiyonlu ocaklar dahil tüm ocak türleri için uygundur.

İlk kullanımdan önce dikkat edilmesi gerekenler

Tava üzerindeki korozyon korumasını (mum tabakası) çıkartınız. Bir evyeyi

veya kâseyi sıcak suyla doldurunuz ve kela dökme demir tavayı az miktarda deterjan ekleyerek evye veya kâsenin içinde birkaç dakika bekletiniz. Daha sonra, kalan mum tabakasını bir bulaşık fırçası veya süngerle iyice çözdürünüz.

Dökme demir tavayı bulaşık makinesinde yıkamayınız, aksi taktirde pas oluşabilir. Dökme demir tavayı iyice kurutunuz.

Tavayı en yüksek kademede ısıtmayın. Genel olarak performansın 3/4'ü yeterli olur.

Demir tavalar, ilk kullanım öncesinde hiçbir şeyin yanmaması için bir koruyucu tabaka (patina) oluşturmaldır. İstisna: önceden dökümlü Rhino tava. Bunun için, tavaya yaklaşık 3 mm kalınlığında sıvı yağ dökünüz ve yağ hafifçe kokmaya başlayana kadar tavayı ısıtınız. Daha sonra tavayı ocaktan alınız ve soğumaya bırakınız. Aynı yağı kullanarak bu işlemi üç kez tekrarlayınız.

Tehlike ve güvenlik uyarıları

Sıcak tavayı kesinlikle gözetimsiz bırakmayınız!

Gazlı ocak kullanırken ateşin yandan yükselmemesine dikkat ediniz. Aksi taktirde tavadaki yağ alev alabilir.

Çocuklar bu ürünü kullanmamalıdır.

Kızartma için sadece uygun sıvı/katı yağ kullanınız.

Dikkat: İçinde sıcak yağ bulunduğu sürece tavaya su dökmeyiniz - Püskürme tehlikesi! Ocak veya fırındaki pişirme süresi uzarsa, metal saplar ve kulplar ısınabilir. Yanmaya karşı korunmak için her zaman fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı başka bir eldiven kullanınız!

Yanan sıvı yağı kesinlikle suyla söndürmeyiniz! Alevi, tava kapağı veya uygun bir başka kapakla söndürünüz.

Yağ ısındıktan sonra tavayı gözetim altında soğumaya bırakınız. Tavanın içindekileri dökünüz ve ardından tavayı bir mutfak kağıdıyla ovunuz. Tavanın renginin değişmesi çok normaldir. Tava ısındıktan sonra, başlangıçtaki görünümü bir daha elde edilemez.

Elektronik ocaklar için açıklama

Enerjinin daha iyi kullanılması için ocak plakasının çapı pişirme ve kızartma kabının çapına uygun olmalıdır.

Endüksiyonlu ocaklar için açıklama

Endüksiyonlu ocak oldukça hızlı bir ısı kaynağıdır.

Tencere/tava aşırı ısınma sonucunda hasar görebileceği için bunu içeriksiz olarak ısıtmaktan kaçının. Yüksek ayarlanmış sıcaklık derecelerinde teknik sebeplerden kaynaklanan bir çınlama sesi oluşabilir. Burada ocağınızda veya tencerenizde/tavanızda bir arıza söz konusu değildir.

Tencerenin/tavanın çapı endüksiyonlu ocağın pişirme yüzeyininkine uygun olmalıdır. Özellikle zemin çapının çok küçük olması halinde ocağın manyetik alanının çalışmaması söz konusu olabilir.

Kullanım için ipuçları

Önce bol miktarda sıvı/katı yağ kullanınız; daha sonra miktarı azaltınız.

Zaman içinde, demirin hafif gözenekli yapısı giderek daha fazla yağ emer.Bu sayede doğal, içten gelen bir kaplama (Patina) oluşur.

Her zaman tava tabanının çapıyla mümkün olduğunca aynı olan bir fırın tepsisi seçiniz. Daha küçük çaplı pişirme plakalarında, ısı, sadece plakanın dayandığı bölgede yoğunlaşır. Bu durumda, tava tabanının bu bölgesi alttan deforme olabilir. Demir tavalara, ekşi gıdalar için uygun değildir (örn. şarap, turunçgiller, vs..).

Temizlik ve bakım bilgileri

Kullandıktan sonra tavayı sıcak, temiz su ile temizleyin. Sadece istisnai durumlarda deterjan kullanın. Tavayı kesinlikle bulaşık makinesine yerleştirme-yin. Tavayı bir bez ile iyice kurutun. Ardından korozyonu önlemek için tavanın içini ve dışını biraz sıvı yağ ile ovalayın ve tavayı kuru bir yerde muhafaza edin.

Doğru şekilde kızartma yapıldığında, giderek doğal yapışmazlık özelliklerine sahip genellikle kahverengi bir patine oluşur. İstenen de bu zaten. Bu sayede hafif demir tavalara zamanla kahverengi bir renk alırken, önceden yakılmış

tavalar orijinal siyah renginden kahverengiye dönüşür. Tava yüzeyindeki bu renk değişiklikleri kaçınılmazdır ve şikayet sebebi oluşturmaz.

Şu durumlar için garanti vermiyoruz

- Kesik ve çizik izleri
- Aşırı ısıtma
- Hatalı, uygunsuz ve amacı dışında kullanıma ve ihmale bağlı olarak oluşan kusurlar.

Buna rağmen garanti süresi bitiminden önce bir kusurun ortaya çıkması halinde tüm ürünü kasa fişi ile birlikte satış noktasına verin.

AR

اللغة العربية إرشادات العناية والسلامة

عزيزي عميل كيلا (kela)،

نهنئك على شراء المنتج عالي الجودة طويل الأجل من كيلا. يرجى قراءة معلومات المنتج التالية، وتعليمات الاستخدام والعناية وكذلك إرشادات الأمن والسلامة من أجل الاستمتاع بالمنتج لسنوات عديدة. بفضل استخدام المنتج يمكن تحضير ألذ أطباق الراكليتي، والمشويات من اللحوم، والسجق، والسّمك بكل سهولة وسرعة

مميزات المقلاة

مخترفو الطهي والطهاة المتميزون يثقون في خصائص الاستخدام الفائقة التي تميز هذه المقلاة: فهي تعدّ الحل الأمثل للتحمير والخبز والتحميص. تعدّ هذه المجموعة من المقلاة مناسبة للاستخدام مع جميع أنواع المواقد، حتى تلك العاملة بالحث الحراري.

إرشادات قبل أول استعمال

(قم بإزالة طبقة الحماية من التآكل الموجودة على المقلاة (طبقة الشمع

فيها مع القليل من مسحوق الشطف Kela املاً حوض شطف أو مينية بماء ساخن وضع المقلاة وأتركها ليضع دقائق حتى يظهر أثر المسحوق.
قم بعد ذلك بإزالة ما تبقى من طبقة الشمع تماماً باستخدام فرشاة شطف أو اسفنج مناسبة لا تغم بتنظيف المقلاة في ماكينة غسل الصحون، وإلا فسوف تكون النتيجة تكون مواضع صدأ بها. اترك المقلاة لتجف جيداً
جففي المقلاة جيداً بعد تنظيفها بقطعة قماش وامسحها من الداخل والخارج بالقليل من زيت الطهي تجنّباً لتلفها بسبب التآكل. لا تسخن المقلاة على أعلى درجة تسخين. عادةً ما تكون ٤/٣ حرارة التسخين القصوى كافية

قبل استخدام المقالي الحديدية لأول مرة يجب تكوين طبقة حماية (الزنجار) حتى لا يحترق بها فهي معدة للاستخدام المباشر دون الحاجة لتسخينها Rhino الطعام فيما بعد. باستثناء: مقلاة عند أول استخدام. وتحقيقاً لذلك أضف كمية من الزيت في المقلاة بارتفاع ٣ ملم تقريباً، واستمر في تسخينها إلى أن يبدأ انبعاث أبخرة خفيفة من الزيت المسخن. بعد ذلك ارفع المقلاة من الموقد وأتركها تبرد. قم بتكرار هذه العملية ثلاث مرات مع استخدام نفس الزيت

