

ANVÄNDBAR



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4	繁中	32
DEUTSCH	5	한국어	33
FRANÇAIS	6	日本語	34
NEDERLANDS	7	BAHASA INDONESIA	35
DANSK	8	BAHASA MALAYSIA	36
ÍSLENSKA	9	عربي	37
NORSK	10	ไทย	38
SUOMI	11		
SVENSKA	12		
ČESKY	13		
ESPAÑOL	14		
ITALIANO	15		
MAGYAR	16		
POLSKI	17		
EESTI	18		
LATVIEŠU	19		
LIETUVIŲ	20		
PORTUGUÊS	21		
ROMÂNĂ	22		
SLOVENSKY	23		
БЪЛГАРСКИ	24		
HRVATSKI	25		
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26		
РУССКИЙ	27		
SRPSKI	28		
SLOVENŠČINA	29		
TÜRKÇE	30		
中文	31		

Before using for the first time:

Soak the clay pot in cold water over night before using it for the first time. The water should cover the whole pot and the lid. Rinse the clay pot under running water.

How to use the clay pot

- Before preparing the food, the pot and the lid should be soaked in cold water for at least 30 minutes.
- The clay pot is made from unglazed red clay, a porous material which absorbs liquid. When the pot is heated up, steam is emitted, which means that the food will not dry out or have to be basted during cooking. It also means you can cook food in little, no fat or oil at all. The food does not have to be browned before it is placed in the clay pot. If you want the food to get extra colour, remove the lid during the last 10-15 minutes of cooking.
- The clay pot is sensitive to great variations in temperature. Therefore, always place the moisten pot and the food in a cold oven. Set the required temperature and start the oven. If you use a gas oven, first set a lower temperature than stated in the recipe. After 10 minutes, raise the temperature to the temperature stated.
- Since temperatures may vary between ovens, check the first few times to see that the food is thoroughly done. This way you will learn how long the cooking time really is.

Cleaning

Clean the clay pot only after it has cooled. Soak in warm water and clean with a dish brush. Do not use washing up detergent since the clay is porous material and will soak up the detergent.

After cleaning, leave the pot to dry properly, e.g. in the cool oven.

After use the clay pot will assume a darker shade. This does not impair the quality of the pot in any way but is simply due to the fact that it is made of a natural material.

Important!

Never pour cold water into a warm clay pot or put a hot clay pot on a cold place, as the temperature shock will crack the clay.

Always use pot holders when moving a warm pot, and place it on a pot stand.

This clay pot may only be used in the oven. Do not place it on a hot plate, a gas hob or over an open flame.

The pot and lid should be cleaned and dried completely before storing. Store the pot with the lid alongside rather than on top of the pot. Make sure air can circulate to avoid moisture and mould.

Vor der ersten Benutzung

Den Tonschmortopf vor der ersten Benutzung über Nacht in kaltes Wasser legen. Das Wasser soll Deckel und Topf komplett bedecken.

Benutzung des Tonschmortopfs

- Vor der Benutzung sollten Tonschmortopf und Deckel mind. 30 Minuten in kaltem Wasser stehen.
- Der Tonschmortopf besteht aus unglasiertem Ton, einem porösen Material, das Wasser aufsaugt. Beim Erhitzen entwickelt sich Dampf, der dafür sorgt, dass die Gerichte nicht austrocknen und nicht aufgegossen werden müssen. Gleichzeitig lassen sich daher Gerichte ohne oder mit nur wenig Fett zubereiten. Speisen müssen nicht angebraten werden, bevor sie in den Tonschmortopf kommen. Für leicht gebräunte Gerichte einfach 10-15 Min. vor dem Ende der Garzeit den Deckel abnehmen.
- Das Produkt verträgt keine starken Temperaturschwankungen. Daher sollte man den Topf mit dem darin befindlichen Gericht in den kalten Backofen stellen, die gewünschte Temperatur wählen und dann den Ofen einschalten. Bei Gasherden zuerst eine niedrigere Temperatur als im Rezept angegeben einstellen. Nach 10 Minuten kann auf die angegebene Wärme erhöht werden.
- Da die Temperaturen bei verschiedenen Backöfen variieren können, empfiehlt es sich, bei den ersten Benutzungen des Tontopfs zu kontrollieren, ob die Speisen nach der angegebenen Zeit gar sind. Aus dieser Erfahrung kann man künftig die Zubereitungszeiten in etwa abschätzen.

Reinigung

Den Tonschmortopf nach dem Abkühlen spülen. In warmes Wasser einweichen und mit einer Spülbürste säubern. Kein Spülmittel benutzen, da der poröse Ton Spülmittel aufsaugt und dies den Geschmack der Speisen beeinträchtigen kann.

Den Tonschmortopf nach dem Spülen gut austrocknen lassen, z.B. in der Nachwärme des Backofens.

Mit der Zeit kann der Tonschmortopf etwas dunkler werden. Das hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts, sondern beruht darauf, dass es aus einem natürlichen Material gefertigt ist.

Wichtig!

Niemals kaltes Wasser in einen heißen Tonschmortopf gießen und einen heißen Topf niemals ins Kalte stellen. Durch den Temperaturwechsel bekommt das Material Risse. Zum Bewegen heißer Töpfe grundsätzlich Topflappen benutzen und sie auf einem Untersetzer abstellen. Der Tonschmortopf ist nur für die Benutzung im Backofen geeignet. Nicht auf heiße Kochplatten, Gasflammen oder offenes Feuer stellen.

Den Topf und Deckel reinigen, gut durchtrocknen lassen und luftig aufbewahren. Den Deckel besser nicht auf den Topf legen, sondern daneben verwahren. Zur Vermeidung von Feuchtigkeit und Schimmelbildung darauf achten, dass Luft zirkulieren kann.

Avant toute première utilisation

Tremper le récipient dans de l'eau froide pendant une nuit avant toute première utilisation. L'eau doit recouvrir tout le récipient et son couvercle. Rincer ensuite sous l'eau courante.

Utilisation de la cocotte en terre

- Avant de l'utiliser pour cuisiner, le récipient et le couvercle doivent être trempés au minimum 30 minutes dans de l'eau froide.
- Ce récipient en terre est en argile rouge non vernie, un matériau poreux qui absorbe les liquides. Quand le récipient est chauffé, il s'échappe de la vapeur, ce qui signifie que les aliments ne vont pas sécher et qu'ils n'ont pas besoin d'être arrosés pendant la cuisson. De plus, vous pouvez cuire vos plats sans, ou avec très peu de matière grasse. Il est inutile également de faire revenir les aliments avant de les placer dans le récipient. Si vous voulez qu'ils soient plus dorés, retirez le couvercle 10-15 minutes avant la fin de la cuisson.
- Le récipient en terre cuite est très sensible aux fortes variations de température. C'est pourquoi il faut le placer dans un four froid. Ensuite, réglez la température et allumez le four. Si vous utilisez un four à gaz, réglez-le à une température inférieure à celle indiquée dans la recette. Au bout de 10 minutes, montez la température conformément à la recette.
- Les températures peuvent varier selon les fours, donc assurez-vous les premières fois que les aliments sont bien cuits. Ainsi vous connaîtrez les temps de cuisson effectifs.

Nettoyage

Attendre que le récipient soit refroidi avant de le nettoyer. Tremper dans l'eau chaude et frotter à l'aide d'une brosse à vaisselle. Ne pas utiliser de produit vaisselle car l'argile est un matériau poreux qui absorbe le produit vaisselle.

Après l'avoir nettoyé, laisser le récipient sécher correctement, par exemple dans le four froid.

A l'usage, la couleur du récipient en terre cuite peut foncer. Ceci n'affecte pas la qualité du récipient et s'explique par le fait qu'il s'agit d'un matériau naturel.

Important !

Ne jamais verser d'eau froide dans un récipient en terre encore chaud et ne jamais poser un récipient en terre brûlant dans un endroit frais, car le choc thermique risque de fendre l'argile. Toujours utiliser des maniques pour déplacer un ustensile chaud, et le placer sur un dessous de plat.

Ce récipient s'utilise uniquement au four. Ne pas l'utiliser sur une plaque chauffante, une table de cuisson au gaz ou encore directement sur le feu.

Le récipient et son couvercle doivent être nettoyés et parfaitement secs pour être rangés. Ranger le couvercle à côté du récipient plutôt que dessus. Veiller à ce que l'air circule correctement pour éviter les moisissures.

Voor het eerste gebruik

Leg de römertopf voor het eerste gebruik een nacht in koud water. Het water moet de hele schaal en de deksel bedekken.

Het reinigen van de römertopf

- Dompel de pot en de deksel minstens 30 minuten onder in water voordat je het eten erin bereidt.
- De römertopf is gemaakt van ongeglazuurde rode klei, een poreus, vochtabsorberend materiaal. Door verhitting van de pot komt er stoom vrij waardoor het eten niet uitdroogt of met vet overgoten dient te worden tijdens het koken. Het betekent ook dat je maar heel weinig of zelfs geen vet of olie hoeft te gebruiken. Het eten hoeft niet eerst aangebraden te worden voordat je het in de römertopf doet. Als je het eten wat extra kleur wilt geven, haal je 10 tot 15 minuten voor het einde van de bereidingstijd de deksel van de pot.
- De römertopf is niet bestand tegen grote temperatuurschommelingen. Plaats de vochtige pot om die reden dan ook altijd in een koude oven. Stel de benodigde temperatuur in en zet de oven aan. Bij gebruik van een gasoven stel je de temperatuur altijd lager in dan in het recept wordt aangegeven. Pas na 10 minuten verhoog je de temperatuur tot die vermeld in het recept.
- Omdat niet elke oven dezelfde temperatuur heeft, is het verstandig om de eerste paar keer te controleren of het eten goed gaar is. Na een paar keer weet je hoe lang het eten daadwerkelijk in de oven moet.

Reinigen

Maak de römertopf pas schoon als hij is afgekoeld. Dompel onder in warm water en reinig met een afwasborstel. Gebruik geen afwasmiddel omdat de klei poreus is en afwasmiddel door de klei wordt opgenomen. Laat de pot na het schoonmaken goed drogen, bijvoorbeeld in de afgekoelde oven. Na gebruik wordt de pot donkerder van kleur. Dat doet geen afbreuk aan de kwaliteit van de pot, maar komt puur omdat die gemaakt is van natuurlijk materiaal.

Belangrijk!

Giet nooit koud water in een warme römertopf en zet een warme römertopf nooit op een koude plek, omdat de temperatuurschok ervoor zorgt dat de klei barst. Gebruik altijd pannelappen om de warme pot te verplaatsen en zet hem op een onderzetter. De pot is alleen geschikt voor gebruik in de oven. Hij is niet geschikt voor gebruik op een kookplaat, gaskookplaat of boven open vuur. Maak de pot en de deksel goed schoon en droog voordat je ze opbergt en zet de deksel naast de pot (plaats hem niet op de pot). Zorg voor voldoende ventilatie om vocht en schimmel te

Før du bruger lergryden første gang Lad lergryden ligge i blød i koldt vand

natten over, før du bruger den første gang. Vandet skal dække hele lergryden og låget. Skyl lergryden under rindende vand.

