



SCHULTE-UFER®

- DE Gebrauchs- und Pflegehinweise**
Koch- und Bratgeschirre aus Gusseisen
- EN Instructions for use and care**
Cast iron cookware and frying pans
- ES Instrucciones de uso y cuidado**
Utensilios de cocina y fritura de hierro fundido
- FR Conseils d'utilisation et d'entretien**
Des ustensiles de cuisine et de friture en fonte
- IT Istruzioni per l'uso e la manutenzione**
Utensili da cucina e frittura in ghisa
- NL Gebruiks- en onderhoudsinstructies**
Gietijzeren kook- en bakgerei
- PL Instrukcja użytkowania i konserwacji**
Żeliwne naczynia do gotowania i smażenia
- PT Instruções de utilização e cuidados**
Utensílios de cozinha e fritura em ferro fundido



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

Sie haben sich für ein hochwertiges Koch- oder Bratgeschirr der Marke Schulte-Ufer entschieden, das mit viel Liebe zum Detail und aus ausgesuchten Materialien hergestellt wurde. Bei sachgemäßem Umgang und richtiger Pflege werden Sie lange Zeit Freude an ihm haben.

Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen. Lesen Sie deshalb diese Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig und aufmerksam durch. Bei Verlust können Sie unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden (www.schulteuer.de).

Gusseisen ist ein traditioneller Werkstoff, der schon seit Generationen für die Herstellung von Herdgeschirren eingesetzt wird. Produkte aus Eisenguss sind rustikal, schwer und Unikate – durch die besondere Produktionsmethode, das so genannte Sandgießverfahren, gleicht kein Gusseisen-Artikel ganz dem anderen.

Um bestmögliche Kochergebnisse zu erzielen, besitzen Koch- und Bratgeschirre aus Gusseisen ein hohes Gewicht. Gusseiserne Koch- und Bratgeschirre aufzuheizen dauert zwar aufgrund der großen Masse etwas länger, doch speichern sie die Wärme optimal und sorgen anschließend für einen äußerst gleichmäßigen Garvergang.

Unser Gusseisen-Geschirr ist nur für die Zubereitung von Speisen im Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungsfälle bestimmt.

1. EMPFEHLUNGEN ÜBER DIE VORBEHANDLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten. Kochen Sie anschließend das Geschirr mit ausreichend Wasser aus. Reinigen Sie das Geschirr danach mit handelsüblichem Spülmittel sowie einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste. Abschließend abspülen und gut abtrocknen.

Einbrennen

Es empfiehlt sich, durch das so genannte Einbrennen die Poren der Emaille-Schicht zu versiegeln. Dadurch können Sie auf der Oberfläche Ihres Gusseisen-Geschirrs eine natürliche Antihaft-Schicht erzeugen, die

das Ankleben von Speisen verringert. Sie können auf die Herstellung der Patina verzichten, müssen dann allerdings mit einem vermehrten Ankleben der Speisen rechnen.

Eine Möglichkeit des Einbrennens ist es, etwa 3 bis 5 Millimeter Speiseöl mit hohem Rauchpunkt, beispielsweise raffiniertes Sonnenblumenöl, in das kalte Geschirr zu geben und anschließend die Seitenwände mithilfe eines Backpinsels mit Öl zu benetzen. Erhitzen Sie nun das Geschirr so lange, bis das Öl zu rauchen beginnt. Lassen Sie anschließend das Geschirr erkalten und entsorgen Sie das kalte Öl. Waschen Sie danach das Geschirr sorgfältig mit heißem Wasser aus und reiben es gut trocken. Einbrennvorgänge sind stets mit einer gewissen Geruchsentwicklung verbunden. Es empfiehlt sich, die Küche gut zu belüften.

2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Verpackungen wie beispielsweise Folientüten bergen das Risiko einer Erstickungsgefahr. Halten Sie Folientüten deshalb insbesondere von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Koch- oder Bratgeschirr nur für den vorgesehenen Zweck. Heizen Sie es niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe auf. Drehen Sie Stielgriffe zur Seite oder nach hinten und lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des heißen Geschirrs.
- Verwenden Sie keine beschädigten Glasdeckel und kühlen Sie heiße Glasdeckel nicht unter kaltem Wasser ab – sie könnten zerbrechen.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Fassen Sie das Geschirr nur am Griff an, doch bedenken Sie, dass Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe bei langem Kochvorgang oder Nutzung im Backofen heiß werden können, sodass Verbrennungsgefahr droht. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder Topflappen. Seien Sie vorsichtig beim Transport von Geschirr mit heißem Inhalt.
- Setzen Sie heißes Koch- oder Bratgeschirr nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Es dürfen keine Änderungen am Geschirr vorgenommen werden.
- Beim Kochen, Schmoren und Braten insbesondere ohne Deckel kann die Flüssigkeit restlos verdampfen. Wenn Speisen trocken kochen, besteht Entzündungsgefahr.

Eine Überhitzung können Sie vermeiden, indem Sie Ihr Geschirr nicht leer auf hoher Stufe aufheizen. Befüllt mit Wasser oder wasserhaltigen Speisen steigen die Temperaturen im Koch- oder Bratgeschirr kaum signifikant über 100 °C. Öl oder Fett warnt mit Rauch- und Geruchsentwicklung vor noch größerer Hitze.

Fettbrand: Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an. Sollte es zu Rauchentwicklung kommen, schalten Sie den Herd sofort aus und lüften Sie den Raum! Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl kommen, löschen Sie den Brand keinesfalls mit Wasser, sonst besteht die Gefahr einer Fettexplosion! Ersticken Sie die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Löschdecke. Lassen Sie das Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen.

Sicherheits-und Warnhinweise beim Frittieren

Beim Frittieren werden Lebensmittel in heißes Öl oder Fett gegeben. Dies ist in einer speziellen Fritteuse, aber auch in ausreichend hochwandigem Kochgeschirr und gegebenenfalls Bratgeschirr möglich. Als Faustregel gilt, dass es dabei höchstens zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt sein darf. Verwenden Sie geeignetes Fett oder Öl mit hohem Rauchpunkt. Legen Sie nur Gargut mit trockener Oberfläche ins Fett, damit das Fett nicht spritzt. Frittieren Sie nicht mit aufliegendem Deckel. Wenn Sie Fett stark überhitzen, kann es zum gefährlichen Fettbrand kommen. Entsorgen Sie Öl oder Fett nicht im Abfluss.

3. GEBRAUCHSHINWEISE FÜR ENERGIEEFFIZIENTES KOCHEN UND BRATEN

Heizquellen

Für welche Herdarten Ihr Koch- oder Bratgeschirr geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen unter dem Geschirrboden oder auf der Kartonage. Heizen Sie das Gusseisen-Geschirr nicht unter maximaler Energiezufuhr vor. Die Wärme benötigt Zeit, um sich optimal zu verteilen. Reduzierte Leistung genügt, spart Energie und sorgt für eine gleichmäßigere Temperaturverteilung am Geschirrboden. Sie sparen zudem Energie, wenn Sie ein zur Herdplatte passendes Geschirr verwenden. Der Durchmesser des Geschirrbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein. Ist er kleiner als die Herdplatte, geht an den Rändern ungenutzte Energie verloren. Ist er größer als die Herdplatte, dauert das Erhitzen länger. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. Verwenden Sie für jedes Gericht immer den kleinstmöglichen Topf oder die kleinstmögliche Pfanne. Verwenden Sie für oval oder rechteckig geformte Pfannen, Bräter oder Grillplatten nach Möglichkeit eine passende Bräterzone Ihres Herds.

Platzieren Sie Ihr Geschirr mittig auf einer geeigneten Kochstelle oder Kochzone. Das Gargut erst wenden, wenn sich die Poren geschlossen haben. Dann können Sie es mit einem Pfannenwender problemlos

wenden. Besonders energieeffizient kochen Sie mit aufliegendem Deckel. Energie sparen können Sie auch, indem Sie die Restwärme des Koch- oder Bratgeschirrs und gegebenenfalls der Herdplatten nutzen und den Herd frühzeitig herunterdrehen oder ausschalten.

Die meisten modernen Herde haben eine Glaskeramik-Oberfläche. Wenn Sie das Geschirr über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben, können Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie insbesondere schweres Eisenguss-Geschirr deshalb beim Versetzen stets an.

Gusseisen-Geschirre sollten keinen starken Temperaturschocks ausgesetzt werden. Daher empfehlen wir, sie bei maximal mittlerer Temperatur langsam und sorgfältig aufzuwärmen. Danach sind höhere Temperaturen z.B. für scharfes Anbraten von Fleisch durchaus möglich. Bitte kein kaltes Wasser in das heiße Geschirr geben. Neben der Gefahr der Verbrühung durch aufsteigenden Wasserdampf kann es zu Mikrorissen in der Emaille-Schicht kommen.

Induktion: Wenn Sie das Geschirr falsch platzieren oder es zu klein für das gewählte Kochfeld ist, kann es vorkommen, dass Ihr Induktionsherd auf das Geschirr nicht anspricht. Ziehen Sie die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heran. Bei falscher Platzierung können durch die Induktionsströme zudem irreparable Schäden am Geschirr entstehen (z. B. eine Überhitzung der Seitenwände). Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt. Sie stellen keinen Defekt des Herdes oder des Geschirrs dar und sind kein Reklamationsgrund. Achtung: Ein Induktionsherd kann ein leeres Koch- oder Bratgeschirr auf höchster Leistungsstufe binnen Sekunden auf weit über 200 °C erhitzen und somit zu irreparablen Defekten führen. Innerhalb einer Minute ist bereits eine Temperatur möglich, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur von vielen Speiseölen liegt.

Glaskeramik- und Halogen-Kochfelder: Platzieren Sie das Koch- und Bratgeschirr immer korrekt, um eine optimale Energieübertragung zu gewährleisten.

Gasherde: Platzieren Sie das Geschirr immer zentrisch, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt.

Backofen: Unser Gusseisen-Geschirr ist in der Regel auf Temperaturen bis 250 °C ausgelegt. Glasdeckel sind bis zu einer Temperatur von 180 °C backofengeeignet. Bei höheren Temperaturen kann das Glas zerbrechen. Töpfe, Deckel und Pfannen mit Kunststoffteilen sind nicht backofengeeignet.

Typische Anwendung

Kochen: Füllen Sie ausreichend Flüssigkeit in das korrekt platzierte Geschirr. Die Kochzeit verlängert sich, je mehr Wasser Sie erhitzen. 2/3 des Nenninhaltes sind bei Töpfen die maximale Füllmenge und sollten nicht überschritten werden. Zum Ankochen von Wasser können Sie die höchste Stufe Ihres Kochfeldes nutzen. Wenn es zu kochen beginnt, empfiehlt es sich, auf eine geringere Kochstufe zu wechseln.

Braten mit Fett: Benutzen Sie nur geeignete, hochoerhitzbare, raffinierte Öle oder Fette, etwa Sonnenblumenöl oder Rapsöl. Erhitzen Sie das korrekt auf dem Herd platzierte Geschirr langsam und gleichmäßig auf höchstens mittlerer Stufe. Danach kann die Hitze erhöht werden. Um die richtige Brattemperatur festzustellen, halten Sie einen Kochlöffel aus Holz in das Fett. Wenn sich am Kochlöffel kleine Bläschen bilden, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Nun können Sie das Bratgut in das Geschirr legen und die Energiezufuhr reduzieren.

4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Tauchen Sie das erhitzte Geschirr nicht in kaltes Wasser oder füllen es mit kaltem Wasser auf. Der Temperaturschock kann die Emaille-Schicht beschädigen und zu weiteren Defekten führen.

Bitte keine Speiserückstände eintrocknen lassen und/oder darin aufbewahren.

Geübte Köche ziehen es vor, benutztes Eisenguss-Geschirr nicht mit Spülmitteln zu reinigen, sondern nur mit heißem Wasser auszuwaschen. So wird die durch das Einbrennen oder im Laufe der Nutzungszeit entstandene Patina nicht angegriffen, die das Ablösen des Garguts vom Geschirrboden unterstützt. Selbstverständlich können Sie das Geschirr auch intensiv spülen.

Wir empfehlen ausschließlich die Reinigung von Hand. Die Reinigung in der Spülmaschine kann zu einer matten, glanzlosen Oberfläche führen. Dies stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Sollten sich Speisereste am Gusseisen-Geschirr festgesetzt haben, weichen Sie diese in warmem Wasser unter Zugabe von etwas Spülmittel ein. Anschließend das Wasser kurz aufkochen und das Geschirr wie gewohnt von Hand reinigen.

Trocknen Sie das Geschirr immer gut ab, um die Bildung von Rost zu vermeiden.

Äußere Verfärbungen: Es kann mit der Zeit beim Gebrauch zu Verfärbungen des Bodens und der äußeren Wandung kommen. Diese schränken die Funktion des gusseisernen Geschirrs nicht ein.

5. WICHTIGE RATSCHLÄGE ZUM UMGANG MIT EMAILLE-OBERFLÄCHEN

Emaillie ist glasähnlich. Sie ist hart, aber auch stoßempfindlich. Anschlagen kann zum Abplatzen und Splintern der Emaillierung führen. Sollte die Emaillierung einmal beschädigt worden sein, empfiehlt es sich, die lädierte Stelle einzuölen und so vor Rostbefall zu schützen. Auch wenn die schadhafte Stelle zu rosten beginnen sollte, können Sie das Geschirr weiterhin nutzen. Um Rost an beschädigten Stellen vorzubeugen, sollte Gussgeschirr darüber hinaus immer gut abgetrocknet werden. Das Gusseisen-Geschirr bitte nicht feucht wegräumen.

Kochutensilien: In emaillierten Gussgeschirren können Sie mit Silikon-, Holz- oder Kunststoffwendern arbeiten.

