

## Zománcozott öntöttvas fondue szett Használati utasítás

Ez a masszív fondue edény öntöttvasból készült, tartós, kétszeres zománcréteggel bevonva: belül matt krém, kívül fényes piros. Az öntöttvas egyenletesen vezeti a hőt és hosszú ideig megtartja azt, így ideális különféle fonduek elkészítésére és tálalására. Készítse el/melegítse fel az edény tartalmát a tűzhelyen, majd helyezze át a melegen tartó állványra.

### **Első használat előtt:**

- Semleges folyékony mosogatószerrel mossa el az edényt, majd alaposan szárítsa meg.
- Az edény és a fedél peremei nincsenek zománcozva. Az itt lévő vas hajlamos a rozsdásodásra. Védje ezeket a részeket úgy, hogy első használat előtt egy csepp (olíva)olajjal átdörzsöli őket. Ezt rendszeresen ismételje meg.

### **Használati utasítás:**

- Emelje fel és mozgassa az edényt ahelyett, hogy csúsztatná az üveg főzőlapokon, hogy elkerülje a felület megkarcolását.
- Mindig a megfelelő főzőlapot vagy hőzónát használja az edényéhez. A lángnak vagy hőnek az edény alatt kell maradnia, hogy ne melegítse túl az oldalfalakat és a fogantyúkat.
- Az öntöttvas lassan melegszik fel, sokáig megtartja a hőt, és lassan adja le. Ezt vegye figyelembe a tűzhely hőmérsékletének kiválasztásakor: eltart egy ideig, amíg az edény eléri a kívánt hőmérsékletet, és a hő kikapcsolása után még sokáig forró marad.
- Soha ne melegítsen fel üres edényt, mindig használjon vagy zsiradékot (olaj vagy vaj), vagy folyadékot (víz, bor, alaplé stb.). Az edény szárazra forralása károsíthatja a zománcot.
- Sütőben is használható, maximum 300°C-ig. Mindig helyezze az edényt egy rácsra, soha ne közvetlenül a sütő aljára. Az éles konyhai eszközök, például fém tárgyak, megkarcolhatják a zománcot. Ezért mindig használjon fa- vagy műanyag kanalat, spatulát stb.
- Kerülje a szélsőséges hőmérsékletváltozásokat, mivel ezek megrepeszthetik a zománcot. Soha ne öntsön hideg folyadékot forró edénybe. Ha folyadékot szeretne hozzáadni az étel elkészítése közben, használjon meleg vizet, vagy melegítse elő rövid ideig a bort vagy az egyéb választott folyadékot.

### **Karbantartás:**

- Hagyja, hogy az edény lehűljön használat után és a tisztítás előtt. Tisztítsa meg forró vízzel és szükség esetén egy kis semleges folyékony mosogatószerrel. Ne használjon fémszivacsot vagy súrolószereket, mert ezek megkarcolhatják az edény zománcát. Puha (kókuszrost) szivacsot használjon.
- Alaposan szárítsa meg az edényt, mielőtt elteszi. Időnként dörzsölje át a peremeket egy csepp (olíva)olajjal.
- Ráragadt valami az edényre? Áztassa be forró mosogatószeres vízbe pár órára. Ez segít a ráragadt szennyeződések fellazításában. Mosogassa el. Alapos tisztítás után kenje be (olíva)olajjal.
- Távolítsa el a lehetséges rozsdafoltokat egy puha (nem fém) súrolószivaccsal, majd kenje be egy csepp (olíva)olajjal.

### **Figyelem!**

- Az edény és a fedél fogantyúi felmelegednek főzés közben. Mindig védje a kezét edényfogóval, sütőkesztyűvel vagy száraz törölközővel.
- Mindig használjon edényalátétet, amikor a forró edényt egy felületre helyezi.

### **Garancia:**

A garancia érvénytelen, ha az edény nem megfelelő használat (pl. mosogatógépben történő tisztítás vagy éles tárgyak okozta zománckárosodás) következtében sérült meg. A napi használatból eredő károk, például kopás vagy esések, szintén nem tartoznak a garancia hatálya alá. Ha kérdése van az edény használatával, karbantartásával kapcsolatban, kérjük, látogasson el weboldalunkra vagy keresse ügyfélszolgálatunkat.