Sådan bruges lergryden

- Før tilberedning af madvarer skal lergryden og låget lægges i blød i koldt vand i mindst 30 minutter.
- Lergrydener fremstillet af uglaseret rødler, som er et porøst materiale, der absorberer væske. Når lergryden bliver opvarmet, frigiver den damp, og det betyder, at ingredienserne ikke tørrer ud eller skal dryppes under tilberedning. Det betyder også, at du kan tilberede mad i lidt eller slet ingen fedtstof eller olie. Det er ikke nødvendigt at brune råvarerne, før de lægges i lergryden. Hvis du ønsker, at maden skal ha' ekstra farve, kan du fjerne låget de sidste 10-15 minutter af tilberedningstiden.
- Lergryden er følsom over for store temperatursvingninger. Derfor skal du altid sætte den fugtige lergryde og råvarerne i en kold ovn. Indstil den ønskede temperatur, og tænd ovnen. Hvis du bruger en gasovn, skal du til at begynde med indstille til en lavere temperatur end angivet i opskriften. Efter 10 minutter kan du skrue op til den angivne temperatur.
- Alle ovne er forskellige, så de første par gange, du bruger lergryden, skal du kontrollere, om madvarerne er færdigtilberedt. På den måde finder du ud af, hvor lang tilberedningstiden skal være.

Rengøring

Rengør lergryden, når den er kølet af. Læg den i blød i varmt vand, og rengør den med en opvaskebørste. Brug ikke opvaskemiddel, da ler er et porøst materiale, der suger opvaskemidlet.

Efter rengøring skal lergryden tørre godt, f.eks. i en kold ovn.

Efter brug kan lergryden blive mørkere i farven. Det forringer på ingen måde dens kvalitet, men skyldes udelukkende, at den er fremstillet af et naturmateriale.

VIGTIGT!

Du må aldrig hælde koldt vand i en varm lergryde eller sætte en varm lergryde på et koldt underlag, da temperaturforskellen vil få leret til at revne. Brug altid grydelapper, når du flytter den varme lergryde, og sæt den på en bordskåner.

Lergryden må kun bruges i ovnen. Må ikke sættes på en kogeplade, gaskogeplade eller over åben ild.

Lergryden og låget skal vaskes af og tørre helt før opbevaring. Opbevar lergryden med låget placeret omvendt oven på gryden. Sørg for god luftcirkulation for at undgå fugt og mug.

Fyrir fyrstu notkun

Leggðu leirpottinn í kalt vatn yfir nótt áður en þú notar hann í fyrsta skiptið. Vatnið ætti að ná yfir allan pottinn og lokið. Skolaðu leirpottinn undir rennandi vatni.

Hvernig á að nota leirpottinn

- Áður en maturinn er undirbúinn ætti að geyma pottinn og lokið í köldu vatni í að lágmarki 30 mínútur.
- Leirpotturinn er gerður úr rauðum leir sem er holótt efni sem drekkur í sig vökva. Þegar potturinn er hitaður upp gefur hann frá sér gufu og því þornar maturinn ekki. Það þýðir líka að það þarf ekki að brúna matinn áður en hann er settur í leirpottinn. Ef það vantar auka lit á matinn má fjarlægja lokið á síðustu 10-15 mínútum eldunarinnar.
- Leirpotturinn er mjög hitanæmur og því ætti alltaf að setja rakan pottinn í kaldan ofn. Stilltu á það hitastig sem þarf og kveiktu á ofninum. Ef þú ert með gas ofn þarf fyrst að stilla á lægra hitastig en sagt er til um í uppskriftinni. Eftir 10 mínútur má hækka í rétt hitastig.
- Þar sem hitastig er breytilegt á milli ofna þarf að athuga í fyrstu skiptin reglulega hvort að maturinn sé eldaður. Þannig lærir þú hversu langur eldunartíminn er í raun.

Þrif

Þrífið leirpottin aðeins eftir að hann hefur kólnað. Leggjið í bleyti í volgt vatn og hreinsið með uppþvottabursta. Ekki nota uppþvottalög þar sem leirinn er holótt efni og mun drekka í sig uppþvottalöginn. Eftir þrif þarf að leyfa pottinum að þorna almenninglega, t.d. í köldum ofninum. Eftir notkun mun potturinn dekkjast. Þetta hefur engin áhrif á gæði pottsins á nokkurn hátt en er einfaldlega vegna þess að hann er úr náttúrulegum efnum.

Mikilvægt!

Aldrei hella köldu vatni í heitan pott eða setja heitan pott á kaldan stað, þar sem svona hrðð breyting á hitastigi mun valda sprungum í leirnum. Notaðu alltaf pottaleppa til þess að færa heitan pott og leggðu hann á pottastand.

Leirpottinn ætti aðeins að nota í ofni. Ekki leggja hann á hitaplatta, gashelluborð eða á opinn eld.

Það ætti að þvo og þurrka pottinn og lokið algjörlega áður en potturinn er settur í geymslu. Geymdu pottinn með lokið til hliðar frekar en ofan á pottinum. Vertu viss um að geyma pottinn þar sem það er gott loftflæði, til að koma í veg fyrir raka og myglu.

Før første gangs bruk

La leirgryta ligge i kaldt vann over natta før du bruker den for første gang. Vannet bør dekke hele gryta og lokket. Skyll leirgryta under rennende vann.

Slik bruker du leirgryta

- Før du lager maten skal leirgryta og lokket bløtlegges i kaldt vann i minst 30 minutter.
- Leirgryta er laget av uglassert rødleire, et porøst materiale som absorberer væske. Når gryta varmes opp avgir den damp, som gjør at maten ikke blir tørr eller må øses kraft over under matlagingen. Det betyr også at du kan lage mat i litt eller ikke noe fett eller olje. Maten trenger ikke brunes før den plasseres i gryta. Om du vil gi maten ekstra farge, ta av lokket før de siste 10–15 minuttene av steketiden.
- Leirgryta er følsom for store variasjoner i temperatur. Sett derfor alltid inn den fuktige gryta og maten i en kald ovn. Still inn ønsket temperatur og sett på ovnen. Om du bruker en gassovn, still først inn en lavere temperatur enn det står i oppskriften. Etter 10 minutter, hev til angitt temperatur.
- Ettersom temperaturer kan variere mellom ovner, kontroller de første gangene at maten er helt ferdig. Slik lærer du hvor lang tid maten virkelig trenger.

Rengjøring

Rengjør leirgryta etter at den har kjølnet. Bløtlegg den i varmt vann og rengjør med en oppvaskbørste. Ikke bruk oppvaskmiddel, siden leire er et porøst materiale som suger opp oppvaskmiddelet.

Etter rengjøring, la gryta tørke ordentlig, for eksempel i ovnens restvarme.

Etter bruk kommer leirgryta til å bli mørkere. Det svekker ikke kvaliteten på gryta på noen måte, men kommer helt enkelt av at den er laget av et naturmateriale.

Viktig!

Hell aldri kaldt vann i en varm leirgryte og plasser aldri en varm leirgryte der det er kaldt, siden temperatursjokket kan gjøre at leirgryta sprekker. Bruk alltid grytelapper når du skal flytte på ei varm gryte og still den alltid på et gryteunderlag.

Denne leirgryta skal kun brukes i stekeovn. Ikke still den på en varm plate, gasstopp eller over åpne ild.

Gryta og lokket skal være rene og helt tørre før du legger dem bort i skuffer eller skap. Oppbevar gryta med lokke ved siden av, og ikke oppå. Sørg for god luftsirkulasjon for å unngå fukt og mugg.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Liota savipataa kylmässä vedessä yön yli ennen kuin otat sen käyttöön. Veden tulee peittää koko pata ja kansi. Huuhtelee pata juoksevalle vedellä.

Savipadan käyttö

- Ennen jokaista käyttökertaa pataa ja kantta täytyy liottaa kylmässä vedessä vähintään 30 minuutin ajan.
- Savipata on valmistettu lasittamattomasta punasavesta, huokoisesta materiaalista, joka imee vettä. Lämmitessään astia luovuttaa höyryä, minkä ansiosta ruoka ei kuivu eikä sitä tarvitse vaellella. Sen vuoksi voit laittaa ruokaa jopa ilman rasvaa. Ruokaa ei tarvitse ruskistaa ennen savipataan laittamista. Jos haluat ruoan pintaan väriä, ota kansi pois 10–15 minuuttia ennen ruuan valmistumista.
- Savipata on herkkä suurille lämpötilanvaihteluille. Siksi liotettu pata sisältöineen tulee aina laittaa kylmään uuniin. Säädä uuni vasta sitten haluamaasi lämpötilaan ja käynnistä se. Jos käytät kaasuuunia, säädä uuni aluksi matalampaan lämpötilaan kuin ohjeessa neuvotaan. 10 minuutin kuluttua lämpötila voidaan nostaa ohjeessa annettuun lämpötilaan.
- Koska eri uunien tehot ja lämpötilat voivat vaihdella, varmista padan ensimmäisillä käyttökertoilla, että ruoka on varmasti kypsää. Siten tiedät jatkossa, kuinka kauan ruoanvalmistukseen kuluu aikaa.

Puhdistus

Puhdista pata vasta, kun se on täysin jäähtynyt. Käytä lämmintä vettä ja tiskiharjaa. Älä käytä pesuaineita, sillä huokoisesta materiaalista valmistettu pata imee pesuaineen itseensä.

Anna padan kuivua kunnolla esimerkiksi kylmässä uunissa.

Pata tummuu käytössä, koska se on valmistettu luonnonmateriaalista.

Tummuminen ei vaikuta padan laatuun tai käytettävyyteen.

Tärkeää!

Älä koskaan kaada kylmää vettä lämpimään savipataan tai laita kuumaa pataa kylmään paikkaan, sillä se saattaa haljeta äkillisten lämpötilanvaihtelujen vaikutuksesta. Käytä aina patalappuja siirtäessäsi kuumaa pataa ja laske se pannunalusen päälle.

Savipata on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan uunissa. Sitä ei saa sijoittaa kuumalle keittolevyille, kaasuliedelle tai avotulen ylle.

Anna padan ja kannen kuivua kokonaan ennen kuin laitat ne kaappiin. Älä sulje pataa, vaan säilytä kantta sen vieressä.

Älä säilytä pataa liian ilmatiiviisti, jotta sen pintaan ei muodostu kosteutta ja hometta.

Innan första användning

Blötlägg lergrytan i kallt vatten över natten innan du använder den första gången. Vattnet ska täcka hela grytan och locket.

Så använder du lergrytan

- Innan du tillagar maten ska grytan och locket blötläggas i kallt vatten i minst 30 minuter.
- Lergrytan är tillverkad i oglaserad rödlera, ett poröst material som absorberar vätska. När grytan värms upp avger den ånga, vilket innebär att maten inte blir torr eller behöver ösas under tillagningen. Det betyder också att du kan laga mat i lite eller inget fett eller olja. Maten behöver inte brynas innan den placeras i grytan. Om du vill ge maten extra färg, ta bort locket de sista 10-15 minuterna av tillagningen.
- Lergrytan är känslig för stora variationer i temperatur. Sätt därför alltid in den fuktiga grytan och maten i en kall ugn. Ställ in den önskade temperaturen och sätt på ugnen. Om du använder en gasugn, ställ först in en lägre temperatur än det står i receptet. Efter 10 minuter, höj till den angivna temperaturen.
- Eftersom temperaturer kan variera mellan ugnar, kontrollera de första gångerna att maten är helt klar. På det sättet lär du dig hur lång tillagningstiden verkligen är.

Rengöring

Rengör lergrytan efter att den har kallnat. Blötlägg den i varmt vatten och rengör med diskborste. Använd inte diskmedel, eftersom lera är ett poröst material som suger upp diskmedlet.

Efter rengöring, låt grytan torka ordentligt, exempelvis i ugnens eftervärme. Efter användning kommer lergrytan att få en mörkare ton. Det försämrar inte grytans kvalitet på något sätt utan beror helt enkelt på att den är tillverkad av ett naturligt material.

