

SANTOS
GRILL ★ SHOP

Holland kemence

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Használati utasítás

Örülünk, hogy a Santos holland kemence mellett döntött, mellyel az öntöttvas egyedülálló tulajdonságait élvezheti. Az öntöttvas termékek rendkívül tartósak és hosszú élettartamúak. Az öntöttvasban különösen lenyűgöző, hogy mindig ideális választás bármilyen hőforráshoz. Az öntöttvas edényeket és serpenyőket évszázadok óta nagyobb változások nélkül használják, attól az időtől kezdve, amikor az emberek nyílt tűzön főztek, a szén- és fatüzelésű tűzhelyek korszakán át, majd a gáz- vagy elektromos tűzhelyek idején át egészen napjainkig, az ultramodern indukciós tűzhelyek és gázgrillek koráig.

Biztosan sok örömet fog szerezni az új öntöttvas kemencéjével! Sok sikert kívánunk minden elkészített ételhez!

Fontos megjegyzések

Kérjük, hogy a holland kemence első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat, különösen az alábbi biztonsági utasításokat. A legjobb, ha a fűzetet biztonságos helyen tartja, és továbbadja, ha a holland kemencét másnak adja át. A Santos öntöttvas termékeinket használhatja gázlángon (grillsütőben), a szabadban a főzőlapon vagy a sütőben. Az öntöttvas termékek még tábortűzben is használhatók.



Biztonsági utasítások

Vigyázat! Az öntöttvas termékek minden része nagyon forróvá válik használat közben! Kérjük, soha ne engedje a gyerekeket a közelükbe, és a legjobb, ha hőálló kesztyűt vagy lábostartót használ, amikor a termékkel dolgozik vagy grillez.

Kérjük, ne öntsön hideg vizet (vagy más hideg folyadékot) a forró öntöttvas termékekre, mert ez repedéseket vagy más károkat okozhat.

Soha ne tegyen üres öntöttvas termékeket a tűzre vagy a tűzbe, és ne hagyja ott hosszú ideig, mert a fém eltörhet vagy meghajolhat, és megsérülhet.

Kérjük, ne használjon mosószert vagy szappant az öntöttvas tisztításához.

Az öntöttvas termékekből közvetlenül tálalhat, de soha ne használja őket ételek tárolására.

Az öntöttvasat soha nem szabad mosogatógépbe tenni.

Mivel az öntöttvas törékeny anyag, soha ne ejtse le - különben megrepedhet.

Első használat

Az öntöttvas termékét már előkészítettük növényi olajjal (patinázás), ezért használatra kész. Javasoljuk, hogy az első használat előtt langyos víz alatt öblítse le a terméket, hogy eltávolítsa a port és a felesleges olajat. Ezután fontos, hogy a termék alaposan megszáradjon.

Az olajozott és nem teljesen száraz termékek foltokat hagyhatnak a szennyeződésre érzékeny felületeken.

Ápolás és tisztítás

Kérjük, az első használat előtt forró vízzel tisztítsa meg a holland kemencét, és alaposan szárítsa meg. Azonnal használható, de az első 2-3 alkalommal ne készítsen savas ételeket, mert ez károsíthatja a patinát.

- Használat után hagyja kihűlni a terméket, mielőtt megtisztítja azt.
- Távolítsa el a ráégett ételt forró vízzel, vagy oldja fel egy műanyag vagy fa spatulával. Ne használjon fémszerszámokat a tisztításhoz, különben az anyag megsérülhet.
- Soha ne használjon mosogatószer a tisztításhoz. Ha véletlenül mosogatószer használtak, süsse ki újra az öntöttvas terméket, és előtte távolítsa el a patinát (növényi olajos előkészítés).
- Légszárítás után egyszerűen dörzsölje be egy vékony réteg olajjal (ajánlás: napraforgóolaj vagy repceolaj, ne használjon savas olajat, például olívaolajat), és minden készen áll a következő használatra.
Természetesen a holland kemencét alaposan megszáradíthatja, és a tárolás előtt vékony rétegben bedörzsölheti az öntött és kovácsolt vasra való Santos ápoló pasztával.

Tárolás

- Kérjük, az olajozott holland kemencét mindig úgy tárolja, hogy némi levegő jusson hozzá, különben a terméken lévő olaj megrohadhat. Kérjük, hogy minden öntöttvas terméket mindig száraz helyen tároljon.
- Kérjük, soha ne tárolja öntöttvas termékét anélkül, hogy előzetesen megtisztította és kezelte volna.
- Soha ne tegye/tárolja az öntöttvas termékeket vízben. Az öntöttvas általában rozsdásodik, még jó patinával is.

Pörkölési folyamat

Az első használat előtt nem kell beégetni. A holland kemencét azonnal használhatja.

A beégetés két célból történik:

Először is, a patina gátat képez a levegőben lévő nedvesség és a fém között. Ez hatékony rozsdavédelmet jelent, másodszor pedig tapadásmentes bevonatot képez az öntöttvas felületén, így nem tapadnak meg az ételek.

Előfordulhat, hogy az öntöttvas termék néhány helyen rozsdásodni kezd. Ez akkor fordulhat elő, ha az öntöttvas termékek patinája (védőrétege) sérült. Ha ez történik, egyszerűen járjon el a következők szerint:

Ezután drótkefével távolítsa el a rozsdát. Ezután meleg víz alatt mosogatókefével tisztítsa meg. Ezután jól szárítsa meg.

Dörzsölje be a holland kemencét napraforgó- vagy repceolajjal, dörzsölje be újra konyhai papírral, majd helyezze a terméket a grillrácsra a nyílással lefelé, és süssse 1-2 órán át (gázgrill esetén 180-200 °C felső hőmérsékleten), amíg fekete patina nem képződik.

