



VALHAL OUTDOOR[®]
HOLLAND



GEBRUIKSAANWIJZING 2-3



USER INSTRUCTIONS 4-5



GEBRAUCHSANWEISUNG 6-7



MODE D'EMPLOI 8-9



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA 10-11

TIPS // TIPS // TIPPS // CONCEILS 12-15

GEBRUIKSAANWIJZING

Gefeliciteerd met je nieuwe Valhal Outdoor gietijzeren pan of accessoire! Omdat wij staan voor onze kwaliteit, durven wij met zekerheid te zeggen dat het duurzame karakter van gietijzer je zal verrassen en de veelzijdigheid je erg veel kookplezier zal geven. Bij correct gebruik en verzorging, kan je een leven lang plezier hebben van je nieuwe pronkstuk. Wij helpen je graag op weg met de juiste tips en aanwijzingen.

(!!) BELANGRIJK

Het is belangrijk dat je alle informatie in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig leest voordat je het Valhal Outdoor gietijzeren item in gebruik neemt. Volg altijd de gegeven veiligheidsinstructies op en zorg ervoor dat je deze gebruiksaanwijzing niet kwijtraakt. In het geval je de gietijzeren pan of accessoire aan iemand anders geeft, is het belangrijk dat je altijd deze gebruiksaanwijzing ook meegeeft.

(!!) VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Gietijzer is een materiaal dat geschikt is voor hoge temperaturen en warmte heel goed vasthoudt. Het is met het oog op veiligheid dan ook belangrijk om deze veiligheidsinstructies aandachtig te lezen.

- In gebruik kan gietijzer heel heet worden. Dit geldt voor de gehele pan en eventueel losse gietijzeren accessoires, zoals bijvoorbeeld een deksel.
- Houdt kinderen op een veilige afstand wanneer je je gietijzeren item gebruikt.
- Maak altijd gebruik van hittebestendige handschoenen, een stevige en dikke doek of een deksellifter als het gietijzer heet is.
- Gooi geen koude vloeistoffen over gietijzer wanneer dit nog heet is. Door het grote temperatuurverschil kan het scheuren of breken.
- Laat je Valhal Outdoor gietijzer niet vallen. Gietijzer is namelijk een bros materiaal en kan dan barsten.
- Maak geen gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.

WARMTEBRON

Gietijzer is een zwaar materiaal en heeft als voordeel dat het geschikt is voor erg hoge temperaturen en warmte goed vasthoudt. De gietijzeren producten van Valhal outdoor zijn geschikt voor diverse warmtebronnen, waaronder een gasfornuis, barbecue, open vuur, reguliere oven en steenoven.



EERSTE GEBRUIK

Maak je gietijzeren pan of accessoire voor het eerste gebruik altijd eerst goed schoon met heet water en droog deze vervolgens goed af. Al het gietijzer van Valhal Outdoor is in de fabriek al één keer ingebrand met een natuurlijke olie. Hierdoor kan je na de eerste keer schoonmaken je gietijzeren item in principe direct gebruiken. Om de patina te verbeteren en hierdoor het kookgemak, raden wij echter aan enkele keren het inbrandproces te herhalen.

LET OP! Voedingswaren met een hoge zuurgraad, zoals bijv. tomaten, tasten de patina van gietijzer aan en kan een metaalsmaak aan je gerecht geven.



SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

De basisregels om een gietijzeren item goed te behandelen zijn erg simpel. Wanneer je het een keer gelezen hebt, is het makkelijk te onthouden en wanneer je het enkele keren hebt uitgevoerd, wordt het snel een gewoonte.

1. Laat het gietijzer volledig afkoelen.
2. Maak schoon met warm water en een gewone afwasborstel. Aangekoekte etensresten kunnen gemakkelijk verwijderd worden met een chainmail cleaner, laat gietijzer nooit weken in water. Je kan ervoor kiezen een mild afwasmiddel te gebruiken, maar dit kan wel de patina beschadigen.
3. Maak alle onderdelen goed droog.
4. Op een droge plaats opbergen. Voor het opbergen een dunne laag VH.WAX of natuurlijke olie aanbrengen kan helpen roestvorming te voorkomen. Heb je een Dutch Oven? Je kan iets tussen de pan en deksel leggen wanneer je dit opbergt. Door de opening tussen pan en deksel, droogt je pan niet uit.

LET OP! Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser

VERZORGING

Gietijzeren pannen kunnen een leven lang meegaan, als ze goed verzorgd worden. Is de patina beschadigd? Of heb je onverhoopt last van roestvorming? Geen nood, het inbranden van je pan maakt hem weer zo goed als nieuw.