Viktigt!

Håll aldrig kallt vatten i en varm lergryta och placera aldrig en varm lergryta där det är kallt, eftersom temperaturchocken kommer att få lera att spricka. Använd alltid grytlappar när du ska flytta på en varm gryta och ställ den alltid på ett grytunderlägg.

Den här lergrytan ska enbart användas i ugnen. Ställ den inte på en varm platta, gashäll eller över öppen eld. Grytan och locket ska vara rena och helt torra innan förvaring. Förvara grytan med locket vid sidan av hellre än ovanpå grytan. Se till att luft kan cirkulera för att undvika fukt och mögel.

Před prvním použitím

Hliněný hrnec ponořte před prvním použitím přes noc do vody. Voda by měla pokrývat celý hrnec a poklici. Hliněný hrnec opláchněte pod tekoucí vodou.

Jak používat hliněný hrnec

- Před přípravou jídla namočte hrnec a víko do studené vody alespoň na 30 minut.
- Hliněný hrnec je vyroben z neglazované červené hlíny, porézního materiálu, který absorbuje tekutiny. Když se hrnec zahřeje, uvolňuje se pára, což znamená, že se jídlo nevysuší nebo je potřeba jej během vaření podlít. Díky tomu můžete jídlo vařit v malém, bez tuku nebo oleje. Než pokrm dáte do hrnce, není potřeba jej opékat. Chcete-li získat hnědovou kůrku, odstraňte víko během posledních 10 až 15 minut vaření.
- Hliněný hrnec je citlivý na velké změny teplot. Proto navlhčený hrnec vždy umístěte do studené trouby. Nastavte požadovanou teplotu a zapněte troubu. Pokud používáte plynovou troubu, nejprve nastavte nižší teplotu, než jaká je uvedena v receptu. Po 10 minutách teplotu zvýšte na požadovanou hodnotu.
- Vzhledem k tomu, že se mohou teploty mezi troubami lišit, zkontrolujte během několika prvních vaření, že je jídlo důkladně propečené. Tak zjistíte, jaká je potřeba doba přípravy.

Čištění

Hliněný hrnec čistěte až poté, co zcela vychladne. Namočte jej do horké vody a očistěte jej kartáčkem na mytí nádobí. Nepoužívejte mycí prostředek na nádobí, protože hlína je porézní materiál, který by čistící prostředek nasákl.

Po čištění nechce hrnec vyschnout, např. ve studené troubě.

Po použití hrnec získá tmavší odstín, což nemá vliv na kvalitu hrnce, ale je to z důvodu, že je hrnec vyrobený z přírodního materiálu.

Důležité!

Do horkého hrnce nikdy nelijte studenou vodu. Horký hrnec nedávejte na studené místo, teplotní rozdíl by mohl způsobit prasknutí hlíny. Při manipulaci s horkým hrncem vždy používejte chňapky, a hrnec pokaždé položte na podložku pod hrnec. Tento hliněný hrnec lze používat pouze v troubě. Nedávejte jej na horké místo, plynovou varnou desku nebo na otevřený oheň.

Před uložením je potřeba hrnec a poklici vyčistit a zcela vysušit. Hrnec skladujte s poklicí položenou vedle hrnce. Ujistěte se, že zde může proudit vzduch, aby nedocházelo k hromadění vlhkosti a tvorbě plísně.

Antes de utilizar por primera vez

Sumerge el recipiente en agua fría toda la noche antes de utilizarlo por primera vez. El agua debe cubrir el recipiente y la tapa por completo. A continuación acláralos en agua corriente.

Cómo se usa la olla de barro

- Antes de cocinar debes sumergir en agua fría el recipiente y la tapa durante 30 minutos como mínimo.
- Este recipiente es de barro cocido sin barnizar, un material poroso que absorbe los líquidos. Cuando el recipiente se calienta libera vapor, así los alimentos no se secan y no hay que rociarlos durante la cocción. Además, podrás cocinar platos con poca o ninguna grasa. No es necesario dorar los alimentos antes de colocarlos en la olla. Si quieres que estén más dorados, retira la tapa 10-15 minutos antes de finalizar la cocción.
- La olla de barro es muy sensible a las variaciones fuertes de temperatura, por eso hay que meterla en el horno cuando esté frío. A continuación regula la temperatura y enciende el horno. Si el horno es de gas, elige una temperatura inferior a la que indique la receta y a los 10 minutos súbela hasta la original de la misma.
- Las temperaturas varían según los hornos, por eso las primeras veces asegúrate de que los alimentos estén bien cocinados. Así aprenderás los tiempos efectivos de cocción.

Limpieza

Limpia la olla cuando se haya enfriado. Sumerge la olla de barro en agua caliente y frótala con un cepillo para la vajilla. No utilices productos de limpieza, porque la cerámica es un material poroso que absorbe el detergente.

Deja que el recipiente se seque por completo, p. ej. en el horno ya frío. El color de la olla puede oscurecerse un poco después del uso. Esto no afecta a la calidad de la mantequillera y se debe a que es de un material natural.

¡Importante!

Nunca viertas agua fría en la olla caliente ni coloques la olla caliente en un lugar frío, porque el choque térmico podría agrietar el barro. Utiliza siempre manoplas para desplazar la olla caliente y colocarla en un salvamanteles.

Este recipiente se debe utilizar únicamente en el horno. No lo uses en placas calientes, placas de gas o directamente sobre el fuego. La olla y la tapa se deben limpiar y estar totalmente secos antes de guardarlos. Es mejor colocar la tapa junto a la olla y no sobre ella. Asegúrate de que el aire circule, para evitar la humedad y el moho.

Prima di usare il prodotto per la prima volta

Immergi la pentola di terracotta in acqua fredda per una notte prima di usarla per la prima volta. L'acqua deve coprire tutta la pentola e il coperchio. Sciacqua la pentola sotto l'acqua corrente.

Come usare la pentola di terracotta

- Prima di cucinare, immergi la pentola e il coperchio in acqua fredda per almeno 30 minuti.
- La pentola è realizzata in terracotta rossa non smaltata, un materiale poroso che assorbe i liquidi. Quando la pentola si scalda, emette vapore, quindi i cibi non si asciugano e tu non hai bisogno di aggiungere grassi durante la cottura. Questo ti permette anche di cucinare senza o con pochi grassi. Non è necessario rosolare i cibi prima di versarli nella pentola di terracotta. Se desideri una doratura maggiore, toglì il coperchio negli ultimi 10-15 minuti di cottura.
- La pentola di terracotta è sensibile alle forti variazioni di temperatura. Quindi metti sempre la pentola inumidita e i cibi nel forno freddo. Imposta la temperatura desiderata e accendi il forno. Se usi un forno a gas, inizialmente imposta una temperatura inferiore a quella riportata nella ricetta e dopo 10 minuti alzala a quella indicata.
- Poiché le temperature possono variare da un forno all'altro, controlla che i cibi siano ben cotti le prime volte, così capisci qual è il tempo di cottura effettivo.

Pulizia

Pulisci la pentola di terracotta solo dopo che si è raffreddata. Immergi la pentola in acqua calda e puliscila con uno spazzolino per i piatti. Non usare un detersivo per piatti, poiché la terracotta è un materiale poroso e assorbe il detersivo.

Dopo il lavaggio fai asciugare bene la pentola, per esempio nel forno freddo. Dopo l'uso, la pentola di terracotta assume una tonalità più scura. Questo non influisce in alcun modo sulla sua qualità, ma è dovuto al materiale naturale della pentola.

Importante!

Non versare mai acqua fredda in una pentola di terracotta calda e non appoggiare mai una pentola di terracotta calda su una superficie fredda, poiché lo sbalzo termico rompe la terracotta. Usa sempre le presine quando sposti una pentola calda, e appoggiala sempre su un sottopentola. Questa pentola di terracotta si può usare solo nel forno. Non metterla su un piano cottura elettrico o a gas caldo, né su una fiamma libera.

La pentola e il coperchio devono essere puliti e completamente asciutti prima di essere conservati, con il coperchio appoggiato lateralmente anziché sopra la pentola. Per evitare l'umidità e la muffa, assicurati che ci sia una buona circolazione dell'aria.

Az első használat előtt

Az első használat előtt áztasd hideg vízbe az agyagedényt egy éjszakára. A víznek teljesen el kell lepnie az edényt és a tetőt. Öblítsd le folyóvízzel.

Az agyagedény használata

- Az étel készítése előtt legalább 30 percig hideg vízbe kell áztatni az edényt és a tetőt.
- Az agyagedény mázatlan vörös agyagból készült, egy porózus anyagból, ami magába szívja a folyadékokat. Felmelegítéskor gőz fog távozni, vagyis az étel nem fog kiszáradni és nem is kell locsolgatni a főzés során. Az ételeket nagyon kevés zsiradékkal, vagy akár zsiradék nélkül is elkészítheted. Az agyagedénybe helyezés előtt nem kell megpirítani az ételeket. Ha pirultabb ételt szeretnél, távolítsd el a fedőt a főzés utolsó 10-15 percére.
- Az agyagedény érzékeny a hirtelen hőmérséklet változásokra. A beáztatott edényt és az ételt mindig hideg sütőbe helyezd. Állítsd be a kívánt hőmérsékletet és kapcsold be a sütőt. Ha gázsütőt használsz, akkor először a receptben meghatározottnál alacsonyabb hőmérsékletet állíts be. 10 perc elteltével emeld a hőmérsékletet a meghatározott értékre.
- Mivel a hőmérsékletek sütőnként eltérhetnek, az első néhány alkalommal ellenőrizd, hogy az étel alaposan átsült-e. Így kikapaszthatod, hogy a valóságban mennyi sütési időre van szükség.

Tisztítás

Lehűlés után tisztítsd meg az agyagedényt. Áztasd meleg vízbe és tisztítsd meg egy kefével. Ne használj mosogatószeret, mivel az agyag egy porózus anyag, ami magába szívja a tisztítószereket.

Tisztítás után hagyd teljesen megszáradni az edényt, pl. a hideg sütőben.

Használat után sötétebb árnyalatúvá válhat az edény. Ez egyáltalán nem befolyásolja az edény minőségét, egyszerűen azért történik, mert természetes anyagból készült.

Fontos!

Sose önts hideg vizet a meleg agyagedénybe, illetve sose helyezd a forró agyagedényt hideg helyre, mivel a hősokk megrepesztheti az agyagot.

A forró edény mozgatasakor mindig használj edényfogókat, és mindig használj edényalátétet.

Ez az agyagedény csak sütőben használható. Ne helyezd sütőlapra, gáz főzőlapra, vagy nyílt lángra.

Tárolás előtt teljesen meg kell tisztítani és szárítani az edényt és a tetőt. A tetőt inkább az edény mellett tárold, mintsem rajta. A nedvesség és a penész elkerülése érdekében győződj meg a megfelelő szellőzésről.

Przed pierwszym użyciem

Namocz naczynie przez noc w zimnej wodzie przed użyciem go po raz pierwszy. Woda powinna zakrywać cały garnek i pokrywkę. Oplucz garnek pod bieżącą wodą.

