

NL - Gietijzeren kampvuurkookset 7-delig:

Inhoud:

- Kampvuurpot met geribbelde deksel, volume: 3,5 L, 28,9 x 28 cm. Met het deksel, ondersteboven, kunt u het gebruiken als een koekenpan. Volume deksel: 1 L.
- Koekenpan met schenktoit, volume: 0,7 L, 19,7 x 29,5 cm
- Omkeerbare grillplaat met handgrepen 40 x 20,5 cm
- Saus steelpan met deksel, volume: 1,3 L, 19,1 x 30,6 cm
- Dekselhaak 22,5 cm

Dankzij het gietijzer, wordt de warmte gelijkmatig verdeeld over de kookgerei en verwarmt het voedsel van alle kanten. Deze kampvuur kookset bevat een kampvuurpot, en is een traditionele dikwandige kookpot gemaakt van gietijzer, die al vele eeuwen gebruikt wordt op open vuur voor buiten koken, braden, stomen, stoven en frituren. Met zijn drie poten, staat de kampvuurpot stevig in/op het open vuur. Kolen of briketten kunnen eventueel op de goed sluitende deksel geplaatst worden. De omkeerbare grillplaat is ideaal voor vetvrij koken, met vet- of sapkanalen aan beide zijden. Geribbeld aan de ene kant en vlak aan de andere kant. De vlakke zijde kan worden gebruikt voor het grillen van: sandwiches, eieren en pannenkoeken. De geribbelde zijde kan worden gebruikt voor het grillen van: vlees, (gemarineerde) vis, kip, hamburgers, kebabs, worstjes en groenten.

F - Set de cuisson en fonte 7 pcs pour feu de camp:

Contient:

- Four hollandais avec couvercle maillé, volume: 3,5 L 28,9 x 28 cm. Vous pouvez utiliser le couvercle maillé comme poêle, juste en le retournant. Volume du couvercle: 1 L.
- Poêlon, volume: 0,7 L, 19,7 x 29,5 cm
- Plaque réversible avec poignées 40 x 20,5 cm
- Saucier et couvercle, volume 1,3 L, 19,1 x 30,6 cm
- Soulève-couvercle 22,5 cm

La fonte permet une distribution uniforme de la chaleur dans le récipient et assure une cuisson sur toutes les faces. Le set de cuisson feu de camp comprend le four hollandais, un four

traditionnel en fonte, à parois épaisses et utilisé en plein air depuis de nombreux siècles pour toutes les formes de cuisson (rôties, cuisson à la vapeur, ragouts, et fritures). Ses 3 pieds lui permettent une parfaite tenue au sol. Les charbons de bois ou les briquettes se disposent facilement dans le réceptacle. Le couvercle réversible est idéal pour une cuisson saine, grâce à ses trous de chaque côtés laissant s'écouler jus et graisse. Strié d'un côté, lisse de l'autre. Le côté lisse peut être utilisé pour préparer des sandwiches grillés au fromage, mais aussi des oeufs et des pancakes. Le côté strié est idéal pour griller vos steaks, vos poissons marinés, poulet, hamburgers, kebabs, saucisses et légumes.

D - Gusseisen Lagerfeuer Kochset 7 teilig: Lieferumfang:

- Dutch oven mit Gitterdeckel, Volumen: 3,5 L, 28,9 x 28 cm. Umgewendeter Deckel als Bratpfanne einsetzbar. Volumen des Gitterdeckels: 1 L.
- Bratpfanne, Volumen: 0,7 L, 19,7 x 29,5 cm
- Wendbares Backblech mit Griffen 40 x 20,5 cm
- Soßentopf und Deckel, Volumen: 1,3 L, 19,1 x 30,6 cm
- Deckelanheber 22,5 cm

