

®
Tulikivi

Cooking

FIN
SWE



KÄYTTÖOHJE • BRUKSANVISNING



Tulikivi Cooking

1. Pihvikivi/Steksten (\varnothing 14,5cm)
2. Paistokivi/Baksten M (29x29cm)
3. Paistokivi/Baksten S (23x14cm)
4. Pata/Gryta 2,5l (\varnothing 29,5cm)

5. Ruukku/Kruka 0,5l (\varnothing 14,5cm)
6. Parila/Grillplatta (30x30cm)
- 7a. Grilliritilä/Grillgaller M (31,5x30cm)
- 7b. Grilliritilä/Grillgaller L (46,5x30cm)



1.

FIN

4 - 7

TERVETULOA TULIKIVI COOKING -TUOTTEEN KÄYTTÄJÄKSI

Onnittelemme erinomaisesta tuotevalinnasta ja toivomme sinulle paljon maukkaita hetkiä Tulikivi-tuotteiden äärellä!

Noudattamalla näitä ohjeita voit käyttää tulisiaasi monipuolisemmin ja valmistaa maukkaita ruokia mehukkaista padoista rapeaan pizzaan. Puu antaa takassa muhiville herkuille uniihin aromin – aidon tulen todella maistaa ruoasta! Tulikivi Cooking -tuotteet on suunniteltu käytettäväksi erityisesti Tulikiven varavissa tulisijoissa, mutta voit toki käyttää niitä myös ilman takkaa.

Tulikivi Cooking -sarja sisältää pihvien paistoon ihanteellisen kaksiosaisen pihvikiven, kaksi erikokoista paistokiveä, 2,5 litran kannellisen padan, 0,5 litran kannellisen ruukun, valurautaisen parilan ja kaksi erikokoista grilliritilää (**kuvia 1**). Vuolukiviset astiat varaavat lämmön lisäksi tehokkaasti myös kylmää, joten ne soveltuват pakastimessa viilennettyinä erinomaisesti myös kylmien ruokien tarjoiluun. Vuolukivi on turvallinen materiaali, sillä se ei sisällä lainkaan haitallisia aineita. Kivistä ei irtoa ruoakaan mitään ylimääräistä, ei edes makua.

Vuolukivisiä ruoanlaittoastioita sekä valurautaista parilaa voi käyttää takassa, leivinuunissa, sähkö- ja kaasu-uunissa sekä kaasu- ja hiiligrilliissä. Niitä ei saa lämmittää liestellä, hellalla tai mikroaaltonuunissa, sillä pistemäisesti kohdistuva lämpö voi aiheuttaa kivisen astian halkeamisen. Kun vuolukivisiä astioita käytetään tulen tai hiilloksen päällä, välissä on aina oltava valurautaparila. Sarjan tuotteet ja muut Tulikiven ruoanlaittovälaineet löydät osoitteesta www.tulikivishop.com.

VÄLKOMMEN SOM ANVÄNDARE AV EN TULIKIVI COOKING-PRODUKT

Vi gratulerar dig till ett utmärkt produktval. Vi önskar dig många smakliga stunder framför dina Tulikivi-produkter.

För att kunna använda din eldstad på ett mångsidigt sätt, följ dessa instruktioner. Då kan du laga läckra rätter, alltifrån mustiga grytor till frasiga pizzor. Veden ger dina rätter som tillagas i eldstaden en unik arom – den äkta smaken av eld känns verkligen i maten! Produkterna i Tulikivi Cooking-serien är designade för att användas i Tulikivis eldstäder, men du kan förstås även använda dem utan eldstad.

I Tulikivi Cooking-serien ingår en steksten i två delar som är idealisk för tillagning av biffar, två bakstenar i olika storlekar, en 2,5 liters gryta med lock, en 0,5 liters kruka med lock, en grillplatta av gjutjärn samt två grillgaller i olika storlekar (**bild 1**). Kärl av täljsten lagrar utöver värme även kyla, så de kan användas för servering av kall mat efter att ha kylts ner i frysen. Täljsten är ett säkert material, det innehåller inga skadliga ämnen överhuvudtaget. Täljsten påverkar inte maten och avger inte heller någon smak.

