

NÁVOD K POUŽITÍ

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zvolil náš výrobek a prosím věnujte pozornost níže uvedenému postupu, protože pouze při jeho dodržení Vám můžeme účinně zaručit Vaši spokojenosť při použití.

BAYOU CLASSIC - CAST IRON COOKWARE (litinové pánve a kotlíky)

Pokyny před prvním použitím – SEASONING Instructions
(povrch je ošetřen voskem, předchází rezavění)

1. Umyjte nádobí v teplé mýdlové vodě.
2. Důkladně opláchněte a vysušte.
3. Pokryjte celý povrch zboží pevným rostlinným pokrmovým tukem s použitím papírové utěrky.
Nepoužívejte umělý tuk, máslo nebo solený tuk.
4. Vložte do trouby na 1 hodinu při teplotě 300 stupňů.
To může na chvíliku způsobit kouření a zápach.
5. Vyjměte z trouby a setřete nadbytečný olej papírovou utěrkou.
VAROVÁNÍ: Nádobí je horké, zacházejte s ním s opatrností!
6. Pro nejlepší výsledek je nutné tento proces opakovat 2-3x před použitím.
Nesprávně provedený proces může způsobit, že se jídlo přilepí. Je-li tento proces proveden řádně, zboží má teflonové vlastnosti.

Rady k vaření

Pro nejlepší výsledek před používáním nádobí předehřejte na 90 sekund v troubě při střední teplotě. Prudké nebo nestejně ohřívání může způsobit deformaci nádobí nebo jeho prasknutí. Začněte s předehříváním při nízké úrovni tepla. Nikdy nedávejte nádobí na už zahřátý hořák. To je obzvláště důležité, pokud používáte velké lívanečníky nebo holandské trouby. Selhání při předehřívání může způsobit praskliny.

Jak se starat o nádobí?

1. Umyjte v horké vodě po každém použití.
2. Odstraňte zbytky jídla kartáčem nebo naplněte nádobí vodou a vařte pro odstranění zbytků potravy.
3. Vyvarujte se používání saponátů.
4. Pokud použijete saponát, je nutné opakovat celý proces před prvním použitím.
5. Okamžitě důkladně vysušte. Skladujte na teplém a suchém místě.
6. Nemyjte v myčkách. Saponáty a vlhké prostředí budou způsobovat rezavění.
7. Pokud je proces před použitím řádně proveden, nádobí zůstává černé i po několika použitích.
8. Při uskladnění vložte do nádobí papírovou utěrku, která bude absorbovat vlhkost.
9. S náležitou péčí, Váš BAYOU CLASSIC CAST IRON COOKWARE vydrží neomezeně dlouho.

V případě, že je výrobek doplněn dřevěným servírovacím prknem:

1. prkno nelze umývat v myčkách nádobí
2. prkno je třeba vždy udržovat v suchém prostředí
3. údržba se provádí pouze vlhkým hadříkem, či houbou a po umytí je třeba prkno ihned vysušit

V případě nedodržení výše uvedeného postupu si vyhrazujeme právo na zamítnutí Vaší reklamace.

Děkujeme a přejeme hodně spokojenosť při vaření.