Dank des Gusseisens wird die Hitze gleichmäßig im Kochgerät verteilt und die Speise von allen Seiten erhitzt. Dieses Lagerfeuer-set umfasst auch den Dutch oven, einen traditionellen, dickwandigen Kochtopf aus Gusseisen, der seit Jahrhunderten über offenem Feuer zum Kochen, Rösten, Dünsten, Schmoren und Braten im Freien benutzt wird. Mit seinen drei Beinen steht er sicher über dem Feuer. Auf dem passgenau aufliegenden Deckel können Briquets oder Kohlen platziert werden. Das wendbare Backblech ist ideal für das fettfreie Garen geeignet und mit Fett- oder Safrinnen an beiden Seiten versehen. Geriffelt auf der einen Seite und glatt auf der anderen. Die glatte Seite kann für Grillkäse-Sandwiches oder auch Eier und Pfannkuchen benutzt werden. Die geriffelte Seite kann für Grillgut wie Steaks, (marinierten) Fisch, Huhn, Hamburger, Kebabs sowie Soßen und Gemüse benutzt werden.

GB - Cast iron camp fire cooking set 7 pieces:

Content:

- Dutch oven with grid lid, volume: 3,5 L, 28,9 x 28 cm (6.2 UK pt, 11.3 x 11"). With the grid lid, upside down, you can use it as a frying pan. Volume grid lid: 1 L (1.7 UK pt).
- Skillet pan, volume: 0,7 L, 19,7 x 29,5 cm (1.1 UK pt, 7.8 x 11.6")
- Reversible griddle with handles 40 x 20,5 cm (15.8 x 8.1")
- Sauce pot and lid, volume: 1,3 L, 19,1 x 30,6 cm (2.3 UK pt, 7.5 x 12.1")
- Lid lifter 22,5 cm (8.9")

Thanks to the cast iron, the heat is distributed evenly throughout the cookware and heats the food from all sides. This camp fire cooking set contains the Dutch oven, which is a traditional thick-walled cooking pot made of cast iron which has been used for many centuries on open fires for outdoor cooking, roasting, steaming, stewing and frying. With its three legs, it stands firmly in the fire. Coals or briquettes can be placed on the tight-fitting lid. The reversible griddle is ideal for fat-free cooking, with fat or juice channels on both sides. Ribbed on one side and flat on the other. The flat side can be used for making grilled cheese sandwiches as well as eggs and pancakes. The ribbed side can be used for grilling foods such as steak, (marinated) fish, chicken, hamburgers, kebabs and sausages and vegetables.

IT - Set per cucina da campo 7 pezzi:

Contenuto:

- Forno olandese con coperchio a griglia, volume: 3,5 L, 28,9 x 28 cm. Mettendo il coperchio con griglia sottosopra potrete utilizzarlo come una teglia. Volume del coperchio con griglia: 1 L
- Padella. Volume: 0,7 L 19,7 x 29,5 cm
- Piastra reversibile con manici 40 x 20,5 cm
- Pentola per salse e coperchio, volume: 1,3 L 19,1 x 30,6 cm
- Solleva coperchio 22,5 cm

Grazie alla ghisa il calore è distribuito uniformemente su tutta la superficie della pentola riscaldando il cibo in tutti i lati. Questo set da cucina da campo contiene il Forno Olandese, che è una casseruola tradizionale del

XVII secolo con pareti molto spesse usata già da molti secoli per cucinare, arrostiti, cuocere al vapore, stufare e friggere in spazi aperti. Con i suoi 3 piedini si mantiene ben saldo a terra nel fuoco e consente di inserire facilmente pezzetti di carbone. La piastra reversibile è ideale per una cucina senza grassi grazie alle scanalature di scolo su entrambi i lati per i grassi e i succhi. Con griglia da un lato e fondo piatto dall'altro. Il lato piatto può essere usato per fare toast al formaggio così come uova e pancakes. Il lato con la griglia può essere usato per grigliare cibo come bistecche, pesce marinato, pollo, hamburger, kebab e salsicce e verdure.