Matlagningskärl av täljsten samt grillplattan av gjutjärn kan användas såväl i eldstad, bakugn, el- och gasugn som i gas- och kolgrill. Värmt inte upp dem på spisen eller i mikrovågsugn, eftersom kärlen då kan spricka. När täljstenskärl används ovan eld eller glödbädd skall gjutjärnsgrillplattan alltid vara i mellan. Seriens produkter och Tulikivis övriga matlagningsutrustning hittar du på adressen www.tulikivishop.com.



TUOTTEIDEN ESIKÄSITTELTY ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Huuhtele tuote huolellisesti lämpimällä vedellä. Kuivaa se sen jälkeen nukkaamattomalla pyyhkeellä ja anna sen kuivua kunnolla ennen esikäsittelyä.

Levitä vuolukivisten ruoanlaittoastioiden kaikille pinnoille kevyesti rypsiöljyä pullasudilla tai puhtaalla, nukkaamattomalla keittöliinalla. Öljyäminen tummentaa vuolukiven pinnan ja sen värvivaihtelut tulevat kauniisti esille. Astioita ei tarvitse huuhtelun jälkeen öljytä, jos käytät niitä vain tarjoiluun.

Öljyämisen jälkeen vuolukiviset astiat on käytettävä vielä sähkö- tai kaasu-uunissa ennen ensimmäistä käyttökertaa. Laita astia kylmään uuniin, aseta lämpötilaksi 150 °C ja anna astian lämmetä hitaasti uunin mukana. Uunin saavutettua tavoitelämpötilan anna astian olla uunissa vielä 30 minuuttia. Nosta astia tämän jälkeen uunista ja anna sen jäähdytä huoneenlämpötilaan. Halutessasi voit öljytä jäähdyneen astian vielä kerran kevyesti. Nyt vuolukiviastia on valmis käyttöön ja kestää hyvin nopeitakin lämmönvaihteluita.

Huuhtelun ja kuivauksen jälkeen myös valurautaparilan pinta kannattaa käsitellä kevyesti rypsiöljyllä. Öltytelle parilalle tehdään sen jälkeen perinteinen rasvanpolto lämmittämällä se erittäin kuumaksi takassa, leivin-, sähkö- tai kaasu-uunissa.

YLEISÄ OHJEITA

Käytä tulisiaasi sen käyttöohjeen mukaan. **Hormipellin (mikäli asennettu) on oltava aina auki, kun käytät ruoanlaittovarustusta loppuhiilloksella, koska muuten saattaa muodostua vaarallista häkäkaasua! Muista, että häkä on hajuton, mauton, väritön ja myrkkyllinen kaasu, joten ole erittäin huolellinen.**

Tulikivi Cooking -ruoanlaittovarustusta voidaan käyttää takassa vain loppuhiilloksella tai jälkilämmöllä. Loppuhiilosvaiheessa hormipellin on oltava aina auki. Luukun saa aukaista vain, kun ruokaa laitetaan pesään tai otetaan sieltä pois. Luukkuja ei saa jättää auki ja se on suljettava aina mahdollisimman nopeasti. Jälkilämpövaiheessa,

kun hiillos on palanut kokonaan loppuun, hormipelti voidaan sulkea.

Jos tulisiajan luukun lasi nokeentuu tai siihen tulee ruokaroiskeita, kannattaa se puhdistaa heti tulisiajan jäähydyttyä (**kuva 2**). Noki on helppo puhdistaa kylmällä tuhalla. Ota kostutettuun talouspaperiin hieman hienoa tuhkaa tuhkalaitakosta ja hankaa sillä kevyesti lasin nokeentunutta kohtaa. Pyyhi lasi tämän jälkeen puhtaaksi kostealla talouspaperilla ja kuivaa se lopuksi huolellisesti. Ruokaroiskeet saat poistettua kostealla liinalla pyyhkimällä ja keraamisen lieden puhdistuslastaa varovasti käytämällä.

