

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DUTCH OVENS

MODEL:HE726

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DUTCH OVENS

MODEL: HE726



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

If you are just taking it off the box, that new cast iron product, the very first thing you should do is wash it. This washing will be slightly different than daily upkeep because we're going to suggest hot, soapy water!

This first wash removes factory residue or rust bits. Make sure you rinse and dry the pan well after this first washing.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

The “season” on your cast iron product is what makes your cast iron skillet/pot nonstick. Cast iron “seasoning” is the process that occurs when multiple layers of oil bake into the skillet, creating a rust-resistant and nonstick surface.

STORING CAST IRON

Where you store your cast iron is a lot less important than how you store your cast iron. First off — your cast iron should always be bone dry before you stack it or hang it. Rust is the enemy of your well-earned seasoning! Second, we love a single paper towel slipped into the skillet for storage — especially if you're stacking it with other pots and pans. It takes away any moisture and protects the pan's surface.

CAST IRON UPKEEP

Once you've washed, seasoned, and properly stored your cast iron, you'll probably want to cook with it. but it is helpful as a newbie to know how you'll clean and maintain your skillet on a daily basis. For starters, it is easiest to clean your pan while it is still warm.

Rinse with warm water and use a brush or scraper to remove stuck-on bits. If you used enough fat for cooking, you might not

need more than a quick rinse with warm — but not soapy — water and a gentle scrub. You can also use a gentle brush or plastic pan scraper to remove stuck-on food.

- **For really stuck-on food, scrub with salt and oil, rinse and wipe clean.**

If rinsing and scrubbing aren't enough, pour a few tablespoons of canola oil and a few tablespoons of salt into the pan and use a paper towel to scrub the pan with this mixture until it comes clean, then rinse.

- **Dry the pan and coat with a thin layer of oil.** Dry the cast iron with a clean towel and then place over low heat. Add a thin coat of more oil, but make sure the oil doesn't pool anywhere — one teaspoon wiped across the entire cooking surface is just right for most pans.

- **Store until ready to use.** Cool the pan and store until ready to cook again.

- Dos & Don'ts of Cooking in Cast Iron.

- **Do use gentle utensils like wood, silicone, and rubber.** The occasional metal fish spatula or pancake turner is okay, but try to avoid lots of metal utensils in your pan – especially while building up the seasoning.

- **Don't store food in cast iron.** It is bad for the pan and bad for the food.

- **Do clean the pan right away.** And avoid soaking it.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLETS/POTS

- **1. Cooking in it.**

- Cast iron cookware improves with use. Seasoning the pan after each use creates a thin layer of polymerized oil that protects the skillet and becomes a nonstick surface. If you only use your pan a few times a year, then this “nonstick” coating is going to be very thin and prone to sticking or damage.

Regular frying, searing, and sautéing in cast iron makes cooking

eggs in it much easier in the long run.

- **2. Do not let it soak in the sink.**

- Leaving your cast iron to soak in the sink is worse for it than any tomato sauce or soap will ever be. Cast iron is porous, meaning that long exposure to water can cause it to soak up the moisture and eventually rust. While a short soak won't do much harm, avoid soaking for fear of forgetting it and ruining the cure you have worked so hard develop.

- For really stuck-on messes, bring the pan to a boil with a few cups of water in it and scrape off the mess with the help of warm water. Dump the warm water and food left overs and then clean, dry, oil, and store the skillet as usual.

- **3. Do not Scrub it with a scouring pad.**

- Those green and metal scrubbers are the bane of cast iron-loving existence. Instead a little salt and a bit of oil are all the scouring power needed to get cast iron clean.

- **4. Do not Store it in the oven.**

- The oven seems like a pretty ideal spot to store that heavy skillet when you are using it regularly, since it is relatively dry and close to the stovetop.

Except that every time you accidentally preheat the oven with that cast iron skillet inside, you are slowly removing the cure. Instead store your skillet with the rest of your pots and pans. And don't forget to slip a paper towel between skillets to protect the cure from friction and atmospheric moisture.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

FOURS HOLLANDAIS

MODÈLE : HE726

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DUTCH OVENS

MODÈLE : HE726



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

Si vous venez de le sortir de la boîte, ce nouveau produit en fonte, La première chose à faire est de le laver. Ce lavage sera légèrement différent de l'entretien quotidien, car nous vous conseillons de l'utiliser à l'eau chaude savonneuse !

Ce premier lavage élimine les résidus d'usine et les traces de rouille. Assurez-vous de bien rincer et sécher la poêle après ce premier lavage.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

La « saison » de votre produit en fonte est ce qui fait que votre fonte Poêle/casserole antiadhésive. Le culottage de la fonte est le processus qui consiste à appliquer plusieurs couches d'huile dans la poêle, créant ainsi une surface antiadhésive et résistante à la rouille.

STORING CAST IRON

L'endroit où vous rangez votre fonte est bien moins important que la façon dont vous la rangez. Tout d'abord, votre fonte doit toujours être parfaitement sèche avant de l'empiler ou de la suspendre. La rouille est l'ennemie de votre culottage bien mérité ! Ensuite, nous apprécions un simple essuie-tout glissé dans la poêle pour la ranger, surtout si vous l'empilez avec d'autres casseroles et poêles. Il absorbe l'humidité et protège la surface de la poêle.