ES - Set de cocina en hierro fundido para fogón a siete piezas:

Contenido:

- Horno holandés en hierro fundido con tapa, volumen 3,5 litros, 28,9 x 28 cm. Dando la vuelta a la tapa se puede utilizar como una sartén para saltear. Volumen tapa 1litros
- Sartén volumen 0,7 litros, 19,7 x 29,5 cm
- Tapa reversible con mango 40 x 20,5 cm
- Cacerola para salsa con tapa, volume 1,3 litros, 19,1 x 30,6 cm
- Levantador de tapa 22,5 cm

Gracias al hierro fundido, el calor se distribuye uniformemente por la olla y calienta los alimentos desde todos los lados. Este set de cocina tiene un horno holandés que es una olla de hierro tradicional de paredes gruesas, de hierro fundido que se ha utilizado durante muchos siglos en fuegos abiertos para cocción en el exterior, torrefacción, al vapor, para compotas y para freír. Con sus tres patas, se sujeta firmemente en la chimenea y se pueden colocar carbones o briquetas fácilmente en la tapa muy ajustada. La plancha reversible es ideal para la cocción sin grasas, con agujeros por la grasa y zumo en ambos los lados. Acanalado de un lado y plano en el otro. La parte plana puede ser utilizada por hacer bocadillos con queso a la plancha como huevos y panqueque; La parte acanalada puede ser utilizada para hacer a la brasa comida como carne roja, (marinado) pescado, carne blanca, hamburguesas, kebab y salchichas y verduras.

NL - Gietijzeren kampvuurkookset 7-delig:

Instructions:

Voorbereiding voor eerste gebruikname:

Voordat u voor de eerste keer in deze kookset gerechten bereidt, moet u de beschermende laag van paraffine, welk de pannen/kookgerei bedekt, verwijderen. Om de paraffine te verwijderen plaatst u de pan/kookgerei op een warmtebron tot deze handwarm is. Veeg de pan/kookgerei schoon met keukenpapier totdat het geen paraffine meer opneemt. Giet een beetje plantaardige olie in de kookpot en verwarm de pan/kookgerei in een open vuur. Wrijf met een stuk keukenpapier de olie over de hele pan/kookgerei (binnen en buiten, alsmede de deksel), zodat het geheel bedekt is met een dun laagje olie. Tot slot, verwijder de overtollige olie. Uw pan/kookgerei is nu klaar voor gebruik. Plaats de pan/kookgerei in kolen (of briketten) en leg eventueel ook kolen bovenop de deksel, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen. Plaats de pan/kookgerei niet direct in de vlammen, want dan wordt het te warm en je eten zal verbranden. De pan/kookgerei wordt zeer heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig en gebruik vuurvaste handschoenen en het bijgevoegde handvat om de deksel op te tillen.

Verzorging en reiniging van de pan/kookgerei:

Plaats nooit uw gietijzeren pan/kookgerei in water, want het zal roesten. Doe geen koud water in een hete gietijzeren pan/kookgerei of heet water in een koude kookpot. De pan/kookgerei kan dan breken door de sterke temperatuur verschillen. Plaats nooit een lege pan/kookgerei op de kolen, omdat de pan/kookgerei kan vervormen of breken. Raak het gietijzeren oppervlakte van de pan/kookgerei niet aan met een scherp of metalen voorwerpen.

Gebruik nooit een afwasmiddel of ander reinigingsmiddel om het schoon te maken, maar volg de volgende instructies op:

- Reinig de pan/kookgerei direct na gebruik en laat het niet 's nachts vuil staan.
- Plaats de kookpot opnieuw op de nog warme kolen. Tijdens het reinigen speelt de hitte een grote rol. Verwijder alle overgebleven voedsel met een spatel en keuken papier. Reinig de pan/kookgerei zo goed mogelijk.
- Giet een beetje plantaardige olie in de pan/kookgerei. Wrijf met een stuk keukenpapier de olie over de hele pan/kookgerei (binnen en buiten, alsmede de deksel), zodat het geheel bedekt is met een dun laagje olie. Tot slot, verwijder de overtollige olie.
- Als de pan/kookgerei niet in gebruik is voor een lange tijd, roest is gevormd of de pan/kookgerei ranzig is, kunt u het eenvoudig opnieuw gebruiksklaar maken. Verwijder alle roest eerst (gebruik hiervoor water en keukenpapier, gebruik hiervoor geen staalborstel). Volg vervolgens de hierboven vermelde stappen, zoals u heeft gedaan voor het eerste gebruik van de pan/kookgerei. Plaats de pan/kookgerei op een warmtebron tot het handwarm wordt. Maak het schoon met keukenpapier, wrijf dan weer de hele kookpot en het deksel in met olie. Besteed extra aandacht aan de plekken waar de roest zat. Veel plezier met uw kampvuurkookset!

WAARSCHUWING!

Houdt u aan de regels van de plaatselijke eigenaar/beheerder, ga geen kampvuur houden in uitgedroogde bossen/park/tuin en informeer vooraf goed waar en wanneer u een kampvuur mag houden. Laat geen kinderen en huisdieren zonder toezicht in de buurt van de pan/kookgerei, de kampvuurpot wordt heet! Dit label bewaren voor toekomstige referentie. Laat nooit een vuur onbeheerd achter. Verwijder alle decoratie en verpakings-materiaal voor gebruik. Maak/gebruik het open vuur buiten op een geschikte veilige, niveau, hittebestendig ondergrond uit de buurt van meubels, brandbare materialen, warme en tocht. Het vuur niet aanmaken met spiritus of andere vloeibare brandbare stoffen. Houdt het vuur en warme pan/kookgerei buiten bereik van kinderen en huisdieren. Het vuur doven indien het abnormaal veel rookt of de vlam abnormaal groot is, doof het vuur met een blusdeken. Blaas het vuur niet uit en gebruik geen water. Uitsluitend voor gebruik buitenshuis!

F - Set de cuisson en fonte 7 pcs pour feu de camp:

Instructions:

Avant la première utilisation:

Avant de placer de la nourriture dans votre set de cuisson pour la première fois, vous devez retirer la couche de protection en paraffine qui recouvre le réceptacle. Pour ce faire, placez le set de cuisson sur une source de chaleur jusqu'à ce que le pot soit suffisamment chaud. Nettoyer la surface avec du papier cuisine jusqu'à absorption complète de la paraffine. Versez un peu d'huile végétale dans le réceptacle et disposez le set par terre. Frottez l'ensemble du set de cuisson (intérieur et extérieur) avec le papier cuisine de façon à le recouvrir entièrement d'une fine couche d'huile. Enlever éventuellement l'excès d'huile pour éviter qu'elle ne devienne rance. Votre set de cuisson est prêt à l'emploi. Disposez le sur des braises et disposez des charbons de bois ou des briquettes sur le dessus du couvercle pour permettre une distribution optimale de la chaleur. Ne placez pas votre set de cuisson directement au contact des flammes. La chaleur excessive aurait pour effet d'accrocher la nourriture au réceptacle. Le set de cuisson est très chaud pendant son utilisation, utilisez des gants adaptés et la poignée pour le manipuler.

Entretien et nettoyage du set de cuisson:

Ne jamais disposer le set de cuisson dans de l'eau, ce qui favoriserait l'apparition de rouille. Ne pas verser d'eau froide directement dans le pot ou de l'eau chaude dans le pot froid. Le set de cuisson peut se briser sous l'effet des grandes variations de température. Ne jamais placer votre set de cuisson vide sur les charbons de bois,

ce qui pourrait le briser ou le déformer. Ne pas toucher la surface en fonte du set de cuisson avec des objets aiguisés ou en métal.