Voor het inbranden van gietijzer raden wij het gebruik van VH.WAX aan. Je kan echter ook kiezen voor een natuurlijke olie. Het is dan wel belangrijk dat je er rekening mee houdt dat sommige oliën allergen zijn en je met je gietijzeren item dan geen voedingswaren meer kan bereiden voor personen met die allergie. Het is ook belangrijk om te kiezen voor een olie met een hoog rookpunt. Wanneer je olie gebruikt met een laag rookpunt, kan dit het gietijzer uitdrogen bij hoge temperaturen en barsten tot gevolg hebben.

INBRANDEN

1. Smeer volledig (binnen- en buitenkant) in met de VH.WAX of natuurlijke olie.
2. Plaats ongeveer 1 uur op de kop in een 200°C voorverwarmde oven of barbecue en laat daarna volledig afkoelen.
3. Herhaal stappen 1-2 enkele keren. Wij raden minimaal 3 keer aan. Als de lagen zijn aangebracht en je pan een egale donkerbruine tot zwarte kleur heeft, een dunne laag VH.WAX of natuurlijke olie aanbrengen als het gietijzer volledig afgekoeld is.

ROEST?

1. Verwijder al het roest tot je het kale gietijzer weer ziet.
2. Maak vervolgens je hele pan of accessoire goed schoon met een mild afwasmiddel en droog goed af.
3. Volg nu alle hiervoor genoemde stappen voor het inbranden.

LET OP! Het inbranden van gietijzer kan rook veroorzaken. Doe dit indien mogelijk buiten.



USER INSTRUCTIONS

Congratulations on your new Valhal Outdoor cast iron pan or accessory! Because we stand by our quality, we dare say with certainty that the durable nature of cast iron will surprise you and its versatility will give you a lot of cooking pleasure. With correct use and care, you can enjoy your new showpiece for a lifetime. We will be happy to help you on your way with the right tips and instructions.

(!!) IMPORTANT

It is important that you carefully read all the information in this instruction manual before using the Valhal Outdoor cast iron item. Always follow the safety instructions given and make sure not to lose this instruction manual. In case you give the cast iron pan or accessory to someone else, it is important that you always give these instructions for use with it as well.

(!!) SAFETY INSTRUCTIONS

Cast iron is a material suitable for high temperatures and retains heat very well. For safety reasons, it is therefore important to read these safety instructions carefully.

- In use, cast iron can become very hot. This applies to the entire pan and any separate cast iron accessories, such as a lid.
- Keep children at a safe distance when using your cast iron item.
- Always use heat-resistant gloves, a sturdy and thick cloth or a lid lifter when the cast iron is hot.
- Do not pour cold liquids over cast iron when it is still hot. The large temperature difference can cause it to crack or break.
- Do not drop your Valhal Outdoor cast iron. Cast iron is in fact a brittle material and can then crack.
- Do not use aggressive cleaning agents.

HEAT SOURCE

Cast iron is a heavy material and has the advantage that it is suitable for very high temperatures and retains heat well. Valhal outdoor's cast iron products are suitable for various heat sources, including a gas cooker, barbecue, open fire, regular oven and stone oven.



FIRST USE

Before first use, always clean your cast iron pan or accessory thoroughly with hot water and then dry it well. All cast iron from Valhal Outdoor is already seasoned once at the factory with a natural oil. This means you can basically use your cast iron item immediately after the first cleaning. However, to improve the patina and thereby the ease of cooking, we recommend repeating the seasoning process several times.

CAUTION! Foods with high acidity, e.g. tomatoes, will affect the patina of cast iron and may give a metallic taste to your dish.



CLEANING AND STORAGE

The basic rules for handling a cast iron item properly are very simple. Once you have read it, it is easy to remember and once you have performed it several times, it quickly becomes a habit.

1. Let the cast iron cool down completely.
2. Clean with warm water and an ordinary dishwashing brush. Caked-on food residue can be easily removed with a chainmail cleaner, never soak cast iron in water. You can choose to use a mild detergent, but this may damage the patina.
3. Dry all parts thoroughly.
4. Store in a dry place. Before storing, applying a thin coat of VH.WAX or natural oil can help prevent rusting. Do you have a Dutch Oven? You can put something between the pan and lid when storing it. Because of the gap between pan and lid, your pan will not dry out.

CAUTION! Cast iron is not dishwasher safe.

CARE

Cast-iron pans can last a lifetime if cared for properly. Is the patina damaged? Or do you unexpectedly suffer from rust? No worries, seasoning your pan will make it as good as new again.

For seasoning cast iron, we recommend using VH.WAX. However, you can also opt for a natural oil. If you choose the latter, it is important to bear in mind that some oils are allergenic. It is then no longer possible to use your cast iron pan or accessory to prepare dishes for people with that allergy. When choosing a natural oil, it is also important to choose one with a high smoke point. If you use oil with a low smoke point, it can dry out the cast iron at high temperatures and result in cracking your pan.