6. HINWEISE ZU GRIFFEN, STIELEN UND DECKELN

Stiel-, Seiten- und/oder Deckelgriffe können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Griffe und Knöpfe aus Kunststoff sind nicht auf die Nutzung im Backofen ausgelegt. Davon abgesehen können Sie unsere Glasdeckel bei Temperaturen bis 180 °C verwenden. Verschraubte Griffe können sich lockern. Ziehen Sie die Schraube einfach mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach, ohne zu überdrehen. Verwenden Sie keine defekten oder stark verkratzten Glasdeckel, denn diese können zerbrechen. Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile.

7. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

Sollte es trotz unserer umfassenden Qualitätsprüfungen innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihr Geschirr bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder melden sich bei unserem Kundenservice.

Die Gewährleistung umfasst nicht einen normalen Verschleiß. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Schäden oder Verschleißerscheinungen, die aus einem Nichtbefolgen der hier vorliegenden Gebrauchs- und Pflegehinweise und somit unsachgemäßem Gebrauch resultieren, also unter anderem:

- Schäden durch Überhitzung, Anbrennen und Verkohlen von Fett, Stärke und Zucker
- Verfärbungen, insbesondere durch Öle und Fette
- optische Gebrauchsspuren (z. B. Verfärbungen, Kratzer) durch intensive Nutzung auf dem Herd und im Backofen
- Schäden durch Stoßen, Schlagen oder Fallen
- Stoßbeschädigungen und Kratzer, auch durch normale Nutzung entstanden
- Schäden durch unsachgemäße Reinigung
- Schäden durch Änderungen am Produkt.

Produktänderungen, die dem Fortschritt dienen, behalten wir uns vor. Diese begründen keinen Reklamationsanspruch. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

8. ENTSORGUNG

Das Produkt wie auch die Verpackung sind den Vorschriften des örtlichen Entsorgungssystems gemäß zu entsorgen. Führen Sie das wertvolle Material nach Ende der Nutzung nach Möglichkeit wieder dem Recyclingkreislauf zu! Kontaktieren Sie bei Fragen Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

9. KONTAKT UND SERVICE

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuer.de

DEAR CUSTOMER,

You have chosen a high-quality Schulte-Ufer brand cookware or frying pan that has been made with great attention to detail and from selected materials. If handled and cared for properly, you will enjoy it for a long time.

Improper use can cause damage. Therefore, read these instructions for use and care completely and carefully. If you lose them, you can also find our instructions for use and care on our homepage (www.schulteufer.de).

Cast iron is a traditional material that has been used for generations to make stoveware. Products made from cast iron are rustic, heavy and unique - due to the special production method, the so-called sand casting process, no two cast iron items are exactly alike.

In order to achieve the best possible cooking results, cast iron cookware and frying pans are very heavy. Cast iron cookware and frying pans take a little longer to heat up due to their large mass, but they store heat optimally and then ensure an extremely even cooking process.

Our cookware and frying pans are only intended for preparing food at home or for similar applications.

1. RECOMMENDATIONS FOR PRE-TREATMENT BEFORE FIRST USE

Before first use, remove any stickers and labels. Then boil the dishes in plenty of water. Then clean the dishes with a commercially available detergent and a soft cloth, sponge or gentle brush. Finally, rinse and dry thoroughly.

Seasoning

It is recommended to seal the pores of the enamel layer through a process called seasoning. This way, you can create a natural non-stick layer on the surface of your cast iron cookware that reduces food sticking. You can do without creating the patina, but you must then expect more food to stick.

One way of seasoning is to add around 3 to 5 millimeters of cooking oil with a high smoke point, such as refined sunflower oil, to the cold dishes and then use a pastry brush to moisten the side walls with oil. Now

heat the dishes until the oil begins to smoke. Then let the dishes cool down and throw away the cold oil. Then wash the dishes carefully with hot water and rub them dry. Burning in processes always produces a certain amount of odor. It is advisable to ventilate the kitchen well.

2. SAFETY AND WARNING INSTRUCTIONS

- Packaging such as plastic bags poses a risk of suffocation. Therefore, keep plastic bags away from children in particular.
- Only use the cooking or frying pan for its intended purpose. Never heat it up unattended and at the highest setting. Turn handles to the side or back and do not allow children near the hot pan.
- Do not use damaged glass lids and do not cool hot glass lids under cold water - they could break.
- Do not touch hot surfaces. Only hold the pan by the handle, but remember that handles, sides and/or lid handles can become hot during long cooking processes or use in the oven, which poses a risk of burns. Therefore, use oven gloves or potholders. Be careful when transporting pans with hot contents.
- Only place hot cooking or frying pans on a flat, stable and heat-resistant surface.
- No modifications may be made to the dishes.
- When cooking, braising and frying, especially without a lid, the liquid can evaporate completely. If food cooks dry, there is a risk of ignition.

You can avoid overheating by not heating your dishes empty at a high setting. When filled with water or food containing water, the temperatures in cooking or frying dishes rarely rise significantly above 100 °C. Oil or fat warns of even greater heat by developing smoke and odors.

Fat fire: Smoke development indicates that fats are burning. If smoke develops, turn off the stove immediately and ventilate the room! If oil accidentally ignites, do not put out the fire with water under any circumstances, otherwise there is a risk of a fat explosion! Smother the flames with a suitable lid or fire blanket. Allow the dishes to cool down with the stove turned off.

Safety and warning instructions when deep-frying

When deep-frying, food is placed in hot oil or fat. This is possible in a special deep fryer, but also in sufficiently high-walled cookware and, if necessary, frying pans. As a rule of thumb, it should not be filled with oil more than a third of the way up. Use suitable fat or oil with a high smoke point. Only put food with a dry surface into the fat so that the fat does not splash. Do not fry with the lid on. If you overheat fat, this can lead to a dangerous grease fire. Do not dispose of oil or fat down the drain.

3. INSTRUCTIONS FOR USE FOR ENERGY-EFFICIENT COOKING AND FRYING

Heating sources

You can tell which types of stove your cooking or frying pan is suitable for by looking at the pictograms under the base of the pan or on the packaging. Do not preheat cast iron pans using maximum power. The heat needs time to distribute itself optimally. Reduced power is sufficient, saves energy and ensures a more even temperature distribution on the base of the pan. You will also save energy if you use pans that match the stove top. The suitable stove top diameter is indicated on the base and/or the packaging of the pan. The diameter of the base of the pan should be slightly larger or equal to the diameter of the cooking zone. If it is smaller than the stove top, unused energy is lost at the edges. If it is larger than the stove top, heating takes longer. The size of the flame on the gas hob should also be adapted to the pan. Always use the smallest possible pot or pan for each dish. Use oval or rectangular pans, If possible, roasting pans or grill plates should be placed in a suitable roasting zone on your stove.

Place your dishes in the middle of a suitable hotplate or cooking zone. Do not turn the food until the pores have closed. Then you can easily turn it with a spatula. You can cook particularly energy efficiently with the lid on. You can also save energy by using the residual heat from the cooking or roasting pans and, if necessary, the hotplates and turning the stove down or off early.

Most modern stoves have a glass ceramic surface. If you pull or push the dishes across the glass ceramic hob, grains of salt, dust and similar particles can scratch the glass ceramic. Therefore, always lift heavy cast iron dishes when moving them.

Cast iron dishes should not be exposed to strong temperature shocks. We therefore recommend heating them slowly and carefully at a maximum medium temperature. After that, higher temperatures are certainly possible, e.g. for searing meat. Please do not pour cold water into the hot dishes. In addition to the risk of scalding from rising steam, micro-cracks can occur in the enamel layer.

Induction: If you place the dishes incorrectly or they are too small for the selected hob, your induction cooker may not respond to the dishes. Consult the stove manufacturer's operating instructions. If placed incorrectly, the induction currents can also cause irreparable damage to the dishes (e.g. overheating of the side walls). Humming noises are an unavoidable physical effect. They do not represent a defect in the stove or the dishes and are not grounds for complaint. Attention: An induction cooker can heat an

empty cooking or frying dish to well over 200 °C within seconds at the highest power level and thus lead to irreparable damage. Within just one minute, a temperature is possible that is above the self-ignition temperature of many cooking oils.

Glass ceramic and halogen hobs: Always place the cookware and frying pans correctly to ensure optimal energy transfer.

Gas stoves: Always place the pans centrally to ensure they stand securely and to prevent damage from overheating of the edge area.

Oven: Our cast iron pans are generally designed for temperatures up to 250 °C. Glass lids are oven-safe up to a temperature of 180 °C. At higher temperatures the glass can break. Pots, lids and pans with plastic parts are not oven-safe.

Typical use

Cooking: Fill the correctly placed dishes with enough liquid. The cooking time increases the more water you heat. 2/3 of the nominal capacity is the maximum filling level for pots and should not be exceeded. You can use the highest setting on your hob to bring water to the boil. When it starts to boil, it is advisable to switch to a lower cooking setting.

Frying with fat: Only use suitable, high-heat, refined oils or fats, such as sunflower oil or rapeseed oil. Heat the dishes correctly placed on the stove slowly and evenly at a medium setting at most. The heat can then be increased. To determine the correct frying temperature, hold a wooden spoon in the fat. When small bubbles form on the spoon, the correct frying temperature has been reached. You can now put the food to be fried in the dishes and reduce the energy supply.

4. CLEANING AFTER USE

After use, allow the dishes to cool down completely before you start cleaning. Do not immerse the heated dishes in cold water or fill them with cold water. The temperature shock can damage the enamel layer and lead to further defects.

Please do not allow food residue to dry and/or store it in it.

Experienced cooks prefer not to clean used cast iron dishes with detergent, but only wash them with hot water. This way, the patina that has developed through burning or over time, which helps the food to come off the bottom of the dishes, is not damaged. Of course, you can also rinse the dishes thoroughly.

We only recommend cleaning by hand. Cleaning in the dishwasher can lead to a matte, dull surface. This does not constitute grounds for complaint.

If food residue has stuck to the cast iron dishes, soak them in warm water with a little detergent. Then bring the water to the boil briefly and clean the dishes by hand as usual.

Always dry the dishes thoroughly to avoid the formation of rust.

External discoloration: Over time, the base and outer walls may become discolored during use. This does not limit the function of the cast iron dishes.

5. IMPORTANT ADVICE ON HANDLING ENAMEL SURFACES

Enamel is similar to glass. It is hard, but also sensitive to impact. Impacts can cause the enamel to chip and splinter. If the enamel has been damaged, it is advisable to oil the damaged area to protect it from rust. Even if the damaged area starts to rust, you can still use the cookware. To prevent rust in damaged areas, cast iron cookware should always be dried thoroughly. Please do not put away the cast iron cookware when it is still wet.

Cooking utensils: You can work with silicone, wooden or plastic spatulas in enameled cast iron cookware.

6. NOTES ON HANDLES, STEMS AND LIDS

Stem, side and/or lid handles can get hot. Use oven gloves or potholders to avoid burns. Plastic handles and knobs are not designed for use in the oven. Apart from that, you can use our glass lids at temperatures up to 180 °C . Screwed handles can come loose. Simply tighten the screw with a standard household screwdriver without overtightening. Do not use defective or heavily scratched glass lids as these can break. Only use original replacement parts.

7. WARRANTY AND GUARANTEE

If, despite our comprehensive quality checks, there are complaints within the statutory warranty period or other granted warranty periods, please return your dishes to your retailer along with the receipt or contact our customer service.

The warranty does not cover normal wear and tear. The warranty does not cover damage or signs of wear that result from failure to follow the instructions for use and care provided here and thus improper use, including:

- Damage caused by overheating, burning and carbonization of fat, starch and sugar
- Discoloration, particularly from oils and fats
- Visual signs of wear (e.g. discoloration, scratches) due to intensive use on the stove and in the oven
- Damage caused by bumping, hitting or falling
- Impact damage and scratches, also caused by normal use
- Damage caused by improper cleaning
- Damage caused by changes to the product

We reserve the right to make product changes in the interest of progress. These do not constitute grounds for complaint. The statutory warranty rights apply without restriction.

8. DISPOSAL

The product and the packaging must be disposed of in accordance with the regulations of the local disposal system. If possible, return the valuable material to the recycling cycle after use! If you have any questions, contact your local disposal company.

9. CONTACT AND SERVICE

We are always happy to listen to questions, suggestions and criticism. Talk to us or write to us:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germany

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

ESTIMADO CLIENTE,

Ha elegido utensilios para cocinar o freír de alta calidad de la marca Schulte-Ufer, que han sido fabricados con gran atención al detalle y con materiales seleccionados. Si se maneja adecuadamente y se cuida correctamente, lo disfrutará durante mucho tiempo.

El uso inadecuado puede provocar daños. Por lo tanto, lea atentamente y en su totalidad estas instrucciones de uso y cuidado. Si lo pierde, también puede encontrar nuestras instrucciones de uso y cuidado en nuestra página web (www.schulteuer.de).

El hierro fundido es un material tradicional que se ha utilizado durante generaciones para fabricar utensilios de cocina. Los productos de hierro fundido son rústicos, pesados y únicos: debido al método de producción especial, el llamado proceso de fundición en arena, no hay dos artículos de hierro fundido iguales.

Para conseguir los mejores resultados de cocción posibles, los utensilios de hierro fundido para cocinar y freír deben ser pesados. Los utensilios de cocina y sartenes de hierro fundido tardan un poco más en calentarse debido a su gran masa, pero almacenan el calor de forma óptima y garantizan un proceso de cocción extremadamente uniforme.

Nuestros utensilios para cocinar y freír están destinados únicamente a la preparación de alimentos domésticos o aplicaciones similares.

1. RECOMENDACIONES SOBRE EL TRATAMIENTO PREVIO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire todas las pegatinas y etiquetas. Luego hierva los platos con abundante agua. A continuación, limpie la vajilla con un detergente estándar y un paño suave, una esponja o un cepillo suave. Por último, enjuagar y secar bien.

Curado

Se recomienda sellar los poros de la capa de esmalte mediante un proceso llamado curado. De esta manera, podrá crear una capa antiadherente natural en la superficie de su utensilio de cocina de hierro fundido que reduce la adherencia de los alimentos. Puedes prescindir de la pátina, pero tendrás que esperar que se adhiera más comida a la sartén.

