

Інструкція по догляду за чавунними виробами Petromax

Нам приємно, що ви обрали продукт нашої компанії. Щоб ви отримали масу задоволення від обраного чавунного продукту Petromax, ми хотіли б детально поінформувати вас про основні типи продуктів і властивості чавуну. Якщо ви хочете насолоджуватися обраним чавунним виробом Petromax протягом тривалого часу, належне використання і регулярний догляд за чавунним виробом Petromax мають бути рутинною справою.

ВАЖЛИВО: Чавунний виріб Petromax поставляється з витриманим покриттям (попередньо оброблена поверхня), тобто його не потрібно прокалювати перед першим використанням. Ця інструкція з догляду допоможе вам зберегти ваш виріб протягом тривалого терміну служби.

1 Інформація про цю інструкцію



Перед використанням чавунного продукту Petromax повністю прочитайте інструкцію з догляду. Інструкція є основою для безпечного поводження з чавунним продуктом Petromax. Неправильне використання може призвести до травм та пошкодження майна. Інструкцію також необхідно передати при перепродажі товару! Тому зберігайте всі документи для подальшого використання або для наступного власника.



Ця інструкція є доповненням до надрукованої на упаковці або вкладишу до вашого чавунного продукту Petromax. Там ви знайдете більш детальну інформацію щодо опису окремих частин. Ви можете дізнатися, який це продукт, за артикулом, який можна знайти на упаковці або на самому продукті Petromax, напр. «ft9» на кришці вашої Голандської печі ft9 як рельєф або «fp20» на ручці вашої сковорідки fp20.

1.1 Що означають символи та попередження?

	УВАГА! Гаряча поверхня!
	УВАГА! Ризик травмування! Вказує на ситуації, які можуть призвести до травм, якщо їх не уникати.
	Використовуйте засоби захисту рук.
	Придатний для харчових продуктів

	<p>Перед першим використанням: зніміть пакувальний матеріал. Прополощіть виріб гарячою, а потім холодною водою і добре просушіть.</p>
	<p>Перед запіканням: очищення слід проводити водою та м'яким нейтральним миючим засобом, водою та ганчіркою. Забезпечте короткочасний контакт із миючим засобом.</p>
	<p>Не використовуйте миючі засоби для очищення.</p>
	<p>Не можна мити в посудомийній машині.</p>
	<p>Підходить для використання на електроплиті.</p>
	<p>Підходить для використання на склокерамічній плиті.</p>
	<p>Підходить для використання на газовій плиті.</p>
	<p>Підходить для використання на індукційних плитах.</p>
	<p>Чавунний посуд можна використовувати на відкритому вогні в каміні або на багатті.</p>
	<p>Не підходить для використання в мікрохвильовій печі.</p>

	Не підходить для морозильної камери.
	Максимальний температурний діапазон для використання
	Не підходить як поверхня для різання.
	Код вказує на матеріал для полегшення переробки.
	Термометр попередньо встановлено.
	Кришку можна використовувати як сковорідку.
	Для роботи в якості печі на кришку можна покласти вугілля або брикети. Чавунний казан можна використовувати як на вугіллі, так і на брикетах.

2 Використання чавунного виробу Petromax за призначенням

2.1 Можливе застосування

Чавунна продукція Petromax відома своєю довговічністю, теплопровідністю та універсальністю. Ось кілька типових застосувань.

Смаження та тушкування: чавунні сковороди та каструлі ідеально підходять для смаження та тушкування м'яса, птиці, овочів та інших інгредієнтів. Рівномірний розподіл тепла сприяє стабільному готуванню.

Випікання: деякі чавунні вироби Petromax придатні для використання в духовці. Їх можна використовувати для випікання хліба, тортів, запіканок та інших страв для духовки.

Смаження у фритюрі: завдяки своїй термостійкості чавунні сковорідки добре підходять для смаження їжі у фритюрі. Висока теплоємність забезпечує рівномірний контроль температури.

Гриль: чавунні сковороди-гриль і пластини-гриль можна використовувати на плиті або в духовці для приготування м'яса, овочів або інших страв на грилі.

Супи та рагу: великі чавунні каструлі ідеально підходять для приготування супів, рагу та інших страв, які вимагають більш тривалого приготування.

Збереження тепла: Чавун дуже добре зберігає тепло, тому чавунні вироби Petromax можна використовувати для збереження тепла їжі на столі або під час подачі.