SEASONING

1. Coat completely (inside and outside) with the VH.WAX or natural oil.
2. Place upside down in a 200°C preheated oven or barbecue for about 1 hour, then allow to cool completely.
3. Repeat steps 1-2 several times. We recommend at least 3 times. Once the layers have been applied and your pan is an even dark brown to black colour, apply a thin coat of VH.WAX or natural oil when the cast iron has cooled completely.

RUST?

1. Remove all rust until you see the bare cast iron again.
2. Then clean your entire pan or accessory well with a mild detergent and dry well.
3. Now follow all the above-mentioned steps for seasoning.

CAUTION! Seasoning cast iron can cause smoke. Do this outside if possible.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Valhal Outdoor Gusseisen Pfanne oder Zubehör! Da wir für unsere Qualität einstehen, können wir mit Sicherheit sagen, dass die Langlebigkeit von Gusseisen Sie überraschen wird und seine Vielseitigkeit Ihnen viel Freude beim Kochen bereiten wird. Bei richtiger Anwendung und Pflege haben Sie ein Leben lang Freude an Ihrem neuen Prunkstück. Wir helfen Ihnen gerne mit den richtigen Tipps und Anleitungen weiter.

(!!) WICHTIG

Es ist wichtig, dass Sie alle Informationen in dieser Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen, bevor Sie den Valhal Outdoor Gusseisenartikel benutzen. Befolgen Sie immer die Sicherheitshinweise und achten Sie darauf, dass Sie diese Gebrauchsanweisung nicht verlieren. Falls Sie die gusseiserne Pfanne oder das Zubehör an eine andere Person weitergeben, ist es wichtig, dass Sie auch diese Gebrauchsanweisung mitgeben.

(!!) SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Gusseisen ist ein Material, das für hohe Temperaturen geeignet ist und die Wärme sehr gut speichert. Aus Sicherheitsgründen ist es daher wichtig, diese Sicherheitshinweise sorgfältig zu lesen.

- Gusseisen kann im Gebrauch sehr heiß werden. Dies gilt sowohl für die gesamte Pfanne als auch für separates gusseisernes Zubehör, wie z. B. einen Deckel.
- Halten Sie Kinder auf Abstand, wenn Sie Ihr gusseisernes Artikel benutzen.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, ein festes und dickes Tuch oder einen Deckelheber, wenn das Gusseisen heiß ist.
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten über Gusseisen, wenn es noch heiß ist. Der große Temperaturunterschied kann zu Rissen oder Brüchen führen.
- Lassen Sie Ihr Valhal Outdoor Gusseisen nicht fallen. Gusseisen ist in der Tat ein sprödes Material und kann dann brechen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

WÄRMEQUELLE

Gusseisen ist ein schweres Material und hat den Vorteil, dass es für sehr hohe Temperaturen geeignet ist und die Wärme gut speichert. Die Gusseisenprodukte von Valhal outdoor sind für verschiedene Wärmequellen geeignet, darunter Gasherd, Grill, offenes Feuer, normaler Ofen und Steinofen



ERSTE VERWENDUNG

Reinigen Sie Ihre gusseiserne Pfanne oder Ihr gusseisernes Zubehör vor dem ersten Gebrauch immer gründlich mit heißem Wasser und trocknen Sie es anschließend gut ab. Alle Gusseisen von Valhal Outdoor werden bereits im Werk einmal mit einem natürlichen Öl eingebrannt. Das bedeutet, dass Sie Ihr gusseisernes Produkt im Grunde sofort nach der ersten Reinigung verwenden können. Um die Patina und damit die Kochfreundlichkeit zu verbessern, empfehlen wir jedoch, den Brennvorgang mehrmals zu wiederholen.

ACHTUNG! Lebensmittel mit hohem Säuregehalt, wie z. B. Tomaten, beeinträchtigen die Patina des Gusseisens und können dem Gericht einen metallischen Geschmack verleihen.



REINIGUNG UND LAGERUNG

Die Grundregeln für den richtigen Umgang mit einem Gusseisernen Gegenstand sind sehr einfach. Wenn man sie einmal gelesen hat, kann man sie sich leicht merken, und wenn man sie mehrmals durchgeführt hat, wird sie schnell zur Gewohnheit.

1. Lassen Sie das Gusseisen vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie es mit warmem Wasser und einer normalen Spülbürste. Festgebackene Essensreste lassen sich leicht mit einem Ringreiniger entfernen, weichen Sie das Gusseisen niemals in Wasser ein. Sie können auch ein mildes Reinigungsmittel verwenden, aber das kann die Patina beschädigen.
3. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
4. Lagern Sie sie an einem trockenen Ort. Vor der Lagerung kann eine dünne Schicht VH.WAX oder natürliches Öl helfen, das Rosten zu verhindern. Haben Sie einen Dutch Oven? Sie können etwas zwischen Pfanne und Deckel legen, wenn Sie ihn aufbewahren. Durch den Spalt zwischen Pfanne und Deckel trocknet Ihre Pfanne nicht aus.