**Itália Konyhastúdió Kft.**

**1106. Budapest, Keresztúri út 198**

**+36 30 1 433 6262**

**Hétfő-péntek (8:30-16:00 óra között)**

**info@konyhatizezercikk.hu**

**www.konyhatizezercikk.hu**





## Enamelled cast iron fondue set

### Use and care instruction

This robust fondue pan is made from cast iron, finished with a durable, double layer of enamel: matt cream on the inside, shiny red on the outside. Cast iron conducts heat evenly, retaining it for a long time, ideal for preparing and serving various types of fondue. Prepare/heat the pan's contents on your stove, then transfer it to the warming stand.

#### **Before first use:**

- Wash the pan with washing up liquid and hot water, then rinse with clean water and carefully dry the pan inside and out.
- The rims of both the pan and the lid are not enamelled. The iron there is susceptible to rust. Protect these areas by rubbing them with a drop of (olive) oil before first use. Repeat regularly.

#### **Use:**

- Lift and move the pan instead of sliding it on glass stove tops to prevent scratching the surface.
- Pick the correct burner or heat zone for your pan. The flame/heat should stay under the pan so as not to overheat the sides and handles.
- Cast iron heats up slowly, retains heat for a long time and releases it slowly. Take this into account when selecting the temperature of your stove top: it will take a while for your pan to come up to temperature and the pan will stay hot for quite some time after turning the heat off.
- Never heat an empty pan, always use either a grease (oil or butter) or a liquid (water, wine, stock, etc.). Boiling the pan dry can damage the enamel.
- Also suitable for use in the oven to a maximum of 300 °C. Always place the pan on a rack, never immediately on the floor of the oven. Sharp kitchen implements made of, for example, metal can scratch the enamel. You should therefore always use wooden or plastic spoons, spatulas, etc.
- Avoid extreme temperature changes as these may crack the enamel. Never pour cold liquids into a hot pan. If you want to add liquid during the preparation of your dish, use warm water or briefly pre-heat the wine, etc.

#### **Maintenance:**

- Allow the pan to cool after use and before cleaning. Brush it clean with hot water and, if need be, some washing up liquid. Do not use metal scouring pads or scouring agents as these will scratch the pan's enamel. A soft (coconut fibre) sponge can be used.
- Thoroughly dry the pan before putting it away. Rub the rims with a drop of (olive) oil from time to time.
- Has something stuck to the pan? Soak with hot water and washing up for a couple of hours. This will help the stuck down debris loosen up. Wash up. Grease with (olive) oil after a thorough cleaning.
- Remove any possible rust spots with a soft (non-metal) scouring pad, then grease with a drop of (olive) oil.

#### **Please note:**

- The pan and lid's handles heat up during cooking. Always protect your hands with a pan holder, oven glove or dry cloth.
- Always use a trivet when placing the hot pan on a surface.

#### **Guarantee:**

The guarantee is invalidated by damage due to improper use (e.g. cleaned in a dishwasher or enamel damage due to sharp objects). Damage due to daily use i.e. wear and tear or falls are also not covered by the guarantee. If you have any questions concerning the pan's use or maintenance, please visit our website or contact our customer service.

**Itália Konyhastúdió Kft.**

**1106. Budapest, Keresztúri út 198**

**+36 30 1 433 6262**

**Monday-Friday (between 8:00 and 16:00 hours)**

**info@konyhatizezercikk.hu**

**www.konyhatizezercikk.hu**



## Súprava na fondue zo smaltovanej liatiny

### Návod na použitie

Tento masívny fondue hrniec je vyrobený z liatiny, potiahnutý odolnou dvojitou vrstvou smaltu: zvnútra matná krémovej, zvonka lesklá červená. Liatina vedie teplo rovnomerne a dlhodobo ho udrží, čo ho robí ideálnym na prípravu a podávanie rôznych fondue. Pripravte/zohrejte obsah hrnca na sporáku, potom ho presuňte na ohrievací rošt.