Ne jamais utiliser de liquide vaisselle ou nettoyeur similaire pour le nettoyer, suivez plutôt ces instructions:

- Nettoyer immédiatement votre set de cuisson après utilisation, ne le laissez pas sale.
- Remplacez le pot sur les braises encore chaude car la chaleur joue un rôle important dans le processus de nettoyage. Retirer la nourriture qui reste avec une spatule et du papier cuisine.
- Ajoutez un peu d'huile végétale et nettoyer l'ensemble du set de cuisson. Si il est resté inutilisé pendant longtemps et qu'il rouille ou devient rance, vous pouvez facilement le remettre en état. Ôter le gros de la rouille et suivez les instructions liées à sa première utilisation. Placez le pot sur un source de chaleur, le nettoyer avec du papier cuisine et avec de l'huile en insistant sur les parties éventuellement rouillées. Profitez bien de votre set de cuisson!

ATTENTION!

Respectez les règlement du propriétaire, ne jamais tenir de feu dans des forêts, parcs ou jardins et confirmez à l'avance la date et le lieu ou vous tiendrez votre feu de camp. Ne pas laissez les enfants a proximité sans surveillance. Informations à conserver: Ne jamais laisser un feu sans surveillance. Enlever tous les emballages et les décorations avant utilisation. Placer votre set de cuisson sur une surface plane adaptée et résistante à la chaleur, bien éloigné de toute matière inflammable. Ne pas allumer de feu avec de l'alcool ou tout autre matière inflammable. Tenir à distance des enfants et des animaux domestiques. Éteindre le feu si la flamme devient trop importante ou produit une fumée excessive, recouvrir le feu pour l'éteuffer. Ne pas souffler ou utiliser de l'eau pour l'éteindre. A n'utiliser qu'en extérieur.

D - Gusseisen Lagerfeuer Kochset 7 teilig:

Gebrauchsanweisungen:

Vor der ersten Benutzung:

Bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit diesem Kochgerät zubereiten, muss die Paraffin-Schutzschicht darauf entfernt werden. Hierzu stellen Sie das Gerät auf eine Hitzequelle, bis es handwarm ist. Wischen Sie den Topf solange mit Küchenpapier aus, bis es kein Paraffin mehr aufnimmt. Geben Sie etwas Pflanzenöl hinein, und erhitzen Sie das Gerät auf dem Herd. Reiben Sie den ganzen Topf (innen und außen sowie den Deckel) mit dem Öl und Küchenpapier ein, sodass überall eine dünne Schicht entsteht. Entfernen Sie schließlich das Öl, da es ranzig werden kann. Das Gerät ist jetzt gebrauchsfertig. Platzieren Sie das Gerät in der Glut, und geben Sie eventuell Kohlen oder Briketts oben auf den Deckel, sodass die Hitze gleichmäßig verteilt. Stellen Sie das Gerät nicht direkt in die Flammen, da es so zu heiß wird und die Speisen anbrennen können. Das Gerät wird bei der Benutzung sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, und benutzen Sie Handschuhe und den Griff, um den Deckel anzuheben.

Pflege und Reinigung des Kochgerätes:

Stellen Sie das Gerät niemals ins Wasser, da es sonst rostet. Geben Sie kein kaltes Wasser in den heißen Topf oder heißes Wasser in den kalten. Das Gerät könnte durch die großen Temperaturunterschiede bersten. Stellen Sie niemals ein leeres Kochgerät in die Glut, da es ausbeulen oder bersten könnte. Berühren Sie die Gusseisenoberfläche des Gerätes nicht mit scharfkantigen oder Metallgegenständen.

Benutzen Sie kein Spülmittel oder anderes Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochgerätes, und befolgen Sie folgende Anweisungen:

- Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Benutzung, lassen Sie es nicht über Nacht stehen.
- Platzieren Sie den heißen Topf erneut in die noch warme Glut. Auch für die Reinigung ist Hitze wichtig. Entfernen Sie sämtliche Speisereste mit ein Spatel und Küchenpapier. Reinigen Sie den Topf so gründlich wie möglich.
- Geben Sie etwas Pflanzenöl in den Topf, und reiben Sie den Topf sowie den Deckel ein. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde und Rost angesetzt hat oder ranzig geworden ist, können Sie es ganz einfach wieder einsatzfähig machen. Entfernen Sie zunächst sämtlichen Rost. Anschließend befolgen Sie die Schritte, die Sie vor der ersten Benutzung des Geräts getan haben. Stellen Sie den Topf auf eine Hitzequelle, bis er handwarm ist. Mit Küchenpapier reinigen, anschließend den gesamten Topf einschließlich Deckel erneut mit Öl einreiben. Achten Sie besonders auf die Stellen, an denen sich der Rost gebildet hat. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Kochset!