Jak używać glinianego garnka

- Przed przygotowaniem potrawy garnek i pokrywkę należy namoczyć w zimnej wodzie przez co najmniej 30 minut.
- Garnek gliniany jest wykonany z nieszkliwionej czerwonej gliny - porowatego materiału, który pochłania ciecz. Podgrzanie garnka powoduje wydzielanie się pary, dzięki czemu potrawa nie wysycha i nie trzeba jej podlewać w trakcie gotowania. Oznacza to również, że można gotować potrawę w małej ilości lub zupełnie bez tłuszczu czy oleju. Przed włożeniem potrawy do garnka glinianego nie trzeba jej podsmażać. Jeśli chcesz, aby potrawa nabrała bardziej intensywnego koloru - zdejmij pokrywkę w ostatnich 10-15 minutach pieczenia.
- Garnek gliniany jest wrażliwy na duże wahania temperatury. Dlatego wilgotny garnek zawsze wkładaj do zimnego piekarnika. Ustaw żadaną temperaturę i włącz piekarnik. Jeżeli korzystasz z piecyka gazowego, ustaw początkowo niższą temperaturę niż podano w przepisie. Po 10 minutach podnieś temperaturę do zalecanej temperatury.
- Ponieważ temperatura w poszczególnych piekarnikach może się różnić, przy kilku pierwszych próbach sprawdź, czy potrawa jest dokładnie upieczona. W ten sposób dowiesz się, jaki jest faktyczny czas pieczenia.

Czyszczenie

Garnek gliniany czyść dopiero po jego ostygnięciu. Namocz w ciepłej wodzie i czyść szczotką do mycia naczyń. Nie używaj płynu do zmywania naczyń, ponieważ glina jest materiałem porowatym i wchłonie detergent. Po wymyciu pozostaw garnek do całkowitego wyschnięcia, np. w chłodnym piekarniku. Po użyciu garnek gliniany przybierze ciemniejszy odcień. W żaden sposób nie wpływa to na jakość garnka i wynika po prostu z faktu, że jest on wykonany naturalnego materiału.

Ważne!

Nigdy nie wlewaj zimnej wody do gorącego garnka, ani nie stawiaj gorącego garnka w zimnym miejscu, ponieważ różnica temperatur może spowodować pęknięcia gliny. Do przenoszenia gorącego garnka zawsze używaj łapek do garnków i stawiaj garnek na podstawie. Garnek gliniany może być używany wyłącznie w piekarniku. Nie stawiaj garnka na gorącej płycie, kuchence gazowej lub na otwartym ogniu. Garnek i pokrywkę należy przed odstawieniem wymyć i dokładnie wysuszyć. Przechowuj garnek raczej z odłożoną pokrywką niż położoną na garnku. Zapewnij właściwą cyrkulację powietrza, aby nie dopuścić do powstania wilgoci i pleśni.

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist leotage savipotti terve öö külmas vees. Vesi peaks katma terve poti ja selle kaane. Loputage savipotti jooksva veel all.

Kuidas savipotti kasutada

- Enne toiduvalmistamist peaks pott ja selle kaas külmas vees ligunema vähemalt 30 minutit.
- Savipott on valmistatud glasuurimata punasest savist, poorsest materjalist, mis imeb endasse vedelikku. Kui potti kuumutada, väljub sellest auru, mis tähendab, et toit ei kuiva selles ära ning seda pole söögivalmistamise ajal tarvis (prae)vedelikuga kasta. Ühtlasi tähendab see, et võite toitu valmistada vähese rasvaine või õliga või täiesti ilma. Toitu ei pea enne savipotti panemist pruunistama. Kui soovite toidule värvi lisada, eemaldage kaas viimase 10-15 minuti jooksul.
- Savipott on väga tundlik temperatuurikõikumiste suhtes. Seega, pange niisutatud pott koos toiduga külma ahju. Määrake vajalik temperatuur ja pange ahi käima. Kui kasutate gaasiahju, pange see esialgu tööle madalamal temperatuuril kui retseptis soovitatud. 10 minuti pärast tõstke temperatuur retseptis märgituni.
- Kuna temperatuur võib erinevates ahjudes erineda, kontrollige esimestel kordadel, kas toit on korralikult valmis. Nii saate teada, kui pikk valmimisaeg teie ahju puhul tegelikult on.

Puhastamine

Puhastage savipotti pärast seda, kui see on korralikult jahtunud. Leotage soojas vees ja puhastage nõudepesuharjaga. Ärge kasutage nõudepesuvahendit, kuna savi on poorne materjal ja imeb nõudepesuvahendi endasse.

Pärast puhastamist jätke pott korralikult kuivama, nt jahedasse ahju. Pärast kasutamist muutub savipott tumedamaks. See ei kahjusta kuidagi poti kvaliteeti ning on tingitud sellest, et pott on naturaalsest materjalist.

Oluline!

Ärge kunagi valage sooja savipotti külma vett või pange kuuma savipotti külma kohta, šokk temperatuuri kõikumisest põhjustab savi mõranemist. Kasutage alati pajalappe, kui sooja potti liigutate ja pange see kuumaalusele.

Seda savipotti võib kasutada vaid ahjus.

Ärge pange seda kuumale plaadile, gaasipliidile või lahtisele leegile.

Potti ja selle kaant peaks enne säilitamist põhjalikult puhastama ja kuivatama.

Säilitage potti nii, et kaas on selle kõrval, mitte peal. Veenduge, et õhk liigub, vältimaks niiskust ja hallitust.

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist leotage savipotti terve öö külmas vees. Vesi peaks katma terve poti ja selle kaane. Loputage savipotti jooksva veel all.

Kuidas savipotti kasutada

- Enne toiduvalmistamist peaks pott ja selle kaas külmas vees ligunema vähemalt 30 minutit.
- Savipott on valmistatud glasuurimata punasest savist, poorsest materjalist, mis imeb endasse vedelikku. Kui potti kuumutada, väljub sellest auru, mis tähendab, et toit ei kuiva selles ära ning seda pole söögivalmistamise ajal tarvis (prae)vedelikuga kasta. Ühtlasi tähendab see, et võite toitu valmistada vähese rasvaine või õliga või täiesti ilma. Toitu ei pea enne savipotti panemist pruunistama. Kui soovite toidule värvi lisada, eemaldage kaas viimase 10-15 minuti jooksul.
- Savipott on väga tundlik temperatuurikõikumiste suhtes. Seega, pange niisutatud pott koos toiduga külma ahju. Määrake vajalik temperatuur ja pange ahi käima. Kui kasutate gaasiahju, pange see esialgu tööle madalamal temperatuuril kui retseptis soovitatud. 10 minuti pärast tõstke temperatuur retseptis märgituni.
- Kuna temperatuur võib erinevates ahjudes erineda, kontrollige esimestel kordadel, kas toit on korralikult valmis. Nii saate teada, kui pikk valmimisaeg teie ahju puhul tegelikult on.

Puhastamine

Puhastage savipotti pärast seda, kui see on korralikult jahtunud. Leotage soojas vees ja puhastage nõudepesuharjaga. Ärge kasutage nõudepesuvahendit, kuna savi on poorne materjal ja imeb nõudepesuvahendi endasse.

Pärast puhastamist jätke pott korralikult kuivama, nt jahedasse ahju. Pärast kasutamist muutub savipott tumedamaks. See ei kahjusta kuidagi poti kvaliteeti ning on tingitud sellest, et pott on naturaalsest materjalist.

Oluline!

Ärge kunagi valage sooja savipotti külma vett või pange kuuma savipotti külma kohta, šokk temperatuuri kõikumisest põhjustab savi mõranemist. Kasutage alati pajalappe, kui sooja potti liigutate ja pange see kuumaalusele.

Seda savipotti võib kasutada vaid ahjus.

Ärge pange seda kuumale plaadile, gaasipliidile või lahtisele leegile.

Potti ja selle kaant peaks enne säilitamist põhjalikult puhastama ja kuivatama.

Säilitage potti nii, et kaas on selle kõrval, mitte peal. Veenduge, et õhk liigub, vältimaks niiskust ja hallitust.

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami pirmą kartą, mirkykite puodą šaltame vandenyje per naktį. Vanduo turėtų visiškai apsemti puodą ir dangtį. Nuskalaukite tekančiu vandeniu.

Kaip naudoti

- Prieš ruošdami maistą, mirkykite puodą su dangčiu šaltame vandenyje bent 30 minučių.
- Šis puodas pagamintas iš neglazūruoto raudonojo molio – skysčius sugeriančios akytos medžiagos. Vadinasi vandenyje išmirkusiam puodui šylant, drėgmė ims garuoti ir neleis ruošiamam valgiui išdžiūti. Taip ruošiant maistą galima naudoti labai mažai arba iš viso atsisakyti aliejaus ir kitų riebalų. Nebūtina maisto apskrudinti prieš dedant į puodą. Jei norite, kad valgis įgautų gražesnę spalvą, nuimkite dangtį likus 10–15 minučių iki kepimo pabaigos.
- Moliniam puodui kenkia staigūs temperatūros pokyčiai, todėl dėkite vandenyje išmirkytą puodą į šaltą orkaitę. Tik tada ją įjunkite ir nustatykite norimą temperatūrą. Jei tai dujinė orkaitė, pirmiausia įjunkite žemesnę nei recepte nurodyta temperatūrą, palaukite 10 minučių ir padidinkite temperatūrą iki reikiamos.
- Orkaitės įkaista nevienodai, kepant galimi nedideli temperatūros svyravimai, todėl prieš išjungdami orkaitę patikrinkite, ar valgis tikrai iškepė.

Priežiūra

Prieš plaudami puodą palaukite, kol jis visiškai atvės. Pamerkite jį į šiltą vandenį ir pašveikite indų šepečiu. Nepilkite plovimo priemonės tiesiai ant puodo ar dangčio, nes jie yra iš akytojo molio taigi greitai sugers plovimo priemonę.

Išplautam puodui reikia leisti išdžiūti.

Pavyzdžiui, galite padėti jį į šaltą orkaitę. Laikui bėgant puodas gali patamsėti. Taip atsitinka dėl to, kad jis pagamintas iš natūralios medžiagos. Jo kokybei ši savybė įtakos neturi.

Svarbu!

Niekada nepilkite šalto vandens į karštą puodą ir nedėkite karšto puodo į šaltą vietą, nes dėl staigaus temperatūros pokyčio molinis puodas gali įskilti. Imdami karštą puodą naudokite puodkėles, statykite jį ant puodų padėkliuko.

Molinis puodas tinka tik kepti orkaitėje, nes atvira viryklės ugnis arba tiesioginis kaitinimas ant kaitlentės jam gali pakenkti. Išplautas puodas ir dangtis turi visiškai išdžiūti prieš padedant į spintelę.

Rekomenduojame laikyti puodą neuždengtą, kad vėdintųsi ir nesikauptų drėgmė.

Antes da primeira utilização

Mergulhe o tacho de barro em água fria durante a noite antes de o usar pela primeira vez. A água deve cobrir todo o tacho com a tampa. Enxague o tacho de barro em água corrente.

Como usar o tacho de barro

- Antes de preparar a comida, o tacho e a tampa devem ser mergulhados em água fria durante pelo menos 30 minutos.
- O tacho de barro é feito de argila vermelha não vidrada, um material poroso que absorve líquidos. Quando o tacho é aquecido, é emitido vapor, o que significa que a comida não irá secar nem irá precisar de ser regada durante a cozedura. Também significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura. A comida não tem de ser alourada antes de ser colocada no tacho de barro. Se quiser dourar bastante, remova a tampa durante os últimos 10-15 minutos de cozedura.
- O tacho de barro é sensível a grandes variações de temperatura. Por isso, coloque sempre o tacho humedecido com a comida no forno frio. Programe a temperatura necessária e ligue o forno. Se usar um forno a gás, fixe primeiro uma temperatura mais baixa do que a da receita. Após 10 minutos, aumente a temperatura para a necessária.
- Como as temperaturas podem variar entre os fornos, verifique a comida durante os primeiros minutos para ver quando está pronta. Deste modo, saberá qual o verdadeiro tempo de cozedura.