CAST IRON UPKEEP

Une fois votre poêle en fonte lavée, culottée et correctement rangée, vous aurez probablement envie de cuisiner avec. Cependant, il est utile, en tant que débutant, de savoir comment la nettoyer et l'entretenir au quotidien. Pour commencer, il est plus facile de la nettoyer lorsqu'elle est encore chaude.

Rincez à l'eau tiède et utilisez une brosse ou un grattoir pour retirer les résidus. Si vous avez utilisé suffisamment de matière grasse pour la cuisson, un simple rinçage rapide à l'eau tiède (non savonneuse) et un léger frottement suffiront. Vous pouvez également utiliser une brosse douce ou un grattoir en plastique pour retirer les résidus.

- **Pour les aliments vraiment collés, frottez avec du sel et de l'huile, rincez et essuyez.**

Si le rinçage et le frottement ne suffisent pas, versez quelques cuillères à soupe d'huile de canola et quelques cuillères à soupe de sel dans la poêle et utilisez une serviette en papier pour frotter la poêle avec ce mélange jusqu'à ce qu'elle soit propre, puis rincez.

- **Séchez la poêle et enduisez-la d'une fine couche d'huile.**

Séchez la fonte avec un torchon propre, puis placez-la sur feu doux. Ajoutez une fine couche d'huile, en veillant à ce qu'elle ne stagne pas : une cuillère à café étalée sur toute la surface de cuisson suffit pour la plupart des poêles.

- **Conserver jusqu'à utilisation.** Laisser refroidir la poêle et conserver jusqu'à la prochaine cuisson.

- À faire et à ne pas faire lors de la cuisson dans une poêle en fonte.

- **Utilisez des ustensiles doux comme du bois, du silicone et du caoutchouc.** Une spatule à poisson ou une spatule à crêpes en métal sont acceptables de temps en temps, mais évitez d'utiliser trop d'ustensiles métalliques dans votre poêle, surtout pendant la préparation du culottage.

- **Ne conservez pas d'aliments dans une poêle en fonte.** C'est mauvais pour la poêle et pour les aliments.

- **Nettoyez la poêle immédiatement.** Évitez de la faire tremper.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLETS/POTS

- **1. Cuisiner dedans.**

- Les ustensiles de cuisine en fonte s'améliorent avec l'usage. Culotter la poêle après chaque utilisation crée une fine couche

d'huile polymérisée qui la protège et la rend antiadhésive. Si vous n'utilisez votre poêle que quelques fois par an, ce revêtement antiadhésif sera très fin et susceptible de coller ou de s'abîmer. Faire frire, saisir et sauter régulièrement des œufs dans de la fonte facilite grandement la cuisson des œufs à long terme.

- **2. Ne le laissez pas tremper dans l'évier.**

Laisser tremper votre fonte dans l'évier est pire que n'importe quelle sauce tomate ou savon. La fonte est poreuse, ce qui signifie qu'une exposition prolongée à l'eau peut l'imprégner d'humidité et finir par rouiller. Bien qu'un court trempage ne soit pas très nocif, évitez de le faire de peur de l'oublier et de ruiner le remède que vous avez tant travaillé.

- Pour les saletés tenaces, portez la poêle à ébullition avec quelques tasses d'eau et grattez les résidus à l'aide d'eau tiède. Videz l'eau tiède et les restes de nourriture, puis nettoyez, séchez, huilez et rangez la poêle comme d'habitude.

- **3. Ne pas frotter avec un tampon à récurer.**

- Ces éponges vertes et métalliques sont le fléau des amateurs de fonte existence. Au lieu de cela, un peu de sel et un peu d'huile suffisent à nettoyer la fonte.

- **4. Ne pas conserver au four.**

- Le four semble être un endroit idéal pour ranger cette poêle lourde lorsque vous l'utilisez régulièrement, car il est relativement sec et proche de la cuisinière.

Sauf que chaque fois que vous préchauffez accidentellement le four avec cette poêle en fonte à l'intérieur, vous enlevez progressivement le produit. Rangez plutôt votre poêle avec le reste de vos casseroles et poêles. Et n'oubliez pas de glisser une serviette en papier entre les poêles pour protéger le produit des frottements et de l'humidité atmosphérique.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122, Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

NIEDERLÄNDISCH

MODELL: HE726

MODELL: HE726



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

Wenn Sie das neue Gusseisenprodukt gerade aus der Verpackung nehmen,

Als allererstes sollten Sie es waschen. Das Waschen unterscheidet sich etwas von der täglichen Pflege, da wir heißes Seifenwasser empfehlen!

Durch diesen ersten Waschgang werden Fabrikrückstände und Rost entfernt. Spülen und trocknen Sie die Pfanne nach dem ersten Waschgang gründlich ab.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

Die „Saison“ Ihres Gusseisenprodukts macht Ihr Gusseisen „Einbrennen“ von Gusseisen ist der Prozess, bei dem mehrere Schichten Öl in die Pfanne einbrennen und so eine rostbeständige und antihafbeschichtete Oberfläche bilden.

STORING CAST IRON

Wo Sie Ihr Gusseisen aufbewahren, ist viel weniger wichtig als wie. Erstens: Ihr Gusseisen sollte immer knochentrocken sein, bevor Sie es stapeln oder aufhängen. Rost ist der Feind Ihrer wohlverdienten Würze! Zweitens: Wir lieben es, ein einzelnes Papiertuch zur Aufbewahrung in die Pfanne zu legen – besonders, wenn Sie sie mit anderen Töpfen und Pfannen stapeln. Es nimmt Feuchtigkeit auf und schützt die Pfannenoberfläche.