إرشادات المخاطر والسلامة

لا تترك المقلاة مطلقاً وهي ساخنة بدون مراقبة

عند استخدام موقد غاز فاحرص على مراعاة عدم تصاعد اللهب من الجانب، وإلا فقد تكون النتيجة اشتعال الزيت في المقلاة جراء اللهب المتصاعد
لا يسمح للأطفال باستخدام هذا المنتج
لا تستخدم إلا الزيت/السمن المناسب للتحمير

تنبيه: لا تصف المياه بداخل المقلاة، طالما أنه لا يزال بها زيت ساخن – خطر تصاعد رذاذ ملتهب عند الاستمرار في الطهي لفترة طويلة نسبياً على الموقد أو في الفرن فيمكن أن تنتقل السخونة إلى المقايض والأجزاء المعدنية. للحماية من التعرض لحروق فاحرص دائماً على ارتداء قفازات أوعية الطهي أو أية وسيلة خرى لحماية الأيدي من السخونة

لا تغم مطلقاً باستخدام الماء لإزالة الزيت المحترق! احرص على استخدام غطاء المقلاة أو أي غطاء مناسب لإخماد اللهب المتصاعد

بعد أن يسخن الزيت اترك المقلاة لتبرد تماماً تحت ملاحظتك. قم بهز المقلاة لإخراج محتواها منها، وقم بعد ذلك بدعك المقلاة بورق مطبخ لإزالة ما تبقى بالداخل. من الأمور العادية تماماً أن

يتغير لون المقلاة. بعد أن تسخن المقلاة لن يصبح بالإمكان الحصول على مظهرها الأصلي وقت الشراء.

تنبيه خاص بالمواد الكهربائية

لتحسين الاستفادة من الطاقة ينبغي أن يتوافق قطر لوح التسخين مع قاعدة إناء الطهي والقلي.

تنبيه خاص بالمواد الحثية

الموقد الحثي عبارة عن مصدر حرارة سريع للغاية، لذا تجنب تسخين إناء الطهي/القلي دون وجود أي محتوى، لأنه قد يتضرر بسبب فرط السخونة. مع درجات الحرارة العالية يمكن أن يدوي صوت صفارة، نتيجة لعوامل تقنية، وهذا ليس بعيب في الموقد أو في إناء الطهي/القلي يجب أن يتوافق قطر قاعدة إناء الطهي/القلي مع حجم لوح التسخين بالموقد الحثي، فهناك احتمال ألا يستجيب المجال المغناطيسي للموقد، خصوصًا مع أقطار قواعد الآنية الصغيرة جدًا.

نصائح الاستخدام

احرص في بادئ الأمر على استخدام كمية وفيرة من السمن/الزيت – ويمكن لاحقًا استخدام كمية أقل.

بمرور الوقت يتزايد معدل تشرب معدن المقلاة للسمن والشحوم من خلال التكوين قليل المسامية لجسم المقلاة. وهو ما يؤدي إلى تكوين طبقة طبيعية داخلية على جسم المقلاة ((باتينا

احرص دائمًا على اختيار سطح موقد يكون مماثلًا بقدر الإمكان لقطر أرضية المقلاة. عند استخدام أسطح طهي بقطر أصغر فإن الحرارة تتركز فقط على جزء أرضية المقلاة المواجه لسطح الموقد. وهذا الجزء قد يتعرض للتشوه الشكلي من أسفل جراء ذلك لا تتناسب المقالي المعدنية مع الأطعمة الحمضية (مثل النبيذ، والحمضيات إلخ...).

إرشادات العناية والتنظيف

نظف المقلاة بعد الاستخدام بماء ساخن ونظيف. لا تستخدم منظفات الأواني إلا في حالات استثنائية. لا تضع المقلاة مطلقًا في آلة غسل الأواني. جفف المقلاة جيدًا باستخدام قطعة قماش. ثم ادهن المقلاة بقليل من زيت الطعام من الداخل والخارج لتجنب التآكل، واحفظها في مكان جاف.

يؤدي الشواء بطريقة مناسبة إلى تحول المقلاة إلى اللون البني أكثر وأكثر مع خواص عدم الالتصاق الطبيعية وهذا هو المطلوب. بهذه

الطريقة، يتحول لون المقاليات الحديدية الخفيفة إلى اللون البني بمرور الوقت، ويتغير لون المقاليات التي تعرضت للحرق من قبل من اللون الأسود الأصلي إلى اللون البني. هذه التغييرات في لون سطح المقلاة صعب التجنب ولا تمثل أساس للشكوى

لا نتحمل أي ضمان عن

آثار القطع والخدوش

فرط السخونة

العيوب التي تحدث نتيجة للاستخدام الخاطئ أو غير المناسب أو غير الموافق للتعليمات أو التي تحدث بسبب الإهمال

وعلى أية حال، إذا ظهرت أي عيوب قبل انتهاء فترة الضمان، يُرجى إرجاع المنتج بالكامل مع إيصال الشراء إلى مكان البيع

RU

Указания по безопасной эксплуатации и уходу за изделием

Уважаемый клиент фирмы kela!

Мы поздравляем вас с покупкой качественного продукта фирмы kela, который прослужит вам длительное время. Чтобы он радовал вас долгие годы, внимательно прочитайте изложенную ниже информацию о продукте, указания по его оптимальной эксплуатации, уходу за ним, а также мерах безопасности.

Преимущества чугунных сковород

Профессиональные и знаменитые повара безоговорочно доверяют отличным потребительским свойствам чугунных сковород: они идеально подходят для поджаривания, запекания и жарки.

Чугунные сковороды подходят для всех видов плит, в том числе индукционных.

Указания перед первым использованием

Удалите антикоррозийный слой со сковороды (восковый слой).

Наполните раковину или чашу горячей водой и, добавив немного моющего средства, опустите туда чугунную сковороду кела на несколько минут.

После этого тщательно сотрите восковый слой щеткой для мытья посуды или губкой.

Не мойте чугунную сковороду в посудомоечной машине, так как, в противном случае, образуется ржавчина. Дайте чугунной сковороде хорошо высохнуть.

Не нагревать сковороду на самой высокой ступени. Как правило, достаточно 3/4 мощности.

Перед первым использованием железной сковороды на ней должен образоваться защитный слой (патина), чтобы ничего не пригорало. Исключение: предварительно прокаленная сковорода Rhino. Для этого налейте в сковороду слой масла прибл. в 3 мм и раскаляйте ее до тех пор, пока масло не начнет пахнуть. После этого снимите сковороду с плиты и дайте ей остыть. Повторите этот процесс трижды, используя то же самое масло.

Предупреждения и указания по технике безопасности

Никогда не оставляйте горячую сковороду без присмотра!

При использовании на газовой плите следите за тем, чтобы пламя не сильно выступало по бокам сковороды. В противном случае, в ней может загореться масло.

Не позволяйте детям пользоваться данным изделием.

Для жарки используйте только подходящее масло/жир.

Внимание: Не лейте воду на сковороду, когда в ней находится горячее масло — опасность горячих брызг!

При длительном нахождении на плите или в духовке металлические ручки сильно нагреваются. Для защиты от ожогов всегда надевайте кухонные перчатки или используйте другое подходящее средство для

защиты от горячих поверхностей!

Никогда не тушите горящее масло водой! Глушите пламя крышкой от сковороды или другой подходящей крышкой.

После ого, как масло раскалилось, дайте сковороде остыть, при этом не оставляя ее без присмотра. Слейте содержимое, после чего вытирайте сковороду бумажными полотенцами. Изменение цвета сковороды является нормальным процессом. После того, как сковорода будет накалиена, ее первоначальный вид нельзя будет восстановить.

Указания для электроплит

Для более рационального использования энергии диаметр нагревательного диска должен совпадать с диаметром дна посуды для варки и жарки.

Указания для индукционных плит

Индукционная плита — это очень быстрый источник тепла.

Не допускайте нагревания пустой посуды для варки или жарки, так как перегрев может привести к ее повреждению. При установленной высокой температурной ступени может раздаться технически обусловленный звуковой сигнал. Это не говорит о наличии дефекта плиты или посуды для варки или жарки.

Диаметр дна посуды для варки или жарки должен совпадать с размером варочной поверхности индукционной плиты. При малом диаметре дна существует вероятность, что электромагнитное поле индукционной плиты не сработает.