Una forma de condimentar el plato es agregar unos 3 a 5 milímetros de aceite de cocina con un alto punto de humo, como aceite de girasol refinado, al plato frío y luego cubrir las paredes laterales con aceite usando un pincel de repostería. Ahora calienta el plato hasta que el aceite empiece a humear. Luego deja enfriar los platos y desecha el aceite frío. A continuación, lave cuidadosamente los platos con agua caliente y séquelos. Los procesos de quema siempre están asociados a un cierto desarrollo de olor. Se recomienda ventilar bien la cocina.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Los embalajes como las bolsas de plástico suponen un riesgo de asfixia. Por lo tanto, mantenga las bolsas de plástico, especialmente fuera del alcance de los niños.
- Utilice los utensilios para cocinar o freír únicamente para el fin previsto. Nunca lo caliente sin supervisión y en la temperatura más alta. Gire las manijas hacia los lados o hacia atrás y no permita que los niños se acerquen a platos calientes.
- No utilice tapas de vidrio dañadas y no enfríe las tapas de vidrio calientes bajo agua fría: podrían romperse.
- No toque superficies calientes. Sujete los utensilios de cocina únicamente por el mango, pero recuerde que las asas, los lados y/o la tapa pueden calentarse durante cocciones prolongadas o cuando se utilizan en el horno, lo que supone un riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes de horno o agarraderas. Tenga cuidado al transportar platos con contenido caliente.
- Coloque los utensilios para cocinar o freír calientes únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No se podrán realizar modificaciones al arnés.
- Al cocinar, estofar o freír, especialmente sin tapa, el líquido puede evaporarse por completo. Si los alimentos se cocinan en seco, existe riesgo de ignición.

Puedes evitar el sobrecalentamiento si no calientas los platos vacíos a temperatura alta. Cuando están llenos de agua o de alimentos que contienen agua, las temperaturas al cocinar o freír los platos rara vez superan significativamente los 100 °C. El aceite o la grasa advierten de un calor aún mayor al desarrollar humo y olores.

Incendio de grasa: El desarrollo de humo indica la quema de grasas. Si se forma humo, apague la estufa inmediatamente y ventile la habitación. En caso de incendio accidental, no apague el fuego con agua, ya que existe riesgo de explosión de grasa. Apague las llamas con una tapa adecuada o una manta ignífuga. Deje que los platos se enfríen con el fuego apagado.

Instrucciones de seguridad y advertencias al freír

Freír implica colocar los alimentos en aceite o grasa caliente. Esto es posible en una freidora especial, pero también en una olla de paredes suficientemente altas y, en caso necesario, en una fuente para freír. Como regla general, solo se debe llenar con aceite hasta un tercio de su altura. Utilice grasa o aceite adecuado con un punto de humo alto. Coloque únicamente alimentos con una superficie seca dentro de la grasa para evitar que esta salpique. No freír con la tapa puesta. Si se calienta demasiado la grasa, puede provocar un incendio peligroso. No arroje aceite ni grasa por el desagüe.

3. INSTRUCCIONES PARA COCINAR Y FREÍR DE MANERA EFICIENTE ENERGÉTICAMENTE

Fuentes de calor

Puedes saber para qué tipo de cocina es adecuada tu sartén o tu sartén mirando los pictogramas situados debajo de la base de la sartén o en el embalaje de cartón. No precaliente los utensilios de cocina de hierro fundido utilizando la máxima energía. El calor necesita tiempo para distribuirse óptimamente. Una potencia reducida es suficiente, ahorra energía y garantiza una distribución más uniforme de la temperatura en el fondo de los platos. También ahorrarás energía si utilizas vajilla que combine con el fuego. El diámetro del fondo del plato debe ser ligeramente mayor o igual al diámetro de la zona de cocción. Si es más pequeño que la zona de cocción, la energía no utilizada se pierde en los bordes. Si es más grande que la zona de cocción, tardará más tiempo en calentarse. El tamaño de la llama de la placa de gas también debe adaptarse a los utensilios de cocina. Utilice siempre la olla o sartén más pequeña posible para cada plato. Úselo para sartenes con forma ovalada o rectangular, Bandejas para asar o planchas para asar, si es posible una zona de asado adecuada en su estufa.

Coloca tus platos en el centro de una placa o zona de cocción adecuada. No gire el alimento hasta que los poros se hayan cerrado. Luego podrás girarlo fácilmente con una espátula. Con la tapa puesta se

puede cocinar de forma especialmente eficiente energéticamente. También puedes ahorrar energía aprovechando el calor residual de las sartenes o freír y, si es necesario, de las placas de cocción, y apagando o apagando pronto los fogones.

La mayoría de las estufas modernas tienen una superficie vitrocerámica. Si tira o empuja la vajilla sobre la placa vitrocerámica, los granos de sal, el polvo y partículas similares pueden rayar la vitrocerámica. Por lo tanto, levante siempre los platos pesados de hierro fundido cuando los traslade.

Los platos de hierro fundido no deben exponerse a fuertes choques de temperatura. Por ello, recomendamos calentarlo lentamente y con cuidado a temperatura máxima media. Posteriormente se pueden utilizar temperaturas más altas, por ejemplo para dorar carne. Por favor, no vierta agua fría en platos calientes. Además del riesgo de quemaduras por el vapor ascendente, pueden aparecer microgrietas en la capa de esmalte.

Inducción: Si colocas los platos de forma incorrecta o son demasiado pequeños para la placa seleccionada, es posible que tu cocina de inducción no responda a los platos. Consulte el manual de instrucciones del fabricante de la estufa. Si se colocan incorrectamente, las corrientes de inducción también pueden provocar daños irreparables en los platos (por ejemplo, sobrecalentamiento de las paredes laterales). Los zumbidos son un efecto físico inevitable. No representan un defecto del horno ni de la vajilla y no son motivo de reclamación. Atención: Una cocina de inducción puede calentar una sartén o sartén vacía a más de 200 °C en cuestión de segundos al máximo nivel de potencia y provocar así defectos irreparables. En un minuto se puede alcanzar una temperatura superior a la temperatura de autoignición de muchos aceites de cocina.

Placas vitrocerámicas y halógenas: Coloque siempre correctamente los utensilios para cocinar y freír para garantizar una transferencia óptima de energía.

Estufas a gas: Coloque siempre los utensilios de cocina en posición central para garantizar su estabilidad y evitar daños por sobrecalentamiento de la zona del borde.

Horno: Nuestros utensilios de cocina de hierro fundido generalmente están diseñados para temperaturas de hasta 250 °C. Las tapas de vidrio son aptas para horno hasta una temperatura de 180 °C . A temperaturas más altas el vidrio puede romperse. Las ollas, tapas y sartenes con piezas de plástico no son aptas para el horno.

Aplicación típica

Preparación: Vierta suficiente líquido en los platos colocados correctamente. El tiempo de cocción aumenta cuanto más agua se calienta. 2/3 de la capacidad nominal es la cantidad máxima de llenado para ollas y no debe superarse. Para hervir agua, puedes utilizar la temperatura más alta en tu encimera. Cuando empiece a hervir, se recomienda cambiar a un ajuste de fuego más bajo.

Freír con grasa: Utilice únicamente aceites o grasas refinados, aptos para altas temperaturas, como aceite de girasol o aceite de colza. Calienta los platos correctamente colocados sobre el fuego de manera lenta y uniforme a fuego medio como máximo. Luego se puede aumentar el calor. Para determinar la temperatura correcta para freír, coloque una cuchara de madera en la grasa. Cuando se formen pequeñas burbujas en la cuchara de madera, se habrá alcanzado la temperatura de fritura correcta. Ahora puedes colocar la comida en el plato y reducir el aporte de energía.

4. LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

Después de su uso, deje que los platos se enfríen completamente antes de comenzar a limpiarlos. No sumerja platos calientes en agua fría ni los llene con agua fría. El choque térmico puede dañar la capa de esmalte y provocar más defectos.

Por favor, no permita que los residuos de alimentos se sequen y/o los guarde en el mismo.

Los cocineros experimentados prefieren no limpiar platos de hierro fundido usados con detergentes, sino simplemente lavarlos con agua caliente. Esto significa que la pátina que se ha desarrollado a través de la cocción o con el tiempo, que ayuda a que los alimentos se desprendan del fondo del plato, no se ve afectada. Por supuesto, también puedes lavar los platos de forma intensiva.

Recomendamos limpiar únicamente a mano. La limpieza en el lavavajillas puede dar como resultado una superficie opaca y sin brillo. Esto no constituye motivo de reclamación.

Si quedan restos de comida adheridos a los utensilios de cocina de hierro fundido, remójelos en agua tibia con un poco de detergente. Luego hierve brevemente el agua y lava los platos a mano como de costumbre.

Seque siempre bien la vajilla para evitar la formación de óxido.

Decoloración externa: Con el tiempo y debido al uso, puede ocurrir decoloración de la base y las paredes exteriores. Estos no limitan la función de los platos de hierro fundido.

5. CONSEJOS IMPORTANTES SOBRE EL MANEJO DE SUPERFICIES ESMALTADAS

El esmalte es similar al vidrio. Es duro, pero también sensible a los golpes. El impacto puede provocar que el esmalte se astille y se quiebre. Si el esmalte está dañado, se recomienda engrasar la zona dañada para protegerla del óxido. Incluso si el área dañada comienza a oxidarse, aún puedes usar los platos. Para evitar la oxidación en las zonas dañadas, los platos de hierro fundido siempre deben secarse completamente. No guarde los utensilios de cocina de hierro fundido cuando aún estén húmedos.

Utensilios de cocina: En platos de hierro fundido esmaltado se puede trabajar con espátulas de silicona, de madera o de plástico.

6. NOTAS SOBRE ASAS, TALLOS Y TAPAS

Las manijas, asas laterales y/o asas de la tapa pueden calentarse. Utilice guantes de horno o agarraderas para evitar quemaduras. Las manijas y perillas de plástico no están diseñadas para usarse en el horno. Además, puedes utilizar nuestras tapas de vidrio a temperaturas de hasta 180 °C . Las manijas atornilladas pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar sin apretarlo demasiado. No utilice tapas de vidrio defectuosas o muy rayadas ya que podrían romperse. Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

7. GARANTÍA

Si, a pesar de nuestros exhaustivos controles de calidad, surgiera alguna reclamación dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía concedidos, devuelva su vajilla a su distribuidor junto con el recibo o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La garantía no cubre el desgaste normal. La garantía no cubre daños o signos de desgaste que resulten del incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado aquí proporcionadas y, por ende, del uso indebido, incluyendo, entre otros:

- Daños causados por sobrecalentamiento, quema y carbonización de grasas, almidón y azúcar.
- Decoloración, especialmente causada por aceites y grasas.
- signos visibles de desgaste (por ejemplo, decoloración, arañazos) debido al uso intensivo en la estufa y en el horno
- Daños causados por impacto, golpe o caída.
- Daños por impacto y rayones, incluso causados por el uso normal.
- Daños causados por una limpieza inadecuada
- Daños causados por cambios en el producto

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto en aras del progreso. Estos hechos no constituyen motivo de reclamación. Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

8. ELIMINACIÓN

El producto y su embalaje deberán eliminarse de acuerdo con las normas del sistema local de eliminación de residuos. Si es posible, ¡devuelva el material valioso al ciclo de reciclaje después de su uso! Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su empresa local de eliminación de residuos.

9. CONTACTO Y SERVICIO

Siempre estamos abiertos a preguntas, sugerencias y críticas. Hable con nosotros o escríbanos:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemania

Teléfono: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

CHER CLIENT,

Vous avez choisi des ustensiles de cuisine ou de friture de haute qualité de la marque Schulte-Ufer, qui ont été fabriqués avec une grande attention aux détails et à partir de matériaux sélectionnés. Si vous le manipulez correctement et en prenez soin correctement, vous en profiterez longtemps.

Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages. Veuillez donc lire attentivement et dans leur intégralité ces instructions d'utilisation et d'entretien. Si vous le perdez, vous pouvez également retrouver nos instructions d'utilisation et d'entretien sur notre page d'accueil (www.schulteuer.de).

La fonte est un matériau traditionnel utilisé depuis des générations pour fabriquer des ustensiles de cuisine. Les produits en fonte sont rustiques, lourds et uniques – grâce à la méthode de production spéciale, appelée procédé de moulage au sable, aucun article en fonte n'est identique.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles, les ustensiles de cuisine et de friture en fonte doivent être lourds. Les ustensiles de cuisine et les poêles en fonte mettent un peu plus de temps à chauffer en raison de leur masse importante, mais ils stockent la chaleur de manière optimale et assurent ensuite un processus de cuisson extrêmement uniforme.

Nos ustensiles de cuisine et de friture sont destinés uniquement à la préparation d'aliments domestiques ou à des applications similaires.

1. RECOMMANDATIONS DE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et étiquettes. Faites ensuite bouillir les plats avec beaucoup d'eau. Nettoyez ensuite la vaisselle avec un détergent standard et un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce. Enfin, rincez et séchez soigneusement.

Assaisonnement

Il est recommandé de sceller les pores de la couche émaillée par un processus appelé assaisonnement. Cela vous permet de créer une couche antiadhésive naturelle sur la surface de votre batterie de cuisine en fonte, réduisant ainsi l'adhérence des aliments. Vous pouvez vous passer de la patine, mais il faudra vous attendre à ce que davantage de nourriture colle à la poêle.