ACHTUNG! Gusseisen ist nicht spülmaschinenfest

PFLEGE

Gusseiserne Pfannen können ein Leben lang halten, wenn sie richtig gepflegt werden. Ist die Patina beschädigt? Oder haben Sie unerwartet mit Rost zu kämpfen? Keine Sorge, durch Einbrennen wird Ihre Pfanne wieder wie neu.

Zum Einbrennen von Gusseisen empfehlen wir VH.WAX. Sie können sich aber auch für ein natürliches Öl entscheiden. Beachten Sie jedoch, dass einige Öle Allergien auslösen können, so dass Sie mit Ihrem Gusseisen keine Speisen für Allergiker zubereiten können. Es ist auch wichtig, ein Öl mit einem hohen Rauchpunkt zu wählen. Wenn Sie Öl mit einem niedrigen Rauchpunkt verwenden, kann das Gusseisen bei hohen Temperaturen austrocknen und Risse bekommen.

EINBRENNEN

1. Vollständig (innen und außen) mit dem VH.WAX oder natürlichem Öl bestreichen.
2. Mit der Oberseite nach unten in einen auf 200°C vorgeheizten Ofen oder Grill für etwa 1 Stunde legen. Dann vollständig abkühlen lassen.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1-2 mehrere Male. Wir empfehlen mindestens 3 Wiederholungen. Wenn die Schichten aufgetragen wurden und Ihre Pfanne eine gleichmäßige dunkelbraune bis schwarze Farbe hat, tragen Sie eine dünne Schicht VH.WAX oder Naturöl auf, wenn das Gusseisen vollständig abgekühlt ist.

ROST?

1. Entfernen Sie allen Rost, bis Sie das blanke Gusseisen wieder sehen.
2. Reinigen Sie dann die ganze Pfanne oder das Zubehör gut mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie es gut ab.
3. Befolgen Sie nun alle oben genannten Schritte zum Einbrennen.

**ACHTUNG! Das Brennen von Gusseisen kann Rauch verursachen.
Führen Sie dies nach Möglichkeit im Freien durch.**



MODE D'EMPLOI

Félicitations pour votre nouvelle poêle ou votre nouvel accessoire en fonte Valhal Outdoor ! Parce que nous sommes fidèles à notre qualité, nous osons affirmer avec certitude que la nature durable de la fonte vous surprendra et que sa polyvalence vous procurera de nombreux plaisirs culinaires. Si vous l'utilisez et l'entretenez correctement, vous pourrez profiter de votre nouvel objet pendant toute une vie. Nous nous ferons un plaisir de vous aider en vous donnant les bons conseils et les bonnes instructions.

(!!) IMPORTANT

Il est important de lire attentivement toutes les informations contenues dans ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'article en fonte Valhal Outdoor. Respectez toujours les consignes de sécurité et veillez à ne pas perdre ce mode d'emploi. Si vous donnez la poêle ou l'accessoire en fonte à quelqu'un d'autre, il est important que vous lui donniez également ce mode d'emploi.

(!!) CONSIGNES DE SÉCURITÉ

La fonte est un matériau adapté aux températures élevées et qui conserve très bien la chaleur. Pour des raisons de sécurité, il est donc important de lire attentivement ces consignes de sécurité.

- Lors de son utilisation, la fonte peut devenir très chaude. Cela s'applique à l'ensemble de la casserole et à tout accessoire en fonte séparé, tel qu'un couvercle.
- Tenez les enfants à distance lors de l'utilisation de votre article en fonte.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, un chiffon solide et épais ou un soulève-couvercle lorsque la fonte est chaude.
- Ne versez pas de liquides froids sur la fonte lorsqu'elle est encore chaude. La grande différence de température peut la fissurer ou la casser.
- Ne faites pas tomber votre fonte Valhal Outdoor. La fonte est en effet un matériau cassant et peut alors se fissurer.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs.

SOURCE DE CHALEUR

La fonte est un matériau lourd qui présente l'avantage de convenir à des températures très élevées et de bien conserver la chaleur. Les produits en fonte de Valhal outdoor conviennent à différentes sources de chaleur, notamment les cuisinières à gaz, les barbecues, les feux de camp ouverts, les fours ordinaires et les fours en pierre.



PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez toujours soigneusement votre poêle ou vos accessoires en fonte à l'eau chaude et séchez-les bien. Toutes les fontes de Valhal Outdoor sont déjà cuites une fois en usine avec une huile naturelle. Cela signifie que vous pouvez en principe utiliser votre produit en fonte immédiatement après le premier nettoyage. Pour améliorer la patine et donc la facilité de cuisson, nous vous recommandons toutefois de répéter plusieurs fois le processus de cuisson.

ATTENTION : Les aliments très acides, comme les tomates, affectent la patine de la fonte et peuvent donner un goût métallique à votre plat.



NETTOYAGE ET STOCKAGE

Les règles de base pour manipuler correctement un objet en fonte sont très simples. Après les avoir lues une fois, il est facile de s'en souvenir et après les avoir appliquées plusieurs fois, elles deviennent rapidement une habitude.

1. Laisser la fonte refroidir complètement.
2. Nettoyer avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle ordinaire. Les résidus alimentaires incrustés peuvent être facilement enlevés avec un nettoyant pour cotte de mailles, ne jamais tremper la fonte dans l'eau. Vous pouvez choisir d'utiliser un détergent doux, mais cela risque d'endommager la patine.
3. Séchez soigneusement toutes les pièces.
4. Stocker dans un endroit sec. Avant de le ranger, appliquez une fine couche de VH.WAX ou d'huile naturelle pour éviter la rouille. Avez-vous un Dutch Oven ? Vous pouvez mettre quelque chose entre la casserole et le couvercle lorsque vous la rangez. Grâce à l'espace entre la casserole et le couvercle, votre casserole ne se desséchera pas.

ATTENTION : La fonte ne passe pas au lave-vaisselle.

SOINS

Les casseroles en fonte peuvent durer toute une vie si elles sont correctement entretenues. La patine est-elle abîmée ? Ou bien vous souffrez de rouille de façon inattendue ? Ne vous inquiétez pas, la cuisson de votre poêle la rendra comme neuve.

Pour le brûlage de la fonte, nous recommandons d'utiliser VH.WAX. Mais vous pouvez également opter pour une huile naturelle. Si vous optez pour cette dernière, il est important de garder à l'esprit que certaines huiles sont allergènes. Il n'est alors plus possible d'utiliser votre poêle ou accessoire en fonte pour préparer des plats pour les personnes souffrant de cette allergie. Lors du choix d'une huile naturelle, il est également important de choisir une huile ayant un point de fumée élevé. Si vous utilisez une huile dont le point de fumée est bas, elle risque d'assécher la fonte à haute température et de faire craquer votre poêle.

BRULER

1. Enduire entièrement (intérieur et extérieur) de VH.WAX ou d'huile naturelle.
2. Placer la tête en bas dans un four ou un barbecue préchauffé à 200°C pendant environ 1 heure, puis laisser refroidir complètement.
3. Répéter les étapes 1 et 2 plusieurs fois. Nous vous conseillons de le faire au moins 3 fois. Une fois que les couches ont été appliquées et que votre poêle est d'une couleur uniforme allant du brun foncé au noir, appliquez une fine couche de VH.WAX ou d'huile naturelle lorsque la fonte a complètement refroidi.

ROUILLE?

1. Enlevez toute la rouille jusqu'à ce que vous retrouviez la fonte nue.
2. Nettoyez ensuite l'ensemble de la casserole ou de l'accessoire avec un détergent doux et séchez bien.
3. Suivez ensuite toutes les étapes mentionnées ci-dessus pour la brûlure.

**ATTENTION : La cuisson de la fonte peut provoquer de la fumée.
Si possible, faites-le à l'extérieur.**

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Gratulujemy zakupu nowej żeliwnej patelni lub akcesorium Valhal Outdoor! Ponieważ stawiamy na jakość, śmiało możemy powiedzieć, że trwałość żeliwa zaskoczy Cię, a jego wszechstronność zapewni wiele przyjemności z gotowania. Przy prawidłowym użytkowaniu i pielęgnacji możesz cieszyć się swoim nowym produktem przez całe życie. Chętnie pomożemy Ci z odpowiednimi wskazówkami i instrukcjami.

(!!) WAŻNE

Ważne jest, aby uważnie przeczytać wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji przed użyciem żeliwnego naczynia Valhal Outdoor. Należy zawsze przestrzegać podanych instrukcji bezpieczeństwa i upewnić się, że nie zgubiłeś tej instrukcji. W przypadku przekazania patelni żeliwnej lub akcesorium innej osobie, ważne jest, aby zawsze przekazywać niniejszą instrukcję użytkowania.

(!!) INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Żeliwo jest materiałem przystosowanym do wysokich temperatur i bardzo dobrze zatrzymuje ciepło. Ze względów bezpieczeństwa ważne jest dokładne zapoznanie się z niniejszymi instrukcjami.