Limpeza

Limpe o tacho de barro depois de arrefecer. Mergulhe em água quente e limpe com uma escova para lavar a loiça. Não use detergente para a loiça pois o barro é um material poroso e irá ensopar o detergente. Depois de o lavar, deixe o tacho a secar completamente, por exemplo, dentro do forno frio.

Após usar o tacho, este pode ficar um pouco mais escuro. Isso não prejudica a qualidade do produto, devendo-se ao facto de se tratar de um material natural.

Importante!

Nunca coloque água fria dentro de um tacho de barro quente, nem coloque um tacho de barro quente num local frio, pois o choque de temperatura pode fazer rachar o barro. Use sempre pegas para deslocar o tacho de barro quente e coloque-o sobre uma base para tachos.

Este tacho de barro só pode ser usado no forno. Não o coloque numa placa quente, numa placa a gás ou sobre uma chama aberta.

O tacho e a tampa devem ser limpos e secos totalmente antes de serem guardados.

Guarde o tacho e a tampa separados em vez de juntos. Certifique-se de que há circulação do ar para evitar a humidade e o bolor.

Înainte de prima folosire

Pune în apă rece peste noapte înainte de prima folosire. Apa trebuie să acopere complet recipientul. Clătește cu multă apă.

Mod de folosire

- Înainte de pregătirea mâncării, vasul și capacul trebuie introduse în apă rece pentru cel puțin 30 de minute.
- Vasul este realizat din lut, un material poros, care absoarbe lichidele. Atunci când este încălzit, eliberează abur; mâncarea nu se va usca și poți folosi o cantitate mică de ulei. Dacă vrei ca mâncarea să aibă o culoare mai intensă, scoate capacul cu 10-15 minute înainte de a fi gata.
- Vasul de lut este sensibil la variațiile de temperatură; introdu vasul în cuptorul neîncălzit. Setează temperatura necesară și pornește cuptorul. Pornește de la o temperatură joasă și crește după 10 minute.
- Verifică regulat dacă mâncarea este gata.

Curățare

Curăță bine după ce s-a uscat. Introdu în apă caldă și spală cu o perie de bucătărie. Nu folosi detergent de vase.

După curățare, lasă să se usuce bine. După folosire, va căpăta o culoare mai închisă. Acest lucru nu înseamnă că s-a deteriorat; este un proces normal.

Important!

nu pune apă caldă în vas și nu așeza vasul pe o suprafață rece. Folosește suporturi de fiecare dată când folosești vasele.

Se folosește doar în cuptor. Nu așeza pe o farfurie fierbinte, o plită cu gaz sau o flacără deschisă.

Vasul și capacul trebuie curățate și uscate complet înainte de depozitare. Asigură o bună circulație a aerului în locul de depozitare.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím namočte hlinený hrniec na noc do studenej vody. Voda by mala pokryť celú nádobu aj pokrievku. Hrniec opláchnite pod tečúcou vodou.

Ako používať hlinený hrniec

- Pred prípravou jedla by mali byť hrniec a pokrievka namočené v studenej vode minimálne 30 minút.
- Hlinený hrniec je vyrobený z neglazovanej červenej hlíny, porézneho materiálu, ktorý absorbuje tekutiny. Keď sa hrniec zahreje, uvoľní sa para, čo znamená, že sa jedlo nevysuší, alebo že ho musíte v priebehu varenia podlievať. Vďaka tomu môžete variť jedlo v malom množstve, bez použitia tuku alebo oleja. Predtým, ako dáte jedlo do hrnca, nie je nutné jedlo opekať. Ak chcete, aby malo jedlo chrumkavú kôrku, odstráňte pokrievku počas posledných 10 až 15 minút varenia.
- Hlinený hrniec je citlivý na veľké teplotné zmeny. Preto vždy vložte navlhčený hrniec s jedlom do studenej rúry. Nastavte požadovanú teplotu a zapnite rúru. Ak používate plynovú rúru, začnite pri nižšej teplote než je uvedená v recepte. Po 10 minútach teplotu zvýšte na požadovanú hodnotu.
- Teplota sa v rúrach môže líšiť, preto pri niekoľkých prvých prípravách jedlo pred vybratím najprv skontrolujte, či je dobre upečené. Tak sa časom naučíte, koľko času na pečenie skutočne potrebujete.

Čistenie

Hrniec čistite až po vychladnutí. Namočte ho do teplej vody a vyčistite kefkou na riad. Nepoužívajte saponát, pretože hlina je porózny materiál a môže saponát vsiaknuť. Po vyčistení nechajte hrniec poriadne vyschnúť, napríklad v studenej rúre. Ak hrniec po použití zhnedne, neznamená to, že má horšiu kvalitu, je to len kvôli tomu, že je vyrobený z prírodného materiálu.

Dôležité upozornenie!

Nikdy nelejte studenú vodu do horúceho hlineného hrnca a nedávajte horúci hrniec na studené miesto, teplotný šok môže spôsobiť prasknutie hrnca. Vždy používajte chňapku, keď premiestňujete horúci hrniec a položte ho na podložku pod hrnce. Tento hrniec sa môže používať len v rúre. Nedávajte ho na horúci plech, plynovú dosku, ani na otvorený oheň. Hrniec a pokrievka by mali byť čisté a suché predtým, ako ich uskladníte. Hrniec skladujte s pokrievkou položenou vedľa neho, radšej ako navrchu hrnca. Zabezpečte dostatočné prúdenie vzduchu, aby nedochádzalo k hromadeniu vlhkosti a tvorby plesní.

Преди първата употреба

Накиснете глинения съд в студена вода в продължение на една нощ, преди да го използвате за първи път. Водата трябва да покрива целия съд и капака. Изплакнете под течаща вода.

Как да използвате глинения съд

- Накиснете глинения съд и капака в студена вода за поне 30 минути, преди да започнете да готвите в нея.
- Глиненият съд е направен от нелакирана червена глина - порест материал, който абсорбира течности. При загряване съдът изпуска пара, което значи, че храната няма да изсъхне или да трябва да се полива с мазнина по време на готвене. Освен това можете да готвите в малко или в никаква мазнина. Няма нужда храната да се запича, преди да се постави в съда. За допълнителен цвят можете да махнете капака през последните 10-15 минути.
- Глиненият съд е чувствителен към резки промени в температурата. Затова винаги поставяйте влажния съд и храната в студена фурна. Задайте нужната температура и включете. Ако използвате газова печка, първо настройте по-ниска температура от посочената в рецептата. След 10 минути я увеличете.
- Тъй като температурата може да варира според печката, първите няколко пъти проверете дали храната е добре сготвена. По този начин ще установите истинското време за готвене.

Почистване

Почиствайте съда само след като е изстинал. Накиснете в топла вода и почистете с четка за съдове. Не използвайте почистващи препарати, тъй като глината е порест материал и ще попие препарата. След почистване оставете съда да изсъхне добре, например в хладната печка. След употреба цветът на съда потъмнява. Това по никакъв начин не влошава качеството, а се дължи на факта, че съдът е направен от естествен материал.

Важно!

Никога не сипвайте студена вода в топъл глинен съд и не поставяйте горещия съд на студено, тъй като глината ще се напука от голямата температурна разлика. Винаги местете топлия съд с ръкохватки и го слагайте на поставка. Съдът може да се използва само в печка. Не го поставяйте върху нагревателна плоча или газов котлон, нито на открит огън. Съдът и капакът трябва да бъдат почистени и напълно сухи преди да ги приберете. Съхранявайте ги един до друг, а не с капака върху съда. Уверете се, че въздухът може да циркулира свободно, за да избегнете натрупване на влага и мухъл.

Prije prve upotrebe

Namakati glineni lonac u hladnoj vodi preko noći prije prve upotrebe. Voda treba prekriti cijeli lonac i poklopac. Isprati lonac pod mlazom vode.

Kako koristiti glinenu posudu

- Prije pripremanja hrane, posudu i poklopac potrebno je namakati u hladnoj vodi najmanje 30 minuta.
- Glinena je posuda izrađena od nepremazane crvene gline, poroznog materijala koji upija tekućine. Kad se posuda zagrije, stvara se para, što znači da se hrana neće isušiti i prekuhati. To znači i da je hranu moguće kuhati u malo ili nimalo masnoće ili ulja. Hranu nije potrebno pržiti prije stavljanja u posudu. Ako je hrani potrebno dati boju, ukloniti poklopac tijekom zadnjih 10 – 15 minuta kuhanja.
- Glinena je posuda osjetljiva na velike razlike u temperaturi. Zato je u vruću pećnicu uvijek potrebno staviti vlažnu posudu. Postaviti potrebnu temperaturu i upaliti pećnicu. Ako se koristi plinska pećnica, prvo postaviti temperaturu nižu od one iz recepta. Nakon 10 minuta povesiti temperaturu na onu iz recepta.
- Kako se temperature razlikuju od pećnice do pećnice, najprije provjeriti nekoliko puta je li hrana potpuno skuhana. Tako se najbolje odredi pravo vrijeme potrebno za kuhanje.

Čišćenje

Očistiti glinenu posudu kad se ohladi. Namočiti u mlakoj vodi i očistiti četkom. Ne koristiti deterđent jer je glina porozni materijal koji će upiti deterđent. Nakon čišćenja, ostaviti posudu da se osuši, primjerice, u hladnoj pećnici. Nakon upotrebe, glinena će posuda potamnjeti. To neće utjecati na njezinu kvalitetu, već je samo posljedica izrade od prirodnih materijala.

Važno!

Nikad ne ulijevati hladnu vodu u toplu glinenu posudu ili stavljati vruću glinenu posudu na hladno mjesto jer glina može puknuti zbog razlika u temperaturi. Uvijek koristiti držače za posude prilikom pomicanja tople posude i staviti je na stalak za posudu.

Ova se glinena posuda može koristiti samo u pećnici. Ne postavljati je na vrući tanjur, plinsko kuhalište ili iznad otvorenog plamena.

Posudu i poklopac potrebno je očistiti prije spremanja. Spremiti posudu i poklopac jedno uz drugo i osigurati kruženje zraka kako se ne bi nakupljale vlaga i plijesan.

Πριν από την πρώτη χρήση

Μουλιάστε την πήλινη κατασάρολα σε κρύο νερό όλη τη νύχτα πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Το νερό πρέπει να καλύπτει ολόκληρη την κατασάρολα και το καπάκι. Ξεπλύνετε την πήλινη κατασάρολα κάτω από τρεχούμενο νερό.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το πήλινο σκεύος

- Πριν από την προετοιμασία του φαγητού, το δοχείο και το καπάκι θα πρέπει να μουλιάσουν σε κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Το πήλινο είναι κατασκευασμένο από μη εφυαλωμένο κόκκινο πηλό, ένα πορώδες υλικό το οποίο απορροφά τα υγρά. Όταν το δοχείο θερμανθεί, εκπέμπεται ατμός, που σημαίνει ότι το φαγητό δε θα στεγνώσει και δε θα χρειάζεται να ραντίζεται κατά το μαγείρεμα. Αυτό σημαίνει, επίσης, ότι μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητό σε λίγο ή καθόλου λίπος ή λάδι. Το φαγητό δε χρειάζεται να ροδίσει πριν τοποθετηθεί στο πήλινο δοχείο. Αν θέλετε το φαγητό για να πάρει επιπλέον χρώμα, αφαιρέστε το καπάκι κατά τη διάρκεια των τελευταίων 10-15 λεπτών του μαγειρέματος.
- Το πήλινο δοχείο είναι ευαίσθητο στις μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Γι' αυτό, να τοποθετείτε πάντα το μουςκεμένο δοχείο και το φαγητό σε κρύο φούρνο. Ρυθμίστε την απαιτούμενη θερμοκρασία και ενεργοποιήστε το φούρνο. Αν χρησιμοποιείτε φούρνο αερίου, αρχικά ρυθμίστε σε μια χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι αναφέρεται στη συνταγή. Μετά από 10 λεπτά, αυξήστε τη θερμοκρασία σε αυτή που αναφέρεται.
- Καθώς οι θερμοκρασίες μπορεί να διαφέρουν μεταξύ των φούρνων, ελέγξτε τις πρώτες φορές ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά. Με αυτό τον τρόπο θα μάθετε πόσος είναι πραγματικά ο χρόνος μαγειρέματος.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το πήλινο δοχείο μόνο αφού έχει κρυώσει. Μουλιάστε σε ζεστό νερό και καθαρίστε με μία βούρτσα πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό πιάτων καθώς ο πηλός είναι ένα πορώδες υλικό και θα το απορροφήσει.