Une façon d'assaisonner le plat est d'ajouter environ 3 à 5 millimètres d'huile de cuisson à point de fumée élevé, comme de l'huile de tournesol raffinée, au plat froid, puis d'utiliser un pinceau à pâtisserie pour enduire les parois latérales d'huile. Faites maintenant chauffer le plat jusqu'à ce que l'huile commence à fumer. Laissez ensuite refroidir les plats et jetez l'huile froide. Lavez ensuite soigneusement la vaisselle à l'eau chaude et séchez-la en la frottant. Les processus de combustion sont toujours associés à un certain développement d'odeurs. Il est recommandé de bien aérer la cuisine.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Par conséquent, gardez les sacs en plastique hors de portée des enfants en particulier.
- N'utilisez les ustensiles de cuisine ou de friture que pour l'usage auquel ils sont destinés. Ne le chauffez jamais sans surveillance et au réglage le plus élevé. Tournez les poignées sur le côté ou vers l'arrière et ne laissez pas les enfants s'approcher des plats chauds.
- N'utilisez pas de couvercles en verre endommagés et ne refroidissez pas les couvercles en verre chauds sous l'eau froide – ils pourraient se briser.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Tenez les ustensiles de cuisine uniquement par la poignée, mais n'oubliez pas que les poignées, les côtés et/ou le couvercle peuvent devenir chauds pendant les longues cuissons ou lorsqu'ils sont utilisés au four, ce qui présente un risque de brûlure. Utilisez donc des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des plats dont le contenu est chaud.
- Placez les ustensiles de cuisine ou de friture chauds uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Aucune modification ne peut être apportée au harnais.
- Lors de la cuisson, du braisage et de la friture, surtout sans couvercle, le liquide peut s'évaporer complètement. Si les aliments sont cuits à sec, il existe un risque d'inflammation.

Vous pouvez éviter la surchauffe en ne chauffant pas vos plats à vide à une température élevée. Lorsqu'ils sont remplis d'eau ou d'aliments contenant de l'eau, les températures dans les plats de cuisson ou de friture dépassent rarement de manière significative 100 °C. L'huile ou la graisse prévient d'une chaleur encore plus grande en développant de la fumée et des odeurs.

Incendie de graisse : Le développement de fumée indique la combustion de graisses. En cas de formation de fumée, éteignez immédiatement le poêle et aérez la pièce ! Si de l'huile s'enflamme accidentellement, n'éteignez pas le feu avec de l'eau, sinon il y a un risque d'explosion de graisse ! Étouffez les flammes avec un couvercle adapté ou une couverture anti-feu. Laissez refroidir les plats sur le feu éteint.

Consignes de sécurité et avertissements lors de la friture

La friture consiste à placer les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Cela est possible dans une friteuse spéciale, mais aussi dans des ustensiles de cuisine à parois suffisamment hautes et, si nécessaire, dans des plats à frire. En règle générale, il ne doit être rempli d'huile que jusqu'à un tiers de sa hauteur maximum. Utilisez une graisse ou une huile adaptée avec un point de fumée élevé. Placez uniquement les aliments dont la surface est sèche dans la graisse pour éviter les éclaboussures. Ne pas faire frire avec le couvercle. Si vous surchauffez la graisse, cela peut provoquer un incendie dangereux. Ne jetez pas d'huile ou de graisse dans les égouts.

3. INSTRUCTIONS POUR UNE CUISSON ET UNE FRITURE ÉCONOMES EN ÉNERGIE

Sources de chaleur

Vous pouvez déterminer à quel type de cuisinière votre poêle ou votre casserole est adaptée en regardant les pictogrammes sous la base de la casserole ou sur l'emballage en carton. Ne pas préchauffer les ustensiles de cuisine en fonte à puissance maximale. La chaleur a besoin de temps pour se répartir de manière optimale. Une puissance réduite est suffisante, permet d'économiser de l'énergie et assure une répartition plus uniforme de la température sur le fond des plats. Vous économiserez également de l'énergie si vous utilisez des plats adaptés à la cuisinière. Le diamètre du fond du plat doit être légèrement supérieur ou égal au diamètre de la zone de cuisson. Si elle est plus petite que la plaque de cuisson, l'énergie non utilisée est perdue sur les bords. Si elle est plus grande que la plaque chauffante, elle mettra plus de temps à chauffer. La taille de la flamme de la table de cuisson à gaz doit également être adaptée à la batterie de cuisine. Utilisez toujours la plus petite casserole ou poêle possible pour chaque plat. Utilisez pour les poêles de forme ovale ou rectangulaire, Des poêles à rôtir ou des plaques à griller, si possible une zone de rôtissage adaptée sur votre cuisinière.

Placez vos plats au centre d'une plaque chauffante ou d'une zone de cuisson adaptée. Ne retournez pas les aliments tant que les pores ne sont pas fermés. Vous pouvez ensuite le retourner facilement à l'aide d'une spatule. Vous pouvez cuisiner de manière particulièrement efficace sur le plan énergétique avec le

couvercle. Vous pouvez également économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle des poêles ou des casseroles et, si nécessaire, des plaques de cuisson et en baissant la température de la cuisinière ou en l'éteignant plus tôt.

La plupart des cuisinières modernes ont une surface en vitrocéramique. Si vous tirez ou poussez les plats sur la table de cuisson en vitrocéramique, des grains de sel, de la poussière et des particules similaires peuvent rayer la vitrocéramique. Soulevez donc toujours les plats lourds en fonte lorsque vous les déplacez.

Les plats en fonte ne doivent pas être exposés à de forts chocs de température. Nous vous conseillons donc de le réchauffer lentement et avec précaution à une température moyenne maximale. Des températures plus élevées sont ensuite possibles, par exemple pour saisir de la viande. Veuillez ne pas verser d'eau froide dans les plats chauds. Outre le risque de brûlure dû à la montée de vapeur, des microfissures peuvent apparaître dans la couche d'émail.

Induction : Si vous placez les plats de manière incorrecte ou s'ils sont trop petits pour la plaque de cuisson sélectionnée, votre cuisinière à induction risque de ne pas réagir aux plats. Consultez le manuel d'instructions du fabricant du poêle. Si les courants d'induction sont mal placés, ils peuvent également provoquer des dommages irréparables aux plats (par exemple surchauffe des parois latérales). Les bruits de bourdonnement sont un effet physique inévitable. Ils ne constituent pas un défaut de la cuisinière ou de la vaisselle et ne constituent pas un motif de réclamation. Attention : une cuisinière à induction peut chauffer une poêle ou une poêle vide à bien plus de 200 °C en quelques secondes au niveau de puissance le plus élevé et ainsi entraîner des défauts irréparables. En une minute, une température supérieure à la température d'auto-inflammation de nombreuses huiles de cuisson peut être atteinte.

Tables de cuisson vitrocéramiques et halogènes : Positionnez toujours correctement les ustensiles de cuisson et de friture pour assurer un transfert d'énergie optimal.

Cuisinières à gaz : placez toujours les ustensiles de cuisine au centre pour assurer une bonne tenue et éviter tout dommage dû à une surchauffe de la zone des bords.

Four : Nos ustensiles de cuisine en fonte sont généralement conçus pour des températures allant jusqu'à 250 °C. Les couvercles en verre résistent au four jusqu'à une température de 180 °C . À des températures plus élevées, le verre peut se briser. Les casseroles, couvercles et poêles comportant des pièces en plastique ne conviennent pas au four.

Application typique

Cuisson : Verser suffisamment de liquide dans les plats correctement placés. Le temps de cuisson augmente à mesure que vous chauffez de l'eau. 2/3 de la capacité nominale est la quantité de remplissage maximale des pots et ne doit pas être dépassée. Pour faire bouillir de l'eau, vous pouvez utiliser le réglage le plus élevé de votre plaque de cuisson. Lorsque l'eau commence à bouillir, il est recommandé de passer à un réglage de feu plus bas.

Friture avec de la matière grasse : Utilisez uniquement des huiles ou des graisses raffinées adaptées, résistantes à la chaleur, telles que l'huile de tournesol ou l'huile de colza. Chauffer les plats correctement placés sur le feu lentement et uniformément à feu moyen maximum. La chaleur peut alors être augmentée. Pour déterminer la bonne température de friture, plongez une cuillère en bois dans la graisse. Lorsque de petites bulles se forment sur la cuillère en bois, la bonne température de friture est atteinte. Vous pouvez maintenant mettre la nourriture dans le plat et réduire l'apport énergétique.

4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Après utilisation, laissez la vaisselle refroidir complètement avant de la nettoyer. Ne plongez pas les plats chauds dans l'eau froide et ne les remplissez pas d'eau froide. Le choc thermique peut endommager la couche d'émail et entraîner d'autres défauts.

Veuillez ne pas laisser sécher les résidus alimentaires et/ou les stocker dedans.

Les cuisiniers expérimentés préfèrent ne pas nettoyer les plats en fonte usagés avec des détergents, mais simplement les laver à l'eau chaude. Cela signifie que la patine qui s'est développée à cause de la brûlure ou au fil du temps, et qui aide les aliments à se détacher du fond du plat, n'est pas affectée. Bien sûr, vous pouvez également laver la vaisselle de manière intensive.

Nous recommandons un nettoyage à la main uniquement. Le nettoyage au lave-vaisselle peut donner une surface terne et sans éclat. Ceci ne constitue pas un motif de réclamation.

Si des résidus alimentaires sont collés aux ustensiles de cuisine en fonte, faites-les tremper dans de l'eau tiède avec un peu de détergent. Faites ensuite bouillir brièvement l'eau et nettoyez la vaisselle à la main comme d'habitude.

Séchez toujours soigneusement la vaisselle pour éviter la formation de rouille.

Décoloration externe : Une décoloration de la base et des parois extérieures peut survenir au fil du temps et de l'utilisation. Ceux-ci ne limitent pas la fonction des plats en fonte.

5. CONSEILS IMPORTANTS SUR LA MANIPULATION DES SURFACES ÉMAILLÉES

L'émail est semblable au verre. C'est dur, mais aussi sensible aux chocs. L'impact peut provoquer l'écailage et l'éclatement de l'émail. Si l'émail a été endommagé, il est recommandé d'huiler la zone endommagée pour la protéger de la rouille. Même si la zone endommagée commence à rouiller, vous pouvez toujours utiliser la vaisselle. Afin d'éviter la rouille dans les zones endommagées, les plats en fonte doivent toujours être soigneusement séchés. Veuillez ne pas ranger les ustensiles de cuisine en fonte lorsqu'ils sont encore humides.

Ustensiles de cuisine : Dans les ustensiles de cuisine en fonte émaillée, vous pouvez travailler avec des spatules en silicone, en bois ou en plastique.

6. REMARQUES SUR LES POIGNÉES, LES TIGES ET LES COUVERCLES

Les poignées, les poignées latérales et/ou les poignées du couvercle peuvent devenir chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures. Les poignées et boutons en plastique ne sont pas conçus pour être utilisés dans le four. En dehors de cela, vous pouvez utiliser nos couvercles en verre à des températures allant jusqu'à 180 °C. Les poignées vissées peuvent se desserrer. Il suffit de serrer la vis avec un tournevis ménager standard sans trop serrer. N'utilisez pas de couvercles en verre défectueux ou fortement rayés car ils pourraient se briser. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

7. GARANTIE

Si des réclamations devaient survenir malgré nos contrôles de qualité complets dans le cadre de la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner votre vaisselle à votre revendeur avec le ticket de caisse ou contacter notre service clientèle.

La garantie ne couvre pas l'usure normale. La garantie ne couvre pas les dommages ou signes d'usure résultant du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien fournies ici et donc d'une utilisation inappropriée, y compris, mais sans s'y limiter :

- Dommages causés par la surchauffe, la combustion et la carbonisation des graisses, de l'amidon et du sucre
- Décoloration, notamment causée par les huiles et les graisses
- signes visuels d'usure (par exemple décoloration, rayures) dus à une utilisation intensive sur la cuisinière et au four
- Dommages causés par un impact, un coup ou une chute
- Dommages dus aux chocs et rayures, même causés par une utilisation normale
- Dommages causés par un nettoyage inapproprié
- Dommages causés par des modifications apportées au produit

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux produits dans l'intérêt du progrès. Ceux-ci ne constituent pas un motif de réclamation. Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

8. ÉLIMINATION

Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations du système local d'élimination des déchets. Si possible, remettez le matériau précieux dans le cycle de recyclage après utilisation ! Si vous avez des questions, contactez votre entreprise locale d'élimination des déchets.

9. CONTACT ET SERVICE

Nous sommes toujours ouverts aux questions, suggestions et critiques. Parlez-nous ou écrivez-nous :

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Allemagne

Tél. : +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

GENTILE CLIENTE,

Avete scelto utensili da cucina o da frittura di alta qualità del marchio Schulte-Ufer, realizzati con grande attenzione ai dettagli e con materiali selezionati. Se trattato correttamente e curato nel modo giusto, potrete goderne a lungo.

Un uso improprio può causare danni. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la manutenzione. In caso di smarrimento, puoi trovare le nostre istruzioni per l'uso e la cura anche sulla nostra homepage (www.schulteuer.de).

La ghisa è un materiale tradizionale utilizzato da generazioni per realizzare utensili da cucina. I prodotti in ghisa sono rustici, pesanti e unici: grazie allo speciale metodo di produzione, il cosiddetto processo di fusione in sabbia, non esistono due articoli in ghisa uguali.

Per ottenere i migliori risultati di cottura possibili, gli utensili da cucina e da frittura in ghisa devono essere pesanti. Le pentole e le padelle in ghisa impiegano un po' più di tempo a riscaldarsi a causa della loro grande massa, ma immagazzinano il calore in modo ottimale e garantiscono una cottura estremamente uniforme.

I nostri utensili per cucinare e friggere sono destinati esclusivamente alla preparazione domestica di alimenti o ad applicazioni simili.

1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Poi fate bollire le pietanze con abbondante acqua. Quindi lavare i piatti con un normale detersivo e un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata. Infine, risciacquare e asciugare accuratamente.

Stagionatura

Si consiglia di sigillare i pori dello strato di smalto mediante un processo chiamato stagionatura. In questo modo, è possibile creare uno strato antiaderente naturale sulla superficie della vostra pentola in ghisa che riduce l'adesione dei cibi. Si può fare a meno della patina, ma in tal caso il cibo si attaccherà maggiormente alla padella.

