



KOCIOŁKI NAD OGNISKO – INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Od ponad 10 lat zajmujemy się kociołkami, importujemy je od najlepszych producentów, i aby długo Państwu służyły, prosimy o zastosowanie się do wskazówek.

Każdy rodzaj kociołków po dostawie wymaga dokładnego umycia w ciepłej wodzie bez użycia płynu do mycia.

Po użyciu, ze względu na temperaturę gotowania, należy kociołek namoczyć, aby ewentualne przypalenia można było łatwo usunąć podczas mycia.

Uwaga! Podczas gotowania nad ogniskiem kociołek jest gorący, proszę używać rękawicy podczas zdejmowania znad ogniska żeby uniknąć oparzeń. Gotować z daleka od dzieci.

KOCIOŁKI STALOWE SUROWE

- Należy pamiętać, aby każdorazowo po umyciu kociołek dokładnie natłuścić olejem spożywczym, co zapobiegnie rdzewieniu
- Kociołek należy przechowywać w suchym miejscu
- Nie można zmywać w zmywarce

KOCIOŁKI OBUSTRONNIE EMALIOWANE

- nie wymaga natłuszczania po umyciu
- należy uważać i nie obić emalii, jeśli jest odprysk, można nadal użytkować, smarując miejsce odprysnięcia tłuszczem spożywczym

KOCIOŁKI ŻELIWNE SUROWE

- ze względu na dużą wagę ostrożnie wieszać i zdejmować znad ognia
- przed pierwszym użyciem należy kociołek umyć ciepłą wodą **BEZ PŁYNU DO MYCIA**
- po dokładnym osuszeniu należy nasmarować kociołek z obu stron olejem spożywczym i pozostawić na dwie godziny do wchłonięcia, nadmiar usunąć ściereczką
- powiesić kociołek nad ogniem i wypalić aż do uzyskania ciemnobrązowego koloru
- do gorącego kociołka żeliwnego nie można wlewać zimnych płynów
- nie można zmywać w zmywarkach
- po każdym użyciu natłuszczamy ponownie kociołek olejem spożywczym
- myjemy bez użycia płynów do mycia

KOCIOŁKI ŻELIWNE EMALIOWANE

- ze względu na dużą wagę ostrożnie wieszać i zdejmować znad ognia
- można zmywać z płynem do mycia naczyń
- nie trzeba natłuszczać

KOCIOŁKI ZE STALI INOX

- nie myjemy w zmywarkach
- można myć z płynem do mycia naczyń

KOCIOŁKI MIEDZIANE

- nie myjemy w zmywarkach
- można myć z płynem do mycia naczyń
- aby odpowiednio pielęgnować, należy pastować po każdym użyciu specjalną pastą do miedzianej zastawy kuchennej
- kociołki miedziane ciemnieją miejscami, jest to naturalny proces
- w kociołkach miedzianych nie należy gotować kwaśnych produktów, ze względu na reakcje chemiczne podczas gotowania.

Dystrybutor w Polsce:

Kociołkowanie.pl
05-071 Sulejówek, ul. Wilsona 6
506 144 629 ; 515 289 205
sklep@kociolkowanie.pl ; biuro@kociolkowanie.pl