CAST IRON UPKEEP

Sobald Sie Ihr Gusseisen gewaschen, eingebrannt und richtig gelagert haben, möchten Sie wahrscheinlich damit kochen. Für Anfänger ist es jedoch hilfreich zu wissen, wie Sie Ihre Bratpfanne

täglich reinigen und pflegen. Für den Anfang ist es am einfachsten, die Pfanne zu reinigen, solange sie noch warm ist.

Mit warmem Wasser abspülen und mit einer Bürste oder einem Schaber festsitzende Speisereste entfernen. Wenn Sie beim Kochen ausreichend Fett verwendet haben, reicht ein kurzes Abspülen mit warmem (aber nicht seifigem) Wasser und ein sanftes Schrubben wahrscheinlich aus. Sie können auch eine weiche Bürste oder einen Pfannenschaber aus Kunststoff verwenden, um festsitzende Speisereste zu entfernen.

- **Bei stark festsitzenden Speiseresten mit Salz und Öl schrubben, abspülen und sauber wischen.**

Wenn Spülen und Schrubben nicht ausreichen, geben Sie ein paar Esslöffel Rapsöl und ein paar Esslöffel Salz in die Pfanne und schrubben Sie die Pfanne mit dieser Mischung mit einem Papiertuch, bis sie sauber ist. Spülen Sie sie dann ab.

- **Die Pfanne abtrocknen und mit einer dünnen Ölschicht bestreichen.** Das Gusseisen mit einem sauberen Handtuch abtrocknen und anschließend bei schwacher Hitze erhitzen. Nach und nach eine dünne Ölschicht auftragen, aber darauf achten, dass sich keine Pfützen bilden – ein Teelöffel Öl, der über die gesamte Bratfläche gerieben wird, reicht für die meisten Pfannen völlig aus.

- **Bis zur Verwendung aufbewahren.** Die Pfanne abkühlen lassen und bis zum nächsten Kochen aufbewahren.

- Was Sie beim Kochen mit Gusseisen tun und lassen sollten.

- **Verwenden Sie weiche Utensilien aus Holz, Silikon und Gummi.** Ein Fischspatel oder Pfannenwender aus Metall ist gelegentlich in Ordnung, aber vermeiden Sie zu viele Metallutensilien in Ihrer Pfanne – insbesondere während der Einbrennzeit.

- **Bewahren Sie keine Lebensmittel in Gusseisen auf.** Das schadet der Pfanne und den Lebensmitteln.

- **Reinigen Sie die Pfanne sofort.** Und vermeiden Sie es, sie einzuweichen.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLETS/POTS

- **1. Kochen darin.**

Gusseisenkochgeschirr wird mit der Zeit immer besser. Durch das Einbrennen der Pfanne nach jedem Gebrauch entsteht eine dünne Schicht polymerisierten Öls, die die Pfanne schützt und eine Antihafbeschichtung bildet. Wenn Sie Ihre Pfanne nur ein paar Mal im Jahr benutzen, ist diese Antihafbeschichtung sehr dünn und neigt zum Anhaften oder Beschädigen.

Regelmäßiges Braten, Anbraten und Sautieren in Gusseisen erleichtert das Eierkochen auf lange Sicht erheblich.

- **2. Lassen Sie es nicht im Waschbecken einweichen.**

- Gusseisen im Spülbecken einzuweichen schadet ihm mehr als Tomatensoße oder Seife. Gusseisen ist porös, d. h., längere Wassereinwirkung kann dazu führen, dass es die Feuchtigkeit aufsaugt und schließlich rostet. Ein kurzes Einweichen schadet zwar nicht, aber vermeiden Sie das Einweichen, da Sie sonst die mühsam erarbeitete Behandlung ruinieren könnten.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Pfanne mit ein paar Tassen Wasser zum Kochen bringen und die Verschmutzungen mit warmem Wasser abkratzen. Das warme Wasser und die Speisereste wegschütten und die Pfanne anschließend wie gewohnt reinigen, trocknen, einölen und aufbewahren.

- **3. Nicht mit einem Scheuerschwamm schrubben.**

- Diese grünen und metallischen Schrubber sind der Fluch der Gusseisen-Liebhaber Existenz. Stattdessen reichen ein wenig Salz und etwas Öl als Scheuerkraft aus, um Gusseisen sauber zu bekommen.

- **4. Nicht im Ofen aufbewahren.**

- Der Backofen scheint ein idealer Ort zum Aufbewahren dieser schweren Bratpfanne zu sein, wenn Sie sie regelmäßig verwenden,

da er relativ trocken und nah an der Herdplatte ist. Allerdings entfernen Sie jedes Mal, wenn Sie den Backofen versehentlich mit der Gusseisenpfanne darin vorheizen, langsam die Pökelmasse. Bewahren Sie die Pfanne stattdessen lieber bei Ihren anderen Töpfen und Pfannen auf. Und vergessen Sie nicht, ein Papiertuch zwischen die Pfannen zu legen, um die Pökelmasse vor Reibung und Luftfeuchtigkeit zu schützen.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

FORNI OLANDESI

MODELLO: HE726

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DUTCH OVENS

MODELLO: HE726



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

Se lo stai appena togliendo dalla scatola, quel nuovo prodotto in ghisa,

La prima cosa da fare è lavarlo. Questo lavaggio sarà leggermente diverso dalla manutenzione quotidiana, perché consigliamo acqua calda e sapone!