Un modo per condire il piatto è quello di aggiungere al piatto freddo circa 3-5 millimetri di olio da cucina con un alto punto di fumo, come l'olio di girasole raffinato, e poi utilizzare un pennello da pasticceria per ricoprire d'olio le pareti laterali. Ora riscaldare la pirofila finché l'olio non inizia a fumare. Quindi lasciate raffreddare le stoviglie e smaltite l'olio freddo. Quindi lavare accuratamente i piatti con acqua calda e asciugarli strofinandoli. I processi di combustione sono sempre associati allo sviluppo di un certo odore. Si consiglia di ventilare bene la cucina.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

- Gli imballaggi come i sacchetti di plastica presentano un rischio di soffocamento. Pertanto, tenete i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare gli utensili per cucinare o friggere solo per lo scopo per cui sono stati concepiti. Non riscaldarlo mai incustodito e alla massima potenza. Girare le maniglie lateralmente o all'indietro e non lasciare che i bambini si avvicinino ai piatti caldi.
- Non utilizzare coperchi di vetro danneggiati e non raffreddare i coperchi di vetro caldi sotto l'acqua fredda: potrebbero rompersi.
- Non toccare le superfici calde. Afferrare la pentola solo per il manico, ma tenere presente che le maniglie, i lati e/o il coperchio possono diventare caldi durante lunghe cotture o quando si usa l'utensile in forno, con conseguente rischio di ustioni. Utilizzare quindi guanti da forno o presine. Prestare attenzione quando si trasportano stoviglie con contenuto caldo.
- Collocare gli utensili da cucina o da frittura caldi solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non è consentito apportare modifiche all'imbracatura.
- Durante la cottura, la brasatura e la frittura, soprattutto senza coperchio, il liquido può evaporare completamente. Se il cibo viene cotto a secco, c'è il rischio di incendio.

È possibile evitare il surriscaldamento evitando di riscaldare i piatti vuoti a una temperatura elevata. Quando si riempiono i contenitori con acqua o con alimenti contenenti acqua, le temperature durante la cottura o la frittura difficilmente superano significativamente i 100 °C. L'olio o il grasso segnalano un calore ancora maggiore, sviluppando fumo e odori.

Incendio di grassi: lo sviluppo di fumo indica la combustione di grassi. In caso di sviluppo di fumo, spegnere immediatamente la stufa e arieggiare la stanza! Se l'olio dovesse incendiarsi accidentalmente, non spegnere l'incendio con acqua, altrimenti c'è il rischio di un'esplosione di grasso! Soffocare le fiamme con un coperchio adatto o una coperta ignifuga. Lasciare raffreddare i piatti a fuoco spento.

Istruzioni di sicurezza e avvertenze durante la frittura

La frittura consiste nell'immergere il cibo in olio o grasso bollente. Ciò è possibile in una speciale friggitrice, ma anche in pentole con pareti sufficientemente alte e, se necessario, in teglie per friggere. Come regola generale, dovrebbe essere riempita di olio solo fino a un terzo della sua altezza. Utilizzare un grasso o un olio adatto con un punto di fumo elevato. Per evitare che il grasso schizzi, posizionare nel grasso solo gli alimenti con la superficie asciutta. Non friggere con il coperchio. Se si surriscalda il grasso, si può verificare un pericoloso incendio. Non gettare olio o grasso nello scarico.

3. ISTRUZIONI PER CUCINARE E FRIGGERE IN MODO EFFICIENTE DAL PUNTO DI VISTA ENERGETICO

Fonti di calore

Puoi capire a quale tipo di fornello è adatta la tua padella o padella per friggere guardando i pittogrammi sotto il fondo della padella o sulla confezione di cartone. Non preriscaldare le pentole in ghisa utilizzando la massima potenza. Il calore ha bisogno di tempo per distribuirsi in modo ottimale. È sufficiente una potenza ridotta, che consente di risparmiare energia e garantisce una distribuzione più uniforme della temperatura sul fondo delle stoviglie. Risparmierai anche energia se utilizzi stoviglie abbinate al piano cottura. Il diametro del fondo del piatto deve essere leggermente più grande o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo della piastra riscaldante, l'energia inutilizzata si disperde ai bordi. Se è più grande della piastra riscaldante, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas deve essere adattata alle pentole. Per ogni pietanza utilizzare sempre la pentola o la padella più piccola possibile. Utilizzare per teglie di forma ovale o rettangolare, Teglie per arrosti o piastre per grigliare, se possibile, una zona adatta per arrostiti sul fornello.

Disporre le stoviglie al centro di una piastra riscaldante o di una zona di cottura adatta. Non girare il cibo finché i pori non si sono chiusi. Poi puoi girarlo facilmente con una spatola. Con il coperchio puoi cucinare in modo particolarmente efficiente dal punto di vista energetico. È possibile risparmiare energia anche sfruttando il calore residuo delle padelle o delle frittture e, se necessario, delle piastre elettriche, e spegnendo o riducendo il fuoco prima del previsto.

La maggior parte delle stufe moderne ha una superficie in vetroceramica. Se si tirano o si spingono le stoviglie sul piano cottura in vetroceramica, granelli di sale, polvere e particelle simili possono graffiare la vetroceramica. Pertanto, quando si spostano stoviglie pesanti in ghisa, sollevarle sempre.

Le stoviglie in ghisa non devono essere esposte a forti sbalzi termici. Si consiglia pertanto di riscaldarlo lentamente e con attenzione, ad una temperatura media massima. Successivamente sono possibili temperature più elevate, ad esempio per rosolare la carne. Si prega di non versare acqua fredda nei piatti caldi. Oltre al rischio di scottature dovuto alla risalita del vapore, nello strato di smalto possono formarsi delle microfessure.

Induzione: se si posizionano le stoviglie in modo errato o se sono troppo piccole per il piano cottura selezionato, la cucina a induzione potrebbe non reagire alle stoviglie. Consultare il manuale di istruzioni del produttore della stufa. Se posizionate in modo errato, le correnti induttive possono inoltre causare danni irreparabili alle stoviglie (ad esempio surriscaldamento delle pareti laterali). I ronzii sono un effetto fisico inevitabile. Non costituiscono un difetto della cucina o delle stoviglie e non costituiscono motivo di reclamo. Attenzione: un piano cottura a induzione può riscaldare una padella o una friggitrice vuota a oltre 200 °C in pochi secondi, utilizzando la massima potenza, e causare così guasti irreparabili. In un minuto si può raggiungere una temperatura superiore a quella di autoaccensione di molti oli da cucina.

Piani cottura in vetroceramica e alogeni: posizionare sempre correttamente gli utensili per cucinare e friggere per garantire un trasferimento ottimale di energia.

Cucine a gas: posizionare sempre le pentole al centro per garantire la stabilità e prevenire danni dovuti al surriscaldamento dei bordi.

Forno: le nostre pentole in ghisa sono generalmente progettate per temperature fino a 250 °C. I coperchi in vetro sono resistenti al forno fino a una temperatura di 180 °C. A temperature più elevate il vetro può rompersi. Pentole, coperchi e padelle con parti in plastica non sono adatti all'uso in forno.

Applicazione tipica

Cottura: versare una quantità sufficiente di liquido nei piatti posizionati correttamente. Il tempo di cottura aumenta quanto più acqua si riscalda. La quantità di riempimento massima per le pentole è pari a 2/3 della capacità nominale e non deve essere superata. Per far bollire l'acqua, puoi usare la temperatura più alta del tuo fornello. Quando inizia a bollire, si consiglia di abbassare la temperatura.

Friggere con grassi: utilizzare solo oli o grassi raffinati adatti, ad alta temperatura, come l'olio di girasole o di colza. Riscaldare lentamente e uniformemente le pietanze correttamente posizionate sul fornello, al massimo a fuoco medio. Successivamente è possibile aumentare la temperatura. Per determinare la temperatura corretta di frittura, immergere un cucchiaino di legno nel grasso. Quando sul cucchiaino di legno si formano delle piccole bollicine, significa che è stata raggiunta la temperatura corretta per friggere. Ora puoi mettere il cibo nel piatto e ridurre l'apporto energetico.

4. PULIZIA DOPO L'USO

Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente le stoviglie prima di pulirle. Non immergere i piatti caldi in acqua fredda né riempirli con acqua fredda. Lo shock termico può danneggiare lo strato di smalto e causare ulteriori difetti.

Si prega di non lasciare che i residui di cibo si secchino e/o vengano conservati al suo interno.

I cuochi esperti preferiscono non pulire le stoviglie in ghisa usate con detersivi, ma semplicemente lavarle con acqua calda. Ciò significa che la patina che si è formata con la cottura o nel tempo, e che aiuta il cibo a staccarsi dal fondo del piatto, non viene alterata. Naturalmente è possibile anche lavare i piatti in modo intensivo.

Si consiglia di pulire esclusivamente a mano. La pulizia in lavastoviglie può dare luogo a superfici opache e spente. Ciò non costituisce motivo di reclamo.

Se sulla pentola in ghisa sono rimasti residui di cibo, immergeteli in acqua calda con un po' di detersivo. Quindi fate bollire brevemente l'acqua e lavate le stoviglie a mano come di consueto.

Asciugare sempre bene le stoviglie per evitare la formazione di ruggine.

Scolorimento esterno: con il passare del tempo e l'uso, la base e le pareti esterne potrebbero scolorirsi. Questi non limitano la funzionalità delle stoviglie in ghisa.

5. CONSIGLI IMPORTANTI SULLA MANIPOLAZIONE DELLE SUPERFICI SMALTATE

Lo smalto è simile al vetro. È duro, ma anche sensibile agli urti. L'impatto può causare scheggiature e scheggiature dello smalto. Se lo smalto è danneggiato, si consiglia di oliare la zona danneggiata per proteggerla dalla ruggine. Anche se la zona danneggiata inizia ad arrugginirsi, puoi comunque utilizzare i piatti. Per evitare la formazione di ruggine nelle zone danneggiate, le stoviglie in ghisa devono sempre essere asciugate accuratamente. Si prega di non riporre le pentole in ghisa quando sono ancora bagnate.

Utensili da cucina: nelle pentole in ghisa smaltata è possibile lavorare con spatole in silicone, di legno o di plastica.

6. NOTE SU MANICI, STELI E COPERCHI

Le maniglie, le maniglie laterali e/o le maniglie del coperchio potrebbero diventare calde. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni. Le maniglie e le manopole in plastica non sono adatte all'uso in forno. Inoltre, i nostri coperchi in vetro possono essere utilizzati fino a temperature di 180 °C. Le maniglie avvitate possono allentarsi. Basta stringere la vite con un normale cacciavite domestico, senza però stringere eccessivamente. Non utilizzare coperchi di vetro rotti o molto graffiati perché potrebbero rompersi. Utilizzare solo ricambi originali.

7. GARANZIA

Se nonostante i nostri approfonditi controlli di qualità dovessero sorgere reclami entro il periodo di garanzia legale o altri periodi di garanzia concessi, vi preghiamo di restituire le stoviglie insieme allo scontrino al vostro rivenditore o di contattare il nostro servizio clienti.

La garanzia non copre la normale usura. La garanzia non copre danni o segni di usura derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la cura qui fornite e quindi da un uso improprio, inclusi ma non limitati a:

- Danni causati dal surriscaldamento, dalla combustione e dalla carbonizzazione di grassi, amidi e zuccheri
- Scolorimento, causato soprattutto da oli e grassi
- segni visibili di usura (ad esempio scolorimento, graffi) dovuti all'uso intensivo sui fornelli e nel forno
- Danni causati da impatto, colpo o caduta
- Danni da impatto e graffi, anche causati dal normale utilizzo
- Danni causati da una pulizia non corretta
- Danni causati da modifiche al prodotto

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto nell'interesse del progresso. Questi non costituiscono motivo di reclamo. I diritti di garanzia previsti dalla legge valgono senza limitazioni.

8. SMALTIMENTO

Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti in conformità alle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti. Se possibile, reinserire il materiale prezioso nel ciclo di riciclaggio dopo l'uso! In caso di domande, contattare l'azienda locale di smaltimento rifiuti.

9. CONTATTI E ASSISTENZA

Siamo sempre aperti a domande, suggerimenti e critiche. Parla con noi o scrivici:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

BESTE KLANT,

U heeft gekozen voor hoogwaardig kook- of braadgerei van het merk Schulte-Ufer, dat met veel aandacht voor detail en uit geselecteerde materialen is vervaardigd. Als u er goed mee omgaat en het goed verzorgt, zult u er lang plezier van hebben.

Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Lees daarom deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. Mocht u deze kwijtraken, dan kunt u op onze homepage (www.schulteuf.de) ook onze gebruiks- en onderhoudsinstructies vinden.

Gietijzer is een traditioneel materiaal dat al generaties lang wordt gebruikt voor het maken van kookgerei. Producten van gietijzer zijn rustiek, zwaar en uniek – door de speciale productiemethode, het zogenaamde zandgietproces, is geen enkel gietijzeren product hetzelfde.

Om de beste kookresultaten te bereiken, moeten gietijzeren kook- en bakgerei zwaar zijn. Gietijzeren kook- en koekenpannen hebben door hun grote massa iets meer tijd nodig om op te warmen, maar ze slaan de warmte optimaal op en zorgen vervolgens voor een uiterst gelijkmatig kookproces.

Onze kook- en bakgerei zijn uitsluitend bedoeld voor de huishoudelijke bereiding van voedsel of soortgelijke toepassingen.

1. AANBEVELINGEN VOOR VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers en etiketten. Breng de gerechten vervolgens met ruim water aan de kook. Maak de vaat vervolgens schoon met een gewoon afwasmiddel en een zachte doek, spons of zachte borstel. Tot slot goed afspoelen en drogen.

Inbranden

Het wordt aanbevolen om de poriën van de emailaag te verzegelen door een proces dat 'inbranden' wordt genoemd. Op deze manier kunt u een natuurlijke antiaanbaklaag creëren op het oppervlak van uw gietijzeren kookgerei, waardoor het plakken van voedsel wordt verminderd. U kunt het patina weglaten, maar dan moet u er wel rekening mee houden dat er meer eten aan de pan blijft plakken.