Указания по уходу и очистке Советы по использованию

В начале использования расходуеться больше масла/жира, а затем это количество постепенно снижается.

С течением времени мелкопористая структура чугуна впитывает все больше жира. За счет этого возникает естественное внутреннее покрытие (патина).

Всегда выбирайте конфорку, которая больше всего соответствует диаметру дна сковороды. У конфорок с малым диаметром жар концентрируется только на участке, прилегающем к сковороде. Данный участок дна сковороды из-за этого может деформироваться. Железные сковороды непригодны для приготовления блюд, содержащих кислые продукты (такие как вино, цитрусовые и т. д.).

Указания по очистке и уходу

После использования помойте сковороду чистой горячей водой. Моющее средство используйте только в исключительных случаях. Не мойте сковороду в посудомоечной машине. После мойки тщательно высушите сковороду салфеткой. Затем смажьте ее изнутри и снаружи тонким слоем пищевого масла для защиты от коррозии и поместите на хранение в сухое место.

При правильной жарке постепенно образуется патина в основном коричневого цвета, обладающая естественными антипригарными свойствами. Это нормальный процесс. В результате светлые чугунные сковороды со временем приобретают коричневатый оттенок, а сковороды, подвергнутые предварительному обжигу, меняют свой первоначальный черный цвет на коричневый. Эти изменения цвета поверхности сковороды неизбежны и не являются основанием для претензий.

Гарантийные обязательства не распространяются на

- следы порезов и царапин
- повреждения вследствие перегрева;
- дефекты, вызванные неправильным, неподходящим или ненадлежащим использованием, а также небрежным отношением.

В случае обнаружения дефектов до истечения гарантийного срока необходимо вернуть изделие в полном комплекте в пункт продажи, приложив кассовый чек.

Інструкції з догляду та техніки безпеки

Шановний покупець продукції kela!

Вітаємо з придбанням довговічного якісного виробу від компанії kela. Щоб отримувати від нього задоволення протягом багатьох років, будь ласка, прочитайте наведені нижче відомості про виріб, вказівки з використання та догляду, а також рекомендації з безпеки.

Переваги залізної сковорідки

Професійні кухарі та відомі шеф-кухарі підтверджують чудові експлуатаційні якості залізної сковороди: ці сковороди ідеально підходять для смаження, запікання та смаження без жиру. Залізні сковороди підходять для всіх видів кухонних плит, навіть індукційних.

Вказівки перед першим використанням

Видаліть антикорозійне покриття зі сковороди (восковий шар). Наповніть кухонну раковину або миску гарячою водою; занурте туди на декілька хвилин залізну сковороду kela з невеликою кількістю засобу для миття посуду.

Потім ретельно змийте залишки воскового шару щіткою для посуду або губкою.

Не мийте залізну сковороду в посудомийній машині, оскільки при цьому утворюється іржа. Після очищення насухо протріть сковороду серветкою, а потім злегка намастіть її рослинною олією всередині та ззовні, щоб запобігти корозії.

Не нагрівайте сковороду на максимальному ступені. Зазвичай достатньо 3/4 від максимальної потужності.

Перед першим використанням залізні сковороди повинні утворити захисний шар (патину), щоб нічого не пригоріло. Виключення: попередньо обпалена сковорода Rhino.

Для цього налейте у сковороду олію шаром приблизно 3 мм і нагрівайте доти, поки олія не почне дещо димітися. Потім зніміть сковороду з плити та дайте їй охолонути. Повторіть цю процедуру тричі, використовуючи одну й ту саму олію.

Вказівки на небезпеку та вказівки з техніки безпеки

Не залишайте гарячу сковороду без нагляду!

Під час користування газовою плитою слідкуйте, щоб полум'я не піднімалося вище бічних стінок. Інакше олія в сковороді може зайнятися.

Дітям заборонено користуватися цим виробом.

Використовуйте тільки підходящу олію / жир для смаження.

Увага: Не допускайте потрапляння води у сковороду, поки в неї знаходиться гаряча олія — небезпека розбризкування!

Під час тривалого приготування на плиті або у духовці металеві ручки можуть нагріватися. Для захисту від опіків завжди користуйтеся кухонними рукавичками або іншим теплоізоляційним засобом захисту рук!

Ніколи не гасьте палаючу олію водою! Ізолюйте полум'я кришкою від сковороди або іншою підходящою кришкою.

Після розігріву олії дайте сковороді охолонути під наглядом. Злийте вміст і протріть сковороду паперовим рушником. Знебарвлення сковороди є цілком нормальним. Після розігріву сковороди її первинний вигляд вже не відновлюється.

Вказівка для електроплит

Для ефективнішого використання енергії діаметр кухонної плити має відповідати діаметру дна посуду для варіння та запікання.

Вказівка для індукційних плит

Індукційна плита є джерелом дуже швидкого тепла.

Слідкуйте, щоб посуд для варіння / запікання не нагрівався без продуктів: це може перегріти та пошкодити посуд. Якщо встановлено високий

ступінь температури, може пролунати сигнал, що обумовлено технічними причинами. Це не означає наявність дефекту в кухонній плиті або в посуді для варіння / запікання.

Діаметр дна посуду для варіння / запікання має відповідати розміру варильної поверхні індукційної плити. Зокрема, якщо діаметр дна замалий, магнітне поле кухонної плити може не реагувати на посуд.

Поради для використання

Спочатку використовуйте жир / олію з надлишком — потім можна використовувати менше.

З часом дещо пориста структура заліза все більше заповнюється жиром. В результаті виникає натуральне покриття (патина), що йде зсередини.

Завжди вибирайте нагрівальний диск, який за можливості точно відповідає діаметру дна сковороди. Якщо конфорка меншого діаметра, тепло концентрується лише в зоні контакту зі сковородою. Тоді ця зона дна сковороди може деформуватися знизу.

Залізні сковороди не підходять для кислих харчових продуктів (наприклад, для вина, цитрусових тощо...).

Вказівки з чищення та догляду

Після використання помийте сковороду чистою гарячою водою. Використовуйте миючий засіб тільки у виняткових випадках. Не мийте сковороду в посудомийній машині. Насухо протріть сковороду серветкою. Потім злегка намастіть сковороду рослинною олією всередині та ззовні, щоб запобігти корозії, та зберігайте сковороду у сухому місці.

Через правильно проведене смаження все більше й більше утворюється майже коричнева патина з натуральними протипригарними властивостями. Це нормальний процес. Тобто світлі залізні сковороди з часом набувають коричневого кольору, а попередньо обпалені сковороди міняють свій первинний чорний колір на коричневий. Ці зміни

кольору поверхні сковороди є неминучими та не складають жодних підстав для рекламаций.

Гарантія не надається у випадку:

- наявності порізів і подряпин;
- перегріву;
- дефектів, які виникли через неправильне, невідповідне та неналежне використання або через недбале ставлення.

Якщо дефекти все ж виникнуть до спливання гарантійного терміну, повернуть виріб у комплекті до місця продажу, додавши товарний чек.

PL

Informacje dotyczące konserwacji i bezpieczeństwa

Szanowny Kliencie firmy kela, gratulujemy Państwu zakupu produktu spełniającego najwyższe kryteria w zakresie jakości firmy kela. Aby móc cieszyć się nim przez wiele lat, prosimy o przeczytanie poniższych informacji dotyczących produktu, wskazówek dotyczących jego optymalnego użytkowania i konserwacji oraz zaleceń w zakresie bezpieczeństwa.

Zalety metalowej patelni

Kucharze zawodowi oraz odznaczeni gwiazdką zaświadczaają o doskonałych właściwościach użytkowych metalowych patelni: są one idealne do smażenia, pieczenia i opiekania.

Metalowe patelnie są przeznaczone do wszystkich typów płyt grzejnych, w tym także indukcyjnych.

Wskazówki przed pierwszym użyciem

Usunąć ochronę antykorozyjną z patelni (powłoka woskowa).

Do zlewu lub miski nalać ciepłej wody, dodać niewielką ilość płynu do naczyń i włożyć metalową patelnię kela na kilka minut.