#### **Pred prvým použitím:**

- Umývajte hrniec neutrálnym tekutým čistiacim prostriedkom a potom dôkladne osušte.
- Okraje hrnca a pokrievky nie sú pokryté smaltom. V tomto mieste je železo náchylné na hrdzavenie. Chráňte tieto časti tým, že ich pred prvým použitím jemne potriete kvapkou (olivového) oleja. Tento postup pravidelne opakujte.

#### **Návod na používanie:**

- Žeberte a premiestnite hrniec namiesto toho, aby ste ho posúvali po sklokeramických varných doskách, aby ste predišli poškriabaniu povrchu.
- Vždy používajte správny varný platničku alebo teplotnú zónu pre váš hrniec. Plameň alebo teplo by malo zostať pod hrncom, aby sa predišlo prehriatiu bočných stien a rukovätí.
- Liatina sa pomaly zahrieva, dlho udrží teplo a pomaly ho uvoľňuje. To zohľadnite pri výbere teploty na varnej doske: chvíľu trvá, kým hrniec dosiahne požadovanú teplotu, a po vypnutí tepla zostane ešte dlho horúci.
- Nikdy nezahrievajte prázdny hrniec, vždy použite buď tuk (olej alebo maslo), alebo tekutinu (voda, víno, vývar atď.). Varovanie hrnca do sucha môže poškodiť smalt.
- Je možné používať aj v rúre, maximálne do 300°C. Vždy položte nádobu na rošt, nikdy nie priamo na dno rúry. Ostré kuchynské nástroje, ako napríklad kovové predmety, môžu poškriabať smalt. Preto vždy používajte drevenú alebo plastovú lyžicu, špachtľu atď.
- Vyhnite sa extrémnym zmenám teploty, pretože môžu spôsobiť prasknutie smaltu. Nikdy nelievajte studenú tekutinu do horúcej nádoby. Ak chcete pridať tekutinu počas prípravy jedla, použite teplú vodu alebo krátko zohrejte víno či inú vybranú tekutinu.

#### **Údržba:**

- Nechajte nádobu vychladnúť po použití a pred čistením. Čistite ju horúcou vodou a, ak je to potrebné, malým množstvom neutrálnych tekutých čistiacich prostriedkov. Nepoužívajte kovové drôtenky alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať smalt. Používajte mäkkú (kokosovú) špongiu.
- Dôkladne osušte nádobu pred uskladnením. Občas potrite okraje kvapkou (olivového) oleja.
- Prilepilo sa niečo na nádobu? Namáčajte ju do horúcej vody s čistiacim prostriedkom na niekoľko hodín. To pomôže uvoľniť prilepené nečistoty. Umyte ju. Po dôkladnom vyčistení potrite (olivovým) olejom.
- Odstráňte možné hrdzavé škvrny mäkkou (nie kovovou) čistiacou hubkou a potom potrite kvapkou (olivového) oleja.

#### **Pozor!**

- Rukoväte nádoby a pokrievky sa počas varenia zahrievajú. Vždy chráňte svoje ruky chňapkou, rukavicou na pečenie alebo suchým uterákom.
- Vždy používajte podložku pod hrnce, keď kladiete horúcu nádobu na povrch.

#### **Záruka:**

Záruka je neplatná, ak sa nádoba poškodí nevhodným použitím (napr. umývaním v umývačke riadu alebo poškodením smaltu ostrými predmetmi). Škody spôsobené bežným používaním, ako sú opotrebenie alebo pády, taktiež nepadajú pod záruku. Ak máte otázky ohľadom používania alebo údržby nádoby, navštívte našu webovú stránku alebo kontaktujte našu zákaznícku podporu.

**Itália Konyhastúdió Kft.**

**1106. Budapest, Keresztúri út 198**

**+36 30 1 433 6262**

**Pondelok-piatok (8:30-16:00)**

**info@konyhatizezercikk.hu**

**www.konyhatizezercikk.hu**



## Sada na fondue ze smaltované litiny

### Návod k použití

Tento masivní fondue hrnec je vyroben z litiny a je potažen dvouvrstevným smaltem: uvnitř matně krémová, zvenčí leskle červená. Litina rovnoměrně vede teplo a dlouho ho udržuje, což je ideální pro přípravu a podávání různých fondue. Připravte/ohřejte obsah hrnce na sporáku a poté přeneste na držák na udržení tepla.

