

CEAUN FONTA FM 10.8 I

Tip produs: Ceaun fontă FM 10.8 litri fără capac;

Material: fontă cu toartă de oțel;

Dimensiuni constructive: diametru 37,5 cm; înălțime 17 cm;

Capacitate: 10,8 litri;

Greutate: 6,55 kg;

Utilizare: Se poate folosi la foc deschis și/sau pe aparate de gătit;

ADAPTABILITATE:

Poate fi utilizat fara trepied pe suportul special pentru ceaun al gratarelor :

FM GRILL PREMIUM 58x30 cm

FM GRILL PREMIUM 67x40 cm

FM GRILL PREMIUM R 67x40 cm

FM GRILL PREMIUM R 116x30 cm

FM GRILL PREMIUM R 134x40 cm



A nu se folosi în cuptorul cu microunde!

Protejarea suprafeței: Pentru a evita ruginirea, ceaunul din fontă este tratat cu ulei de palmier (uz alimentar).

Instrucțiuni de utilizare: La prima utilizare se umple ceaunul pe jumătate cu apă potabilă și se pune la fiert. După ce fierbe apa (aprox. 15 min), ceaunul se ia de pe foc și se golește. Se spală cu detergent lichid pentru vase, se clătește bine și se șterge până devine uscat. Repetați operațiunea în cazul în care ceaunul nu se curăță. După aceste operații ceaunul este gata pentru gătit.

În ceaun se ating temperaturi ridicate, de aceea folosiți ustensile din metal, lemn sau din silicon termorezistent.

Când ceaunul este nou, unele mâncăruri se pot prinde (mai ales ouăle). Folosiți ceva mai mult ulei sau unt până ce ați reușit să creați stratul de protecție.

Alimentele acide precum roșiile, fasolea și anumite sosuri, pot distruge stratul de protecție(asezonare) și ar trebui evitate până ce acesta se consolidează suficient.

Ceaunul din fontă are rareori nevoie de expunere directă la o temperatură peste medie dacă a fost bine încălzit în prealabil.

În momentele în care chiar trebuie să gătiți la temperaturi ridicate, creșteți treptat temperatura și adăugați uleiul/untura chiar înainte de a introduce alimentele, pentru a preveni lipirea lor de ceaun.

Ceaunul și toarta acestuia în timpul utilizării se încing, se impune folosirea mănușilor de bucătărie.

Curățarea și întreținerea ceaunului: După fiecare utilizare ceaunul din fontă se spală cu apă caldă și detergent lichid pentru vase. După spălare se șterge bine până devine uscat și se unge cu untură sau ulei pentru a evita ruginirea suprafețelor acestuia.

După curățare, uscare și ungere, ceaunul se va păstra în loc uscat.

Condiții de garanție: Asigurăm, garantăm și declarăm pe propria răspundere, că produsele pe care le comercializăm, nu pun în pericol viața sau sănătatea utilizatorului. Garanția este acordată de către producător doar pentru vicii ascunse și alte neajunsuri de fabricație.

**PRODUCĂTORUL, RESPECTIV DISTRIBUTORUL PRODUSULUI NU RĂSPUND PENTRU PROBLEMELE CAUZATE DE RUGINIREA DATORATĂ UTILIZĂRII NECORESPUNZĂTOARE!
GARANȚIA NU ESTE VALABILĂ ÎN CAZ DE RUGINIRE!**



Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le cu grijă pentru o folosire ulterioară!

Să folosiți ceaunul doar pentru gătit! Orice altă folosire va fi considerată improprie.

Nu atingeți ceaunul și toarta acestuia fierbinte cu mâinile neprotejate, folosiți mănuși.

Atenție! Părțile fierbinți ale ceaunului pot provoca arsuri grave.

DISTRIBUTOR :

COD BARE 6426340000564

S.C. MIKLOS STEEL S.R.L.

Sat. Târnovița nr. 85, Com. Brădești

Jud. Harghita

Tel. : 0730223787

e-mail : info@fagmic.ro

www.fagmic.ro