Een manier om het gerecht op smaak te brengen, is door ongeveer 3 tot 5 millimeter kookolie met een hoog rookpunt, zoals geraffineerde zonnebloemolie, aan de koude schaal toe te voegen en vervolgens met een kwastje de zijanten met olie te bestrijken. Verwarm het gerecht tot de olie begint te roken. Laat de gerechten vervolgens afkoelen en gooi de koude olie weg. Was de vaat vervolgens zorgvuldig af met heet water en wrijf hem droog. Verbrandingsprocessen gaan altijd gepaard met een bepaalde geurentwikkeling. Het is aan te raden om de keuken goed te ventileren.

2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

- Verpakkingen zoals plastic zakken vormen een risico op verstikking. Houd plastic zakken daarom vooral buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het kook- of bakgerei alleen waarvoor het bedoeld is. Verwarm het nooit zonder toezicht en op de hoogste stand. Draai de handgrepen opzij of naar achteren en laat kinderen niet in de buurt van hete schalen komen.
- Gebruik geen beschadigde glazen deksels en koel hete glazen deksels niet af onder koud water – ze kunnen breken.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Houd de pan alleen bij de handgreep vast. Houd er rekening mee dat de handgrepen, zijanten en/of het deksel heet kunnen worden tijdens langdurige kookprocessen of bij gebruik in de oven. Hierdoor bestaat het risico op brandwonden. Gebruik daarom ovenwanten of pannenlappen. Wees voorzichtig bij het vervoeren van schalen met een hete inhoud.
- Plaats hete kook- of braadgerei alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Er mogen geen wijzigingen aan het harnas worden aangebracht.
- Bij het koken, stoven en bakken, vooral zonder deksel, kan de vloeistof volledig verdampen. Als voedsel droog wordt gekookt, bestaat er een risico op ontbranding.

U kunt oververhitting voorkomen door uw gerechten niet leeg op een hoge stand te verwarmen. Wanneer de pan gevuld is met water of waterhoudende voedingsmiddelen, stijgt de temperatuur van kook- of bakgerechten zelden significant boven de 100 °C. Olie of vet waarschuwen voor nog grotere hitte doordat er rook en geuren vrijkomen.

Vetbrand: Rookontwikkeling duidt op verbranding van vet. Indien er rook ontstaat, dient u onmiddellijk het fornuis uit te zetten en de ruimte te ventileren! Mocht er onverhoopt olie ontbranden, blus het vuur dan niet met water, anders bestaat het risico op een vetexplosie! Doof de vlammen met een geschikt deksel of een branddeken. Laat de gerechten afkoelen met het fornuis uit.

Veiligheids- en waarschuwingsinstructies bij het frituren

Bij frituren wordt voedsel in hete olie of vet gelegd. Dit kan in een speciale frituurpan, maar ook in voldoende hoogwandige kookgerei en eventueel frituurschalen. Als vuistregel geldt dat deze maximaal tot een derde van de hoogte met olie gevuld mag zijn. Gebruik geschikt vet of olie met een hoog rookpunt. Leg alleen voedsel met een droog oppervlak in het vet, om te voorkomen dat het vet gaat spetteren. Niet frituren met het deksel erop. Als u vet oververhit, kan er een gevaarlijke vetbrand ontstaan. Gooi geen olie of vet door de gootsteen.

3. INSTRUCTIES VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN EN FRITUREN

Warmtebronnen

Voor welk type fornuis uw kook- of koekenpan geschikt is, kunt u zien aan de pictogrammen onder de bodem van de pan of op de kartonnen verpakking. Verwarm de gietijzeren kookpot niet voor op maximaal vermogen. De warmte heeft tijd nodig om zich optimaal te verdelen. Een lager vermogen is voldoende, bespaart energie en zorgt voor een gelijkmatigere temperatuurverdeling op de bodem van de vaat. U bespaart bovendien energie als u servies gebruikt dat bij de kookplaat past. De diameter van de bodem van de schaal moet iets groter of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als het kleiner is dan de kookplaat, gaat er ongebruikte energie verloren aan de randen. Als de pan groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. De vlamgrootte van de gaskookplaat moet ook worden aangepast aan het kookgerei. Gebruik voor elk gerecht altijd de kleinste mogelijke pan of pot. Te gebruiken voor ovale of rechthoekige pannen, Braadpannen of grillplaten, indien mogelijk, een geschikte braadzone op uw fornuis.

Plaats uw gerechten in het midden van een geschikte kookplaat of kookzone. Draai het voedsel niet om voordat de poriën gesloten zijn. Daarna kun je het eenvoudig omdraaien met een spatel. Met de deksel op de pan kookt u bijzonder energiezuinig. U kunt ook energie besparen door gebruik te maken van de restwarmte van kook- of koekenpannen en eventueel kookplaten en door het fornuis lager of eerder uit te zetten.

De meeste moderne fornuizen hebben een glaskeramisch oppervlak. Als u het servies over de glaskeramische kookplaat trekt of duwt, kunnen zoutkorrels, stof en vergelijkbare deeltjes krassen op de glaskeramiek veroorzaken. Til daarom zware gietijzeren schalen altijd op als u ze verplaatst.

Gietijzeren schalen mogen niet worden blootgesteld aan sterke temperatuurschokken. Daarom adviseren wij om het langzaam en voorzichtig op te warmen, op een maximale gemiddelde temperatuur. Daarna zijn hogere temperaturen mogelijk, bijvoorbeeld voor het dichtschroeien van vlees. Giet geen koud water over de warme gerechten. Naast het risico op verbranding door opstijgende stoom, kunnen er ook micro-scheurtjes in de emailaag ontstaan.

Inductie: Als u de schalen verkeerd plaatst of als ze te klein zijn voor de gekozen kookplaat, kan het zijn dat uw inductiekookplaat niet reageert op de schalen. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis. Bij een verkeerde plaatsing kunnen de inductiestromen ook onherstelbare schade aan de schotels veroorzaken (bijv. oververhitting van de zijwanden). Zoemende geluiden zijn een onvermijdelijk fysiek effect. Ze duiden niet op een defect aan het fornuis of de vaat en vormen geen grond voor reclamatie. Let op: Een inductiekookplaat kan een lege kook- of koekenpan op het hoogste vermogen binnen enkele seconden tot ruim boven de 200 °C verhitten en zo tot onherstelbare defecten leiden. Binnen één minuut kan een temperatuur worden bereikt die hoger ligt dan de zelfontbrandingstemperatuur van veel bakoliën.

Glaskeramische en halogeen kookplaten: Plaats het kook- en bakgerei altijd op de juiste manier om een optimale energieoverdracht te garanderen.

Gasfornuizen: Plaats het kookgerei altijd in het midden, zodat het stevig staat en er geen schade ontstaat door oververhitting van de rand.

Oven: Onze gietijzeren kookgerei is over het algemeen ontworpen voor temperaturen tot 250 °C. Glazen deksels zijn ovenbestendig tot een temperatuur van 180 °C. Bij hogere temperaturen kan het glas breken. Pannen, deksels en pannen met kunststof onderdelen zijn niet ovenbestendig.

Typische toepassing

Koken: Vul de juiste schaaltes met voldoende vloeistof. Hoe meer water u verwarmt, hoe langer de kooktijd wordt. De maximale vulhoeveelheid voor potten bedraagt 2/3 van de nominale capaciteit en mag niet worden overschreden. Om water te koken, kunt u de hoogste stand van uw kookplaat gebruiken. Wanneer het begint te koken, is het raadzaam om het vuur lager te zetten.

Frituren met vet: Gebruik alleen geschikte, hittebestendige, geraffineerde oliën of vetten, zoals zonnebloemolie of koolzaadolie. Verwarm de gerechten die op de juiste manier op het fornuis zijn geplaatst langzaam en gelijkmatig op maximaal een middelmatige temperatuur. Vervolgens kan de warmte worden verhoogd. Om de juiste frituurtemperatuur te bepalen, houdt u een houten lepel in het vet. Wanneer er kleine belletjes op de houten lepel ontstaan, is de juiste frituurtemperatuur bereikt. Nu kunt u het voedsel in de schaal doen en de energietoevoer verminderen.

4. SCHOONMAKEN NA GEBRUIK

Laat de vaat na gebruik volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Dompel verwarmde schalen niet onder in koud water en vul ze niet met koud water. De temperatuurschok kan de emaillelaag beschadigen en tot verdere defecten leiden.

Laat geen voedselresten opdrogen en/of bewaar ze niet in de koelkast.

Ervaren koks geven er de voorkeur aan om gebruikte gietijzeren schalen niet met afwasmiddelen schoon te maken, maar ze gewoon met heet water af te wassen. Dit betekent dat de patina die door inbranden of door de tijd heen is ontstaan en die ervoor zorgt dat het eten loskomt van de bodem van de schaal, niet wordt aangetast. Uiteraard kunt u de vaat ook intensief afwassen.

Wij adviseren om het alleen met de hand te reinigen. Als u het in de vaatwasser schoonmaakt, kan het oppervlak dof en dof worden. Dit is geen reden voor een klacht.

Als er etensresten aan de gietijzeren pan vastzitten, laat deze dan weken in warm water met een beetje afwasmiddel. Breng het water vervolgens kort aan de kook en was de vaat zoals gewoonlijk met de hand af.

Droog de vaat altijd goed af om roestvorming te voorkomen.

Verkleuring aan de buitenkant: Door gebruik kan er na verloop van tijd verkleuring van de basis en de buitenwanden optreden. Deze beperken de functionaliteit van de gietijzeren schalen niet.

5. BELANGRIJK ADVIES OVER HET OMGAAN MET EMAILLE OPPERVlakKEN

Emaille lijkt op glas. Het is hard, maar ook schokgevoelig. Door stoten kan het glazuur afbrokkelen en versplinteren. Als het emaille beschadigd is, is het raadzaam om de beschadigde plek in te oliën om roest te voorkomen. Zelfs als het beschadigde gebied begint te roesten, kunt u de schalen nog steeds gebruiken. Om roestvorming op beschadigde plekken te voorkomen, moet gietijzeren servies altijd goed worden gedroogd. Berg het gietijzeren kookgerei niet op als het nog nat is.

Kookgerei: Bij geëmailleerde gietijzeren kookgerei kunt u werken met siliconen, houten of kunststof spatels.

6. OPMERKINGEN OVER HANDVATTEN, STELEN EN DEKSELS

Handgrepen, zijgrepen en/of dekselgrepen kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Kunststof handgrepen en knoppen zijn niet geschikt voor gebruik in de oven. Daarnaast kunt u onze glazen deksels gebruiken bij temperaturen tot 180 °C . Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een gewone huishoudschroevendraaier, maar niet te vast. Gebruik geen defecte of sterk bekraste glazen deksels, omdat deze kunnen breken. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

7. GARANTIE EN WAARBORG

Mochten er ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles binnen de wettelijke garantietermijn of andere verleende garantietermijnen toch klachten ontstaan, dan verzoeken wij u om uw servies samen met de kassabon terug te brengen naar uw verkoper of contact op te nemen met onze klantenservice.

Normale slijtage valt niet onder de garantie. De garantie dekt geen schade of tekenen van slijtage die het gevolg zijn van het niet opvolgen van de hier verstrekte gebruiks- en onderhoudsinstructies en dus van onjuist gebruik, waaronder maar niet beperkt tot:

- Schade veroorzaakt door oververhitting, verbranding en verkoling van vet, zetmeel en suiker
- Verkleuring, vooral veroorzaakt door oliën en vetten

- visuele tekenen van slijtage (bijv. verkleuring, krassen) door intensief gebruik op het fornuis en in de oven
- Schade door stoten, stoten of vallen
- Stootschade en krassen, zelfs veroorzaakt door normaal gebruik
- Schade veroorzaakt door onjuiste reiniging
- Schade veroorzaakt door wijzigingen aan het product

Wij behouden ons het recht voor om productwijzigingen door te voeren in het belang van de vooruitgang. Deze vormen geen grond voor een klacht. De wettelijke garantierechten zijn onverminderd van toepassing.

8. AFVALVERWERKING

Het product en de verpakking moeten worden afgevoerd volgens de voorschriften van het plaatselijke afvalverwerkingssysteem. Indien mogelijk, breng het waardevolle materiaal na gebruik terug in de recyclingkringloop! Als u vragen heeft, neem dan contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

9. CONTACT EN SERVICE

Wij staan altijd open voor vragen, suggesties en kritiek. Praat met ons of schrijf ons:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Duitsland

Telefoon: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuferr.de

SZANOWNY KLIENCIE,

Wybrałeś wysokiej jakości przybory do gotowania i smażenia marki Schulte-Ufer, które zostały wykonane z dużą dbałością o szczegóły i ze starannie wyselekcjonowanych materiałów. Jeśli będziesz się nim odpowiednio posługiwać i o nie właściwie dbać, będziesz się nim cieszyć przez długi czas.

Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie. Prosimy zatem o dokładne i uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i pielęgnacji. Jeśli zgubisz produkt, naszą instrukcję użytkowania i pielęgnacji znajdziesz także na naszej stronie internetowej (www.schulteuer.de).

Żeliwo to tradycyjny materiał, który od pokoleń jest używany do produkcji naczyń kuchennych. Produkty wykonane z żeliwa są rustykalne, ciężkie i niepowtarzalne – ze względu na specjalną metodę produkcji, tzw. proces odlewania piaskowego, nie ma dwóch identycznych przedmiotów żeliwnych.

Aby osiągnąć najlepsze efekty gotowania, żeliwne naczynia do gotowania i smażenia muszą być ciężkie. Naczynia i patelnie żeliwne nagrzewają się nieco dłużej ze względu na swoją dużą masę, ale optymalnie magazynują ciepło, dzięki czemu proces gotowania przebiega niezwykle równomierne.

Nasze przybory do gotowania i smażenia przeznaczone są wyłącznie do domowego przygotowywania żywności lub podobnych zastosowań.