WARNING!

Bitte beachten Sie die Regeln des Grundstückbesitzers, entzünden Sie kein Feuer in einem trockenen Wald / Park / Garten und erkundigen Sie sich, wo und wann Sie ein Lagerfeuer entzünden können. Lassen Sie keine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des Kochgerätes, da es sehr heiß werden kann! Bewahren Sie diese Warnhinweise für die zukünftige Einsichtnahme auf. Lassen Sie ein Feuer niemals unbeaufsichtigt. Entfernen Sie sämtliches Deko- und Verpackungsmaterial vor der Benutzung. Entzünden Sie das Feuer auf einer hinreichend sicheren, hitzebeständigen Oberfläche, in genügender Entfernung von Mobiliar, entzündlichen Materialien, Hitze und Zugluft. Entzünden Sie kein Feuer mit Alkohol oder anderen entzündlichen flüssigen Substanzen.

Außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.

Löschen Sie das Feuer, wenn die Flammen zu groß werden oder bei übermäßiger Rauchentwicklung. Erstickten Sie das Feuer dann mit einer großen Feuerdecke. Versuchen Sie nicht, das Feuer auszublasi, und benutzen Sie kein Wasser zum Löschen. Nur für die Benutzung im Freien! Nicht im Haus benutzen!

GB - Cast iron camp fire cooking set 7 pieces:

Instructions:

Before first use:

Before you prepare dishes for the first time in your cookware, you have to remove the protective layer of paraffin, which covers it. To do this, place the cookware on a heat source until the pot is hand-hot. Wipe the pan with kitchen paper until it does not absorb paraffin anymore. Pour some vegetable oil in the pot and heat the cookware on the hearth. Rub the entire pan (inside and outside as well as the lid) with the oil and kitchen paper, so that you have a thin layer everywhere. Finally, remove excess oil as it can become rancid. Your cookware is now ready for use. Place the cookware on embers and put eventual more coals or briquettes on top of the lid so the heat can distribute evenly. Do not place the cookware directly in the flames, because then it gets too hot and your food will scorch. The cookware will become very hot during use. Be careful and use gloves and the attached handle to lift the lid.

Care and cleaning of the Cookware:

Never place your cookware in water, as it will rust. Do not put cold water into the hot pot or hot water into the cold pot. The cookware can break through the differences in temperature. Never place an empty cookware on the coals, as it can warp or break otherwise. Do not touch the cast iron surface of the cookware with any sharp or metal objects.

Never use washing up liquid or other cleanser to clean, but follow these instructions:

- Clean the cookware immediately after use and do not leave it dirty overnight.
- Place the pot once again to the still-warm coals. Even for cleaning the heat plays a big role. Remove any leftover food with a spatula and kitchen paper. Clean the pot as much as possible.
- Add some vegetable oil in the pot and rub the pot as well as the lid. If the cookware has not been used for a long time, and rust has formed or the pot has become rancid, you can prepare it easily again. Remove any rust first. Then follow the steps as you have done before the first use of the cookware. Place the pot on a heat source until it becomes hand-hot. Clean it with kitchen paper, then rub the entire pot and lid with oil again. Pay special attention to the spots where the rust had been. Have fun with your cookware set!

WARNINGS!