- Podczas użytkowania żeliwo może stać się bardzo gorące. Dotyczy to całej patelni i wszelkich żeliwnych akcesoriów, takich jak pokrywka.
- Podczas korzystania z naczynia żeliwnego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Zawsze używaj żaroodpornych rękawic, mocnej i grubej szmatki lub podnośnika do pokrywek, gdy żeliwo jest gorące.
- Nie wylewaj zimnych płynów na żeliwo, gdy jest jeszcze gorące. Duża różnica temperatur może spowodować jego pęknięcie lub złamanie.
- Nie upuszczaj żeliwa Valhal Outdoor. Żeliwo jest kruchym materiałem i może pęknąć.
- Nie używaj agresywnych środków czyszczących.

ŹRÓDŁO CIEPŁA

Żeliwo jest ciężkim materiałem i ma tę zaletę, że nadaje się do bardzo wysokich temperatur i dobrze zatrzymuje ciepło. Produkty żeliwne Valhal Outdoor są odpowiednie dla różnych źródeł ciepła, w tym kuchenki gazowej, grilla, otwartego ognia, zwykłego piekarnika i kamiennego pieca.



PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem zawsze dokładnie wyczyść żeliwną patelnię lub akcesorium gorącą wodą i a następnie dobrze wysusz. Całe żeliwo Valhal Outdoor jest już fabrycznie sezonowane naturalnym olejem. Oznacza to, że można używać żeliwnego naczynia natychmiast po pierwszym czyszczeniu. Aby jednak poprawić patynę, a tym samym łatwość gotowania, zalecamy kilkukrotne powtórzenie procesu sezonowania.

UWAGA! Żywność o wysokiej kwasowości, np. pomidory, wpłynie na patynę żeliwa i może nadać potrawie metaliczny posmak.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Podstawowe zasady prawidłowego obchodzenia się z przedmiotami żeliwnymi są bardzo proste. Po ich przeczytaniu, łatwo je zapamiętać, a po kilkukrotnym wykonaniu szybko stają się nawykiem.

1. Poczekać, aż żeliwo całkowicie ostygnie.
2. Wyczyścić ciepłą wodą i zwykłą szczotką do mycia naczyń. Zasznięte i przypieczone resztki jedzenia można łatwo usunąć za pomocą kolczugi. Nigdy nie należy moczyć żeliwa w wodzie. Możesz użyć łagodnego detergentu, ale może to spowodować uszkodzenie patyny.
3. Dokładnie wysuszyć wszystkie części.
4. Przechowywać w suchym miejscu. Przed przechowywaniem, nałożyć cienką warstwę wosku VH.WAX lub naturalnego oleju, co zapobiegnie rdzewieniu. Masz holenderki kociołek? Możesz umieścić coś między patelnią a pokrywką podczas przechowywania. Ze względu na brak szczeliny między patelnią a pokrywką, patelnia nie wyschnie.

UWAGA! Żeliwa nie można myć w zmywarce.

PIELĘGNACJA

Patelnie żeliwne mogą przetrwać całe życie, jeśli są odpowiednio pielęgnowane. Czy patyna jest uszkodzona? A może niespodziewanie pojawiła się rdza? Bez obaw, sezonowanie patelni sprawi, że znów będzie jak nowa.

Do sezonowania żeliwa zalecamy stosowanie VH.WAX. Można jednak również wybrać naturalny olej. Jeśli wybierzesz ten drugi, ważne jest, aby pamiętać, że niektóre oleje są uczulające. W takim przypadku nie jest już możliwe używanie żeliwnej patelni lub akcesoriów do przygotowywania potraw dla osób z taką alergią. Wybierając naturalny olej, ważne jest również, aby wybrać taki o wysokim punkcie dymienia. Jeśli użyjesz oleju o niskim punkcie dymienia, może on wysuszyć żeliwo w wysokich temperaturach i spowodować pękanie patelni.

SEZONOWANIE

1. Całkowicie pokryć naczynie (wewnątrz i na zewnątrz) woskiem VH.WAX lub naturalnym olejem.
2. Umieścić patelnię do góry dnem w piekarniku lub grillu nagrzanym do 200°C na około 1 godzinę, a następnie pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
3. Powtórz kroki 1-2 kilka razy. Zalecamy co najmniej 3 razy. Po tych czynnościach patelnia będzie miała kolor od ciemnobrązowego do czarnego. Nałożyć cienką warstwę VH.WAX lub naturalnego oleju, gdy żeliwo całkowicie ostygnie.

RDZA?


1. Usuń całą rdzę, aż ponownie zobaczysz gołe żeliwo.
2. Następnie dobrze wyczyść całą patelnię lub akcesorium łagodnym detergentem i dobrze wysusz.
3. Następnie wykonaj wszystkie wyżej wymienione kroki w celu sezonowania.