Questo primo lavaggio rimuove i residui di fabbrica o la ruggine. Assicuratevi di risciacquare e asciugare bene la padella dopo questo primo lavaggio.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

La "stagione" del tuo prodotto in ghisa è ciò che rende la tua ghisa. La "stagionatura" della ghisa è il processo che si verifica quando più strati di olio si depositano sulla padella, creando una superficie antiaderente e resistente alla ruggine.

STORING CAST IRON

Dove riponi la ghisa è molto meno importante di come la conservi. Innanzitutto, la ghisa dovrebbe essere sempre completamente asciutta prima di impilarla o appenderla. La ruggine è nemica del tuo meritato condimento! In secondo luogo, adoriamo un singolo tovagliolo di carta infilato nella padella per riporla, soprattutto se la impilate con altre pentole e padelle. Assorbe l'umidità e protegge la superficie della padella.

CAST IRON UPKEEP

Una volta lavata, stagionata e riposta correttamente la ghisa, probabilmente vorrai usarla per cucinare. Ma, per un principiante, è utile sapere come pulire e mantenere la padella quotidianamente.

Per cominciare, è più facile pulire la padella quando è ancora calda.

Risciacqua con acqua tiepida e usa una spazzola o un raschietto per rimuovere i residui di cibo incrostati. Se hai usato abbastanza grasso per cucinare, potrebbe bastare un rapido risciacquo con acqua tiepida, ma non saponata, e una leggera strofinata. Puoi anche usare una spazzola delicata o un raschietto di plastica per rimuovere i residui di cibo incrostati.

- **Per i residui di cibo particolarmente incrostati, strofinare con sale e olio, risciacquare e pulire.**

Se sciacquare e strofinare non basta, versate qualche cucchiaino di olio di canola e qualche cucchiaino di sale nella padella e usate un tovagliolo di carta per strofinare la padella con questa miscela finché non è pulita, quindi risciacquate.

- **Asciugare la padella e ricoprirla con un sottile strato d'olio.**

Asciugare la ghisa con un canovaccio pulito e poi metterla sul fuoco a fuoco basso. Aggiungere un sottile strato d'olio, ma assicurarsi che non si formino accumuli: un cucchiaino distribuito su tutta la superficie di cottura è sufficiente per la maggior parte delle padelle.

- **Conservare fino al momento dell'uso.** Lasciare raffreddare la padella e conservare fino al momento della cottura successiva.

- Cosa fare e cosa non fare quando si cucina in ghisa.

- **Usa utensili delicati come legno, silicone e gomma.** Ogni tanto, una spatola di metallo per il pesce o una paletta per pancake vanno bene, ma cerca di evitare troppi utensili di metallo nella padella, soprattutto mentre accumuli il condimento.

- **Non conservare il cibo nella ghisa.** Fa male sia alla pentola che al cibo.

- **Pulisci subito la padella.** Evita di lasciarla in ammollo.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLETS/POTS

- **1. Cucinarci dentro.**

- Le pentole in ghisa migliorano con l'uso. Trattare la padella dopo ogni utilizzo crea un sottile strato di olio polimerizzato che la

protegge e la rende antiaderente. Se si usa la padella solo poche volte all'anno, questo rivestimento "antiaderente" sarà molto sottile e soggetto ad attaccarsi o danneggiarsi.

Friggere, rosolare e saltare regolarmente nella ghisa rende la cottura delle uova molto più semplice nel lungo periodo.

- **2. Non lasciarlo in ammollo nel lavandino.**

- Lasciare la ghisa in ammollo nel lavandino è peggio di qualsiasi salsa di pomodoro o sapone. La ghisa è porosa, il che significa che una lunga esposizione all'acqua può farle assorbire l'umidità e alla fine arrugginire. Anche se un breve ammollo non farà molti danni, evita di lasciarlo in ammollo per paura di dimenticarlo e rovinare il trattamento che hai sviluppato con tanta fatica.

- Per i residui più ostinati, porta a ebollizione la padella con qualche tazza d'acqua e raschia via i residui con l'aiuto di acqua tiepida. Butta via l'acqua tiepida e i residui di cibo, quindi pulisci, asciuga, ungi e riponi la padella come di consueto.

- **3. Non strofinare con una spugnetta abrasiva.**

- Quei lavapavimenti verdi e metallici sono la rovina degli amanti della ghisa
esistenza. Invece, un po' di sale e un po' d'olio sono sufficienti per pulire la ghisa.

- **4. Non conservarlo nel forno.**

- Il forno sembra il posto ideale in cui riporre quella pesante padella quando la usi regolarmente, poiché è relativamente asciutto e vicino ai fornelli.

Solo che ogni volta che preriscaldate accidentalmente il forno con quella padella di ghisa dentro, state lentamente rimuovendo la salamoia. Conservate invece la padella con il resto delle vostre pentole e padelle. E non dimenticate di mettere un tovagliolo di carta tra le padelle per proteggere la salamoia dall'attrito e dall'umidità atmosferica.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

D U T C H O V E N S

MODELO: HE726

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DUTCH OVENS

MODELO: HE726



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

Si recién lo saca de la caja, ese nuevo producto de hierro fundido, Lo primero que debes hacer es lavarlo. Este lavado será un poco diferente al mantenimiento diario, ya que te sugerimos agua caliente con jabón.