1. ZALECENIA DOTYCZĄCE WSTĘPNEGO PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszelkie naklejki i etykiety. Następnie zagotuj potrawy w dużej ilości wody. Następnie umyj naczynia standardowym detergentem i miękką ściereczką, gąbką lub delikatną szczoteczką. Na koniec dokładnie wypłucz i osusz.

Przypalanie

Zaleca się uszczelnienie porów warstwy emalii poprzez proces zwany przypalaniem. W ten sposób można stworzyć naturalną powłokę nieprzywierającą na powierzchni naczyń żeliwnych, co zmniejsza przywieranie jedzenia. Można obejść się bez patyny, ale należy się liczyć z tym, że jedzenie będzie przywierać do patelni.

Jednym ze sposobów przyprawienia potrawy jest dodanie do zimnego naczynia około 3–5 milimetrów oleju do gotowania o wysokiej temperaturze dymienia, np. rafinowanego oleju słonecznikowego, a następnie posmarowanie ścianek bocznych olejem za pomocą pędzelka do ciasta. Teraz podgrzewaj naczynie, aż olej zacznie dymić. Następnie odstaw naczynia do ostygnięcia i wylej zimny olej. Następnie dokładnie umyj naczynia gorącą wodą i wytrzyj je do sucha. Procesom spalania zawsze towarzyszy powstawanie pewnego zapachu. Zaleca się dokładne wietrzenie kuchni.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Opakowania takie jak plastikowe torby stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego trzymaj plastikowe torby w miejscu niedostępnym, zwłaszcza dla dzieci.
- Używaj naczyń do gotowania i smażenia wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem. Nigdy nie podgrzewaj go bez nadzoru i nie ustawiaj na najwyższą temperaturę. Przesuń uchwyty na bok lub do tyłu i nie pozwalaj dzieciom zbliżyć się do gorących naczyń.
- Nie należy używać uszkodzonych szklanych pokrywek i nie chłodzić gorących szklanych pokrywek zimną wodą – mogą pęknąć.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Naczynia kuchenne należy trzymać wyłącznie za uchwyt, jednak należy pamiętać, że uchwyty, boki i/lub pokrywka mogą się nagrzewać podczas długiego gotowania lub używania ich w piekarniku, co stwarza ryzyko poparzenia. Dlatego należy używać rękawic kuchennych lub ściereczek. Zachowaj ostrożność podczas transportu naczyń z gorącą zawartością.
- Gorące naczynia do gotowania i smażenia należy stawiać wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji uprząży.
- Podczas gotowania, duszenia i smażenia, zwłaszcza bez pokrywki, może dojść do całkowitego odparowania płynu. Jeśli żywność jest gotowana na sucho, istnieje ryzyko zapłonu.

Możesz uniknąć przegrzania, nie podgrzewając pustych naczyń na wysokim poziomie. Potrawy wypełnione wodą lub żywnością zawierającą wodę, podczas gotowania lub smażenia, rzadko osiągają temperaturę znacznie przekraczającą 100 °C. Olej lub tłuszcz ostrzegają przed jeszcze większym ciepłem, wydzielając dym i zapachy.

Pożar tłuszczu: Powstawanie dymu świadczy o spalaniu się tłuszczu. W przypadku pojawienia się dymu należy natychmiast wyłączyć piec i przewietrzyć pomieszczenie! Jeżeli dojdzie do przypadkowego zapalenia się oleju, nie należy gasić ognia wodą, w przeciwnym razie istnieje ryzyko wybuchu tłuszczu! Uduśić płomień odpowiednią pokrywką lub kocem gaśniczym. Pozostaw naczynia do ostygnięcia przy wyłączonym piecu.

Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia dotyczące smażenia

Smażenie w głębokim tłuszczu polega na umieszczeniu jedzenia w gorącym oleju lub tłuszczu. Jest to możliwe w specjalnym głębokim frytkownicy, ale także w naczyniach kuchennych o odpowiednio wysokich ściankach i, jeśli to konieczne, w naczyniach do smażenia. Jako regułę przyjmuje się, że należy ją napęlić olejem maksymalnie do jednej trzeciej wysokości. Używaj odpowiedniego tłuszczu lub oleju o wysokiej temperaturze dymienia. Do smażenia na tłuszczu należy wkładać wyłącznie produkty spożywcze, których powierzchnia jest sucha, aby zapobiec pryskaniu tłuszczu. Nie smażyć pod przykryciem. Jeśli przegrzejesz tłuszcz, może to spowodować niebezpieczny pożar tłuszczu. Nie wylewaj oleju lub smaru do odpływu.

3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNEGO GOTOWANIA I SMAŻENIA

Źródła ciepła

Aby dowiedzieć się, do jakiego rodzaju kuchenki lub patelni nadaje się Twoja patelnia, sprawdź piktogramy umieszczone pod spodem patelni lub na tekturowym opakowaniu. Nie podgrzewaj naczyń żeliwnych, używając maksymalnej mocy. Ciepło potrzebuje czasu, aby rozprzecznić się optymalnie. Wystarczająca jest mniejsza moc, która pozwala zaoszczędzić energię i zapewnia bardziej równomierny rozkład temperatury na dnie naczyń. Zaoszczędzisz również energię, jeśli użyjesz naczyń, które pasują do kuchenki. Średnica dna naczynia powinna być nieznacznie większa lub równa średnicy strefy gotowania. Jeżeli jest mniejszy od płyty grzewczej, niewykorzystana energia jest tracona na krawędziach. Jeśli jest większy od płyty grzewczej, nagrzewanie będzie trwało dłużej. Wielkość płomienia kuchenki gazowej powinna być dostosowana do naczyń, w których gotujemy. Do przygotowania każdego dania używaj zawsze jak najmniejszego garnka lub patelni. Stosować do patelni o kształcie owalnym lub prostokątnym, Jeśli to możliwe, patelnie do pieczenia lub płyty grillowe, a także odpowiednia strefa do pieczenia na kuchence.

Umieść naczynia na środku odpowiedniej płyty grzewczej lub strefy gotowania. Nie obracaj jedzenia, dopóki pory się nie zamkną. Następnie można je łatwo przewrócić szpatułką. Szczególnie energooszczędne jest gotowanie pod przykryciem. Można też oszczędzać energię, wykorzystując ciepło resztkowe z gotowania lub smażenia na patelniach, a w razie potrzeby także z płyt grzewczych, a także zmniejszając moc palnika lub wyłączając go wcześniej.

Większość nowoczesnych pieców ma powierzchnię szklano-ceramiczną. Jeśli będziesz ciągnąć lub przesuwać naczynia po płycie ceramicznej, ziarenka soli, kurz i podobne cząsteczki mogą zarysować płytę ceramiczną. Dlatego zawsze podnoś ciężkie naczynia żeliwne podczas ich przenoszenia.

Naczyni żeliwnych nie należy narażać na silne wahania temperatury. Dlatego zalecamy powolne i ostrożne podgrzewanie w maksymalnie średniej temperaturze. Potem możliwe są wyższe temperatury, np. do obsmażania mięsa. Proszę nie wlewać zimnej wody do gorących naczyń. Oprócz ryzyka oparzenia unosząc się parą, w warstwie szklawi mogą pojawić się mikropęknięcia.

Indukcja: Jeśli naczynia umieścisz nieprawidłowo lub są one zbyt małe dla wybranej płyty grzewczej, kuchenka indukcyjna może nie reagować na naczynia. Zapoznaj się z instrukcją obsługi producenta pieca. Nieprawidłowe umieszczenie może spowodować nieodwracalne uszkodzenia naczyń (np. przegrzanie ich ścianek bocznych). Buczenie jest nieuniknionym efektem fizycznym. Nie stanowią one wady kuchenki ani naczyń i nie stanowią podstawy do reklamacji. Uwaga: kuchenka indukcyjna może w ciągu kilku sekund nagrząć pustą patelnię lub patelnię do temperatury znacznie przekraczającej 200 °C, co może prowadzić do nieodwracalnych uszkodzeń. W ciągu jednej minuty można osiągnąć temperaturę wyższą niż temperatura samozapłonu wielu olejów spożywczych.

Płyty ceramiczne i halogenowe: Zawsze prawidłowo ustawiaj naczynia do gotowania i smażenia, aby zapewnić optymalny transfer energii.

Kuchenki gazowe: Zawsze stawiaj naczynia kuchenne centralnie, aby mieć pewność, że stoją stabilnie i aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przegrzaniem krawędzi.

Piekarnik: Nasze żeliwne naczynia kuchenne są przeznaczone do temperatur do 250 °C. Szklane pokrywki można stosować w piekarniku do temperatury 180 °C. W wyższych temperaturach szkło może pęknąć. Garnki, pokrywki i patelnie z elementami plastikowymi nie są przystosowane do użytku w piekarniku.

Typowe zastosowanie

Gotowanie: Należy odpowiednią ilość płynu do prawidłowo umieszczonych naczyń. Czas gotowania wydłuża się im więcej wody podgrzejesz. Maksymalna ilość napełnienia garnków wynosi 2/3 pojemności nominalnej i nie należy jej przekraczać. Aby zagotować wodę, możesz użyć najwyższego ustawienia kuchni. Gdy woda zacznie wrzeć, zaleca się ustawienie niższej temperatury.

Smażenie na tłuszczu: Należy używać wyłącznie odpowiednich, wysokotemperaturowych, rafinowanych olejów lub tłuszczów, np. oleju słonecznikowego lub rzepakowego. Podgrzewaj naczynia prawidłowo ustawione na kuchence powoli i równomiernie, maksymalnie na średnim ogniu. Następnie można zwiększyć temperaturę. Aby ustalić właściwą temperaturę smażenia, zanurz drewnianą łyżkę w tłuszczu. Gdy na drewnianej łyżce zaczną się formować małe bąbelki, oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura smażenia. Teraz możesz włożyć jedzenie do naczynia i zmniejszyć podaż energii.

4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu należy odczekać, aż naczynia całkowicie ostygną, zanim je umyjemy. Nie zanurzaj gorących naczyń w zimnej wodzie i nie napełniaj ich zimną wodą. Szok termiczny może uszkodzić warstwę szklawą i doprowadzić do dalszych defektów.

Nie należy dopuszczać do wyschnięcia resztek jedzenia i przechowywać ich w pojemniku.

Doświadczeni kucharze wolą nie czyścić używanych naczyń żeliwnych detergentami, lecz po prostu myć je gorącą wodą. Oznacza to, że patyna, która wytworzyła się w wyniku wypalania lub upływu czasu i która ułatwia oddzielanie się jedzenia od dna naczynia, nie ulega uszkodzeniu. Oczywiście, naczynia można też myć intensywnie.

Zalecamy czyszczenie wyłącznie ręczne. Mycie w zmywarce może spowodować, że powierzchnia stanie się matowa i pozbawiona blasku. Nie stanowi to podstawy do złożenia skargi.

Jeśli do żeliwnego naczynia kuchennego przywarły resztki jedzenia, należy je namoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu. Następnie krótko zagotuj wodę i umyj naczynia ręcznie jak zwykle.

Aby zapobiec powstawaniu rdzy, zawsze dokładnie osuszaj naczynia.

Przebarwienia zewnętrzne: Z biegiem czasu, w wyniku użytkowania, może dojść do przebarwienia podstawy i ścianek zewnętrznych. Nie ograniczają one funkcjonalności naczyń żeliwnych.

5. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBCHODZENIA SIĘ Z POWIERZCHNIAMI EMALIOWANYMI

Emalia jest podobna do szkła. Jest twardy, ale i wrażliwy na wstrząsy. Uderzenia mogą spowodować odpryskiwanie i pękanie szklawa. Jeśli emalia uległa uszkodzeniu, zaleca się naoliwienie uszkodzonego miejsca w celu zabezpieczenia go przed rdzą. Nawet jeśli uszkodzona część zacznie rdzewieć, nadal możesz korzystać z naczyń. Aby zapobiec powstawaniu rdzy w uszkodzonych miejscach, naczynia żeliwne należy zawsze dokładnie osuszyć. Prosimy nie chować naczyń żeliwnych, gdy są jeszcze mokre.

Naczynia kuchenne: W przypadku naczyń żeliwnych emaliowanych można używać szpatulek silikonowych, drewnianych lub plastikowych.

6. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW, TRZONÓW I POKRYWEK

Uchwyty, uchwyty boczne i/lub uchwyty pokrywy mogą się nagrzewać. Aby uniknąć oparzeń, należy używać rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki. Uchwyty i gałki z tworzywa sztucznego nie są przeznaczone do stosowania w piekarniku. Oprócz tego nasze szklane pokrywy można stosować w temperaturach do 180 °C. Uchwyty śrubowe mogą się poluzować. Wystarczy dokręcić śrubę standardowym domowym śrubokrętem, nie dokręcając jej zbyt mocno. Nie należy używać pękniętych lub mocno porysowanych szklanych pokrywek, gdyż mogą one pęknąć. Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne.

7. GWARANCJA I RĘKOJMIA

Jeżeli, mimo przeprowadzenia przez nas kompleksowej kontroli jakości, w okresie gwarancji ustawowej lub innych okresach udzielonej gwarancji pojawią się jakiegokolwiek reklamacje, prosimy o odesłanie naczyń do sprzedawcy wraz z paragonem lub o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń lub śladów zużycia wynikających z nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i pielęgnacji zamieszczonych w niniejszym dokumencie, a tym samym niewłaściwego użytkowania, w tym, lecz nie wyłącznie:

- Uszkodzenia spowodowane przegrzaniem, spaleniem i zwęgleniem tłuszczu, skrobi i cukru
- Przebarwienia, zwłaszcza spowodowane olejami i tłuszczami
- widoczne ślady zużycia (np. przebarwienia, zarysowania) wynikające z intensywnego użytkowania na kuchence i w piekarniku
- Uszkodzenia spowodowane uderzeniem, upadkiem lub uderzeniem
- Uszkodzenia i zarysowania powstałe w wyniku uderzeń, nawet te spowodowane normalnym użytkowaniem
- Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym czyszczeniem
- Uszkodzenia powstałe w wyniku zmian w produkcie

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach w celu zapewnienia postępu. Nie stanowią one podstaw do złożenia skargi. Ustawowe prawa gwarancyjne obowiązują bez ograniczeń.