Takkaruuoanlaitossa ja -grillauksessa ei saa käyttää grillihiliä, koska hormissa ei välttämättä ole vetoa, joka muodostuu vain, kun tulisiaja lämmitetään normaalista.

Jos ilmanvaihtokoneessa on mahdollisuus käyttää ns. takkakytkintä tai ylipaineistusta, on se suositeltavaa ruoanlaiton aikana, jottei ilmanvaihto pyri vetämään korvausilmaa hormin kautta.



RUOANLAITTO TAKASSA

Kun olet polttanut tulisiajassa sopivan määrän puuta tai pellettää (valmistettavasta ruoasta ja sen määrästä riippuen) ja panos on palanut hiilosvaiheeseen, siirrä ilmansäädin suoraan palamisasennosta (asento C) kiinni-asentoon (asento A; **kuvat 3 ja 4**). Voit asettaa metallisen grilliritilän tulipesään, kun näkyvät liekit ovat hävinneet hiilloksesta (**kuva 5**).

Käytä apuna aina kuumuutta kestäviä hankkoja, sillä lämmityksen aikana ja vielä pitkään sen jälkeenkin tulisijan pinnat, luukku ja sisäosat ovat erittäin kuumia. Ole varovainen ja kosketa vain kahvaa ja ilmansäädintä.

Hiillosta on hyvä olla tulipesän pohjalla vähintään noin 2–3 cm:n kerros. Tulipesän lämpötilaa voidaan säätää hiilloksen kolla. Hiilloksen ja siten tulipesän lämpötila tasoittuu, kun ilmansäädin on siirretty kiinni-asentoon (asento A). Siirtämällä ilmansäädin muutamaksi minuutiksi sytytys- ja hiilenpolttoasentoon

(asento B) hiilloksen lämpötilaa saa hetkellisesti nostettua. Älä kuitenkaan polta hiillosta kokonaan pois, jottei tulipesän lämpötila laske halutusta.

Huomaa, että tämä käyttöohje on yleispätevä ja soveltuu myös muille Tulikivi Cooking -ruoanlaittovarustuksen kanssa yhteensopiville Tulikivi-tulisijoille. Takkasi mallista riippuen ilmansäätimen ulkonäkö ja asennot voivat vaihdella, mutta tee ilmansäätö samoja periaatteita noudattaen.

Karelia-malliston tulisijojen ilmansäätimen asennot

3.



A) Ruuanlaittoasento
— Ilmansäädin kiinni



B) Sytytys ja hiilenpoltto
| Ilmansäädin auki



C) Palaminen
|| Ilmansäädin auki

4.

Kun panos on palanut hiillosvaiheeseen, siirrä ilmansäädin suoraan palamisennosta kiinni-asentoon (II → —).



5.

Voit asettaa grilliritilän tulipesän, kun hiilloksessa ei ole näkyviä liekkejä.

Ruoanlaitossa voit käyttää apuna lisäosana ostettavaa lämpömittaria*. Ripusta mittari grilliritilän reunaan tai käytä sitä parilan, parila-vuolukiviastia -yhdistelmän tai muun vastaavan suojan päällä (**kuva 6**). Mittaria ei saa koskaan asettaa suoraan hiillokselle!



6.

Grilliritilän päällä voit valmistaa erilaisia grillattavia ruokia makkarasta vartaisiin. Grilliritilän lisäksi voit hankkia valurautaisen parilan, jonka päällä voit grillata ja paistaa monenlaisia ruokia. Voit käyttää sekä parilan tasaista että uritettua puolta. Aseta parila grilliritilän päälle, sulje luukku ja odota lämpötilan tasottumista noin 5–15 minuuttia (**kuva 7**).



7.

Jos käytät grilliritilän päällä vuolukivisiä ruoanlaittoastioita, ota huomioon, että väliin on laitettava aina valurautaparila, jotta lämpö jakautuu tasaisesti (**kuvat 8 ja 9**).

Vuolukiviastioita ei saa koskaan käyttää suoraan grilliritilän päällä, sillä hiilos voi lämmittää ne liian epätasaisesti, jolloin ne voivat haljeta.



8.



9.