Este primer lavado elimina los residuos de fábrica o restos de óxido. Asegúrese de enjuagar y secar bien la sartén después de este primer lavado.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

La “temporada” de su producto de hierro fundido es lo que hace que su hierro fundido

Sartén/olla antiadherente. El curado del hierro fundido es el proceso que se produce cuando varias capas de aceite se depositan en la sartén, creando una superficie antiadherente y resistente a la oxidación.

STORING CAST IRON

Dónde guardas tu sartén de hierro fundido es mucho menos importante que cómo lo haces. En primer lugar, tu sartén de hierro fundido siempre debe estar completamente seca antes de apilarla o colgarla. ¡El óxido es el enemigo de su merecido curado! En segundo lugar, nos encanta una sola toalla de papel dentro de la sartén para guardarla, especialmente si la apilas con otras ollas y sartenes. Elimina la humedad y protege la superficie de la sartén.

CAST IRON UPKEEP

Una vez que hayas lavado, curado y almacenado correctamente tu sartén de hierro fundido, probablemente querrás cocinar con ella.

Sin embargo, como principiante, es útil saber cómo limpiarla y mantenerla a diario. Para empezar, lo más fácil es limpiarla mientras aún esté caliente.

Enjuague con agua tibia y use un cepillo o raspador para retirar los restos pegados. Si usó suficiente grasa para cocinar, quizás solo necesite un enjuague rápido con agua tibia (sin jabón) y un restregado suave. También puede usar un cepillo suave o un raspador de plástico para sartenes para retirar los restos de comida pegados.

• **Para alimentos muy adheridos, frote con sal y aceite, enjuague y limpie.**

Si enjuagar y restregar no es suficiente, vierta unas cucharadas de aceite de canola y unas cucharadas de sal en la sartén y use una toalla de papel para fregar la sartén con esta mezcla hasta que quede limpia, luego enjuague.

Seque **la sartén y cúbrala con una fina capa de aceite.** Seque la sartén de hierro fundido con una toalla limpia y colóquela a fuego lento. Añada una fina capa de aceite, pero asegúrese de que no se acumule en ninguna parte; una cucharadita aplicada sobre toda la superficie de cocción es suficiente para la mayoría de las sartenes.

• **Conservar hasta su uso.** Enfriar la sartén y conservar hasta su uso posterior.

• Qué hacer y qué no hacer al cocinar en hierro fundido.

• **Use utensilios suaves como madera, silicona y goma.** Una espátula metálica para pescado o una espátula para panqueques de vez en cuando está bien, pero evite usar muchos utensilios metálicos en la sartén, especialmente mientras prepara el condimento.

No **guardes alimentos en hierro fundido.** Es perjudicial para la sartén y la comida.

Limpie la sartén inmediatamente y evite dejarla en remojo.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLETS/POTS

- **1. Cocinar en él.**

Los utensilios de cocina de hierro fundido mejoran con el uso. Curar la sartén después de cada uso crea una fina capa de aceite polimerizado que la protege y la convierte en una superficie antiadherente. Si solo usa su sartén unas pocas veces al año, esta capa antiadherente será muy delgada y propensa a pegarse o dañarse.

Freír, dorar y saltear con regularidad en sartén de hierro fundido hace que cocinar huevos en ella sea mucho más fácil a largo plazo.

- **2. No lo dejes en remojo en el fregadero.**

Dejar el hierro fundido en remojo en el fregadero es peor para él que cualquier salsa de tomate o jabón. El hierro fundido es poroso, lo que significa que una exposición prolongada al agua puede hacer que absorba la humedad y, con el tiempo, se oxide. Aunque un remojo breve no le hará mucho daño, evite remojarlo por miedo a olvidarlo y arruinar el proceso de curación que tanto le ha costado preparar.

Para suciedad muy pegada, hierva la sartén con unas tazas de agua y raspe la suciedad con agua tibia. Tire el agua tibia y los restos de comida, y luego limpie, seque, engrase y guarde la sartén como de costumbre.

- **3. No lo frote con un estropajo.**

- Esos depuradores verdes y metálicos son la pesadilla de los amantes del hierro fundido.

existencia. En cambio, un poco de sal y un poco de aceite son todo el poder limpiador necesario para limpiar el hierro fundido.

- **4. No lo guarde en el horno.**

- El horno parece un lugar ideal para guardar esa sartén pesada cuando lo usas con regularidad, ya que es relativamente seco y está cerca de la estufa.

Excepto que cada vez que precalientas el horno accidentalmente

con esa sartén de hierro fundido dentro, estás eliminando lentamente el curado. Mejor guarda la sartén con el resto de tus ollas y sartenes. Y no olvides colocar una toalla de papel entre las sartenes para proteger el curado de la fricción y la humedad atmosférica.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD, NSW 2122, Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIEKARNIKI HOLENDERSKIE

MODEL: HE726

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DUTCH OVENS

MODEL: HE726



To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

Jeśli po prostu wyjmujesz ten nowy produkt z żeliwa z pudełka, pierwszą rzeczą, którą powinieneś zrobić, jest umycie go. To mycie będzie się trochę różnić od codziennej pielęgnacji, ponieważ zasugerujemy gorącą wodę z mydłem!

To pierwsze mycie usuwa pozostałości fabryczne lub kawałki rdzy. Upewnij się, że dobrze wypłuczysz i osuszysz patelnię po tym pierwszym myciu.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

„Sezon” na Twoim produkcie żeliwnym to czynnik, który sprawia, że Twoje żeliwo jest

„Przyprawianie” żeliwa to proces, który zachodzi, gdy wiele warstw oleju wypala się w patelni, tworząc powierzchnię odporną na rdzę i nieprzywierającą.