Важливо відзначити, що виріб з чавуну Petromax необхідно часто прожарювати або змащувати, щоб покращити його антипригарні властивості та продовжити термін служби. (див. розділ «Випікання»)

Щоб зберегти якість чавунного виробу Petromax, слід дотримуватися вказівок щодо догляду, таких як уникання агресивних засобів для чищення та регулярного змащування маслом.

2.2 Технічні характеристики використання за призначенням та обмеження:

- Типи харчових продуктів, які повинні контактувати з чавунним виробом Petromax: усі види харчових продуктів (водні, алкогольні та жирні продукти, а також молочні продукти), крім кислих продуктів.



- Тривалість і температура обробки та зберігання в контактi з їжею/умови використання: застосування при високій температурі для нагрівання, варіння та випікання або подачі їжі. Чавунні вироби Petromax не підходять для зберігання харчових продуктів.

- Інформація щодо необхідної обробки або обмежень щодо використання матеріалу, що контактує з харчовими продуктами: перед першим використанням очистіть гарячою водою, а потім ретельно висушіть. Не використовуйте засіб для миття посуду. Зберігати в сухому місці. Завдяки попередньо обробленій поверхні прокалювання не потрібно. Під час використання уникайте кислих продуктів. Чавун може іржавіти і потребує особливого догляду для збереження його харчових властивостей. Тому він непридатний для зберігання харчових продуктів.

2.3 Належні типи використання

Чавунний посуд Petromax є універсальним, і ви можете використовувати чавунний посуд Petromax без ніжок на всіх типах плит.

Варильна поверхня: чавунні сковорідки та каструлі можна використовувати на звичайних плитах, будь то газові, електричні чи індукційні. Рівномірний розподіл тепла чавуну забезпечує хороший результат приготування.

Духова шафа: чавунні вироби Petromax стійкі до високої температури тому їх можна використовувати в духовці. Вони чудово підходять для рагу, печені або для випікання хліба та десертів.

примітка

Ставте чавунний виріб Petromax в духовку не на дно, а на решітку!

Гриль: чавунні сковорідки або планчі-гриль ідеально підходять для смаження м'яса, овочів або інших страв, приготованих на грилі. Їх можна використовувати на відкритому грилі або на плиті.

Вогнище/багаття: чавунний виріб Petromax можна використовувати на відкритому вогні в ямі чи багатті. Це робить його ідеальним для приготування їжі на відкритому повітрі у кемпінгу або для приготування барбеку.

Зони для приготування їжі на відкритому повітрі: чавунні каструлі та сковорідки також можна використовувати на спеціальних територіях для приготування їжі на відкритому повітрі, таких як кемпінгові печі або вогнища.

Індукційна плита: чавунні вироби Petromax підходять для використання на індукційних плитах.


примітка

Важливо зазначити, що поводження з чавунними сковорідками та каструлями може вимагати деяких особливих міркувань залежно від методу прожарювання. Наприклад, чавун має стояти рівно та стабільно на індукційних плитах, а відповідна поверхня є важливою під час використання на відкритому вогні. Завжди дотримуйтеся інструкцій виробника та рекомендованих інструкцій з догляду для конкретного методу приготування!

3 Для Вашої безпеки

- Завжди працюйте з обережністю і лише тоді, коли ви добре почуваєтесь: втома, хвороба, вживання алкоголю, вплив ліків і наркотиків унеможливають безпечне використання чавунних продуктів Petromax.
- Перед використанням перевірте чавунний виріб Petromax на наявність пошкоджень. Не використовуйте пошкоджений посуд. Якщо присутня пошкоджена частина, її необхідно замінити перед наступним використанням.
- Виберіть оптимальний розмір варильної поверхні для вашого чавунного продукту Petromax. Щоб уникнути травм або матеріальних збитків, дотримуйтеся навантаження типу плити (наприклад, гриля, плити), вказаного виробником, і адаптуйте його до свого посуду.
- Для чутливих поверхонь: зверніть увагу на вагу чавунного продукту Petromax. Не кидайте виріб, а обережно покладіть його. Не штовхайте важкий посуд, оскільки це може подрпати чутливі поверхні.
- Не нагрівайте чавунний виріб Petromax, коли він порожній, інакше він може перегрітися.
- Не залишайте гарячий чавунний виріб Petromax без нагляду на джерелі тепла.
- Не гасіть палаючий жир водою. Перекрийте подачу кисню кришкою або ковдрою. Усуньте джерело займання. У разі виникнення опіків необхідно надати першу допомогу та звернутися за кваліфікованою медичною допомогою.