UWAGA! Sezonowanie żeliwa może powodować dymienie. Jeśli to możliwe, należy to robić na zewnątrz.

ACCESSOIRES // ACCESSORIES // ZUBEHÖR // ACCESSOIRES



DUTCH OVEN

		
VH1L	1-2	1L
VH2L	1-3	2L
VH3.8L	3-5	3.8L + 1.2L
VH6.1L (+)	4-8	6.1L + 2L
VH8L (+)	8-12	8L + 2L
VH9L	8-14	9L
VH12L+	14-20	11.5L + 3L

SKILLET

VH15H	400ML
VH20H	600ML
VH25H	1,6L
VH30H	2,5L
VH50H	7L

DUTCH OVEN

NL // Een Dutch Oven is erg veelzijdig. Je kan deze in een barbecue of oven gebruiken, maar ook boven een kampvuur hangen bijvoorbeeld. Traditioneel wordt bij het koken met een Dutch Oven onder- en bovenwarmte gebruikt door gebruik te maken van houtskool of briketten. Om te bepalen wanneer je hoeveel briketten nodig hebt, zijn er verschillende methodes. Hieronder een uitleg van de twee meest gebruikte methodes.

EN // A Dutch Oven is very versatile. You can use it in a barbecue or oven, but also hang it over a campfire, for example. Traditionally, cooking with a Dutch Oven involves bottom and top heat using charcoal or briquettes. To determine how many briquettes you need, there are several methods. Below is an explanation of the two most commonly used methods.

DE // Ein Dutch Oven ist sehr vielseitig. Man kann ihn im Grill oder im Backofen verwenden, aber auch z. B. über ein Lagerfeuer hängen. Traditionell wird ein Dutch Oven mit Unter- und Oberhitze mit Holzkohle oder Briketts beheizt. Um zu bestimmen, wie viele Briketts Sie benötigen, gibt es verschiedene Methoden. Im Folgenden werden die beiden am häufigsten verwendeten Methoden erläutert.

FR // Un Dutch Oven est très polyvalent. Vous pouvez l'utiliser dans un barbecue ou un four, mais aussi le suspendre au-dessus d'un feu de camp, par exemple. Traditionnellement, la cuisson au four hollandais se fait par le bas et par le haut à l'aide de charbon de bois ou de briquettes. Il existe plusieurs méthodes pour déterminer le nombre de briquettes nécessaires. Vous trouverez ci-dessous une explication des deux méthodes les plus couramment utilisées.



RING METHODE // RINGS METHOD // KREISMETHODE // METHODE DU CERCLE

NL // Bij de 'ringen methode' is de ring onder je pan net zo groot als de bodem van je pan. Op de deksel liggen de briketten tegen de buitenste rand aan, tegen elkaar aan. Een "halve ring" is hetzelfde formaat cirkel, maar je gebruikt de helft minder briketten. Je laat dus ruimte tussen de briketten. Indien er sprake is van een tweede ring, plaats je de binnenste ring tegen je andere ring aan.

Je hoeft bij deze methode dus geen briketten uit te tellen, de maat van je Dutch Oven geeft automatisch aan hoeveel briketten je gebruikt.

EN // In the 'rings method', the ring under your pan is the same size as the bottom of your pan. On the lid, the briquettes lie against the outer edge, against each other. A "half ring" is the same size circle, but with every other briquette missing. If there is a second ring, you place the inner ring against your other ring.

So you don't need to count out briquettes with this method, the size of your Dutch Oven automatically tells you how many briquettes you use.


 	Onder // Under	Deksel // Lid
Koken // Cooking	1/2 Ring	Geen // None
Stoven // Braising	1 Ring	1/4 Ring
Bakken // Baking	1/2 Ring	1 + 1/2 Ring

DE // Bei der “Kreismethode” ist der Kreis unter Ihrer Pfanne genauso groß wie der Boden Ihrer Pfanne. Auf dem Deckel liegen die Briketts am äußeren Rand aneinander. Ein “Halbkreis” ist der gleich große Kreis, bei dem aber jedes zweite Brikett fehlt. Wenn es einen zweiten Kreis gibt, legst du den inneren Kreis an deinen anderen Kreis.

Bei dieser Methode müssen Sie keine Briketts abzählen, denn die Größe Ihres Dutch Oven sagt Ihnen automatisch, wie viele Briketts Sie verwenden.

FR // Dans la “méthode du cercle”, le cercle sous la poêle est de la même taille que le fond de la poêle. Sur le couvercle, les briquettes sont placées contre le bord extérieur, les unes contre les autres. Un “demi-cercle” est un cercle de la même taille, mais auquel il manque une briquette sur deux. S’il y a un deuxième cercle, vous placez le cercle intérieur contre l’autre cercle.