STORING CAST IRON

Miejsce przechowywania żeliwa jest o wiele mniej ważne niż sposób przechowywania. Po pierwsze — żeliwo powinno być zawsze suche jak pieprz, zanim je ułożysz lub powieszysz. Rdza jest wrogiem zasłużonego przyprawienia! Po drugie, uwielbiamy pojedynczy ręcznik papierowy wsunięty do patelni do przechowywania — szczególnie jeśli układasz ją z innymi garnkami i patelniami. Zabiera wilgoć i chroni powierzchnię patelni.

CAST IRON UPKEEP

Po umyciu, przyprawieniu i odpowiednim przechowywaniu żeliwa, prawdopodobnie będziesz chciał na nim gotować. ale jako nowicjuszowi pomocne jest wiedzieć, jak czyścić i konserwować

patelnię na co dzień. Na początek najłatwiej jest czyścić patelnię, gdy jest jeszcze ciepła.

Splucz ciepłą wodą i użyj szczotki lub skrobaczki, aby usunąć przyklejone kawałki. Jeśli użyłeś wystarczająco dużo tłuszczu do gotowania, możesz nie potrzebować nic więcej niż szybkie splukanie ciepłą — ale nie mydlaną — wodą i delikatne szorowanie. Możesz również użyć delikatnej szczotki lub plastikowej skrobaczki do patelni, aby usunąć przyklejone resztki jedzenia.

• W przypadku mocno przywartyh resztek resztek jedzenia wyszoruj je solą i olejem, oplucz i wytrzyj do czysta.

Jeśli płukanie i szorowanie nie wystarczają, wlej na patelnię kilka łyżek oleju rzepakowego i kilka łyżek soli, a następnie za pomocą ręcznika papierowego wyszoruj patelnię tą mieszanką, aż będzie czysta. Następnie splucz.

• Osusz patelnię i posmaruj ją cienką warstwą oleju. Osusz żeliwo czystym ręcznikiem, a następnie umieść na małym ogniu. Dodaj cienką warstwę oleju, ale upewnij się, że olej nie gromadzi się nigdzie — jedna łyżeczka roztarta na całej powierzchni do gotowania jest odpowiednia dla większości patelni.

• Przechowywać do momentu użycia. Ostudzić patelnię i przechowywać do momentu ponownego gotowania.

• Co wolno, a czego nie wolno robić podczas gotowania w naczyniach żeliwnych.

• Używaj delikatnych przyborów, takich jak drewno, silikon i guma. Okazjonalnie metalowa szpatułka do ryb lub łopatka do naleśników jest w porządku, ale staraj się unikać dużej ilości metalowych przyborów na patelni – szczególnie podczas doprowadzania.

• Nie przechowuj żywności w żeliwie. Jest to szkodliwe dla patelni i dla żywności.

• Wyczyść patelnię od razu. I unikaj jej moczenia.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLETS/POTS

- **1. Gotowanie w nim.**

- Naczynia żeliwne poprawiają się z czasem użytkowania. Przyprawianie patelni po każdym użyciu tworzy cienką warstwę polimeryzowanego oleju, który chroni patelnię i staje się powierzchnią nieprzywierającą. Jeśli używasz patelni tylko kilka razy w roku, ta „nieprzywierająca” powłoka będzie bardzo cienka i podatna na przywieranie lub uszkodzenia. Regularne smażenie, obsmażanie i duszenie w naczyniach żeliwnych sprawia, że na dłuższą metę gotowanie jajek w nich jest znacznie łatwiejsze.

- **2. Nie pozostawiaj płynu do zamoczenia w zlewie.**

- Pozostawienie żeliwa do namoczenia w zlewie jest dla niego gorsze niż jakikolwiek sos pomidorowy lub mydło. Żeliwo jest porowate, co oznacza, że długie narażenie na działanie wody może spowodować wchłonięcie wilgoci i ostatecznie rdzewienie. Chociaż krótkie namoczenie nie wyrządzi wielkiej szkody, unikaj namaczania, aby o tym nie zapomnieć i nie zniszczyć kuracji, nad którą tak ciężko pracowałeś.
- W przypadku naprawdę przyklejonych zabrudzeń zagotuj patelnię z kilkoma szklankami wody i zeskrob bałagan za pomocą ciepłej wody. Wylej ciepłą wodę i resztki jedzenia, a następnie wyczyść, osusz, natłuść i przechowuj patelnię jak zwykle.

- **3. Nie szoruj gąbką drucianą.**

- Te zielone i metalowe szorowarki są zmorą miłośników żeliwa istnienie. Zamiast tego odrobina soli i odrobina oleju to cała siła szorująca potrzebna do wyczyszczenia żeliwa.

- **4. Nie przechowuj w piekarniku.**

- Piekarnik wydaje się idealnym miejscem do przechowywania ciężkiej patelni, gdy używasz jej regularnie, ponieważ jest stosunkowo suchy i znajduje się blisko płyty kuchennej. Z tym wyjątkiem, że za każdym razem, gdy przypadkowo

rozgrzejesz piekarnik z żeliwną patelnią w środku, powoli usuwasz utwardzanie. Zamiast tego przechowuj patelnię z resztą garnków i patelni. I nie zapomnij wsunąć ręcznika papierowego między patelnie, aby chronić utwardzanie przed tarciem i wilgocią atmosferyczną.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

H ETISCHE OVENS

MODEL: HE726

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DUTCH OVENS

MODEL: HE726



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

Als je het net uit de doos haalt, dat nieuwe gietijzeren product, Het allereerste wat je moet doen is wassen. Dit wassen is iets anders dan het dagelijkse onderhoud, omdat we heet zeepsop aanraden!