Sütés után hagyja a holland sütőt lassan kihűlni. Ha szükséges, kenjen rá még egy réteg olajat, és hagyja újra beégni. Kérjük, ne hagyjon olajtócsákat az öntöttvason, mert az olaj gyorsan megrohad.

Kérjük, ne használjon alacsony füstpontú zsírokat, például olívaolajat. Ezek túl gyorsan elégnének.

Természetesen a saját konyhájában is megsütheti a sütőben, de a szomszédja esetleg kihívja a tűzoltókat, mert nagy füstöt termel. Ezért jobb alternatíva, ha ezt kint, a grillsütőn csinálod ...

Ha inkább a sütőben sütjük: Süssse a holland kemencét 180-190 °C-ra előmelegített sütőben kb. 1-2 órán át, amíg szép fekete patina nem képződik.

Ezután kapcsolja ki a sütőt, és hagyja, hogy az öntöttvas termék lassan kihűljön, a sütő ajtaja egy résnyire kinyitható.

A beégetési eljárást csak egyszer kell elvégezni, kivéve, ha a holland kemence újra rozsdásodik, vagy ha a patina a tárolás során tönkrement. A patina a használat során sötétedik, és a kor előrehaladtával feketévé válik. Ez annak a jele, hogy a termék jó használatban van.

Léhűlés után a legjobb, ha újra teljesen megkenjük. Ezzel befejeződik a sütési folyamat.

Sütés, főzés és sütés

A holland sütőt használhatja a szabadban a tűzhelyen, a sütőben vagy nyílt tűzön. A hőforrások, például a faszén, a grillbrikett vagy a tábortűz parazsa különböző hőmérsékletű lehet.

Tábortűz

Ha tábortűzet használ, sok mindent kipróbálhat: minden fajtája más-más parazsat eredményez, amely rövidebb vagy hosszabb ideig "ég".

Brikett

A kiváló minőségű grillbrikett könnyen kezelhető és megbízható. Hosszú ideig megőrzik a hőt, így könnyen szabályozható a holland kemence hője.

A főzési és elkészítési módtól függ, hogy hány briketre van szüksége a holland kemencéhez. Van azonban egy ökölszabály, amely minden méretre érvényes:

- Leveshez és pörköltöz (pároljuk): A brikett 1/3-a a fedélén, 2/3-a pedig a holland kemence alatt.
- Süteményekhez vagy kenyérhez (sütés): A brikett 2/3-a a fedélén, 1/3-a pedig alatta.

Hogy melyik holland kemencéhez hány briketre van szükség egy bizonyos hőmérséklet eléréséhez, azt itt a táblázatokban találja.

Sütés a holland kemencével

Edényméret Ft 4.5	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	15 (9/6)	21 (14/7)
Edényméret Ft 6	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	24 (14/10)	30 (20/10)
Edényméret Ft 9	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	24 (15/9)	30(21/9)
Edényméret Ft 12	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	28 (17/11)	30 (20/10)

Levesek stb. főzése a holland kemencével

Ha a brikettek teljes számát felcseréli a tetejéről az aljára, akkor a holland kemencével leveseket stb. főzhet.

Edényméret Ft 4.5	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	15 (6/9)	21 (7/14)
Edényméret Ft 6	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	24 (10/14)	30 (10/20)
Edényméret Ft 9	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	24 (9/15)	30(9/21)
Edényméret Ft 12	160-180°C	200-225°C
Brikettek száma összesen (fent/alul)	28 (11/17)	30 (10/20)

Párolás a holland kemencében

Ha párolni szeretne, ossza el a brikettek teljes számát kettővel, majd tegye az egyik felét a fedőre, a másik felét pedig az edény alá.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek hozzávetőleges értékek. A környezeti hőmérséklet, az időjárás és a brikett típusa is befolyásolja a holland kemence hőmérsékletét. Ezért jobb, ha valamivel kevesebb brikettel kezd, és szükség esetén később ad hozzá még néhányat.

Az egyenletes hőfok biztosítása érdekében a fedelet 10-20 percenként meg kell fordítani. A brikettet körülbelül 50-60 perc után ki kell cserélni.

Garancia

2 év normál használat mellett

Szerviz és támogatás

Ügyfélszolgálatunkat e-mailben érheti el:

ugyfelszolgalat@geoff.hu

Ha bármilyen problémája vagy kérdése van, örömmel segítünk Önnek!

Méretezés

Az öntöttvas holland kemencét különböző méretekből kínáljuk, így különböző elképzelésekhez, tervekhez és létszámokhoz kiválaszthatja a megfelelő edényt.

Méret	Személyek száma	Fazék Úrtartalma (max)	Fedél Úrtartalma (max)
Ft 4.5	2 - 5	4,0 liter	1,2 liter
6 Ft 6	4 - 8	6,1 liter	2,5 liter
9 Ft 9	8 - 14	8,0 liter	2,5 liter
12 Ft 12	14 - 20	11,5 liter	3,5 liter

A méretre és a súlyra vonatkozó információkat az egyes holland kemencemodelleken találja. Minden holland kemence kétféle változatban kapható:

- lapos talppal, lábak nélkül
- három tömör lábbal

A lábak nélküli modellt grillsütőre való használatra ajánljuk, táborúzhelyen vagy "önállóan" történő használatra a lábakkal ellátott modellt érdemes választani.

Jó szórakozást és sok sikert kívánunk az elkészített ételekhez! Más grillezési kiegészítőkkel/főzőedényekkel, vagy anyagokkal ellentétben az öntöttvas annál jobb lesz, minél többet használja.