Następnie dokładnie usunąć pozostałą warstwę wosku za pomocą szczoteczki lub gąbki.

Metalowej patelni nie wolno myć w zmywarce, ponieważ powoduje to rdzewienie. Dobrze osuszyć metalową patelnię.

Nie należy rozgrzewać patelni na najwyższym poziomie mocy. Zazwyczaj wystarcza 3/4 mocy.

Przed pierwszym użyciem na powierzchni żelaznej patelni musi utworzyć się warstwa ochronna (patyna), która będzie chronić ją przed przypalaniem potraw. Wyjątek: wypalana patelnia Rhino. 3 mm i podgrzewać, aż olej zacznie się lekko dymić. Następnie zdjąć patelnię z kuchenki i odczekać, aż ostygnie. Powtórzyć te czynności trzy razy, stosując ten sam olej.

Ostrzeżenia przed zagrożeniami i wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Nigdy nie pozostawiać gorącej patelni bez nadzoru!

Podczas używania na kuchenie gazowej uważać, aby płomień nie wydostał się spod patelni. Może to bowiem spowodować zapalenie oleju na patelni.

Dzieciom nie wolno używać tego produktu.

Do pieczenia stosować tylko odpowiedni olej/tłuszcz.

Uwaga: Nie wlewać wody do patelni, dopóki znajduje się w niej gorący olej – niebezpieczeństwo pryskania! Podczas długiego gotowania na kuchenie lub w piekarniku metalowe uchwyty i trzonki mogą się rozgrzewać. W celu ochrony przed oparzeniami zawsze należy nosić rękawiczki kuchenne lub w inny sposób chronić ręce przed wysokimi temperaturami!

Nigdy nie gasić płonącego oleju wodą! Płomień należy zdusić pokrywką do patelni lub odpowiednim kocem.

Po rozgrzaniu oleju należy obserwować stygnącą patelnię. Usunąć zawartość, a następnie wytrzeć patelnię ręcznikiem papierowym. Przebarwienie patelni jest zjawiskiem normalnym. Po rozgrzaniu patelni nie można przywrócić jej oryginalnego wyglądu.

Informacja dotycząca kuchenek elektrycznych

W celu lepszego wykorzystania energii średnica płyty kuchennej powinna być taka sama, jak średnica dna naczynia.

Informacja dotycząca kuchenek indukcyjnych

Kuchenki indukcyjne są bardzo szybko nagrzewającymi się źródłami ciepła. Nie należy podgrzewać pustych naczyń, ponieważ przegrzewanie może spowodować ich uszkodzenie. Przy wysokiej nastawie temperatury może włączyć się buczek, który stosowany jest dzięki użytym rozwiązaniom technicznym. Nie jest to wada kuchenki lub naczyń.

Średnica dna naczynia do gotowania/smażenia musi odpowiadać średnicy pola kuchenki indukcyjnej. Zwłaszcza w przypadku małych średnic dna istnieje możliwość, że pole magnetyczne kuchenki nie zadziała.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Najpierw należy używać dużej ilości tłuszczu/oleju – później odpowiednio mniej. Z biegiem czasu lekko porowata struktura metalu coraz bardziej zasysa tłuszcz. W ten sposób powstaje naturalna, wewnętrzna powłoka (patyna). Zawsze należy wybierać płytę kuchenki, która jak najbardziej odpowiada średnicy dna patelni. Na płytach do gotowania o małej średnicy wysoka temperatura skupia się tylko w obszarze, który leży na płycie. Ten obszar dna patelni może się odkształcić od dołu.

Żelazne patelnie nie nadają się do kwaśnej żywności (np. wino, owoce cytrusowe itp.).

Wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

Po użyciu patelnię należy wyczyścić gorącą, czystą wodą. Tylko w wyjątkowych przypadkach można używać płynu do mycia naczyń. Nie wolno myć patelni w zmywarkach. Patelnię należy wytrzeć do sucha za pomocą ściereki. Następnie patelnię należy natrzeć od wewnątrz i na zewnątrz niewielką ilością oleju spożywczego w celu zabezpieczenia przed korozją. Patelnię należy przechowywać w suchym miejscu.

Prawidłowe smażenie prowadzi do powstania coraz większej, przeważnie brązowej patyny z naturalnymi właściwościami nieprzywierającymi. Ten proces jest celowy. Jasne patelnie żelazne nabierają w ten sposób z upływem czasu brązowego koloru, a już wypalone patelnie zmieniają swój pierwotny czarny kolor na brązowy. Te zmiany koloru powierzchni patelni są nieuniknione i nie stanowią podstawy do reklamacji.

Gwarancja nie obejmuje:

- nacięć i zadrapań,
- przegrzania,
- wad wynikających z niewłaściwego, nieodpowiedniego używania produktu lub niedbałości.

Jeśli w okresie gwarancji wystąpiłyby wady, kompletny produkt wraz z paragonem należy zwrócić do sklepu.

CZ

Návod na údržbu & bezpečnostní pokyny

Vážený zákazníkú kela, gratulujeme Vám k zakoupení kvalitního výrobku s dlouhou životností z rodiny kela. Abyste se z něj mohli těšit mnoho let, přečtete si prosím následující informace o výrobku, návod k použití a údržbě a bezpečnostní doporučení.

Výhody železné pánve

Profesionální kuchaři a kuchařské hvězdy přísahají na skvělé uživatelské vlastnosti železné pánve: je ideální pro pečení i smažení. Železné pánve jsou vhodné pro všechny druhy sporáků, také pro indukci.

Pokyny před prvním použitím

Odstraňte ochranu proti korozi na pánvi (vrstvu vosku).

Naplňte dřeň nebo mísu horkou vodou a nechte v ní železnou pánev kela s

trochou mycího prostředku několik minut působit.

Poté zbytek voskové vrstvy důkladně odstraňte pomocí mycího kartáče nebo houby.

Železnou pánev nemyjte v myčce, jinak se vytvoří rezavá místa. Nechte železnou pánev dobře oschnout.

Nezahřívejte pánev na nejvyšší stupeň. Zpravidla stačí 3/4 výkonu.

Před prvním použitím musí železné pánve vytvořit ochrannou vrstvu (patinu), aby nedocházelo k připálení. Výjimka: předem vypálená pánev Rhino. Za tím účelem nalijte na pánev cca 3 mm oleje a zahřívejte tak dlouho, dokud z oleje nezačne stoupat lehký kouř. Poté pánev sejměte ze sporáku a nechte ji vychladnout. Tento postup třikrát opakujte s použitím stejného oleje.

Upozornění na nebezpečí a bezpečnostní pokyny

Horkou pánev nikdy nenechte bez dozoru! Pokud používáte plynový hořák, dbejte na to, aby plamen nešlehal po stranách. Jinak se může olej na pánvi vznítit.

Tento výrobek nesmějí používat děti.

K pečení používejte jen vhodný olej/tuk.

Pozor: Na pánev nelijte vodu, pokud je v ní horký olej - nebezpečí vystříknutí!

Po delší době vaření na sporáku nebo v peči troubě se mohou kovové rukojeti a držadla rozžhavit. Na ochranu před spáleninami vždy používejte kuchyňskou chňapku nebo jinou ochranu rukou před teplem!

Hořící olej nikdy nehaste vodou! Plameny uduste poklicí pánve nebo vhodnou dekou.

Po zahřátí oleje nechte pánev pod dozorem vychladnout. Vylijte obsah a poté vytřete pánev papírovou utěrkou. Zbarvení pánve je zcela normální. Jakmile se pánev zahřeje, není již možné obnovit její původní vzhled.

Pokyny pro použití na elektrickém sporáku

Kvůli lepšímu využití energie by mělo dno nádob odpovídat průměru plotýnky.

Pokyny pro použití na indukčním sporáku

Indukční sporáky jsou velice rychlým zdrojem tepla.

Dbejte, aby nedošlo k rozpálení prázdného nádobí, neboť to může být kvůli přehřátí poškozeno. Může se stát, že při vysoce nastavených teplotách zazní bzučivý tón způsobený technickými podmínkami. Nejedná se tedy ani o závadu na sporáku ani o závadu na nádobí.

Průměr dna nádobí musí souhlasit s velikostí indukční plotýnky sporáku.