Deze eerste wasbeurt verwijdt fabrieksresten of roestdeeltjes. Zorg ervoor dat je de pan na de eerste wasbeurt goed afspoelt en droogt.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

Het "seizoen" op uw gietijzeren product is wat uw gietijzeren product zo bijzonder maakt

"Inbranden" van gietijzer is het proces waarbij meerdere lagen olie in de koekenpan bakken, waardoor een roestbestendig en antiaanbakoppervlak ontstaat.

STORING CAST IRON

Waar je je gietijzeren pan bewaart, is veel minder belangrijk dan hoe je hem bewaart. Ten eerste: je gietijzeren pan moet altijd kurkdroog zijn voordat je hem stapelt of ophangt. Roest is de vijand van je welverdiende kruiden! Ten tweede zijn we dol op een enkele papieren handdoek in de pan voor opslag, vooral als je hem met andere potten en pannen stapelt. Het neemt vocht weg en beschermt het oppervlak van de pan.

CAST IRON UPKEEP

Nadat je je gietijzeren pan hebt gewassen, ingebrand en goed hebt opgeborgen, wil je er waarschijnlijk mee koken. Maar als beginner is het handig om te weten hoe je je koekenpan dagelijks schoonmaakt

en onderhoudt. Om te beginnen is het het makkelijkst om je pan schoon te maken terwijl hij nog warm is.

Spoel af met warm water en gebruik een borstel of schraper om aangekoekte etensresten te verwijderen. Als je genoeg vet hebt gebruikt om te koken, is meer dan een snelle spoeling met warm (maar niet zeepsop) water en een zachte schrobbeurt misschien voldoende. Je kunt ook een zachte borstel of plastic pannenschraper gebruiken om aangekoekte etensresten te verwijderen.

• **Bij hardnekkige etensresten schrobt u de plek met zout en olie, spoelt u hem af en veegt u hem schoon.**

Als spoelen en schrobben niet voldoende zijn, giet dan een paar eetlepels koolzaadolie en een paar eetlepels zout in de pan en schrob de pan met dit mengsel met een papieren handdoek tot deze schoon is. Spoel de pan vervolgens af.

• **Droog de pan af en smeer hem in met een dun laagje olie.**

Droog het gietijzer af met een schone handdoek en zet hem op laag vuur. Voeg nog een dun laagje olie toe, maar zorg ervoor dat er geen plassen olie ontstaan – één theelepel olie over het hele kookoppervlak is voor de meeste pannen voldoende.

• **Bewaar tot gebruik.** Laat de pan afkoelen en bewaar hem tot gebruik.

• Wat u wel en niet moet doen bij het koken in gietijzer.

• **Gebruik zacht keukengerei zoals hout, siliconen en rubber.** Af en toe een metalen visspatel of pannenboekspatel is prima, maar vermijd veel metalen keukengerei in de pan – vooral tijdens het kruiden.

• **Bewaar geen voedsel in gietijzer.** Het is slecht voor de pan en voor het voedsel.

• **Maak de pan meteen schoon.** En laat hem niet weken.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLETS/POTS

• **1. Erin koken.**

• Gietijzeren kookgerei wordt beter met gebruik. Door de pan na elk

gebruik in te vetten, ontstaat er een dun laagje gepolymeriseerde olie dat de pan beschermt en een antiaanbaklaag vormt. Als u uw pan slechts een paar keer per jaar gebruikt, zal deze antiaanbaklaag erg dun zijn en vatbaar voor aanbakken of beschadigingen. Regelmatig bakken, braden en sauteren in gietijzer zorgt ervoor dat eieren op de lange termijn gemakkelijker gaar worden.

- **2. Laat het niet in de gootsteen weken.**

- Je gietijzeren vlek in de gootsteen laten weken is erger dan welke tomatensaus of zeep dan ook. Gietijzer is poreus, wat betekent dat langdurige blootstelling aan water ervoor kan zorgen dat het vocht opneemt en uiteindelijk gaat roesten. Hoewel een korte weekbeurt niet veel kwaad kan, is het beter om het niet te laten weken. Je vergeet het dan misschien en je hebt de behandeling waar je zo hard aan hebt gewerkt, verpest.
- Voor hardnekkige rommel: breng de pan aan de kook met een paar kopjes water en schraap de rommel eraf met warm water. Giet het warme water en de etensresten weg en maak de pan schoon, droog hem af, vet hem in en berg hem op zoals gebruikelijk.

- **3. Niet schrobben met een schuursponsje.**

- Die groene en metalen scrubbers zijn de vloek van gietijzerliefhebbers bestaan. Een beetje zout en een beetje olie zijn voldoende om gietijzer schoon te krijgen.