Erilaisia ruoanlaittoastioita käyttäessäsi opettele niille ja eri ruokalajeille ja leivonnaisille sopiva lämpötila. Esimerkiksi kannellisessa padassa ruoka voi valmistua hiilloslämmöllä jo noin tunnissa, raaka-aineista ja tulipesän lämpötilasta riippuen. Osa pataruuoista puolestaan on parhaimmillaan, kun ne jätetään hautumaan useaksi tunniksi jälkilämpöön. Samoin grillaukseen sopivan lämpötilan löytää parhaiten lämpömittarin ja kokeilun kautta.

Perushiilloksella vuolukivisen paistokiven lämpötila voi nousta noin 300 °C:seen valurautaparilan päällä. Vuolukivi varaa lämpöä pitkään: jos paistokiveä on kuumennettu 300 °C:ssa pari minuuttia, sen lämpötila on 15 minuutin päästä yhä 200 °C ja puolen tunnin päästä yli 150 °C.

Voit nostaa kuumennetun paistokiven, pihvikivet tai parilan pöytään palamattoman alustan päälle ruoan kypsentämistä varten. Älä kuitenkaan aseta niitä kuumuudelle herkkien pintojen päälle edes alustan kanssa. Muista käsittellä niitä erityisen varovasti, sillä ne ovat polttavan kuumia!

TUOTTEIDEN HOITO JA SÄILYTYS

Anna vuolukiviastioiden ja valurautaparilan jäähytä kunnolla käytön jälkeen. Älä koskaan jäähytä niitä nopeasti kylmän veden alla.

Puhdista kiviastia tarvittaessa puulastalla hankaamalla, jonka jälkeen pese se käsin astianpesuaineella tai astianpesukoneessa. Kuivaa astia ja anna sen kuivua kunnolla ennen seuraavaa kuumennusta. Jos peset sen astianpesukoneessa, anna sen kuivua vähintään yhden vuorokauden ajan huoneenlämmössä. Muista, että kostean kiven kuumentaminen rikkoo sen nopeasti.

Valurautaparilan voit puhdistaa messinki- tai teräsharjalla ja lämpimällä vedellä. Älä koskaan pese parilaa astianpesuaineella tai astianpesukoneessa. Kuivaa parila hyvin puhdistuksen jälkeen ja öljyä se jälleen kevyesti juuri ennen seuraavaa käyttökertaa. Perinteisen rasvanpolton uusiminen riittävän usein helpottaa parilan puhtaanapitoa.

Säilytä vuolukiviastiat ja valurautaparila aina kuivassa ja lämpimässä paikassa puhdistettuna.

VAROITUKSET

- Pidä hormipelti (mikäli asennettu) aina auki, kun käytät ruoanlaittovarustusta takassa loppuhiiloksella, koska muuten saattaa muodostua vaarallista häkäasua!
- Älä käytä takkaruoanlaitossa -grillauksessa grillihiiiliä.
- Älä lämmitä vuolukiviisiä astioita tai valurautaparila liedellä, hellalla tai mikroalto-uunissa.
- Älä koskaan kuumenna vuolukiviastioita takassa suoraan grilliriltilän päällä. Laita aina välillä valurautaparila.
- Älä koskaan kuumenna kosteaa vuolukiviastiaa.

- Älä tarttu kuumaan kiviastiaan tai parilaan paljain käsin. Käytä apuna aina kuumutta kestäviä hanskoja.
- Älä jätä kuumaa vuolukiviastiaa tai parilaa lasten ulottuville.
- Älä koskaan nostaa kuumaa kiviastiaa tai parilaa pöytään ilman, että laitat välillä palamattoman alustan. Älä aseta niitä kuumuudelle herkkien pintojen päälle edes alustan kanssa.
- Tarkasta aina ennen käyttöä, ettei vuolukiviastista ole irronnut kappaleita, jotka voisivat joutua ruoan joukkoon.
- Älä koskaan jäähytä kiviastioita tai valurautaparila nopeasti kylmän veden alla.
- Älä käytä vuolukivisten astioiden kanssa naarmuttavia työvälineitä tai ottimia.
- Älä käytä vuolukiviastioiden puhdistukseen teräsvillaa tai muita pintaa naarmuttavia puhdistusvälineitä. Mahdolliset naarmut tai hiisurmumat eivät kuitenkaan estä kiviastian normaalialla käyttöä.
- Älä koskaan pese valurautaparila astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

.....