Zvláště u nádobí s příliš malým průměrem dna hrozí, že magnetické pole sporáku nebude reagovat.

Pokyny pro používání

Zpočátku používejte dostatečné množství tuku/oleje - o to víc s ním později šetřete. Během doby bude lehce porézní struktura železa nasávat stále více tuk. Tím vznikne přirozený povlak (patina), vytvořený zevnitř. Na sporáku vždy zvolte plotýnku, která co nejvíce odpovídá průměru dna pánve. V případě topných plotýnek s malým průměrem se žár koncentruje jen na místo, které doléhá na plotýnku. Na tomto místě pak může dojít k deformaci dna pánve. Železné pánve nejsou vhodné k přípravě kyselých potravin (např. víno, citrusové ovoce atd.).

Čištění a údržba

Po použití pánve očistěte horkou čistou vodou. Prostředek na mytí nádobí používejte jen ve výjimečných případech. Pánev nikdy nedávejte do myčky nádobí. Dobře pánev osušte utěrkou. Poté ji trochu zevnitř i zvenku trochou jedlého oleje, abyste zabránili korozi. Uchovávejte pánev na suchém místě.

Správným smažením se tvoří stále více patiny, většinou hnědé, s přirozenými protiadhezními vlastnostmi. Tak to má být. Světlé železné pánve proto postupně hnědnou, barva pánví z uhlíkové oceli se mění z černé na hnědou. Těmto změnám zbarvení povrchu pánve nelze zabránit a nejedná se o důvod k reklamaci.

Záruku neposkytujeme v případě

- pořezání a poškrábání výrobku

- prehřátí
- vad, které vzniknou nesprávným, nevhodným a neodborným použitím výrobku nebo z nedbalosti.

Pokud přece jen vzniknou závady na výrobku ještě před uplynutím záruční doby, vraťte kompletní výrobek i s dokladem o nákupu zpět do prodejny.

SK

Pokyny pre ošetrovanie & bezpečnostné pokyny

Vážený zákazník spoločnosti kela, blažujeme vám ku kúpe kvalitného produktu z firmy kela s dlhou životnosťou. Aby ste mali z neho radosť dlhé roky, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o produkte, pokyny pre používanie a ošetrovanie, ako aj bezpečnostné odporúčania.

Výhody železnej panvice

Kuchárski profesionáli a kuchári s hviezdčkami prisahajú na perfektné vlastnosti používania železnej panvice: Sú ideálne vhodné na praženie, pečenie a dusenie. Železné panvice sú vhodné pre všetky druhy sporákov, aj indukčné.

Upozornenia pred prvým používaním

Z panvice odstráňte ochranu proti korózii (vosková vrstva). Naplňte kuchynský drez alebo misu horúcou vodou a železnú panvicu kela v nej nechajte niekoľko minút pôsobiť s trochou umývacieho prostriedku. Potom dôkladne uvoľnite zvyšnú vrstvu vosku pomocou kefy na umývanie alebo špongie.

Nečistite železnú panvicu v umývačke riadu, pretože sa môžu tvoriť hrdzavé miesta. Železnú panvicu nechajte dobre vyschnúť.

Panvicu neohrievajte na najvyššom stupni. Spravidla postačujú 3/4 výkonu.

Železné panvice musia pred prvým použitím vytvoriť ochrannú vrstvu (patina), aby sa nemohlo nič pripáliť. Výnimka: predbežne vypálená panvica Rhino.

Na tento účel pridajte do panvice olej do výšky približne 3 mm a zohrievajte dovtedy, kým olej nezačne trochu dymiť. Potom odoberte panvicu zo sporáka a nechajte vychladnúť. Tento postup zopakujte s použitím toho istého oleja trikrát.

Upozornenia na nebezpečenstvá a bezpečnostné upozornenia

Nikdy nenechávajte horúcu panvicu bez dozoru!

Pri používaní plynového sporáka dbajte na to, aby plameň nevystupoval po okrajoch. Inak sa môže olej v panvici zapáliť.

Tento produkt nesmú používať deti.

Na pečenie používajte len vhodný olej/tuk.

Pozor: Neprievádzajte do panvice žiadnu vodu, kým sa v nej nachádza horúci olej – nebezpečenstvo striekania! Pri dlhšom čase varenia na sporáku alebo v peci sa môžu veľmi zohriať aj kovové držadlá a rukoväte. Na ochranu pred popáleninami vždy používajte chňapku na hrnce alebo inú ochranu rúk pred horúčavou!

Nikdy nehaste horiaci olej vodou! Zahaste plameň pomocou pokrievky na panvicu alebo vhodnej deky.

Po zohriatí oleja nechajte panvicu vychladnúť pod dozorom. Vyprázdňte obsah a následne panvicu utrite kuchynskou papierovou utierkou. Je úplne normálne, že sa panvica zafarbí. Po zohriatí panvice už nie je možné vytvoriť pôvodný vzhľad.

Navodila za električne štedilnike

Za boljšo izrabo energije naj bosta premera plošče štedilnika in dna posode za kuho oz. peko enako velika.

Navodila za indukcijske štedilnike

Indukcijski štedilnik omogoča izredno hitro segrevanje.

Posode za kuho/peko ne segrevajte brez vsebine, saj se lahko pregreje in poškoduje. Pri visoko nastavljenih temperaturah se lahko iz tehničnih razlogov

zasliši brenčanje. Pri tem ne gre za napako na štedilniku ali posodi za kuho/peko.

Premer dna posode za kuho/peko mora biti enak premeru indukcijskega kuhalnega polja. Če je premer dna posode premajhen, se lahko zgodi, da je magnetno polje neustrezno.

Tipy na používanie

Najprv používajte dostatočné množstvo tuku/oleja – neskôr menej. V priebehu času nasáva mierne pórovitá štruktúra železa stále viac tuku. Tým vzniká prirodzená, zvnútra pochádzajúca povrchová úprava (patina). Vždy vyberte platňu sporáka, ktorá čo najpresnejšie zodpovedá priemeru dna panvice. Pri platniach na varenie s menším priemerom sa teplo koncentruje len na oblasť, ktorá dolieha na platni. Táto oblasť dna panvice sa potom môže v dolnej časti zdeformovať. Železná panvice nie sú vhodné pre surové potraviny (napr. víno, šťava z citrusov atď.).

Pokyny pre čistenie a ošetrovanie

Po použití umyte panvicu horúcou, čistou vodou. Iba vo výnimočných prípadoch používajte prostriedok na umývanie riadu. Nikdy nedávajte panvicu do umývačky riadu. Panvicu vysušte dobre handrou. Následne panvicu vytrite vnútri a vonku trochou jedlého oleja, aby ste zabránili korózii a uschovajte panvicu na suchom mieste.

Správnym opekaním sa na panvici postupne vytvára hnedastá patina s prirodzene nelepivými vlastnosťami. Je to normálne. Svetlé železné panvice sa časom sfarbia dohneda, už vypálené panvice zmenia svoju pôvodnú čiernu farbu na hnedú. Zmeny farieb sú nevyhnutné a nie sú dôvodom na reklamáciu.

Garancije ne zagotavljamo v primeru:

- sledi rezov in prask,
- pregretja,
- napak, do katerih pride zaradi nepravilne, neprimerne in neustrezne uporabe ali malomarnosti.

Če se kljub temu pred potekom garancije pojavijo napake, celoten izdelek z računom vrnite na prodajno mesto.

SLO

Nega in varnostni napotki

Spoštovana stranka podjetja kela, čestitamo vam ob nakupu trpežnega visokokakovostnega izdelka kela. Da bi vam izdelek veliko let dobro služil, preberite informacije o izdelku, napotke o optimalni uporabi in negi ter varnostne napotke v nadaljevanju.

Prednosti železne ponve

Profesionalni kuharji in kuharske zvezde prisegajo na odlične lastnosti pri uporabi železne ponve: idealno so primerne za cvrtje, pečenje in praženje. Železne ponve so primerne za vse vrste peči, tudi indukcijske.