Il n’est donc pas nécessaire de compter les briquettes avec cette méthode, la taille de votre four hollandais vous indique automatiquement le nombre de briquettes que vous utilisez.

  	Unter // Sous	Deckel // Couvercle
Kochen // Cuisson	1/2 Kreis // Cercle	Nichts // Rien
Schmoren // Braiser	1 Kreis // Cercle	1/4 Kreis // Cercle
Backen // Cuire	1/2 Kreis // Cercle	1 + 1/2 Kreis // Cercle

ANDERE METHODE // OTHER METHOD // ANDERE METHODE // AUTRE MÉTHODE

NL // Je kan ook tellen hoeveel briketten je nodig hebt om een bepaalde temperatuur te bereiken in je Dutch Oven. Deze briketten verdeel je boven en onder volgens een schema. Het is met deze methode wel belangrijk om zowel je pan als je deksel elke 15 minuten te draaien, om hitespots te voorkomen.

EN // You can also count how many briquettes you need to reach a certain temperature in your Dutch Oven. You divide these briquettes at the top and bottom according to a schedule. With this method, it is important to turn both your pan and lid every 15 minutes to avoid heat spots.

DE // Sie können auch zählen, wie viele Briketts Sie benötigen, um eine bestimmte Temperatur in Ihrem Dutch Oven zu erreichen. Sie verteilen diese Briketts nach einem Zeitplan oben und unten. Bei dieser Methode ist es wichtig, sowohl die Pfanne als auch den Deckel alle 15 Minuten zu wenden, um Hitzeblöcken zu vermeiden.

FR // Vous pouvez également compter le nombre de briquettes nécessaires pour atteindre une certaine température dans votre four hollandais. Vous répartissez ces briquettes en haut et en bas selon un calendrier. Avec cette méthode, il est important de retourner la casserole et le couvercle toutes les 15 minutes pour éviter les points de chaleur.

LET OP! Voor elke methode geldt dat het benodigde aantal verschilt door type briket en weersomstandigheden. Aantallen zijn ter indicatie.

CAUTION! For each method, the number required varies by briquette type and weather conditions. Numbers are indicative.

ACHTUNG! Bei jeder Methode variiert die erforderliche Anzahl je nach Briketttyp und Wetterbedingungen. Die Zahlen sind Richtwerte.

ATTENTION! Pour chaque méthode, le nombre requis varie en fonction du type de briquette et des conditions météorologiques. Les nombres sont donnés à titre indicatif.

^ AANTAL DEKSEL // AMOUNT LID // MENGE DECKEL // QUANTITÉ COUVERCLE
 v AANTAL ONDER // AMOUNT UNDER // MENGE UNTER // QUANTITÉ SOUS

KOKEN // COOKING // KOCHEN // CUISSON

		120°C	135°C	150°C	165°C	180°C	195°C	210°C	225°C
VH3.8L	^	0	0	0	0	0	0	0	0
	v	12	14	16	18	20	22	24	26
VH6.1L (+)	^	0	0	0	0	0	0	0	0
	v	14	16	18	20	22	24	26	28
VH8L (+)	^	0	0	0	0	0	0	0	0
	v	16	18	20	22	24	26	28	30
VH12L+	^	0	0	0	0	0	0	0	0
	v	18	20	22	24	26	28	30	32

STOVEN // BRAISING // SCHMOREN // BRAISER

		120°C	135°C	150°C	165°C	180°C	195°C	210°C	225°C
VH3.8L	^	3	3	4	4	5	5	6	6
	v	9	10	12	13	15	16	18	19
VH6.1L (+)	^	4	4	5	5	6	6	7	7
	v	11	12	14	15	17	18	20	21
VH8L (+)	^	4	4	5	5	6	6	7	7
	v	12	13	15	16	18	19	21	22
VH12L+	^	5	5	6	6	7	7	8	8
	v	14	15	17	18	20	21	23	24

BAKKEN // BAKING // BACKEN // CUIRE

		120°C	135°C	150°C	165°C	180°C	195°C	210°C	225°C
VH3.8L	^	9	10	12	13	15	16	18	19
	v	3	3	4	4	5	5	6	6
VH6.1L (+)	^	11	12	14	15	17	18	20	21
	v	4	4	5	5	6	6	7	7
VH8L (+)	^	12	13	15	16	18	19	21	22
	v	4	4	5	5	6	6	7	7
VH12L+	^	14	15	17	18	20	21	23	24
	v	5	5	6	6	7	7	8	8



VALHAL OUTDOOR[®]
HOLLAND

SOCIALS:



/ValhalOutdoor



@valhaloutdoor

E-mail: info@valhaloutdoor.com
Website: www.valhaloutdoor.com

Copyright © Valhal Outdoor. All rights reserved.