Please follow the rules of the landowner, do not hold fire in dry forest / park / garden and confirm well in advance when and where you can make a campfire. Do not leave children unattended next to the cookware, the cookware is hot! Retain for future reference. Never leave a fire unattended. Remove all decoration and packaging before use. Place the fire on a suitable safe, level, heat resistant surface away from furnishings, flammable materials, heat and draughts. Do not create the fire with alcohol or other flammable fluid substances. Keep out of reach of children and pets. Extinguish the fire if flame becomes enlarged or gives off excessive smoke, cover the fire with a large fireblanket. Do not blow out or use water to extinguish. Only to be used outside! Don't use indoors!

IT - Set per cucina da campo 7 pezzi:

Istruzioni:

Prima dell'uso:

La prima volta che utilizzate la pentola prima di preparare il cibo dovete rimuovere la pellicola protettiva di paraffina che la ricopre. Per fare ciò ponete la pentola accanto ad una fonte di calore finché non diventa a temperatura ambiente. Pulite la superficie con carta da cucina fino a che la paraffina sarà del tutto assorbita. Versate olio vegetale nella superficie e posizionate la pentola sul fuoco e dopo averla scaldato poggiatela a terra. Strofinare l'intero recipiente (dentro e fuori coperchio compreso) con l'olio e carta da cucina in modo che ce ne sia uno strato sottile ovunque. Infine togliete l'olio in eccesso dal momento che potrebbe diventare rancido. La vostra pentola è pronta per l'utilizzo. Posizionate la pentola sulla brace e mettete del carbone così che il calore può sprigionarsi uniformemente. Non posizionatela direttamente sulle fiamme poiché assorbe troppo calore ed il cibo può bruciarsi. La pentola diventa molto calda durante l'uso. Fate attenzione ad utilizzare i guanti e la maniglia presente per sollevare il coperchio.

Manutenzione e pulizia della pentola:

Non posizionatela mai in acqua poiché si crea della ruggine. Non introdurre acqua fredda nella pentola bollente o acqua calda nella pentola fredda. La casseruola potrebbe spaccarsi a causa del brusco cambio di temperatura. Evitate di posizionarla vuota nei carboni poiché potrebbe deformarsi o anche rompersi. Non toccare la superficie di ghisa della casseruola con oggetti metallici o appuntiti.

Non utilizzate saponi detergenti per pulire ma seguite le seguenti istruzioni:

- Pulire subito la pentola appena dopo l'utilizzo e non lasciarla sporco con residui per molto tempo.
- Mettete il contenitore sui carboni ancora caldi. Anche nella pulizia il calore ha un ruolo importante. Rimuovete gli avanzi di cibo con una spatola e carta da cucina.

Pulite il contenitore il più possibile.

• Aggiungete dell'olio vegetale strofinando bene pentola e coperchio. Se la casseruola non è stata utilizzata per molto tempo e si è formata della ruggine o la pentola ha preso un odore rancido, potete comunque rimediare nel seguente modo. Rimuovete per prima cosa la ruggine. Poi seguite le istruzioni del primo uso, facendo inoltre particolare attenzione ai punti dove si era insediata la ruggine. Divertitevi con la nostra pentola!

ATTENZIONE!

Fate attenzione a seguire le regole imposte nei luoghi ove andrete a cucinare, non accendete il fuoco nelle foreste, parchi e giardini e accertatevi in anticipo sui tempi e luoghi per un fuoco all'aperto. Non lasciate i bambini da soli accanto al fuoco, la pentola è bollente. Da conservare per riferimenti futuri. Mai lasciare il fuoco incustodito. Rimuovere tutte le decorazioni e incarti prima dell'uso. Posizionate il fuoco su una superficie adatta, sicura e resistente al calore lontano da mobili, materiali infiammabili, fonti di calore e spifferi. Non accendete il fuoco con alcool o altre sostanze infiammabili. Mantenete a distanza bambini ed animali. Spegnete il fuoco se le fiamme si ingrandiscono o fanno fumo eccessivo, coprendo con un panno ignifugo. Attenzione a non gettare acqua per spegnere il fuoco. Da utilizzare solo all'esterno.