Napotki pred prvo uporabo

S ponve odstranite zaščito proti rjavenju (sloj voska). Umivalno korito ali skledo napolnite z vročo vodo in malo pralnega sredstva ter pustite, da to nekaj minut učinkuje na železno ponev kela. Nato s krtačo za pomivanje ali gobo temeljito odstranite ostanek sloja voska. Železnih ponev ne pomivajte v pomivalnem stroju, ker lahko nastanejo mesta z rjo. Železna ponev se mora dobro posušiti. Ponve ne segrevajte na najvišji temperaturni stopnji. Praviloma zadostuje 3/4 moči.

Pred prvo uporabo je treba na železnih ponvah narediti zaščitno plast (patino), da se živila ne bodo prismodila. Izjema: vnaprej zažgana ponev Rhino. Za to ulijte v ponev pribl. 3 mm olja in segrevajte tako dolgo, da se olje začne rahlo kaditi. Nato odstranite ponev s peči in počakajte, da se ohladi. Ta ponstopek ponovite trikrat, vedno pa uporabite isto olje.

Opozorila na nevarnost in varnostna navodila

Vročé ponev nikoli ne puščajte brez nadzora!

Ob uporabi plinske peči pazite, da se plamen ne bo dvigal ob strani. Sicer se lahko vname olje v ponvi.

Otroci ne smejo uporabljati tega izdelka.

Uporabljajte olje/mast, primerno za cvrtje.

Pozor: v ponev ne smete dodajati vode tako dolgo, dokler je v njej vroče olje - nevarnost brizgov! Ob dolgem času kuhanja na peči ali v pečici se lahko kovinski ročajji in držala močno segrejejo. Za zaščito pred opeklinami nosite vedno rokavice za lonce ali drugo zaščito proti vročini za roke!

Gorečega olja nikoli ne gasite z vodo! Plamen zadušite s pokrovko za ponev ali primerno blazino.

Ko je olje segreto morate nadzorovati hlajenje ponev. Izlijte vsebino in nato zdrgnite ponev s kuhinjskim papirjem. Popolnoma normalno je, da se ponev obarva. Ko segrejete ponev, ni več mogoče vzpostaviti prvotnega videza ponev.

Upozornenie pre elektrické sporáky

Kvôli lepšiemu využitiu energie by mal priemer platne sporáka zodpovedať dnu riadu na varenie a pečenie.

Upozornenie pre indukčné sporáky

Indukčný sporák je mimoriadne rýchly zdroj tepla.

Zabráňte zohrievaniu riadu na varenie/pečenie bez obsahu, pretože sa môže poškodiť v dôsledku prehriatia. Pri vysoko nastavených teplotných stupňoch môže zaznieť bzučavý tón, ktorý je technicky podmienený. Pritom nejde o žiadnu chybu na vašom sporáku alebo riade na varenie/pečenie.

Priemer dna riadu na varenie/pečenie sa musí zhodovať s veľkosťou varného poľa indukčného sporáka. Zvlášť pri príliš malých priemeroch dna existuje možnosť, že magnetické pole sporáka nezareaguje.

Nasveti za uporabo

Na začetku uporabljajte veliko masti/olja - pozneje zato toliko manj. Sčasoma vpije rahlo porozna struktura železa vedno več masti. Tako nastane naravna obloga (patina), ki prihaja od znotraj. Vedno izberite kuhališče, ki čim bolj ustreza premeru dna ponve. Pri kuhališčih z manjšim premerom se vročina koncentrira le na območje, ki se prilega plošči. To območje dna ponve se lahko nato deformira. Železne ponve niso primerne za kislá živila (npr. vino, agrume itd.).

Navodila za čiščenje in nego

Po uporabi ponev pomijte s toplo, čisto vodo. Čistilno sredstvo uporabljajte le v izjemnih primerih. Ponev ne pomivajte v stroju za pranje posode. Ponev temeljito posušite s kuhinjsko krpo. Nato ponev od znotraj in od zunaj premažite z malo jedilnega olja, da bi preprečili nastanek korozije, ter ponev hranite na suhem mestu.

S pravilno peko se čedalje bolj oblikuje večinsko rjava patina z lastnostjo naravne nelepljivosti. To mora postati vaš cilj. Na ta način svetle železne ponve sčasoma dobijo rjavo barvo, medtem ko predhodno temneje ponve spremenijo prvotno črno barvo v rjavo. Tem spremembam barve površine ponve se ni mogoče izogniti in ne morejo biti razlog za pritožbo.

Žiadne ručenje neposkrtujeme na

- stopy porezania a poškríabania
- prehíatie
- nedostatky, ktoré vzniknú v dôsledku chybného, nevhodného a neodborného používania alebo nedbalosti.

Ak by sa mali napriek tomu vyskytnúť nedostatky pred uplynutím záručnej doby, kompletný výrobok s pokladničným dokladom vráťte späť na predajné miesto.

HR

Upute za njegu i sigurnosne napomene

Poštovani kela kupče,

čestitamo Vam na kupnji dugotrajnog kvalitetnog proizvoda tvrtke kela. Kako biste u njemu uživali dugi niz godina, molimo Vas pročitajte sljedeće informacije o proizvodu, upute za uporabu i njegu, kao i sigurnosne preporuke.

Výhody železné pánve

Profesionální kuchaři a kuchařské hvězdy přísahají na skvělé uživatelské vlastnosti železné pánve: je ideální pro pečení i smažení. Železné pánve jsou vhodné pro všechny druhy sporáků, také pro indukci.

Pokyny před prvním použitím

Odstraňte ochranu proti korozi na pánvi (vrstvu vosku). Naplňte dřez nebo mísu horkou vodou a nechte v ní železnou pánev kela s trochou mycího prostředku několik minut působit. Poté zbytek voskové vrstvy důkladně odstraňte pomocí mycího kartáče nebo houby.

Železnou pánev nemyjte v myčce, jinak se vytvoří rezavá místa. Nechte železnou pánev dobře oschnout.

Tavu ne zagriřujte na nejvyšším stupni. U pravilu je dovoljno 3/4 snage.

Při prve uporabe na željeznim se tavama mora stvoriti zaštitni sloj (patina) kako hrana ne bi zagorijevala. Iznimka: prethodno zapečena tava Rhino. Za tím účelem nalijte na pánev cca 3 mm oleje a zahřívejte tak dlouho, dokud z oleje nezačne stoupat lehký kouř. Poté pánev sejměte ze sporáku a nechte ji vychladnout. Tento postup třikrát opakujte s použitím stejného oleje.

Upozornění na nebezpečí a bezpečnostní pokyny

Horkou pánev nikdy nenechte bez dozoru!

Pokud používáte plynový hořák, dbejte na to, aby plamen nešlehal po stranách. Jinak se může olej na pánvi vznítit.

Tento výrobek nesmějí používat děti.

K pečení používejte jen vhodný olej/tuk.

Pozor: Na pánve nelijte vodu, pokud je v ní horký olej - nebezpečí vystříknutí! Po delší době vaření na sporáku nebo v pečicí troubě se mohou kovové rukojeti a držadla rozžhavit. Na ochranu před spáleninami vždy používejte kuchyňskou chňapku nebo jinou ochranu rukou před teplem!

Hořící olej nikdy nehaste vodou! Plameny uduste poklicí pánve nebo vhodnou dekou.

Po zahřátí oleje nechte pánve pod dozorem vychladnout. Vylijte obsah a poté vytřete pánve papírovou utěrkou. Zbarvení pánve je zcela normální. Jakmile se pánve zahřeje, není již možné obnovit její původní vzhled.

Napomena za peči na struju

Radi boljeg iskorištavanja energije promjer grijaće ploče trebao bi odgovarati promjeru dna posude za kuhanje i pečenje.

Napomena za indukcijske peći

Indukcijska peć je izuzetno brzi izvor topline.

Izbjegavajte zagrijavanje suđa za kuhanje/pečenje bez sadržaja jer se može oštetiti pregrijavanjem. Kod vrlo visoko postavljenih stupnjeva temperature može se oglasiti zvuk zujanja što je tehničke prirode. Pri tome se ne radi o kvaru na vašoj peći ili suđu za kuhanje/pečenje.

Promjer dna suđa za kuhanje/pečenje mora odgovarati veličini grijaćeg polja indukcijske peći. Posebno u slučaju malih promjera dna postoji mogućnost da magnetno polje peći ne reagira.