Toivotamme sinulle herkullisia hetkiä Tulikivi Cooking -tuotteiden ja takkakokkauksien parissa! Jaathan tunnelmasi, parhaat vinkkisi ja reseptisi myös meidän ja muiden hyvän ruoan ystävien kanssa:

Facebook: #takkakokki, #tulikivicooking

Instagram: #takkakokki, #tulikivicooking

Email: tulikivi@tulikivi.fi



* Verkkokauppa: www.tulikivishop.com.

FÖRBEHANDLA DINA PRODUKTER SÅ HÄR INNAN DU ANVÄNDER DEM

Skölj produkten noggrant med varmt vatten. Torka den därefter med en luddfri handduk och låt den torka ordentligt före förbehandlingen.

Pensla matlagningskärlen av täljsten försiktigt med rapsolja med en bakpensel eller en ren och luddfri kökshandduk. Oljan gör täljstenens yta mörkare och tar fram dess färgskiftningar på ett vackert sätt. Kärlen behöver inte oljas in efter sköljningen om du bara ska använda dem för servering.

Efter inoljningen ska täljstenskärlen placeras i en el- eller gasugn innan de används för första gången. Placera kärlet i en kall ugn, sätt ugnen på 150 °C och låt kärlet värmas upp långsamt med ugnen. När ugnen uppnår temperaturen du ställt in den på, låt kärlet stå i ugnen i ytterligare 30 minuter. Ta därefter ut kärlet ur ugnen och låt den svalna i rumstemperatur. Om du vill kan du olja in kärlet försiktigt ytterligare en gång efter att den svalnat. Nu är täljstenskärlet redo att användas och tål även snabba temperaturväxlingar.

Efter sköljning och torkning är det bra att också behandla gjutjärnsgrillplattans yta försiktigt med rapsolja. Den oljade grillplattan ska därefter brännas in genom att värma upp den till en väldigt hög temperatur i en eldstad, bak-, el- eller gasugn.

ALLMÄNNA INSTRUKTIONER

Följ alltid bruksanvisningen när du använder din eldstad. **Spjället (om installerat) måste alltid vara öppet när du använder matlagningsutrustningen i slutglöden, annars kan det bildas farlig kolmonoxid!** Kom ihåg att kolmonoxid är en luktfrí, smaklös, färglös och giftig gas, så var mycket försiktig.

Tulikivi Cooking-matlagningsutrustning ska användas endast vid slutglöden eller eftervärmnen. I slutglödsskedet måste spjället alltid vara öppet. Luckan får öppnas endast när man lägger in mat i eldstaden eller tar bort mat därifrån. Luckan får inte lämnas öppen och den måste alltid stängas så snabbt som möjligt. Vid eftervärmnen, när glöden har brunnit ut helt, kan spjället stängas.

Om eldstadens glaslucka blir sotig eller får matstänk, är det bra att rengöra den så fort som eldstaden har svalnat (**bild 2**). Sot är enkelt att rengöra med kall aska. Ta lite fin aska ur asklädan på ett fuktat hushållsspapper och gnugga lätt på glaset för att ta bort sotet. Torka därefter glaset rent med ett fuktigt hushållsspapper och torka det slutligen noggrant. Matstänk kan du torka bort med en fuktig duk och försiktigt med hjälp av en rengöringskraka för glaskeramikhällar.

Grillkol får inte användas när man lagar mat eller grillar i en eldstad, eftersom det kanske inte finns drag i rökkanalens. Drag uppstår bara när eldstaden värms upp normalt.

Vi rekommenderar att man om det finns möjlighet, använder en så kallad spisbrytare eller håller byggnadens ventilation på övertryck under matlagningen, så att inte ventilationen börjar dra in ersättningsluft via rökkanalens.