#### **Před prvním použitím:**

- Umyjte hrnec neutrálním tekutým čisticím prostředkem a poté důkladně osušte.
- Okraje hrnce a víka nejsou smaltované. Železo na těchto místech je náchylné na rez. Chraňte tyto části tím, že je před prvním použitím jemně potřete kapkou (olivového) oleje. Tento postup pravidelně opakujte.

#### **Návod k použití:**

- Zvedněte a pohybujte hrncem, místo abyste ho posouvali po skleněných varných deskách, abyste předešli poškrábání povrchu.
- Vždy používejte správnou varnou desku nebo teplotní zónu pro vaši nádobu. Plamen nebo teplo by měly zůstat pod nádobou, aby se předešlo přehřátí bočních stěn a rukojetí.
- Litinová nádoba se pomalu zahřívá, dlouho udržuje teplo a rovnoměrně ho uvolňuje. Při výběru teploty varné desky to mějte na paměti: trvá nějakou dobu, než hrnec dosáhne požadované teploty, a zůstane horký i dlouho po vypnutí tepla.
- Nikdy nezahřívajte prázdný hrnec, vždy použijte buď tuk (olej nebo máslo), nebo tekutinu (voda, víno, vývar atd.). Vaření hrnce do sucha může poškodit smalt.
- Může se používat i v troubě, maximálně do 300°C. Vždy umístěte nádobu na rošt, nikdy ne přímo na dno trouby. Ostré kuchyňské nástroje, jako jsou kovové předměty, mohou poškodit smalt. Proto vždy používejte dřevěné nebo plastové lžíce, špachtle atd.
- Vyhněte se extrémním změnám teploty, protože mohou způsobit prasknutí smaltu. Nikdy nelijte studenou tekutinu do horké nádoby. Pokud chcete přidat tekutinu během vaření, použijte teplou vodu nebo krátce zahřejte víno či jinou vybranou tekutinu.

#### **Údržba:**

- Po použití nechte nádobu vychladnout a před čištěním ji nechte úplně vychladnout. Čistěte ji horkou vodou a případně malým množstvím neutrálního tekutého čisticího prostředku. Nepoužívejte kovové drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškodit smalt. Používejte měkkou (kokosovou) houbu.
- Důkladně osušte nádobu před uložením. Občas potřete okraje kapkou (olivového) oleje.
- Přilepilo se něco na nádobu? Namáčejte ji do horké vody s čisticím prostředkem na několik hodin. To pomůže uvolnit přilepené nečistoty. Umyjte ji. Po důkladném vyčištění potřete (olivovým) olejem.
- Odstraňte možné rezavé skvrny měkkou (ne kovovou) čisticí houbou a poté potřete kapkou (olivového) oleje.

#### **Pozor!**

- Rukoväte hrnca a pokrievky sa počas varenia zahrievajú. Vždy chráňte svoje ruky chňapkou, rukavicou na pečenie alebo suchým uterákom.
- Vždy používejte podložku pod hrnce, když kladete horkou nádobu na povrch.

#### **Záruka:**

Záruka je neplatná, pokud dojde k poškození nádoby nevhodným použitím (např. čištění v myčce nádobí nebo poškození smaltu ostrými předměty). Škody způsobené běžným používáním, jako jsou opotřebení nebo pády, také nepadají pod záruku. Pokud máte dotazy ohledně používání nebo údržby nádoby, navštivte naši webovou stránku nebo kontaktujte naši zákaznickou podporu.

**Itália Konyhastúdió Kft.**

**1106. Budapest, Keresztúri út 198**

**+36 30 1 433 6262**

**Pondělí-pátek (8:30-16:00)**

**info@konyhatizezercikk.hu**

**www.konyhatizezercikk.hu**



## Set de fondue din fontă emailată

### Instrucțiuni de utilizare

Această oală de fondue solidă este fabricată din fontă și este acoperită cu un strat durabil de smalt dublu: crem mat la interior și roșu strălucitor la exterior. Fonta conduce căldura uniform și o menține mult timp, fiind ideală pentru prepararea și servirea diferitelor tipuri de fondue. Gătiți/încălziți conținutul oalei pe plită, apoi transferați-o pe suportul de menținere a căldurii.