Pokyny pro používání

Zpočátku používejte dostatečné množství tuku/oleje - o to víc s ním později šetřete. Během doby bude lehce porézní struktura železa nasávat stále více tuk. Tím vznikne přirozený povlak (patina), vytvořený zevnitř. Na sporáku vždy zvolte plotýnku, která co nejvíce odpovídá průměru dna pánve. V případě

topných plotýnek s malým průměrem se žár koncentruje jen na místo, které doléhá na plotýnku. Na tomto místě pak může dojít k deformaci dna pánve. Željezne tave nisu prikladne za kisele namirnice (npr. vino, agrumi, itd...).

Upute za čišćenje i njegu

Operite tavu nakon uporabe toplom, čistom vodom. Samo u iznimnim slučajevima koristite deterdžent. Tavu nemojte prati u stroju za pranje posuđa. Temeljito osušite tavu kuhinjskom krpom. Potom tavu iznutra i izvana premažite s malo jestivog ulja da spriječite nastanak korozije, te čuvajte tavu na suhom mjestu.

Pečenjem se sve više stvara uglavnom smeđa patina prirodnog svojstva prijanjanja. Tako je to i zamišljeno. Svjetle željezne tave tako s vremenom poprimaju smeđu boju, na prethodno već zapečenim tavama izvorno crna boja promijenit će se u smeđu. Te promjene boja na površini tava neizbježne su i ne mogu biti razlog za podnošenje reklamacije.

Ne preuzimamo jamstvo za

- Tragove rezanja i grebanja
- Pregrijavanje
- Nedostaci koji nastaju pogrešnom, neprikladnom i nestručnom uporabom ili zapuštanjem.

Ako nastanu nedostaci prije isteka jamstvenog roka vratite kompletan proizvod s računom u trgovinu u kojoj ste ga kupili.

RO

Instrucțiuni de îngrijire & siguranță

Stimate client kela, vă felicităm cu ocazia achiziționării produsului dumneavoastră de calitate superioară, cu o durată lungă de viață, produs de către firma kela. Pentru a vă

bucura multă vreme de acest produs, vă rugăm să citiți următoarele informații de produs, instrucțiuni cu privire la utilizare și întreținere, precum și recomandările de siguranță.

Avantajele unei tigăi de fier

Bucătarii profesioniști și bucătarii cu multe stele se bazează pe caracteristicile excepționale de utilizare ale unei tigăi de fier: Ele sunt ideale pentru prăjit, copt și rumenit. Tigăile de fier sunt adecvate pentru toate tipurile de plite, și pentru inducție.

Indicații înainte de prima folosire:

Îndepărtați protecția anticorozivă a tigăii (stratul de ceară). Umpleți o chiuvetă sau un castron cu apă fierbinte și lăsați tigaia de fier kela să se înmoaie timp de câteva minute cu un pic de detergent de vase. În încheiere îndepărtați restul stratului de ceară temeinic cu o perie de vase sau un burete.

Nu curățați tigaia de fier în mașina de spălat vase, deoarece vor apărea puncte de rugină. Lăsați tigaia să se usuce bine.

Nu încălziți tigaia la treapta cea mai ridicată. De regulă, este suficientă 3/4 din puterea de încălzire.

În cazul tigăilor de fier, înainte de prima utilizare, trebuie să se formeze un strat protector (patină) pentru a preveni arderea preparatelor. Excepție: tigaia Rhino cu patină deja formată în momentul achiziționării. Introduceți în acest sens ulei în tigaie, până la un nivel de aprox. 3 mm și lăsați-l să se încălzească suficient, până ce uleiul începe să fumege ușor. În încheiere, îndepărtați tigaia de pe plită și lăsați-o să se răcească. Repetați acest proces de trei ori, utilizând același ulei.

Indicații referitoare la pericole și de securitate

Nu lăsați niciodată tigaia fierbinte nesupraveheată!

Aveți grijă la utilizarea unei plite cu gaz, ca flacăra să nu urce pe lateralul tigăii. În caz contrar, uleiul din tigaie se poate aprinde.

Copiii nu au voie să utilizeze acest produs.

Utilizați numai ulei/grăsime adecvată pentru prăjit.

Atenție: Nu introduceți apă în tigaie, atâta timp cât se găsește ulei fierbinte în acesta – pericol de stropire! În cazul unei perioade de fierbere mai lungi pe plită sau în cuptor este posibil ca mânerele metalice și cozile să se încingă. Pentru a vă proteja de arsuri trebuie să purtați în permanență mănuși de bucătărie sau un alt tip de protecție a mâinilor față de temperaturile înalte! Nu stingeți niciodată uleiul aprins cu apă! Sufocați flăcările cu un capac de tigaie sau o pătură adecvată.

După încălzirea uleiului, lăsați tigaia să se răcească sub supraveghere. Scurgeți conținutul și frecați tigaia în încheiere cu hârtie de bucătărie. Este absolut normal va tigaia să își modifice culoarea. După încălzirea tigăii, nu mai este posibilă revenirea la aspectul inițial.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit electrice

Pentru o mai bună exploatare a energiei, diametrul ochiului aragazului trebuie să corespundă diametrului vasului de gătit și prăjit.

Instrucțiuni pentru mașinile de gătit cu inducție

Mașina de gătit cu inducție este o sursă de căldură extrem de rapidă. Evitați încălzirea vasului de gătit/prăjit gol, deoarece acesta se poate deteriora din cauza supraîncălzirii. În cazul temperaturilor setate la nivel înalt, poate fi emis un ton generat din motive tehnice. Este vorba aici despre o defecțiune la nivelul mașinii de gătit sau a vasului dumneavoastră de gătit/prăjit. Diametrul bazei vasului de gătit/prăjit trebuie să corespundă cu dimensiunea ochiului mașinii de gătit cu inducție. În cazul diametrelor prea mici ale bazei, câmpul magnetic al mașinii de gătit poate să nu corespundă.

Sfaturi utile pentru utilizare

Utilizați la început cantități suficiente de grăsime/ulei – ulterior reduceți cantitate. Pe parcursul timpului, structura poroasă a fierului absoarbe grăsimea tot mai mult. Astfel este generat un strat protector (patină) natural, provenit

din interior. Alegeți întotdeauna o plită, care se potrivește cât mai exact pe diametrul fundului tigăii. În cazul plitelor cu un diametru mai mic, căldura se concentrează numai pe zona, pe care este așezată plita. Această zonă se poate deforma atunci în partea inferioară. Tigăile de fier nu sunt adecvate pentru alimentele acide (de ex. vin, citrice etc...).

Indicații de curățare și îngrijire

După utilizare, curățați tigaia cu apă caldă și curată. Utilizați agenți de spălare numai în cazuri excepționale. Nu introduceți niciodată tigaia în mașina de spălat vase. Ștergeți bine tigaia cu ajutorul unei lavete, până când aceasta este uscată. Apoi, pentru prevenirea coroziunii, frecați interiorul și exteriorul tigăii cu ulei alimentar și depozitați-o într-un loc uscat.

Printr-o prăjire corectă, se formează în timp o patină maronie cu caracteristici antiaderente naturale. Așa s-a dorit din concepție. Tigăile deschise la culoare din oțel capătă în timp o culoare maronie, iar tigăile deja forjate își schimbă culoarea neagră originală în maro. Aceste modificări de culoare ale suprafeței tigăii nu pot fi evitate și nu reprezintă un motiv de reclamație.

Nu oferim garanție pentru

- Urme de tăieturi și zgârieturi
- Supraîncălzire
- Defecte cauzate de utilizarea greșită, nepotrivită și incorectă sau de lipsa de îngrijire.

Dacă totuși apar defecte înainte de expirarea perioadei de garanție, vă rugăm să returnați produsul complet împreună cu chitanța de casă la locul de unde l-ați achiziționat.

Инструкции за поддръжка и безопасност

SMногоуважаеми клиенти на kela, Поздравяваме Ви, че закупихте този висококачествен продукт с дълъг експлоатационен живот от фирма kela. За да може той да Ви доставя радост в продължение на много години, прочетете информационната брошура, указанията за употреба и поддръжка, както и препоръките за безопасност.

