INSTRUKCJA KOCIOŁEK KESEL

Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj całą instrukcję, zachowaj ją ponieważ może przydać się w przyszłości. Elementy opakowania oraz montażowe trzymać zdala od dzieci, istnieje ryzyko uduszenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA:

1. Wypal kociołek na otwartym palenisku: Natłuść kociołek olejem jadalnym z zewnątrz i w wewnątrz, napełnij kociołek czystą wodą i umieść nad ogniskiem, zagotuj wodę w kociołku, gotuj ją przez minimum 15 minut, zdejmij kociołek z ognia i pozostaw wodę na około pół godziny. **Pamiętaj, w celu schłodzenia kociołka nie zalewaj go zimną wodą, może on przez to pęknąć.**
2. Po ostudzeniu kociołka dokładnie go umyj gorącą wodą (wewnątrz i na zewnątrz), **nie używaj detergentów do mycia kociołka! Nie używaj plastikowych gąbek, najlepiej sprawdzi się zwykły zmywak ze stali nierdzewnej**. Dokładnie wypłucz kociołek wodą, aby pozbyć się wszystkich zanieczyszczeń.
3. Dokładnie wysusz kociołek. Natłuść kociołek z zewnątrz i wewnątrz dowolnym tłuszczem jadalnym w celu stworzenia powłoki ochronnej.

GOTOWANIE:

1. Rozgrzewanie: Zanim dodasz składniki, rozgrzej kociołek przez kilka minut. Możesz dodać odrobinę oleju lub smalcu, aby potrawy nie przywierały.
2. Przygotowanie składników: Krojenie składników na równą wielkość pozwoli na ich równomierne gotowanie. Dobrze jest zaczynać od składników, które wymagają dłuższego gotowania, takich jak mięso czy twarde warzywa.
3. Dodawanie składników: Jeśli gotujesz potrawy w warstwach, najpierw dodaj składniki, które wymagają dłuższego gotowania, a na końcu te, które gotują się szybko.
4. Przykrywanie: Używanie pokrywki podczas gotowania pomoże zatrzymać wilgoć i smaki w kociołku.

BEZPIECZEŃSTWO:

* Nie używaj wewnątrz pomieszczeń oraz na zadaszonych powierzchniach.
* Podczas użytkowania dzieci i zwierzęta powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
* Podczas grillowania noś ochronne rękawice oraz używaj specjalnych akcesoriów do grillowania.
* Nie przesuwaj kociołka podczas użytkowania.
* Nie dotykaj żadnej części kociołka podczas użytkowania bez rękawic ochronnych.
* Rozpalonego kociołka nie pozostawiaj bez nadzoru.
* Podczas grillowania nie noś luźnych i długich ubrań, które mogą się podpalić.
* Kociołek podczas użytkowania musi stać na równym i stabilnym podłożu.
* Nie należy ustawiać kociołka blisko łatwopalnych przedmiotów. Otoczenie kociołka powinno być wolne na minimum 3 metry.
* Nie rozpalaj ogniska przy złych warunkach atmosferycznych - deszcz, wiatr.
* Przed rozpoczęciem grillowania warto przygotować gaśnice lub wiaderko z wodą, aby szybko zareagować w przypadku pożaru. Nie używaj wody do gaszenia pożaru z oleju czy tłuszczu!
* Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania ogniska.
* Pamiętaj aby odpowiednio zakonserwować kociołek po skończonym sezonie. Należy zrobić to tak samo jak przed pierwszym użyciem, jest to bardzo ważny proces, ponieważ zapobiega to gromadzeniu się rdzy.
* Gdy nie używamy kociołka, należy go trzymać w suchym i zacienionym miejscu, nie zamykaj go szczelnie pokrywką.

Producent: GRUPA-MG
Mikołaj Gockowiak
Ciele, ul. Niedźwiedzia 11
86-005 Białe Błota
Wyprodukowano w ChRL
www.tohurt.pl

INSTRUCTION

Read the entire instructions before use, keep them as they may be useful in the future. Keep packaging and assembly elements away from children, there is a risk of suffocation.

PREPARATION FOR USE:

1. Fire the kettle on an open fire: Grease the kettle with edible oil on the outside and inside, fill the kettle with clean water and place it over the fire, boil water in the kettle, boil it for at least 15 minutes, remove the kettle from the heat and leave the water for about half an hour. Remember, do not pour cold water over it to cool it down, it may crack.

2. After cooling the kettle, wash it thoroughly with hot water (inside and out), do not use detergents to wash the kettle! Do not use plastic sponges, a regular stainless steel sponge will work best. Rinse the kettle thoroughly with water to get rid of all dirt.
3. Dry the cauldron thoroughly. Grease the outside and inside of the cauldron with any edible fat to create a protective coating.

COOKING:

1. Preheating: Before adding the ingredients, preheat the cauldron for a few minutes. You can add a little oil or lard to prevent the food from sticking.
2. Preparing the ingredients: Cutting the ingredients into even sizes will help them cook evenly. It is a good idea to start with ingredients that will take longer to cook, such as meat or hard vegetables.
3. Adding the ingredients: If you are cooking in layers, add the ingredients that will take longer to cook first, and then the ones that cook quickly.
4. Covering: Using a lid while cooking will help retain moisture and flavors in the cauldron.

SAFETY:

* Do not use indoors or on covered surfaces.
* Keep children and pets at a safe distance during use.
* Wear protective gloves and use grilling accessories when grilling.
* Do not move the cauldron during use.
* Do not touch any part of the cauldron during use without protective gloves.
* Do not leave a lit cauldron unattended.
* Do not wear loose or long clothes while grilling, as they may catch fire.
* The cauldron must stand on a flat and stable surface during use.
* Do not place the cauldron near flammable objects. The area around the cauldron should be free for at least 3 meters.
* Do not light a fire in bad weather conditions - rain, wind.
* Before starting the grilling, it is worth preparing a fire extinguisher or a bucket of water to react quickly in the event of a fire. Do not use water to extinguish an oil or fat fire!
* Do not use spirit or gasoline to light a fire.
* Remember to properly preserve the cauldron after the season is over. This should be done in the same way as before the first use, this is a very important process, as it prevents rust from accumulating.
* When not in use, the cauldron should be kept in a dry and shaded place, do not close it tightly with a lid.

Manufacturer: GRUPA-MG
Mikołaj Gockowiak
Ciele, ul. Niedźwiedzia 11
86-005 Białe Błota
Made in ChRL
www.tohurt.pl