MATLAGNING I ELDSTADEN

När du har eldat en lämplig mängd ved eller pellets i eldstaden (beroende på maten som ska tillagas och dess mängd) och satsen har brunnit ner till slutglödsskedet, flytta luftreglaget direkt från förbränningssläget (läge C) till läge "stängt" (läge A; **bilder 3 och 4**). Du kan placera ett grillgaller av metall i eldstaden när synliga lågor har försunnit från glöden (**bild 5**). **Använd alltid värmetyliga handskar som skydd, eftersom eldstadens ytor, lucka och inre delar är väldigt heta såväl under uppvärmning som**

lång tid efteråt. Var försiktig och rör endast handtaget och luftreglaget.

En lämplig mängd glödbädd är ett lager på cirka 2–3 cm på botten av eldstaden. Med glödbäddens storlek kan man reglera temperaturen i eldstaden. Temperaturen fås jämn genom att ställa luftreglaget i läge "stängt" (läge A), varvid glödens och därmed eldstadens värme jämnas ut. Genom att ställa in luftreglaget i tändnings- och förkolningsläge (läge B) ett par minuter, kan man öka glödbäddens

temperatur för en stund. Bränn inte ner glödbädden helt så att eldstadens temperatur inte sjunker mer än du önskar.

Tänk på att denna bruksanvisning är allmängiltig och även passar övriga Tulikivi-elstäder som är kompatibla med matlagningsutrustningen inom Tulikivi Cooking-serien. Beroende på din modell kan luftreglagets utseende och inställningar variera, men ställ in luftreglaget i enlighet med samma principer.

Luftreglageläge för eldstäderna 3. i Karelia-kollektionen



A) Matlagningsläge
— Luftreglaget stängt



B) Tändning och förkolningsfas
| Luftreglaget öppet



C) Förbränning
|| Luftreglaget öppet



4.

När satsen har brunnit ner till glöd, flytta luftreglaget direkt från förbränningssläge till läge "stängt" (|| -> —).



5.

Du kan placera grillgallret i eldstaden när glöden inte längre har några synliga lågor.

Som hjälp i matlagningen kan du använda en termometer som kan köpas som tilläggsdel*. Häng termometern i kanten av grillgallret eller använd den antingen på grillplattan eller grillplatta-täljstenskombinationen eller på annat motsvarande skydd (bild 6). Mätaren får aldrig placeras direkt på glöden!



6.

På grillgallret kan du laga olika grillrätter från korv till grillspett. Förutom grillgallret kan du skaffa en grillplatta av gjutjärn på vilken du kan grilla och steka olika rätter. Du kan använda såväl grillplattans släta som räfflade sida. Placera grillplattan ovanpå grillgallret, stäng luckan och vänta i cirka 5–15 minuter tills temperaturen jämnats ut (bild 7).



7.

Matlagningsredskap av täljsten måste alltid ha en grillplatta av gjutjärn under sig, så att värmen ska fördelas jämnt (bilder 8 och 9).

Kärl av täljsten ska aldrig användas direkt på grillgallret, eftersom glöden kan varma upp dem för ojämnt och då kan de spricka.



8.



9

När du använder olika matlagningsredskap, lär dig den lämpliga temperaturen för dem och olika maträtter och bakverk. När man exempelvis lagar mat i en gryta med lock på glödvärme, kan maten bli färdig på bara en timme, beroende på råvaror och eldstadens temperatur. En del gryträdder blir som bäst om de får lov att sjuda på eftervärmens i några timmar. Den lämpliga temperaturen för grillning hittar man med termometer och erfarenhet.

Med basglöden kan temperaturen på en baksten av täljsten stiga till cirka 300 °C på gjutjärnsgrillplatta. Täljsten lagrar värme länge: om bakstenen har värmts upp till 300 °C på ett par minuter, kan dess temperatur efter 15 minuter fortfarande uppgå till 200 °C och efter en halvtimme till över 150 °C.