Предимства на железния тиган

Професионалните готвачи и готвачите на звездите се кълнат, че железните тигани притежава прекрасни качества: Те са идеални за готвене, печене и пържене. Железните тигани са подходящи за всички видове котлони, също и за индукционни.

Указания преди първоначалната употреба

Отстранете антикорозионната защита от тигана (восъчен слой). Напълнете умивалник или купа с гореща вода и оставете железния тиган да се наксисе за няколко минути с малко препарат за миене на съдове.

След това отделете добре восъчния слой с помощта на четка за миене или с гъба.

Не почиствайте железния тиган в миялната машина, тъй като ще се образуват ръждиви места. Оставете железния тиган да изсъхне добре. Не загревайте тигана на най-високата степен. По правило са достатъчни 3/4 от мощността.

Преди първото използване железните тигани трябва да образуват предпазен слой (патина), за да не загарят ястията в тях. Изключение: тиганът Rhino, който е предварително обгорен. За целта налейте ок. 3 mm олио в тигана и го загревайте, докато олиото започне леко да

пуши. След това свалете тигана от котлона и го оставете да се охлади. Повторете тази процедура три пъти, като използвате едно и също олио.

Указания за възможни опасности и за безопасност

Никога не оставяйте горещия котлон без надзор!

При използването на газов котлон внимавайте, пламъкът да не се изкачва настрани. В противен случай олиото в котлона може да се запали. Не е позволено използване на продукта от деца.

За пържене използвайте само подходящо олио/мазнина.

Внимание: Не наливайте вода в котлона, докато в него има горещо олио – Опасност от пръскане!

При продължително време на готвене върху котлона или във фурната металните дръжки могат да се загреят. За защита от изгаряния винаги носете домакински ръкавици за хващане на горещи съдове или друга защита за ръцете от горещи предмети!

Никога не изгасяйте горящото олио с вода! Задушавайте пламъците с капак за тигани или с подходящо покритие.

След загреване на маслото оставете тигана да се охлади под наблюденie. Изсипете съдържанието и след това изтъркайте тигана с кухненска хартия. Напълно нормално е, тиганът да промени цвета си. След загреване котлонът вече не може да възстанови първоначалния си външен вид.

Указание за електрически печки

За по-добро използване на енергията диаметърът на котлона на печката трябва да съответства на дъното на съда за готвене и пържене.

Указание за индукционни печки

Индукционната печка е извънредно бърз топлинен източник.

Избягвайте нагряването на съда за готвене и пържене без съдържание, тъй като той може да се повреди от прегряване. При настроена висока

температурна степен може да прозвучи зумер, което е технически обусловено. Това не е дефект на Вашата печка или съд за готвене/пържене. Диаметърът на дъното на съда за готвене/пържене трябва да съответства на големината на полето за готвене на индукционната печка. Особено при много малки диаметри на дъното е възможно магнитното поле на печката да не сработи.

Практически съвети за употреба

В началото използвайте обилно количество мазнина/олио – а по-късно много по-малко. С течение на времето леко порестата структура на желязото все повече ще поема мазнината. По този начин се образува естествено, идващо отвътре покритие (патина). Винаги избирайте котлон, който по възможност да съответства точно на диаметъра на дъното на тигана. При котлони с по-малък диаметър топлината се концентрира само върху зоната, която е разположена над котлона. Тогава тази зона на дъното на тигана може да се деформира. Стоманените тигани не са подходящи за кисели хранителни продукти (напр. вино, цитрусови плодове и т.н.).

Указания за почистване и поддръжка

След употреба почистете тигана с гореща, чиста вода. Използвайте миещи препарати само в изключителни случаи. Никога не поставяйте тигана в съдомиялната машина. Подсушете добре тигана с кърпа. След това натрийте тигана отвътре и отвън с малко хранително масло, за да избегнете корозия, и съхранявайте тигана на сухо място.

От истинското пържене се образува все по-често кафява патина с естествено незалепващо покритие. Това е очаквано. Светлите чугунени тигани придобиват с времето кафяв цвят, вече обгорелите тигани променят първоначалния си черен цвят в кафяв. Тези изменения на цвета на повърхността на тиганите са неизбежни и не са причина за рекламация.

Ние не даваме гаранция за

- Следи от рязане и надраскване
- Прегряване
- Дефекти, които възникват вследствие на погрешна, неподходяща и неправилна употреба или небрежност.

Ако въпреки това се появят дефекти преди изтичане на гаранционния срок, върнете целия продукт с касовата бележка на мястото на продажба.

CN

保养和安全说明

尊敬的 kela 客户:

我们感谢您购买 kela 经久耐用的高品质产品。为了能延长产品使用寿命, 请阅读以下产品信息、使用 and 保养说明以及安全建议。

铁锅的优点

烹饪专业人士和星级厨师对铁锅的强大功能特性赞不绝口: 铁锅非常适合煎炒、烹炸和烘烤。铁锅适用于所有炉灶类型, 包括电磁炉。

首次使用前的提示

去除平底锅上的防腐蚀保护层(蜡层)。

在水槽或盆中装满热水, 加入少许洗涤剂, 并将 kela 铁锅浸泡在其中几分钟。

然后用洗碗刷或海绵将剩余的蜡层彻底清除。

不要用洗碗机清洗铁锅, 否则会生锈。清洁后, 用布将锅擦干, 然后内外擦少许食用油, 以防腐蚀。

不要以最大火力加热平底锅。通常, 3/4 的功率就足够了。

首次使用前, 铁锅内必须形成一层保护层(油膜), 这样就不会粘锅。例外: 开锅的 Rhino 平底锅。

为此, 在锅中加入约 3 毫米高的油并加热, 直到油开始微微冒烟。然后从炉灶上取下锅, 让其冷却。使用相同的油重复此过程三遍。

危险提示和安全提示

永远不要让热锅无人看管！

使用燃气灶时，请确保火焰不会包裹着锅具侧壁燃烧。否则，锅里的油可能会被点燃。

儿童不得使用本产品。

仅使用合适的油/脂肪进行煎炸。

注意：只要锅里有热油，就不要往锅里放水——油滴飞溅危险！

长时间在炉灶或烤箱中烹饪时，金属手柄会变热。为防止烫伤，请始终佩戴隔热手套或其他手部防烫保护工具！

切勿用水扑灭燃烧的油！用锅盖或合适的毯子熄灭火焰。

烧热的油冷却时需有人在旁。倒出内容物，然后用厨房纸擦拭平底锅。平底锅变色是完全正常的。加热平底锅后，无法恢复原来的样子。

电炉注意事项

为了更好地利用能源，炉灶加热板的直径应与炊具底部的直径相匹配。

电磁炉注意事项

电磁炉是一种非常快速的热源。

避免空烧炊具，因为过热导致损坏。如设置为大火力，由于技术原因可能会发出蜂鸣声。这并非由炊具缺陷导致。

炊具底部的直径必须与电磁炉上的感应加热板尺寸相匹配。电磁炉的磁场可能不能感应到直径过小的锅具底部。

使用提示

首先使用大量的脂肪/油——稍后越来越少。

随着时间的推移，铁的微孔结构将吸收越来越多的脂肪。这会产生从内而外的天然涂层（油膜）。

始终选择与锅底直径尽可能接近的电炉。对于较小直径的电炉加热盘，热量只集中在加热盘的区域。此区域锅底外侧可能会变形。

铁锅不适用于酸性食物（例如：葡萄酒、柑橘类水果等）。

清洁和保养提示

使用后, 用温热的清水清洗锅。仅在特殊情况下使用洗涤剂。切勿将平底锅放入洗碗机中。用布把锅擦干。然后用少许食用油将锅里外擦一下以防腐蚀, 并将锅存放在干燥的地方。

适当油炸会产生具有天然不粘特性的大部分油膜。这是自然形成的。随着时间推移, 浅色铁锅会变成棕色。而已经开锅的平底锅会由原来的黑色变成棕色。锅表面颜色的这些变化是不可避免的, 不构成投诉理由。

我们对以下情况不承担任何保修

- 划痕和刮擦痕迹
- 过热
- 由于错误操作、不当使用或个人疏忽产生的问题

如果在保修期结束前出现质量问题, 请将完整的产品连同收据一起退回至销售点。

9000104- 2022-03
Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de