Μετά τον καθαρισμό, αφήστε την κατασάρολα για να στεγνώσει σωστά, π.χ. στο δροσερό φούρνο.

Μετά τη χρήση το πήλινο δοχείο θα αποκτήσει μια πιο σκούρα απόχρωση. Αυτό δεν επηρεάζει την ποιότητα του δοχείου με οποιοδήποτε τρόπο, αλλά οφείλεται απλά στο γεγονός ότι είναι κατασκευασμένο από ένα φυσικό υλικό.

Σημαντικό!

Μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό σε ένα ζεστό πήλινο δοχείο ή τοποθετείτε ένα ζεστό πήλινο δοχείο σε ένα κρύο μέρος, καθώς το σοκ από τη διαφορά θερμοκρασίας θα σπάσει τον πηλό. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες όταν το μετακινείτε και να το τοποθετείτε σε μία βάση για κατασάρολες.

Αυτό το πήλινο δοχείο μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε φούρνο. Μην το τοποθετείτε σε μία ζεστή εστία, σε εστίες υγραερίου ή πάνω σε φλόγα.

Το δοχείο και το καπάκι θα πρέπει να καθαρίζονται και να στεγνώνουν καλά πριν την αποθήκευση. Αποθηκεύστε την κατασάρολα με το καπάκι δίπλα της και όχι πάνω στην κατασάρολα. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί για να αποφύγετε την υγρασία και τη μούχλα.

Перед первым использованием

Перед первым использованием положите горшок на ночь в холодную воду. Вода должна полностью покрывать горшок и крышку. Промойте проточной водой.

Как использовать глиняный горшок

- Перед приготовлением пищи подержите горшок и крышку минимум 30 минут в холодной воде.
- Глиняный горшок сделан из неглазурованной красной глины – пористого материала, который впитывает жидкость. Когда горшок нагревается, выделяется пар. Это означает, что готовящееся блюдо не будет сохнуть и вам не придется сбрызгивать его во время приготовления. А также вы можете готовить с небольшим количеством масла или совсем не добавлять его. Пищу не надо обжаривать перед тем, как поместить в горшок. Для получения более интенсивного цвета блюда снимите крышку на последних 10–15 минутах приготовления.
- Глиняная посуда чувствительна к перепаду температур. Поэтому следует ставить горшок в холодную духовку. Установите необходимую температуру и включите духовку. Если у вас газовая духовка, сначала выберите более низкую температуру, чем та, которая указана в рецепте. Через 10 минут отрегулируйте температуру до необходимой.
- Так как температура в разных духовках может различаться, первые несколько раз проверяйте, тщательно ли приготовилась пища. Таким образом вы узнаете действительное время приготовления данного блюда.

Уход

Мойте горшок только после того, как он остынет. Подержите горшок в теплой воде и вымойте щеткой для мытья посуды. Не используйте моющие средства: глина – пористый материал, впитывающий моющее средство.

После мытья горшок необходимо тщательно просушить, например, в остывающей духовке.

Со временем глиняный горшок может приобрести более темный оттенок. Это объясняется свойствами натурального материала и никак не влияет на качество посуды.

Важная информация!

Не наполняйте горячий горшок холодной водой и не ставьте его в прохладное место, так как перепады температур могут привести к растрескиванию глины. Пользуйтесь прихваткой и ставьте горшок на подставку под горячее.

Глиняный горшок можно использовать только в духовке. Не ставьте его на варочную панель, газовую плиту или открытый огонь.

Для хранения горшок и крышка должны быть чистыми и сухими. Крышку следует положить рядом с горшком. При хранении необходимо обеспечить циркуляцию воздуха, чтобы предотвратить появление влаги и плесени.

Pre prve upotrebe

Potopite lonac u hladnu vodu i neka tako odstoji celu noć pre prve upotrebe. Voda treba da bude toliko duboka da i lonac i poklopac budu sasvim uronjeni. Isperite ih pod mlazom vode.

Kako se koristi glineni lonac

- Pre početka pripreme hrane, lonac i poklopac treba da odstoje u vodi bar 30 minuta.
- Lonac je od neglazirane crvene gline, poroznog materijala koji upija tečnost. Kada se lonac zagreva on isparava, što znači da se hrana neće osušiti niti ostati vodena tokom kuvanja. Takođe, ovo znači da jelo može da se kuva s malo masnoće, ulja ili sasvim bez njih. Hrana ne treba da se proprži pre kuvanja u glinenom loncu. Želite li da jelo porumeni, skinite samo poklopac poslednjih 10-15 minuta kuvanja.
- Glinen lonac je osetljiv na velike promene temperature. Toga radi, uvek nakvašen lonac s jelom stavite u hladnu rernu. Podesite potrebnu temperaturu i uključite rernu. Imate li plinsku rernu, podesite je prvo na nižu temperaturu, pa potom, nakon 10-ak pojačajte, kako stoji u receptu.
- Budući da temperatura varira od rerne do rerne, proveravajte isprva više puta da li je jelo gotovo. Tako ćete naučiti koliko je vremena zaista potrebno.

Čišćenje

Glinen lonac perite tek pošto se sasvim ohladi. Potopite ga u toplu vodu i operite četkom za pranje sudova. Nemojte koristiti deterdžent pošto je glina porozan materijal i upiće ga.

Kada lonac operete, ostavite ga da se sasvim osuši, recimo u hladnoj rerni.

Kada se koristi, lonac može dobiti tamniju nijansu. To nikako ne utiče na njegov kvalitet već se dešava prosto zato što je od prirodnog materijala.

Važno!

Nikada ne sipajte hladnu vodu u zagrejan glinen lonac niti ga zagrejanog stavljajte na hladno mesto, budući da će temperaturni šok izazvati naprsline na loncu. Uvek koristite kuhinjske rukavice kad premeštate zagrejan lonac i postavite ga na podmetač. Ovaj glineni lonac sme da se koristi isključivo u rerni. Ne stavljajte ga na vrelu ringlu, plinsku grejnu ploču niti na otvoren plamen.

Lonac i poklopac se moraju oprati i sasvim osušiti pre vraćanja na mesto. Poklopac neka uvek stoji pored lonca, a ne na njemu. Vazduh treba slobodno da cirkuliše oko lonca kako se vlaga ne bi zadržavala niti stvarala buđ.

Pred prvo uporabo

Glineni lonec pred prvo uporabo čez noč namoči v hladno vodo. Lонец in pokrov naj bosta povsem potopljena v vodo. Lонец sperī pod tekočo vodo.

Navodila za uporabo glinenega lonca

- Pred pripravo hrane je treba lонец in pokrov za vsaj 30 minut namočiti v hladno vodo.
- Glineni lонец je izdelan iz neglazirane rdeče glīne, poroznega materiala, ki vpija tekočino. Ko se lонец segreje, oddaja paro, zato se hrana med peko ne izsuši in je ni treba polivati. Hkrati se hrana lahko peče z zelo malo ali celo brez maščobe ali olja. Za zapečeno skorjico hrane ni treba predhodno popeči, dovolj je, da se zadnjih 10–15 minut peče brez odkrita.
- Glineni lонец je občutljiv na velike temperaturne razlike, zato vlažen lонец s hrano vedno postavi v mrzlo pečico. Nastavi ustrezno temperaturo in prižgi pečico. Plinsko pečico najprej nastavi na nižjo temperaturo, kot je zapisana v receptu. Po 10 minutah temperaturo povišaj v skladu z receptom.
- Ker je temperatura v vsaki pečici lahko nekoliko drugačna, v začetku večkrat preveri, kdaj je hrana dobro prepečena. Tako se zanesljivo prepričaš, koliko časa je treba peči določeno hrano.

Čiščenje

Glineni lонец očisti šele, ko se povsem ohladi. Namochi ga v toplo vodo in očisti s krtačo za pomivanje posode. Ne uporabljaj čistila, saj je glina porozna in bo vpila čistilo. Po čiščenju naj se lонец dobro posuši, npr. v hladni pečici.

Po uporabi glineni lонец nekoliko potemni. To ne vpliva na njegovo kakovost in je zgolj posledica tega, da je izdelan iz naravnega materiala.

Pomembno!

Dokler je lонец še topel, vanj nikoli ne nalivaj hladne vode in ga ne postavlja na hladno površino, saj lahko zaradi temperaturnega šoka počī. Pri premikanju vročega lonca vedno uporabi kuharske rokavice in ga postavi na podstavek za posodo.

Ta glineni lонец je namenjen le uporabi v pečici. Ni namenjen kuhanju na električnem ali plinskem štedilniku in na odprtem oglju. Lонец in pokrov je treba pred shranjevanjem očistiti in povsem posušiti. Med shranjevanjem naj bo lонец odkrit. Prostor naj bo zračen, da se v njem ne zadržuje vlaga in ne nastaja plesen.

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce güveci soğuk suda gece boyunca bekletiniz. Su, güveç ve kapağı tamamen kaplamalıdır. Güveci akan su altında durulayınız.

Güveç nasıl kullanılır

- Yemek hazırlamadan önce güveç ve kapağı, en az 30 dakika soğuk suda bekletilmelidir.
- Güveç, sırlı olmayan kırmızı topraktan yapılmıştır ve sıvıyı emen gözenekli bir yapıya sahiptir. Güveç ısıtıldığında, buhar yayılır bu da, pişirme esnasında yiyeceklerin kuruyacağı anlamına gelmez. Ayrıca yemeğinizi daha az yağlı veya yağsız olarak pişirebilirsiniz. Yiyecekleri güvece yerleştirmeden önce kızartılması da gerekli değildir. Güveç içindeki yiyeceklerin daha fazla kızarmasını istiyorsanız, pişirme süresinin son 10-15 dakikası boyunca kapağı açabilirsiniz.
- Güveç, büyük ısı değişikliklerine karşı duyarlıdır. Bu nedenle, ısıtılmış güveci ve yiyecekleri her zaman soğuk fırına koyunuz. Gerekli sıcaklığı ayarladıktan sonra ve fırını çalıştırınız. Gazlı fırın kullanıyorsanız, ilk olarak tarifte belirtilen ısıdan daha düşük bir sıcaklığa ayarlayınız. 10 dakika sonra, ısıyı belirtilen sıcaklığa yükseltiniz.
- Sıcaklık, fırına göre değişebileceğinden yiyeceklerin tam olarak pişmiş olup olmadığını sık sık kontrol ediniz. Bu şekilde gerçek pişirme süresinin ne kadar olduğunu öğrenebilirsiniz.