#### **Înainte de prima utilizare:**

- Spălați vasul cu detergent lichid neutru, apoi uscați-l bine.
- Colțurile vasului și capacului nu sunt acoperite cu smalt. Fierul de aici este predispus la ruginire. Protejați aceste părți frecându-le cu o picătură de (ulei de) măsline înainte de prima utilizare. Repetați acest lucru în mod regulat.

#### **Instrucțiuni de utilizare:**

- Ridicați și mutați vasul în loc să-l alunecați pe plăcile de sticlă ale plitei pentru a evita zgârierea suprafeței.
- Întotdeauna folosiți placa de gătit sau zona de căldură potrivită pentru vasul dumneavoastră. Flacăra sau căldura trebuie să rămână sub vas pentru a evita supraîncălzirea pereților laterali și a mânelor.
- Fonta se încălzește lent, păstrează căldura pentru o perioadă lungă și o eliberează treptat. Țineți cont de acest aspect atunci când alegeți temperatura plitei: durează ceva timp până când vasul atinge temperatura dorită și rămâne fierbinte mult timp după ce căldura este oprită.
- Niciodată nu încălziți un vas gol, întotdeauna folosiți fie grăsime (ulei sau unt), fie lichid (apă, vin, supă etc.). Fierberea vasului până la uscare poate deteriora smaltul.
- Poate fi utilizat și în cuptor, la maximum 300°C. Plasați întotdeauna vasul pe un grătar, niciodată direct pe fundul cuptorului. Uneltele de bucătărie ascuțite, cum ar fi obiectele metalice, pot zgâria smaltul. Prin urmare, folosiți întotdeauna linguri, spatule etc., din lemn sau plastic.
- Evitați schimbările extreme de temperatură, deoarece acestea pot crăpa smaltul. Nu turnați niciodată lichide reci în vasul fierbinte. Dacă doriți să adăugați lichid în timpul gătitului, folosiți apă caldă sau încălziți ușor vinul sau alte lichide alese.

#### **Întreținere:**

- Permiteți vasului să se răcească după utilizare și înainte de curățare. Curățați-l cu apă fierbinte și, dacă este necesar, cu puțin detergent lichid neutru. Nu folosiți bureți metalici sau produse abrazive, deoarece acestea pot zgâria smaltul vasului. Utilizați un burete moale (din fibre de cocos).
- Uscați bine vasul înainte de a-l depozita. Ocazional, frecați marginile cu o picătură de (ulei de) măsline.
- S-a lipit ceva de vas? Înmuiați-l în apă fierbinte cu detergent pentru câteva ore. Acest lucru va ajuta la îndepărtarea murdăriei lipite. Spălați-l. După curățare completă, ungeți-l cu (ulei de) măsline.
- Îndepărtați posibilele pete de rugină cu un burete moale (nu metalic), apoi ungeți-le cu o picătură de (ulei de) măsline.

#### **Atentie!**

- Manerele vasului și ale capacului se încălzesc în timpul gătitului. Protejați întotdeauna mâinile cu un suport pentru vase, mănuși de bucătărie sau un prosop uscat.
- Întotdeauna folosiți o suport pentru vase atunci când puneți vasul fierbinte pe o suprafață.

#### **Garantie:**

Garanția este nulă dacă vasul s-a deteriorat din cauza unei utilizări necorespunzătoare (de exemplu, curățarea în mașina de spălat vase sau deteriorarea smaltului de obiecte ascuțite). Daunele rezultate din utilizarea zilnică, cum ar fi uzura sau căderile, nu sunt acoperite de garanție. Dacă aveți întrebări legate de utilizarea sau întreținerea vasului, vă rugăm să vizitați site-ul nostru web sau să contactați serviciul nostru de asistență pentru clienți.

**Itália Konyhastúdió Kft.**

**1106. Budapest, Keresztúri út 198**

**+36 30 1 433 6262**

**Luni-vineri (între 8:30 și 16:00)**

**info@konyhatizezercikk.hu**

**www.konyhatizezercikk.hu**