8. UTYLIZACJA

Produkt i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji odpadów. Jeśli to możliwe, po wykorzystaniu oddaj wartościowy materiał do recyklingu! Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

9. KONTAKT I SERWIS

Jesteśmy zawsze otwarci na pytania, sugestie i krytykę. Skontaktuj się z nami lub napisz do nas:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Telefon: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de

CARO CLIENTE,

Escolheu utensílios de cozinha ou de fritura de alta qualidade da marca Schulte-Ufer, que foram fabricados com grande atenção aos detalhes e com materiais selecionados. Se manuseado e cuidado corretamente, poderá desfrutar dele durante muito tempo.

O uso indevido pode causar danos. Por isso, leia estas instruções de utilização e cuidados completa e cuidadosamente. Caso o perca, também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados na nossa página inicial (www.schulteuer.de).

O ferro fundido é um material tradicional que tem sido utilizado há gerações para fazer utensílios de cozinha. Os produtos feitos de ferro fundido são rústicos, pesados e únicos – devido ao método especial de produção, o chamado processo de fundição em areia, não existem dois artigos de ferro fundido iguais.

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, os utensílios de cozinha e de fritura em ferro fundido precisam de ser pesados. As panelas e frigideiras de ferro fundido demoram um pouco mais a aquecer devido à sua grande massa, mas armazenam o calor de forma ideal e garantem um processo de cozedura extremamente uniforme.

Os nossos utensílios de cozinha e fritura destinam-se apenas à preparação de alimentos domésticos ou aplicações similares.

1. RECOMENDAÇÕES SOBRE O PRÉ-TRATAMENTO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, remova todos os autocolantes e etiquetas. Depois ferva os pratos com bastante água. De seguida, lave a loiça com um detergente comum e um pano macio, esponja ou escova suave. Por fim, enxague e seque bem.

Temperagem

Recomenda-se selar os poros da camada de esmalte por meio de um processo chamado temperagem. Dessa forma, você pode criar uma camada antiaderente natural na superfície de suas panelas de ferro fundido, reduzindo a aderência dos alimentos. Pode dispensar a pátina, mas terá de esperar que mais comida se agarre à panela.

Uma forma de temperar o prato é adicionar cerca de 3 a 5 milímetros de óleo de cozinha com um ponto de fumo elevado, como o óleo de girassol refinado, ao prato frio e, em seguida, utilizar um pincel de cozinha para cobrir as paredes laterais com óleo. Aqueça agora o prato até que o óleo comece a deitar fumo. Depois deixe a louça arrefecer e rejeite o óleo frio. Depois lave a louça cuidadosamente com água quente e seque-a. Os processos de queima estão sempre associados ao desenvolvimento de um determinado odor. Recomenda-se ventilar bem a cozinha.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E AVISO

- As embalagens como os sacos de plástico apresentam risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de plástico longe das crianças, principalmente.
- Utilize os utensílios de cozinha ou de fritura apenas para o fim a que se destinam. Nunca o aqueça sem supervisão e na definição mais alta. Rode as pegas para os lados ou para trás e não permita que as crianças se aproximem de pratos quentes.
- Não utilize tampas de vidro danificadas e não arrefeça tampas de vidro quentes em água fria – podem partir.
- Não toque em superfícies quentes. Segure a panela apenas pelo cabo, mas lembre-se que as pegas, laterais e/ou tampa podem aquecer durante longos processos de cozedura ou quando utilizadas no forno, apresentando risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou pegas de panela. Tenha cuidado ao transportar pratos com conteúdo quente.
- Coloque utensílios de cozinha ou de fritura quentes apenas em superfícies planas, estáveis e resistentes ao calor.
- Não é permitido fazer modificações no arnês.
- Ao cozinhar, estufar e fritar, especialmente sem tampa, o líquido pode evaporar completamente. Se os alimentos forem cozinhados secos, existe o risco de ignição.

Pode evitar o sobreaquecimento não aquecendo os seus pratos vazios numa configuração alta. Quando cheios de água ou de alimentos que contenham água, as temperaturas nos pratos de cozedura ou fritura raramente sobem significativamente acima dos 100 °C. O óleo ou a gordura alertam para um calor ainda maior, pois produzem fumo e odores.

Incêndio de gorduras: A formação de fumo indica a queima de gorduras. Se houver fumo, desligue imediatamente o fogão e ventile o ambiente! Se o óleo acidentalmente se incendiar, não apague o fogo com

água, caso contrário existe o risco de explosão de gordura! Apague as chamas com uma tampa adequada ou com um cobertor anti-fogo. Deixe os pratos arrefecerem com o fogão desligado.

Instruções de segurança e advertências ao fritar

Fritar implica colocar alimentos em óleo ou gordura quente. Isto é possível numa fritadeira especial, mas também em utensílios de cozinha com paredes suficientemente altas e, se necessário, em pratos de fritura. Utilize gordura ou óleo adequado com um ponto de fumo elevado. Coloque os alimentos apenas com a superfície seca na gordura para evitar salpicos. Não frite com a tampa fechada. Se sobreaquecer a gordura, pode causar um incêndio perigoso. Não deite óleo ou gordura no ralo.

3. INSTRUÇÕES PARA COZINHAR E FRITAR COM EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Fontes de calor

Pode saber para que tipos de fogão a sua panela ou frigideira é adequada, observando os pictogramas sob a base da panela ou na embalagem de cartão. Não pré-aqueça as panelas de ferro fundido utilizando a potência máxima. O calor precisa de tempo para ser distribuído de forma ideal. A potência reduzida é suficiente, poupa energia e garante uma distribuição mais uniforme da temperatura no fundo dos pratos. Também poupará energia se usar pratos que combinem com o fogão. O diâmetro do fundo do prato deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura. Se for inferior à placa de aquecimento, a energia não utilizada será perdida nas extremidades. Se for maior do que a placa de aquecimento, demorará mais tempo a aquecer. O tamanho da chama do fogão a gás também deve ser adaptado ao utensílio de cozinha. Utilize sempre a panela ou frigideira mais pequena possível para cada prato. Utilize para formas ovais ou retangulares, Assadeiras ou grelhas, se possível, uma área de assar adequada no seu fogão.

Coloque os seus pratos no centro de uma placa de aquecimento ou de uma zona de cozedura adequada. Não vire os alimentos até que os poros estejam fechados. Depois pode virá-lo facilmente com uma espátula. Pode cozinhar de forma especialmente eficiente energeticamente com a tampa fechada. Também pode poupar energia aproveitando o calor residual das panelas ou frigideiras e, se necessário, das chapas elétricas, e desligando o fogão mais cedo ou diminuindo a potência.

A maioria dos fogões modernos tem uma superfície vitrocerâmica. Se puxar ou empurrar os pratos sobre o fogão vitrocerâmico, os grãos de sal, pó e partículas semelhantes podem riscar a vitrocerâmica. Por isso, levante sempre pratos pesados de ferro fundido ao movê-los.

Os pratos de ferro fundido não devem ser expostos a choques térmicos fortes. Por isso, recomendamos aquecê-lo lenta e cuidadosamente a uma temperatura média máxima. Depois disso, são possíveis temperaturas mais elevadas, por exemplo, para selar carne. Por favor, não deite água fria em pratos quentes. Para além do risco de escaldamento devido ao vapor ascendente, podem ocorrer microfissuras na camada de esmalte.

Indução: Se posicionar os pratos incorretamente ou se forem demasiado pequenos para o fogão selecionado, o seu fogão de indução poderá não responder aos pratos. Consulte o manual de instruções do fabricante do fogão. Se colocadas incorretamente, as correntes de indução também podem causar danos irreparáveis nos pratos (por exemplo, sobreaquecimento das paredes laterais). Os zumbidos são um efeito físico inevitável. Não representam um defeito no fogão ou na loiça e não são motivo de queixa. Atenção: Um fogão de indução pode aquecer uma panela ou frigideira vazia a mais de 200 °C em segundos na potência máxima, causando defeitos irreparáveis. Num minuto, é possível atingir uma temperatura acima da temperatura de autoignição de muitos óleos alimentares.

Fogões de vitrocerâmica e halogéneo: posicione sempre os utensílios de cozedura e fritura corretamente para garantir a transferência de energia ideal.

Fogões a gás: Coloque sempre os utensílios de cozinha centrados para garantir que ficam firmes e evitar danos devido ao sobreaquecimento da zona das bordas.

Forno: Os nossos utensílios de cozinha em ferro fundido são geralmente concebidos para temperaturas até 250 °C. As tampas de vidro podem ser levadas ao forno até uma temperatura de 180 °C. A temperaturas mais elevadas o vidro pode partir. As painéis, tampas e frigideiras com peças de plástico não podem ir ao forno.

Aplicação típica

Cozedura: Coloque líquido suficiente nos pratos corretamente posicionados. O tempo de cozedura aumenta quanto mais água aquecer. 2/3 da capacidade nominal é a quantidade máxima de enchimento para painéis e não deve ser excedida. Para ferver água, pode utilizar a definição mais alta do seu fogão. Quando começar a ferver, é recomendável mudar para uma definição de lume mais baixa.

Fritura com gordura: Utilize apenas óleos ou gorduras refinados, adequados e de alta temperatura, como o óleo de girassol ou o óleo de colza. Aqueça os pratos corretamente colocados no fogão de forma lenta e uniforme, em lume médio no máximo. O calor pode então ser aumentado. Para determinar a temperatura correta de fritura, segure uma colher de pau na gordura. Quando se formarem pequenas bolhas na colher de pau, foi atingida a temperatura correta para fritar. Agora pode colocar a comida no prato e reduzir o fornecimento de energia.

4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

Após a utilização, deixe a louça arrefecer completamente antes de começar a limpá-la. Não mergulhe os pratos aquecidos em água fria nem os encha com água fria. O choque térmico pode danificar a camada de esmalte e provocar mais defeitos.

Não deixe os resíduos de alimentos secarem e/ou armazená-los no mesmo.

Os cozinheiros experientes preferem não limpar os pratos de ferro fundido usados com detergentes, mas apenas lavá-los com água quente. Isto significa que a pátina desenvolvida pela queima ao longo do tempo, que ajuda a comida a soltar-se do fundo do prato, não é afetada. Claro que também pode lavar a loiça intensivamente.

Recomendamos que a limpeza seja feita apenas à mão. A limpeza na máquina de lavar loiça pode resultar numa superfície baça e sem brilho. Isto não constitui motivo para reclamação.

Se houver resíduos de alimentos agarrados à panela de ferro fundido, deixe-a de molho em água morna com um pouco de detergente. Depois, ferva a água brevemente e lave a loiça à mão, como habitualmente.

Seque sempre bem a louça para evitar a formação de ferrugem.

Descoloração exterior: A descoloração da base e das paredes exteriores pode ocorrer com o tempo e a utilização. Isto não limita a função dos pratos de ferro fundido.

5. CONSELHOS IMPORTANTES SOBRE O MANUSEAMENTO DE SUPERFÍCIES DE ESMALTE

O esmalte é semelhante ao vidro. É duro, mas também sensível a choques. O impacto pode fazer com que o verniz lasque e lasque. Se o esmalte estiver danificado, é recomendável lubrificar a área danificada para a proteger da ferrugem. Mesmo que a área danificada comece a enferrujar, ainda poderá utilizar os pratos. Para evitar a ferrugem nas zonas danificadas, os pratos de ferro fundido devem estar sempre bem secos. Não guarde as panelas de ferro fundido enquanto ainda estiverem húmidas.

Utensílios de cozinha: Em panelas de ferro fundido esmaltado pode trabalhar com espátulas de silicone, madeira ou plástico.

6. NOTAS SOBRE PEGAS, HASTES E TAMPAS

As pegas, as pegas laterais e/ou as pegas da tampa podem ficar quentes. Use luvas de forno ou pegas de panela para evitar queimaduras. As pegas e botões de plástico não são concebidos para utilização no forno. Além disso, pode utilizar as nossas tampas de vidro a temperaturas até 180 °C . As pegas parafusadas podem ficar soltas. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas doméstica comum, sem apertar demasiado. Não utilize tampas de vidro defeituosas ou muito riscadas, pois podem partir. Utilize apenas peças de substituição originais.

7. GARANTIA

Caso surja alguma reclamação, apesar das nossas verificações de qualidade abrangentes dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva os seus pratos ao seu concessionário juntamente com o recibo ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

A garantia não cobre o desgaste normal. A garantia não cobre danos ou sinais de desgaste resultantes do não cumprimento das instruções de utilização e cuidados aqui fornecidas e, portanto, utilização indevida, incluindo, mas não se limitando a:

- Danos causados pelo sobreaquecimento, queima e carbonização de gordura, amido e açúcar
- Descoloração, especialmente provocada por óleos e gorduras

- sinais visuais de desgaste (por exemplo, descoloração, riscos) devido ao uso intensivo no fogão e no forno
- Danos causados por impacto, pancada ou queda
- Danos por impacto e riscos, mesmo causados pelo uso normal
- Danos causados por limpeza inadequada
- Danos causados por alterações no produto

Reservamo-nos o direito de fazer alterações ao produto que visem o progresso. Estas não constituem motivos de reclamação. Os direitos de garantia legal aplicam-se sem restrições.

8. DESCARTE

O produto e a sua embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas do sistema local de eliminação de resíduos. Se possível, devolva o material valioso ao ciclo de reciclagem após a utilização! Caso tenha alguma dúvida, contacte a empresa local de eliminação de resíduos.

9. CONTACTO E SERVIÇO

Estamos sempre abertos a perguntas, sugestões e críticas. Fale connosco ou escreva-nos:

Josef Schulte-Ufer KG

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemanha

Telefone: +49 (0)2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de



Josef Schulte-Ufer KG

Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

Phone: +49 (0) 2933.981-0

info@schulte-ufer-kg.de · www.schulteufer.de

CU-1021-1