- **4. Niet in de oven bewaren.**

- De oven lijkt een ideale plek om een zware koekenpan op te bergen als je hem regelmatig gebruikt, omdat hij relatief droog is en dicht bij het fornuis. Behalve dat je elke keer dat je per ongeluk de oven voorverwarmt met die gietijzeren pan erin, langzaam de curing verwijdert. Bewaar je pan in plaats daarvan bij de rest van je potten en pannen. En vergeet niet om een papieren handdoek tussen de pannen te leggen

om de curing te beschermen tegen wrijving en vocht uit de lucht.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Holländska ugnar

MODELL: HE726

MODELL: HE726



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

YOUR FIRST CAST IRON CLEANING

Om du bara tar ut den ur lådan, den där nya gjutjärnsprodukten, Det allra första du bör göra är att tvätta den. Denna tvättning kommer att vara något annorlunda än dagligt underhåll eftersom vi föreslår varmt tvålatten!

Denna första tvätt tar bort fabriksrester eller rostbitar. Se till att skölja och torka pannan noggrant efter denna första tvätt.

SEASON OR RE-SEASON YOUR CAST IRON

" Säsongen " på din gjutjärnsprodukt är det som gör ditt gjutjärn non-stick-beläggning i stekpanna/gryta. Gjutjärns- " krydda " är den process som sker när flera lager olja bakas in i stekpannan, vilket skapar en rostbeständig och non-stick-yta.

STORING CAST IRON

Var du förvarar ditt gjutjärn är mycket mindre viktigt än hur du förvarar det. För det första – ditt gjutjärn bör alltid vara torrt innan du staplar eller hänger upp det. Rost är din välförtjänta kryddas fiende! För det andra älskar vi en enda pappershandduk som stoppas ner i stekpannan för förvaring – särskilt om du staplar den med andra grytor och stekpannor. Det tar bort all fukt och skyddar stekpannans yta.

CAST IRON UPKEEP

När du har tvättat, kryddat och förvarat ditt gjutjärn på rätt sätt vill du förmodligen laga mat med det. Men det är bra som nybörjare att veta hur du rengör och underhåller din stekpanna dagligen. Till att börja med är det enklast att rengöra pannan medan den fortfarande är varm.

Skölj med varmt vatten och använd en borste eller skrapa för att ta bort fastnat matrester. Om du använde tillräckligt med fett för matlagning kanske du inte behöver mer än en snabb sköljning med varmt – men inte tvålatten – vatten och en försiktig skrubbing. Du kan också använda en mild borste eller en plastskrapa för att ta bort fastnat mat.

- **För riktigt fastklistrade matrester, skrubba med salt och olja, skölj och torka rent.**

Om det inte räcker med att skölja och skrubba, håll några matskedar rapsolja och några matskedar salt i pannan och använd en pappershandduk för att skrubba pannan med blandningen tills den är ren, skölj sedan.

- **Torka pannan och smörj in den med ett tunt lager olja.** Torka gjutjärnet med en ren handduk och placera det sedan på låg värme. Tillsätt ett tunt lager mer olja, men se till att oljan inte samlas någonstans – en tesked som stryks över hela stekytan räcker precis för de flesta pannor.

- **Förvara tills den ska användas.** Låt pannan svalna och förvara tills den ska tillagas igen.

- Att göra och inte göra vid matlagning i gjutjärn.

- **Använd skonsamma redskap som trä, silikon och gummi.** En och annan fiskspatel eller pannkaksvändare av metall går bra, men försök att undvika många metallredskap i pannan – särskilt när du blandar kryddningen.

- **Förvara inte mat i gjutjärn.** Det är dåligt för pannan och dåligt för maten.

- **Rengör pannan direkt.** Och undvik att blötlägga den.

4 POINTERS ON CAST IRON SKILLET/POTS

- **1. Matlagning i den.**

- Kokkärl i gjutjärn blir bättre med tiden. Att krydda pannan efter varje användning skapar ett tunt lager av polymeriserad olja som skyddar stekpannan och ger en non-stick-yta. Om du bara använder din

panna några gånger om året kommer denna "non-stick"-beläggning att vara mycket tunn och benägen att fastna eller skadas. Regelbunden stekning, brynning och sautering i gjutjärn gör det mycket enklare att tillaga ägg i det i längden.

• 2. Låt det inte ligga i blöt i diskhon.

- Att låta gjutjärnet ligga i blöt i diskhon är värre för det än någon tomatsås eller tvål någonsin kommer att vara. Gjutjärn är poröst, vilket innebär att långvarig exponering för vatten kan få det att suga upp fukten och så småningom rosta. Även om en kort blötläggning inte gör mycket skada, undvik att blötlägga det av rädsla för att glömma det och förstöra den lösning du har arbetat så hårt med att utveckla.
- För riktigt fastkittlande kladd, koka upp pannan med några koppar vatten i och skrapa bort kladdet med hjälp av varmt vatten. Häll av det varma vattnet och matrester och rengör, torka, olja och förvara sedan stekpannan som vanligt.

• 3. Skrubba den inte med en skursvamp.

- De där gröna metalliska skrubbarna är den gjutjärnsälskande bana existens. Istället är lite salt och lite olja all skurkraft som behövs för att få gjutjärn rent.

• 4. Förvara den inte i ugnen.

- Ugnen verkar vara en ganska idealisk plats att förvara den tunga stekpannan när du använder den regelbundet, eftersom den är relativt torr och nära spisen. Förutom att varje gång du av misstag förvärmer ugnen med den där gjutjärnspannan inuti, så tar du långsamt bort krämen. Förvara istället stekpannan med resten av dina kastruller och stekpannor. Och glöm inte att lägga en pappershandduk mellan stekpannan för att skydda krämen från friktion och luftfuktighet.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147,
Centurion House, London Road,
Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

