

## Használati útmutató

### Jellemzés

A MASSIVE öntöttvas edények otthoni használatra ajánlottak, alkalmasak az ételek gáztűzhelyeken, sütőkben és grillen történő elkészítésére. Első használat előtt elengedhetetlen a lentiekben leírt eljárás alapján történő tapadásmentes védőréteg létrehozása az edény egész felületén egy vékony réteg olaj tűzhelyen vagy sütőben történő kisütésével. A tapadásmentes felületi védőréteg létrehozásával az öntöttvas edény csúcstulajdonságai minden használatnál nőnek.

### Első használat előtt

Első használat előtt alaposan mossa el az öntöttvas edényt meleg vízzel, kis mennyiségű mosogatószer hozzáadásával (1), és gondosan szárítsa meg törleronggyal (2).

Ezután hozzon létre a tűzhelyen vagy a sütőben az edény egész felületén tapadásmentes védőréteget egy vékony réteg magas égéspontú felvitt olaj kisütésével, pl. repceolaj.

### Védőréteg létrehozása tűzhelyen

Tegye az elmosott és megszáritott edényt alacsony fokozatra állított gáztűzhelyre, és melegítse fel, hogy az összes felületi nedvesség elpárologjon róla (3).

Vigyen fel egy vékony réteg étolajat az edény külső és belső felére, beleértve a nyelet és a fogantyút is, pl. papírtörölő segítségével (4).

Itassa fel az edény felületén található összes megmaradt olajat úgy (5), hogy az edény száraznak tűnjön.

Fokozatosan emelje a tűzhely fokozatát közepes majd magas fokozatra, amíg az edényből füst nem távozik, és az olajréteg kislúni nem kezd. A füstöt hagyja az edényből kb. 3 percig távozni (6). Ezután kapcsolja ki a tűzhelyet, és hagyja az edényt teljesen kihűlni.

Az öntöttvas edény felületén tapadásmentes védőréteg keletkezett, és az edény használatra kész.

### Védőréteg létrehozása sütőben

Melegítse elő a sütőt 230 °C-ra. A sütő az esetleges kifolyó olajtól való védelme érdekében helyezzen az alsó részébe alufóliával vagy sütőpapírral bevont tepsit (7).

**Jó tipp:** A PRESTO Védőalátét sütőbe 45 x 38 cm (kód 420947) ideális hozzá.

Vigyen fel egy vékony réteg étolajat az edény külső és belső felére, beleértve a nyelet és a fogantyút is, pl. papírtörölő segítségével (8). Itassa fel az edény felületén található összes megmaradt olajat úgy, hogy az edény száraznak tűnjön (9).

Helyezze az öntöttvas edényt (pl. serpenyőt vagy wokot) a sütő közepébe fejjel lefelé, kétoldalas serpenyő esetében a sima oldalával lefelé. Hagyja kislúni az edény felületére felvitt olajréteget a beállított hőmérsékleten 60 percig a sütőben (10). Ezután kapcsolja ki a sütőt, és hagyja az edényt a sütőben teljesen kihűlni.

Az öntöttvas edény felületén tapadásmentes védőréteg keletkezett, és az edény használatra kész.

**Jó tipp:** A tapadásmentesség fokozása érdekében szükség szerint ismételje meg néhányszor a tűzhelyen vagy sütőben történő védőréteg létrehozásának eljárását. A kímélő hőkezelést igénylő élelmiszerek, pl. tojások, halak és has. esetében ismételje meg néhányszor a tapadásmentes védőréteg létrehozásának eljárását az öntöttvas edényben.

### Utasítások az öntöttvas edényben történő főzéshez

Az öntöttvas edény alkalmas az ételek gáztűzhelyeken, sütőkben és grillen történő elkészítésére.

A MASSIVE grill serpenyők és wok alkalmasak a PARTY TIME Power grillen (kód 707210) történő használatra.

Az öntöttvas edényt a tűzhely alacsony vagy közepes fokozatán fokozatosan melegítse, a magas fokozatot kizárólag folyadékok főzésénél használja.

Ne hagyja az üres edényt a bekapcsolt tűzhelyen állni, erős melegítésnél elszíneződés és az edény deformációja is bekövetkezhet.

Figyeljen oda, hogy az alj átmérője a lehető legjobban megfeleljen a gázcsova vagy a főzőlap átmérőjének, és hogy a láng ne lépje túl az alj peremét.

Használjon magas hőmérsékletnek ellenálló konyhai eszközöket.

Ne használjon éles végű fém eszközöket, soha ne szeleteljen közvetlenül az edényben.

**VESZÉLY:** A forró edény kezelése során mindig járjon el óvatosan - égésveszély. A forró edény kezelése közben mindig használjon konyhai kesztyűt vagy edényfógót. A főzés során figyeljen, hogy gyerekek ne menjenek a tűzhely közelébe.

A forró öntöttvas edény tárolásánál mindig használjon hőálló alátétet.

Ne öntsön a forró edénybe hideg vizet, tisztítás előtt hagyja az edényt teljesen kihűlni.

#### Tisztítás

A kihűlt öntöttvas edényt mossa meleg, folyó víz alatt mosogatószer vagy tisztítószer hozzáadása nélkül.

A makacs szennyeződések távolítsa el a szivacs puha oldalával vagy edénymosó kefe segítségével. Szükség esetén öntsön az edénybe szükséges mennyiségű vizet, amelyet felforralt, majd távolítsa el a felengedett szennyeződések.

A mosogatóhoz ne használjon éles tárgyakat, drótszivacsot sem pedig súrolószereket.

Minden mosogatás után szárítsa meg az edényt, és állítsa az alacsony vagy közepes fokozatra állított tűzhelyre, hogy az összes nedvesség elpárologjon róla, ezután kenje ki a belsejét vékony réteg olajjal, és melegítse az edényt további kb. 2 percig. Kapcsolja ki a tűzhelyet, és hagyja az edényt teljesen kihűlni.

Az így kitisztított öntöttvas edény a megújított tapadásmentes védőbevonattal készen áll a tárolásra és a további használatra.

#### Élelmiszerek tárolása

Az öntöttvas edény nem alkalmas élelmiszerek tárolására. Az edény felületére hatást gyakorló ételek miatt a felületi védőréteg megsérülhet, és megnő a rozsdá kialakulásának esélye.

#### Az esetleges rozsdá eltávolítása

Ha az edény felületén rozsdá alakul ki, törölje le a gyengéd mosogatószer oldatba áztatott szivacs puha felével. Rögtön a tisztítás után alaposan öblítse át az edényt, szárítsa meg, és hozzon létre új tapadásmentes védőréteget a tűzhelyen vagy a sütőben.

#### Az edény tárolása

Tárolja a kitisztított öntöttvas edényt száraz helyen.

#### 5 év garancia

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a Használati útmutató szerint volt használva,
- a terméken a helytelen használat miatt felületi korrózió keletkezett,
- a meghibásodást ütés, esés vagy szakszerűtlen kezelés okozta,
- a terméken nem engedélyezett javításokat és változtatásokat hajtottak végre.

Jogos reklamáció esetén kérem forduljon a TESCOVA Eladóközpontjához vagy szervizközpontjához, elérhetőség a [www.tescova.hu](http://www.tescova.hu) weboldalon található.