Temizlik

Güveci ancak soğuduktan sonra temizleyiniz. Güveci sıcak suda ısıttıktan sonra bir bulaşık fırçası ile temizleyiniz. Güvecin dokusu gözenekli bir materyal olduğundan deterjanı içine çekecektir bu yüzden bulaşık deterjanı kullanmayınız.

Temizledikten sonra güveci, tam olarak kuruması için örneğin serin fırında bekletiniz. Kullanımdan sonra güvecin rengi koyulaşabilir. Bu renk, güvecin kalitesini etkilemez, doğal bir materyalden yapıldığı için renk değişimi yaşanır.

Önemli!

Sıcaklık şoku güvecin çatlamasına sebep olabileceğinden sıcak durumdaki güvece kesinlikle soğuk su dökmeyiniz ya da soğuk bir zemin üzerine koymayınız. Sıcak bir tencereyi taşıırken her zaman tutacak kullanınız ve sıcak tencereyi nihale üzerine yerleştiriniz.

Bu güveç, sadece fırın içinde kullanılabilir. Güveci gazlı ocak veya açık alev üzerine koymayınız. Güveç ve kapak, saklamadan önce temizlenmeli ve tamamen kurumuş olmalıdır. Kapağı üzerine kapatmaktan ziyade yanında saklayınız. Nem ve küf oluşumunu önlemek için hava akımının olduğundan emin olunuz.

首次使用前

首次使用前，将粘土锅在冷水中浸一晚。水位应淹没整个锅和盖子。在自来水下冲洗粘土锅。

如何使用粘土锅

- 准备制作食物之前，应将锅和盖子浸入冷水中至少30分钟。
- 粘土锅由未上釉的红色粘土制成，这是一种会吸收液体的多孔材料。经过加热后，锅内会释放蒸汽，这就是说食物将不会干锅，烹饪过程中也无需浇汁。这还意味着你可以使用很少量甚至不用油就能烹饪食物。食物无需经过煎炒，即可放入粘土锅中。如果想让食物上色，可在烹饪的最后10-15分钟将盖子掀开。
- 粘土锅对巨大的温度变化非常敏感。因此，每次都应将潮湿的锅和食物置于冷的烤箱内，设置成所需的温度并开火。如果使用的是燃气灶，开始时设置的温度应低于食谱中所述的温度。10分钟后，再将温度调升至所述温度。
- 由于烤箱的温度各异，前几次使用时要确认食物是否熟透。这样就能确认实际所需的烹饪时间。

清洁

粘土锅冷却后才可进行清洁。将其浸入温水中，使用碟刷进行清洁。请勿使用洗涤剂，因为粘土是一种多孔材质，将会吸收洗涤剂。

清洁后，将锅正确晾干，比如可将其放在冷却的烤箱内。

使用后，粘土锅的颜色将会变深。这丝毫不影响锅的质量，仅仅是因其由天然材料制成。

重要提示！

请勿将冷水注入热的粘土锅中，或将热的粘土锅置于冰凉的地方，因为温度骤变将会使粘土破裂。始终使用隔热手套移动热锅，并将其置于锅垫上。该粘土锅仅可用于烤箱。请勿将其置于热盘子、瓦斯炉或明火上。

锅和盖子应彻底清洁和晾干之后再存放起来。将盖子放在旁边，不要盖在锅上。确保通风良好，避免潮湿和霉菌。

第一次使用前

第一次使用前，將砂鍋浸泡冷水。水量應覆蓋整個砂鍋及鍋蓋。再用清水沖洗鍋子。

使用方法

- 準備食物之前，先將鍋子和鍋蓋浸泡冷水至少10分鐘。
- 砂鍋是以未上釉的紅土製成，為可吸收液體的透氣材質。砂鍋加熱時會散發水蒸汽，可使食物在烹調過程中不會變乾或不需在食物上塗油。這也表示可用少量的油或不用油的方式烹調食物。將食物放入砂鍋前，不需先烹調過。為了加深食物的顏色，可於烹調結束前10-15分鐘打開鍋蓋。
- 砂鍋對溫度變化很敏感，須將弄濕的砂鍋及食物放入未加熱的烤箱。設定需要的溫度，開始啟動烤箱。使用瓦斯爐時，先將溫度設定得比食譜所說的溫度還低。10分鐘後再將溫度提高到食譜所說的溫度。
- 由於烤箱的溫度不同，須先查看幾次食物是否烤熟，如此就會知道真正的烹調時間。

清潔說明

等砂鍋冷卻後才能清洗。將砂鍋浸泡溫水，並用刷子清潔乾淨。因泥土是透氣材質會吸收清潔劑，請勿用清潔劑清洗。

清洗後將砂鍋晾乾。

使用後表面顏色可能變深，這是因為產品採用天然材質製成，但不會影響砂鍋的品質。

重要資訊！

切勿將冷水倒入溫熱的砂鍋內或將砂鍋放入低溫的地方，以免砂鍋因劇烈的溫度變化而破裂。移動熱鍋時務必使用隔熱墊，並將鍋子放在鍋墊上。此砂鍋只適用於烤箱。不可將砂鍋放在熱盤子、瓦斯爐或火源上。

存放前先將鍋子和鍋蓋清洗乾淨及完全晾乾。將鍋子和鍋蓋並排放置。確保放置地方的空氣流通，避免鍋子和鍋蓋受潮發霉。

사용하기 전에:

구입 후 처음 사용하기 전에 냄비를 밤새도록 찬 물에 담가두세요. 냄비와 뚜껑이 물에 잠기도록 담가두어야 합니다. 그런 다음 흐르는 물에 헹구주세요..

사용법

- 조리 전에 냄비와 뚜껑을 최소 30분 간 찬물에 담가두어야 합니다.
- 황토냄비는 수분을 흡수하는 다공성 소재인 황토로 만들어 유약처리를 하지 않습니다. 황토냄비는 가열되면 증기가 나옵니다. 따라서 음식이 건조해질 염려가 없어 베이스트를 할 필요가 없고 기름이나 버터를 사용하지 않아도 됩니다. 황토냄비를 사용할 때는 음식을 미리 조리할 필요가 없습니다. 음식의 빛깔을 더 내고 싶으면, 조리가 마무리되기 전 10~15분 간 뚜껑을 열어주세요.
- 황토냄비는 온도 변화에 민감하므로, 물기를 머금은 냄비와 음식을 넣을 때는 오븐에 열기가 없어야 합니다. 온도를 설정하고 오븐을 가동하세요. 가스 오븐을 사용하는 경우, 처음에는 레시피에 나와 있는 온도보다 낮게 설정하고 10분 후 레시피에 나와 있는 온도로 조정하세요.
- 오븐마다 온도가 다를 수 있기 때문에 처음 몇 번은 음식이 다 되었는지 확인해주어야 합니다. 그러면 실제로 조리시간이 얼마나 걸리는지 알 수 있습니다.

세척

냄비가 식은 다음 세척해야 합니다. 따뜻한 물에 담가두었다가 수세미로 닦아주세요. 점토는 다공성 소재여서 세제를 흡수할 수 있으니 세제를 사용하지 마세요.

세척 후에는 열기가 없는 오븐 같은 곳에 완전히 마를 때까지 두세요.

황토냄비는 사용하고 나면 어두운 색을 띠게 됩니다. 이는 천연소재로 만들어졌다는 증거로, 품질 손상과 무관한 정상적인 현상입니다.

중요!

가열된 냄비에 찬물 붓거나 뜨거운 냄비를 차가운 곳에 올려놓으면, 온도충격으로 점토에 금이 갑니다. 가열된 냄비를 옮길 때는 항상 냄비장갑을 사용하고 냄비받침에 올려놓으세요.

황토냄비는 오븐에서만 사용할 수 있습니다. 핫플레이트와 가스레인지, 불꽃 위에 올려놓지 마세요. 냄비와 뚜껑은 보관하기 전 꼼꼼이 세척하고 완전히 건조시켜 함께 보관해야 합니다. 통풍이 잘 되는 곳에 보관하여 습기가 차거나 곰팡이가 생기지 않도록 하세요.

はじめてご使用になる前に

はじめてご使用になるときは、事前にクレイポットを一晩水に浸してください。ポットとふた全体が水につかるようにしてください。その後、流水ですすいでください。

クレイポットの使用方法

- 調理を始める前に、クレイポットとふたを30分以上水に浸してください。
- この製品は赤粘土を素焼きしたもので、多孔質なため吸水性が高くなっています。加熱するとクレイポット本体から蒸気が出るため、調理中の食材が乾燥せず、途中で油や煮汁などをかける手間が要りません。油はごく少量、またはまったく使用せずに調理できます。食材にあらかじめ焦げ目をつけておく必要はありません。焼き色をつけたい場合は、最後の10～15分間、ふたを外して調理してください。
- クレイポットは急激な温度変化に弱いので、吸水させたポットに食材を入れたら、必ず予熱していないオープンに入れ、必要な温度を設定し加熱をスタートさせてください。ガスオープンをお使いの場合は、まずレシピに書かれているよりも低い温度で焼き始め、10分後に記載通りの温度に設定してください。
- オープンによって調理に必要な時間が異なる場合があります。最適な調理時間を把握できるよう、最初の数回は食材に火が通っているかを確認しながら調理時間を調整してください。

お手入れ方法

必ずクレイポット本体が冷めてから洗ってください。ぬるま湯に浸して食器洗いブラシで汚れを落としてください。洗剤は使用しないでください。素焼きは多孔質なので、洗剤を吸収してしまうこととなります。

洗い終わったら、冷めたオープンの中などに置いて、よく乾かしてください。

使用後にクレイポットの色が濃くなることがあります。これは天然素材の特徴のひとつで、品質を損なうものではありません。

重要！

温まったクレイポットに冷水を入れたり、熱いクレイポットを冷たい場所に置いたりしないでください。急激な温度変化はひび割れの原因となります。クレイポットを移動するときは、必ず鍋つかみをお使いになり、鍋敷きの上に置いてください。

このクレイポットはオープン専用です。ホットプレートやガスコンロ、直火ではお使いにならないでください。

保管するときは、クレイポットとふたをよく洗い、よく乾かしてから収納してください。ふたは外してポットの脇に置いて保管してください。湿気・カビを防ぐため、必ず通気性のよい状態にしておいてください。

Sebelum penggunaan pertama

Rendam pot dari tanah liat ke dalam air dingin selama semalam sebelum penggunaan pertama. Air harus merendam seluruh pot dan penutupnya. Bilas pot di bawah air yang mengalir.

Cara menggunakan panci tanah liat

- Sebelum menyiapkan makanan, panci dan penutupnya harus direndam dalam air dingin minimal selama 30 menit.
- Panci ini terbuat dari tanah liat merah tanpa glasir, bahan berpori yang menyerap cairan. Saat panci dipanaskan, uap akan dikeluarkan, yang artinya makanan tidak akan mengering atau harus diolesi selama memasak. Dan juga, Anda dapat memasak makanan dengan sedikit atau tanpa minyak sama sekali. Makanan tidak harus masak hingga kecokelatan sebelum ditempatkan dalam panci tanah liat. Jika Anda ingin makanan lebih berwarna, buka penutupnya selama 10-15 menit terakhir saat proses memasak.
- Panci tanah liat sangat sensitif dengan suhu. Oleh karena itu, selalu tempatkan panci dan makanan dalam oven yang dingin. Atur suhunya dan mulai memanggang. Jika Anda menggunakan oven gas, pertama-tama Anda harus mengatur suhu lebih rendah daripada yang tertera di buku resep. Setelah 10 menit, naikkan suhunya sesuai yang dibutuhkan.
- Periksa makanan sesering mungkin hingga matang. Dengan cara ini, Anda akan mengetahui lama waktu yang dibutuhkan saat memasak.

