

Návod k použití a údržbě výrobků Kamado Joe KARBON STEEL

(grilovací deska, paella pánve půlměsíkové pánve a podobné)

VAROVÁNÍ-BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ-PŘEČTĚTE SI PŘED POUŽITÍM

- Před manipulací se ujistěte, že gril zcela vychladl, abyste se nespálili.
- Některé součásti mohou mít ostré hrany. Buďte opatrní, aby nedošlo ke zranění.
- Do horké pánve **NEPŘIDÁVEJTE** mražené potraviny.
- Buďte velmi opatrní, pánve se během používání velmi zahřívá. Během používání používejte ochranný, žáruvzdorný oděv a odolné rukavice.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Předehřejte troubu(gril) na 200-210°C.
2. Umyjte pánev teplou vodou.
3. Důkladně ji osušte savou papírovou utěrkou nebo kuchyňskou utěrkou.
4. Pánev naolejujte. Pomocí papírové utěrky nebo kuchyňské utěrky naneste velmi tenkou vrstvu oleje na celý povrch pánve. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte oleje s vysokou teplotou hoření, jako je řepkový, slunečnicový, rostlinný, lněný, hroznový nebo sójový. Nedoporučujeme používat avokádo, kokosový nebo olivový olej.
5. Pánev pečte 1 hodinu při teplotě 200-210°C. Nejlepší je umístit pánev do trouby dnem vzhůru, aby se zabránilo hromadění nečistot z oleje. Nechte pánev v troubě zcela vychladnout.
6. Vyjměte pánev z trouby a setřete přebytečný olej nebo zbytky.
7. Kroky 4-6 zopakujte ještě dvakrát.

JAK PROVÁDĚT "SEASONING"

Díky pravidelnému "seasoningu" dosáhnete s pánví optimálních výsledků. Čím více budete pánev používat a provádět "seasoning", tím nepřilnavější bude. Pravidelný "seasoning" lze provádět ve 3 jednoduchých krocích.

1. Pomocí papírové utěrky nebo kuchyňské utěrky naneste na pánev velmi tenkou vrstvu oleje po celém povrchu pánve. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte oleje s vysokou teplotou hoření, jako je řepkový, slunečnicový, rostlinný, lněný, hroznový nebo sójový. Nedoporučujeme používat avokádo, kokosový nebo olivový olej.
2. Pánev pečte 1 hodinu při teplotě 200-210°C. Nejlepší je umístit pánev do trouby(grilu) dnem vzhůru, aby se zabránilo hromadění nečistot. Nechte pánev v troubě zcela vychladnout.
3. Vychladlou pánev vyjměte z trouby a otřete z ní přebytečný olej nebo zbytky.

TIP: Pánev by neměla být na dotek lepkavá. Pokud je lepkavá, jednoduše pánev znovu zahřejte a nechte vychladnout, dokud nedosáhnete požadované struktury povrchu.

Nádobí Karbon Steel™ může po "opečení" získat různé barvy a vzory. Změna barvy a vzhledu je zcela normální. Čím tmavší je pánev, tím lepší jsou její nepřilnavé vlastnosti.

ČIŠTĚNÍ VÝROBKŮ Z UHLÍKOVÉ OCELI (KARBON STEEL)

Výrobky Karbon Steel™ vždy čistěte ručně. Nikdy nevkładejte výrobky Karbon Steel™ do myčky nádobí a nikdy výrobky Karbon Steel™ nenamáčejte.

1. Po úplném vychladnutí pánve odstraňte přebytečný olej z vaření papírovou utěrkou nebo kuchyňskou utěrkou. V případě potřeby použijte plastovou stěrku k seškrábání přichycených potravin. K drhnutí můžete použít také hrubou sůl a olej. V případě velmi přichycených potravin vařte v pánvi 3-5 minut trochu vody a poté je seškrábněte plastovým nástrojem. Buďte mimořádně opatrní, pánev bude velmi horká. Než přejdete ke kroku 2, slijte vodu a nechte pánev zcela vychladnout.
2. Pánev umyjte teplou vodou a měkkou houbou.
3. Důkladně ji osušte savou papírovou nebo kuchyňskou utěrkou. Pokud na utěrce zpozorujete nějaké zbytky, je to naprosto v pořádku. Byly způsobeny "připalováním" pánve. Nezpůsobí to žádné poškození vašeho výrobku.
4. Před uskladněním naneste na pánev velmi tenkou vrstvu oleje nebo "seasoning" vosku na uhlíkovou ocel. Pánev vždy skladujte na chladném a suchém místě. Tenká vrstva oleje ochrání vaši pánev a zajistí, že bude připravena k použití pro další vaření.
5. Někdy bude po vyčištění nutné provést "seasoning" znovu.

CO DĚLAT A CO NEDĚLAT

- Před vařením pánve předehřejte, aby se zvýšila nepřilnavost pánve.
- Po každém použití a vystydnutí ji ihned osušte.
- Podle potřeby ji omyjte teplou vodou.
- Před uskladněním potřete celou pánev tenkou vrstvou oleje nebo "seasoning" vosku. To pomůže zabránit korozi.
- Výrobek Karbon Steel™ nedávejte do myčky nádobí.
- Do pánve Karbon Steel™ nevkładejte zmrazené potraviny.
- Výrobek Karbon Steel™ neodmáčejte.
- K čištění výrobků Karbon Steel™ nepoužívejte abrazivní čisticí kartáč.
- V pánvi nevařte kyselé potraviny, jako jsou rajčata, ocet, citrusy nebo víno. Mohlo by dojít k narušení "seasoning". Pokud se k tomu dojde, okamžitě proveďte "seasoning".
- Nepropadejte panice, pokud na výrobku uvidíte rez. K tomu může čas od času dojít. Rez jednoduše vydrhněte a znovu proveďte seasoning.
- Nepoužívejte výrobky Karbon Steel™ při teplotách vyšších než 399 °C (750 °F).