- Використовуйте кухонні аксесуари з дерева, термостійкого пластику чи силікону замість металевих, які так само як і жорсткі губки чи металеві скребки можуть пошкодити ваш чавунний виріб Petromax. Не використовуйте ніж безпосередньо на чавунно виробі Petromax.

	<p>УВАГА! Гаряча поверхня!</p> <p>Під час використання чавунний посуд сильно нагрівається. Щоб уникнути травм:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Під час використання чавунного продукту Petromax не допускайте дітей і тварин. • Захистіть руки термостійкою тканиною або захисними рукавичками та використовуйте підйомник кришки.
---	--

4 Інструкції з транспортування та зберігання

- Подбайте про безпечне транспортування без пошкоджень.
- Ніколи не зберігайте свій чавунний виріб Petromax у мокрому та необробленому вигляді. Завжди ретельно висушуйте його та наносіть тонкий шар Petromax Care Paste на всю поверхню.
- Зберігайте чавун у сухому місці. Для оптимальної вентиляції ви можете помістити шматок тонкого картону, дерева або силіконову підставку Petromax між каструлею та кришкою або між двома половинками форми для сендвічів, вафель і бургерів.
- Якщо невеликі плями іржі все ж утворюються: видаліть наліт металевою щіткою та змастіть ваш чавунний виріб Petromax пастою для догляду Petromax. Прокалювання необхідне. Якщо на вашому чавунному виробі Petromax з'являються сильні плями іржі, ми рекомендуємо вам повторно провести прокалювання чавунного виробу Petromax.

5 Перед першим використанням

Прополощіть виріб гарячою, а потім холодною водою і добре просушіть. Усі вироби з чавуну Petromax вже прокалені на заводі та готові до використання.

6 Використання

Використовуйте свій чавунний виріб Petromax, торкаючись його лише у вогнетривких рукавичках або за допомогою прихваток. Ручки можуть сильно нагріватися. Крім того, для захисту використовуйте чохол для рукоятки Petromax Aramid Handle Cover для сковорідок (арт.: handle300). Щоб зняти кришку, ви можете використовувати підйомник кришки Petromax (арт.: ftdh) або професійний підйомник кришки (арт.: ftplus) для голландської печі.

Знявши чавунний виріб Petromax з плити, гриля або вогню, помістіть його на жаростійку поверхню. В іншому випадку чутливі до тепла поверхні можуть бути пошкодженими. Ми рекомендуємо силіконову підставку для голландських печей (арт.: slx-c), що має термостійкість від -40°C до 230°C. Ви також можете використовувати арамідні прихватки з ручкою (арт.: t300-e) або без ручки (арт.: t300) як підставки.

7 Очищення

Якщо ви правильно доглядаєте за своїм чавунним виробом Petromax, він прослужить поколінням. Слід дотримуватися кількох важливих основних правил: дайте вашому чавунному виробу Petromax охолонути після використання, перш ніж чистити його, а потім промийте його вручну лише гарячою водою, ретельно висушіть і змастіть.



Використовуйте пасту Petromax для догляду за литим та кованим чавуном (арт.: ft-care) або нейтральну олію, наприклад, рапсову чи гарбузову, або рослинний жир. Не використовуйте оливкову олію, оскільки її не можна так сильно нагрівати, як інші жири. Не використовуйте абразивні або корозійні засоби або металеві мочалки. Для видалення забруднень ми рекомендуємо скребок Petromax (арт.: os або os-z) або очищувач металевий Petromax для виробів з литого та кованого заліза (арт.: scrub або scrub-xl).



Увага! Ризик матеріальних збитків!

Не кидайте чавунний виріб Petromax і не лейте холодну рідину на ще гарячий чавун під час чищення, оскільки це крихкий матеріал, який може тріснути!

8 Важливо: не забувайте прокалювати

примітка

Виріб необхідно оновити, якщо його було пошкоджено. Наприклад, може статися так, що ваш чавунний виріб Petromax в деяких місцях почне іржавіти. Якщо це сталося, вам слід механічно очистити іржу за допомогою сталеві дротяної щітки, а потім виконати процес прокалювання.

Прокалювання чавунного виробу Petromax є важливим кроком для створення натурального антипригарного покриття, що слугує продовженням терміну служби виробу. Залежно від розміру вашого чавунного виробу Petromax, прокалюйте його в духовці з димоходом або на відкритому повітрі на грилі.

Щоб уникнути травм або нещасних випадків під час процесу прокалювання, завжди дотримуйтесь інструкцій з техніки безпеки.