ES - Set de cocina en hierro fundido para fogón a siete piezas: Antes de la primera utilización:

Antes de preparar platos por primera vez en su batería de ecocina, tiene que quitar la capa protectora de parafina, que lo cubre. Para ello, coloque las partes en hierro fundido de la batería de coina en una fuente de calor hasta que esté caliente al tacto. Limpie con papel de cocina hasta que ya no absorba la parafina. Vierta un poco de aceite vegetal en la cazuela y colóquelo en el fogón. Vierta un poco de aceite vegetal en la olla y caliente la batería de cocina en el fogón. Frote toda la cazuela (dentro y fuera, así como la tapa) con el aceite y papel de cocina, para que tenga una capa delgada por todas partes. Finalmente, quite el exceso de aceite ya que se puede volver rancio. Su La batería de cocina estará ahora lista para su uso. Coloque la batería de cocina sobre las brasas y ponga más brasas o briquetas encima de la tapa de modo que el calor se pueda distribuir uniformemente. No coloque directamente en las llamas, porque entonces se volverá demasiado caliente y sus alimentos se quemaran. La batería de cocina estará muy caliente durante su uso. Tenga cuidado y utilice guantes y el mango incorporado para levantar la tapa.

Cuidado y limpieza del Set de Cocina:

No coloque Nunca en agua, ya que se oxidaría. No ponga agua fría en la olla caliente o agua caliente en la olla fría. Se puede romper debido a las diferencias de temperatura. Nunca coloque la batería de cocina vacío sobre las brasas, pues se puede deformar o romper.

Nunca utilice líquido de lavar u otros limpiadores, sino siga estas instrucciones:

- Limpie la batería de cocina inmediatamente después de su uso y no lo deje sucio durante la noche.
- Coloque la cazuela nuevamente en las brasas que aún estén calientes. Incluso para la limpieza del calor desempeña un papel importante. Elimine cualquier resto de comida con una espátula y papel de cocina. Limpie la olla tanto como sea posible.
- Añada aceite vegetal en la olla y frótele, incluyendo la tapa. Si la batería de cocina no ha sido utilizado desde hace mucho tiempo, y se ha formado óxido o la olla se ha vuelto rancia, la puede preparar fácilmente de nuevo. Primero Elimine cualquier óxido. Luego siga los pasos que ejecutó antes de la primera utilización. Coloque la olla sobre una fuente de calor hasta que esté caliente al tacto. Limpie con papel de cocina, luego frote toda olla y tapa nuevamente con aceite. Preste especial atención a los lugares donde haya estado el óxido. Diviértase con su Set de cocinal

ADVERTENCIAS!

Por favor, siga las reglas de la comunidad, no haga fuego en el bosque seco / parque / jardín y confirme previamente cuando y donde se puede hacer fuego ; No deje a los niños solos cerca de la batería de cocina cuando la batería de cocina está caliente. Retenga para referencia futura. Nunca deje un fuego desatendidos. Elimine toda decoración y embalajes antes de su utilización. Coloque el fuego en una superficie nivelada, adecuada, segura, resistente al calor lejos de muebles, materiales inflamables calor y corrientes. No encienda el fuego con alcohol o cualquier sustancia líquida inflamable Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas. Extinga el fuego si la llama se agranda o produce humo excesivo, cubra el fuego con una manta grande para fuego. No apague soplando o utilizando agua. Sólo para ser utilizada en el exterior!



Art. no. FF240



8 714982 114649

Made in China



www.esschertdesign.com

PRINT INSTRUCTIONS ESSCHERT

Product no. FF240
Product group Fancy Flames
EAN code: ~~8714982114649~~

NOTE: Place this sheet within the wooden crate on top of the loose items.

Measurements printed area
Width x Height: 296 x 166 mm

Measurements die-cut area
Width x Height: 290 x 160 mm

Measurements ready Sticker
Width x Height: 290 x 260 mm

Printing colours
Black

!!! all colours must be MAT LOOKING !!! no glossy varnish

Paper or Carton
100 gram white paper.

always mat material

The PDF “Proof” is for looking to the artwork on screen only and is made in low resolution.