Du kan lyfta upp den uppvärmda bakstenen, stekstenen eller grillplattan till bordet och ställa den ovanpå ett värmeisolerande underlag för mogning av maten. Placer dem dock inte på värmekänsliga ytor ens med underlaget. Tänk på att hantera dem mycket varsamt då de är mycket heta!

SKÖTSEL OCH FÖRVARING AV PRODUKTER

Låt täljstenskärlen och gjutjärnsgrillplattan svalna ordentligt efter användningen. Kyl aldrig ner dem snabbt i kallt vatten.

Rengör stenkälet vid behov genom att gnugga med en träsپade, rengör det därefter i diskmaskin eller för hand med diskmedel. Torka kärlet och låt det torka ordentligt före nästa uppvärming. Om du diskar det i diskmaskin, låt det torka minst ett dygn i rumstemperatur. Kom ihåg att fuktig sten lätt går sönder vid uppvärming.

Du kan rengöra gjutjärnsgrillplattan med en mässings- eller stålborste och varmt vatten. Rengör aldrig grillplattan med diskmedel eller i diskmaskin. Torka grillplattan noggrant efter rengöring och olja in den försiktigt just innan nästa användning. Om man bränner in den tillräckligt ofta blir det lättare att rengöra grillplattan.

Förvara alltid de rengjorda täljstenskärlen och gjutjärnsgrillplattan på en torr och varm plats.

VARNINGAR

- Håll alltid spjället (om installerat) öppet när du använder matlagningsredskap i eldstaden i slutglöden, annars kan farlig kolmonoxid uppstå!
- Använd inte grillkol när du lagar mat eller grillar i eldstaden.
- Värmt inte täljstenskärl eller gjutjärnsgrillplatta på spisen eller i mikrovågsugnen.
- Värmt aldrig täljstenskärl i eldstaden direkt på grillgaller. Lägg alltid en gjutjärnsgrillplatta emellan.
- Värmt aldrig ett fuktigt täljstenskärl.
- Vidrör aldrig ett varmt stenkärl eller en varm grillplatta med bara händer. Använd alltid värmetåliga handskar.

- Lämna inte varma täljstenskärl eller grillplatta inom räckhåll för barn.
- Placer aldrig ett varmt stenkärl eller en varm grillplatta på bordet utan ett värmeisolerat underlag emellan. Placer inte dem ens med ett underlag på värmekänsliga ytor.
- Kontrollera alltid före användning så att inga bitar har lossnat från täljstenskäret, vilka skulle kunna hamna i maten.
- Kyl aldrig ner täljstenskärlen eller gjutjärnsgrillplattan snabbt under kallt vatten.
- Använd inte redskap eller tänger som kan repa täljstenskärlen.
- Använd inte stålull eller andra rengöringsredskap som kan repa ytan när du rengör täljstenskälen. Trots eventuella repor eller hårsprickor kan ändå stenkälen användas på ett normalt sätt.
- Rengör aldrig gjutjärnsgrillplattan med diskmedel eller i diskmaskin.

.....

Vi önskar dig läckra stunder med dina Tulikivi Cooking-produkter och matlagning vid brasan! Du delar väl med dig av känsla, dina bästa tips och recept med oss och andra matlagningsentusiaster:

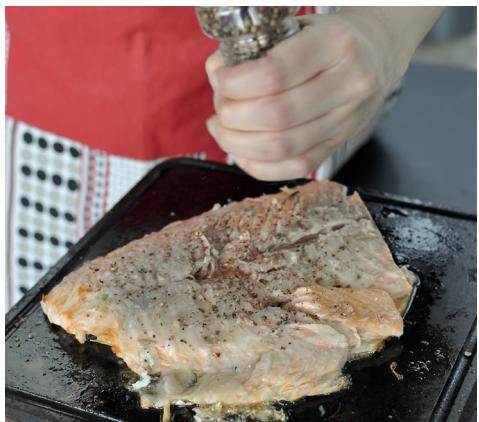
Facebook: #takkakokki, #tulikivicooking

Instagram: #takkakokki, #tulikivicooking

Email: tulikivi@tulikivi.fi



* Nätbutik: www.tulikivishop.com.



www.youtube.com/user/TulikiviOyj