Cara membersihkan

Bersihkan panci tanah liat hanya ketika sudah dingin. Rendam dalam air hangat dan bersihkan dengan sikat. Jangan gunakan deterjen karena tanah liat adalah bahan berpori dan akan menyerap deterjen. Setelah dibersihkan, keringkan panci dengan benar, misalnya dalam oven dingin. Setelah penggunaan, panci tanah liat mungkin terlihat gelap. Hal ini bukan berarti merusak kualitas tetapi menunjukkan bahwa panci ini terbuat dari bahan alami.

Penting!

Jangan pernah menuangkan air dingin pada panci tanah liat yang masih panas atau menempatkan panci tanah liat dalam kondisi panas ke dalam tempat yang dingin, karena perubahan suhu yang drastis akan membuat tanah liat retak. Selalu gunakan serbet panci saat memindahkan panci panas dan meletakkannya di atas alas panci. Panci tanah liat hanya dapat digunakan dalam oven. Jangan letakkan unit pada piring panas, kompor gas atau di atas api terbuka. Panci dan penutup harus dibersihkan dan dikeringkan sebelum disimpan. Simpan panci dengan penutup di sampingnya, bukan diletakkan di atas panci. Pastikan terdapat sirkulasi udara agar terhindar dari lembab dan jamur.

Sebelum diguna buat pertama kali

Rendam periuk tanah liat di dalam air sejuk semalaman sebelum menggunakannya buat kali pertama. Air mesti meliputi seluruh periuk dan penutup. Bilas periuk tahan liat di bawah air yang mengalir.

Cara mengguna periuk tanah liat

- Sebelum makanan disedia, periuk dan penutup mesti direndam di dalam air sejuk, sekurang-kurangnya 30 minit.
- Periuk tanah liat ini buatan tanah liat merah tanpa glasair, bahan berliang yang menyerap cecair. Apabila periuk panas, wap akan dilepaskan, bermakna makanan tidak akan kering atau perlu disapu minyak. Ini bermakna makanan boleh dimasak dengan sedikit, atau tidak ada lemak atau minyak langsung. Masakan tidak perlu diperangkan sebelum dimasukkan ke dalamnya. Agar makanan agar lebih berseri, tanggalkan penutup semasa 10-15 minit terakhir memasak.
- Periuk tanah liat sensitif pada perubahan suhu yang ketara.
- Oleh itu, sentiasa tempatkan periuk dan makanan yang lembap di dalam ketuhar yang sejuk. Tetapkan suhu yang diperlukan dan panaskan ketuhar. Jika anda guna ketuhar gas, mula-mula tetapkan suhu lebih rendah daripada yang tercatat di dalam resipi. Selepas 10 minit, tingkatkan suhu kepada suhu yang tercatat. Memandangkan suhu mungkin berbeza-beza antara ketuhar-ketuhar, periksa beberapa kali untuk memastikan makanan betul-betul masak. Dengan cara ini anda akan tahu masa masakan ini dimasak sebenarnya

Pembersihan

Bersih periuk tanah liat selepas ia sejuk. Rendam di dalam air suam dan bersihkan dengan brus pinggan. Jangan guna bahan pencuci pinggan mangkuk memandangkan tanah liat ialah bahan berliang dan akan menyerap masuk bahan pencuci tersebut. Selepas dibasuh, tinggalkan periuk untuk dikeringkan dengan sempurna, cth. di dalam ketuhar yang dingin.

Selepas diguna, periuk tanah liat akan bertukar ke rona yang lebih gelap. Ini tidak akan menjejaskan mutu periuk dalam apa cara sekali pun disebabkan ia buatan bahan semula jadi.

Penting!

Jangan tuang air sejuk ke dalam periuk tanah liat yang panas atau tempatkan periuk tanah liat panas di atas tempat yang sejuk, kerana kejutan suhu akan merekahkan tanah liat. Sentiasa guna pemegang periuk ketika mengalih periuk panas, dan tempatkannya di atas sangga periuk. Periuk tanah liat hanya boleh diguna di dalam ketuhar. Jangan tempatkannya di atas tungku panas, hob gas atau api terbuka. Periuk dan penutup mesti dibersihkan dan dikeringkan dengan sempurna sebelum disimpan. Simpan periuk dengan penutup di sisi bukan di atas periuk. Pastikan udara boleh beredar untuk mengelakkan kelembapan dan kulupuk.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

انقعي وعاء الفخار في الماء البارد طوال الليل قبل استخدامه للمرة الأولى. يجب أن يغطي الماء الوعاء والغطاء بالكامل. اشطفي الوعاء بالماء.

طريقة استخدام وعاء الفخار

- قبل تحضير الطعام، يجب نقع الوعاء والغطاء في الماء البارد لمدة 30 دقيقة على الأقل.
- وعاء الفخار مصنوع من الطين الأحمر غير المصقول، وهي مادة مسامية تمتص السوائل. وعند تسخين الوعاء، ينبعث منه بخار، وهو ما يعني أن الطعام لن يجف أو يحتاج لإضافة سوائل أثناء طهيهِ. ويعني أيضاً أن بإمكانك طهي الطعام مع قليل أو بدون، دهون أو زيت. ليس من الضروري تحمير الطعام قبل وضعه في وعاء الفخار. عند الرغبة في جعل الطعام يكتسب لونا إضافياً، أزيل الغطاء خلال آخر 10-15 دقيقة من الطهي.
- وعاء الفخار حساس تجاه التغيرات الكبيرة في درجة الحرارة. لذلك، ضعي دائماً الوعاء بعد نقيه في الماء في فرن بارد. اضبطي درجة الحرارة المطلوبة وأشعلي الفرن. إذا كنت تستخدمين فرن الغاز، اجعلي درجة الحرارة في البداية أقل من المنصوص عليها في الوصفة. وبعد 10 دقائق، ارفعي درجة الحرارة حسب المطلوب للوصفة.
- ونظراً لأن درجات الحرارة قد تختلف بين فرن وآخر، تحققِي لمرات قليلة في البداية أن الطعام على ما يرام. بهذه الطريقة سوف تتعلمين المدة التي يستغرقها الطهي.

التنظيف

لا تنظفي وعاء الفخار إلا وهو بارد. انقعيه في ماء دافئ ونظّفة بفرشاة الصجون. لا تستخدمِي المنظفات لأن الطين مادة مسامية وسوف يمتص المنظفات. بعد التنظيف، اتركي الوعاء حتى يجف بشكل صحيح، على سبيل المثال في الفرن البارد. بعد الاستخدام، سيصبح لون الوعاء داكناً. وهذا لا ينتقص من جودة الوعاء بأي شكل من الأشكال، إنما يرجع ذلك بكل بساطة إلى حقيقة أنه مصنوع من مواد طبيعية.

هام!

لا تسكبي أبداً ماء بارداً على وعاء الفخار وهو ساخن أو تضعي وعاء الفخار الساخن على مكان بارد، لأن صدمة درجة الحرارة ستؤدي إلى تصدع الفخار. استخدمِي دائماً القفازات عند نقل الوعاء الساخن، وضعيه على حامل. ينبغي استخدام هذا الوعاء الفخاري في الفرن فقط. لا تضعيه على طبق ساخن، أو على موقد غاز أو نار مكشوفة. يجب تنظيف الوعاء والغطاء وتجفيفهما تماماً قبل التخزين. خزني الوعاء بحيث يكون الغطاء موضعاً إلى جانبه وليس فوقه. تأكدي من وجود تهوية جيدة لتجنب الرطوبة والروائح.

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

นำหม้อดินเผาแช่น้ำเย็นทิ้งไว้ข้ามคืนก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรแช่ให้ท่วมทั้งตัวหม้อและฝาหม้อ จากนั้นล้างหม้อโดยปล่อยให้ น้ำไหลผ่าน

การใช้งานหม้อดินเผา

- ก่อนการเตรียมอาหาร ให้นำหม้อและฝาหม้อไปแช่น้ำเย็นอย่างน้อย 30 นาที
- หม้อดินเผาที่มาจากดินแดงไม่เคลือบ ซึ่งเป็นวัสดุที่มีรูพรุนและดูดซับน้ำได้ดี เมื่อหม้อได้รับความร้อน ไขมันจะคายออกมา ทำให้อาหารไม่แห้งติดหม้อ หรือต้องคอยทาน้ำมันอยู่เสมอ ทำให้คุณทำอาหารโดยใช้ไขมันหรือน้ำมันเพียงเล็กน้อย หรือไม่ใช้เลยก็ได้ ไม่จำเป็นต้องจี่อาหารให้เกรียมก่อนใส่ลงในหม้อดินเผา หากต้องการให้อาหารมีสีสวย ให้เปิดฝาหม้อออกในช่วง 10-15 นาทีสุดท้ายของการทำอาหาร
- หม้อดินเผาที่ไวต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ หากต้องการนำเข้าเตาอบ ห้ามอุ่นเตาอบก่อน ให้ใส่หม้อเข้าไปในเตาอบแล้วจึงค่อยตั้งอุณหภูมิและเปิดเครื่อง หากใช้เตาอบระบบแก๊ส ให้ตั้งอุณหภูมิให้ต่ำกว่าที่ระบุไว้ในสูตรอาหาร หลังจากผ่านไป 10 นาทีจึงค่อยๆ เพิ่มอุณหภูมิขึ้นมาให้ตรงกับในสูตรอาหาร
- เนื่องจากเตาอบแต่ละรุ่นให้ความร้อนแตกต่างกัน ให้ตรวจสอบดูใน 2-3 ครั้งแรกว่าอาหารสุกดีแล้วหรือไม่ ซึ่งจะช่วยให้คุณกะประมาณเวลาที่แท้จริงในการปรุงอาหารได้

การทำความสะอาด

ล้างทำความสะอาดหม้อดินเผาหลังจากที่หม้อเย็นตัวลงแล้วเท่านั้น โดยนำไปแช่ในน้ำอุ่นและขัดทำความสะอาดด้วยแปรงล้างจาน ห้ามใช้น้ำยาล้างจานล้างทำความสะอาด เนื่องจากหม้อทำจากวัสดุที่มีรูพรุน จึงอาจดูดซับน้ำยาล้างจานเข้าไปในเนื้อหม้อ หลังล้างทำความสะอาดแล้ว พักหม้อไว้ให้แห้ง เช่น พักไว้ในเตาอบที่เย็นตัวลงแล้ว หลังใช้งานไประยะหนึ่ง หม้ออาจมีสีเข้มขึ้นตามธรรมชาติ ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของหม้อแต่อย่างใด

ข้อควรระวัง

ห้ามเทน้ำเย็นลงบนหม้อขณะหม้อยังร้อน หรือนำหม้อที่ร้อนจัดไปไว้ในที่เย็น การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิอย่างกะทันหันจะทำให้ดินเผาปริแตก ร้าว หากต้องการเคลื่อนย้ายหม้อขณะที่ยังร้อน ให้ใช้ถุงมือจับของร้อน และวางหม้อบนที่รองหม้อเสมอ ให้ใช้หม้อดินเผาที่เก็บเตาอบเท่านั้น ไม่ควรนำไปวางบนจานที่ร้อนจัด บนเตาแก๊ส หรือวางเหนือเปลวไฟ ควรทำความสะอาดหม้อและฝาหม้อพร้อมผึ่งให้แห้งสนิทก่อนนำไปเก็บ โดยเก็บหม้อและฝาหม้อแยกชิ้นกัน ไม่วางฝาหม้อลงบนหม้อ เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี ป้องกันความชื้นและเชื้อรา

