



DÖKÜMCÜ BABA

BLACK & BEAR

KAPLAMASIZ DEMİR DÖKÜM ÜRÜNLER

KULLANIM KİTAPÇIĞI

[instagram/dokumcubaba_blackbear](https://www.instagram.com/dokumcubaba_blackbear)

www.dokumcubaba.com

www.blackandbear.com

"BLACK BEAR MARKALI
KAPLAMASIZ DEMİR DÖKÜM
ÜRÜNLER İÇİN HAZIRLANMIŞ
EŞSİZ VE İHTİYACINIZ OLAN TÜM
BİLGİLERİ İÇEREN BU
KİTAPÇIĞI, DAHA SONRA
GEREKMEŞİ İHTİMALİNE KARŞILIK
LÜTFEN SAKLAYINIZ."

Sevgili Black & Bear Ailesinin Yeni Üyesi;

Bu ürüne sahip olarak, ülkemizde belki de bir dönüşümün, bir kültürün öncülerinden olacak, küçük de olsa daha sağlıklı bir toplum oluşturulmasına katkıda bulunacaksın. Belki de sahip olduğun bu ömürlük ürünü sonraki nesillere miras bırakacaksın. O yüzden ürüne sahip olduğun tarihi üst köşedeki kısma not et ve bu kitapçığı sakla lütfen.

Bu nasıl olacak peki? Diye soracak olursan eğer, aşağıda sana birkaç maddede açıklamaya çalışacağım;

-Öncelikle sağlığını önemseyip ham demir döküm ürün sahibi olmayı tercih ettiğin için,

-Sen sağlıklı olursan, ardından gelecek olanlar da sağlıklı olacağı için,

-Pişen yemeklere geçen demir sayesinde ülkece ilaç kullanımını ve demir ilacı harcamalarını bir nebze de olsa azalttığın için,

-Kullanımı kolay olan emaye ya da sağlığa zararlı teflon yerine, biraz daha bakım ve sorumluluk isteyen bu ürüne sahip olma cesareti gösterdiğin için,

-Birkaç yıl değil, torunlarının bile kullanabileceği asırlık bir ürün sahibi olduğun için,

-Bu ürünü ömründe bir kere alacağından, aile ve ülke bütçesine katkıda bulunacağı için,

-Gelecek nesillere çok güzel ve kullanışlı bir miras bırakacağın için,

-Kışın tava üzerinde kestane yaparken, çocukluğuna gidip soba üstünde çıtırdayan ve ailece bir odada neşeye yenilen kestaneleri hatırlayacağın için,

-Geçen her yaş ile nasıl olgunlaşıyor ve bir çınar gibi güçlü oluyorsan, sahip olduğun bu ürün de seninle bir ömür geçirdikçe güzelleşeceği ve değerleneceği için,

-Bu döküm ürünü rahatlıkla tüm pişirme yüzeylerinde kullanabileceğin ve ocaktan alıp direk fırına sokabileceğin ya da kamp ateşinde herşeyi pişirebileceğin için,

-Yerli marka tercih ederek, paramızın ülkemizde kalmasını sağladığın için,

-Satın aldığın her ürün ile, çeşitli sosyal yardımlar,bağışlar yapılmasına destek olduğun için. (Bu konu ile ilgili detaylı bilgi web sitemizdeki bağış kısmındadır.)

İLK TANIŞMA

Eğer daha önce kaplamasız/ham demir döküm ürün **kullanmadıysanız** bu kitapçıkta belirtilen tüm notları çok dikkatli okuyup, uygulamanızı önemle rica ederim. **(Ürünlerin kullanım, temizlik ve bakımı bir sonraki bölümlerde detaylıca anlatılmıştır.)**

Black & Bear kaplamasız ürünler şu ana kadar kullanmış olduğunuz mutfak gereçlerinden oldukça farklı, değerli ve sonsuz kullanım ömürlüdür.

Kaplamasız ürünler talimata uygun kullanıldığı ve belirtilen noktalar dışında bir işlem yapılmadığı sürece **asla ama asla paslanmaz**, kaplaması soyulmaz. Yemeklere demir kokusu ve ürün rengi geçmez (İlk kullanımlar hariç). Aksine yüzey kaplaması, doğru kullanım ile çok daha sağlam olur ve ürünün yapışmazlığı artar.

Kaplamasız demir döküm ürünler hiçbir zaman %100 yapışmaz değildir. Yapışmazlık kullanıma, pişen ürüne, kaplama durumuna göre değişiklik gösterebilir.

Kaplamasız demir döküm ürünlerde pişen yemeklere bir miktar demir geçişi olur. Demir, kansızlık ve demir eksikliği problemleri üzerine çok etkilidir. Vücudumuzdaki demir, maden olarak bildiğimiz demir ile aynı özelliktedir. Dolayısıyla dışarıdan alınan demir ile bu eksiklik rahatlıkla giderilebilir.*

*Bu konuda bilimsel makalelere dayanılarak derlediğimiz, Türkiye'nin en detaylı makalesine "**Ham Dökümden Geçen Demir**" ibaresini Google'da aratarak ulaşabilirsiniz.

KAPLAMASIZ DEMİR DÖKÜM ÜRÜNLER HAKKINDA BİLGİLENDİRME

-Ürünün herhangi bir yerinde küçük göçük, pürüz vs. bulunması normaldir. Yüzeyde emaye gibi bir kapatıcı olmadığından bu detaylar belli olmaktadır. Pişirmeye ve kullanıma bir engel değildir.

-Black & Bear ürünlerine seasoning işlemi uygulanmıştır ve kullanıma hazırdır. Ancak siz isterseniz üzerine kendi kaplamanızı da yapabilirsiniz. Ek olarak yapılacak bu kaplama yüzeyi daha hızlı bir şekilde sağlam ve daha yapışmaz hale getirecektir. Detaylar sayfa 6'dan itibaren anlatılmıştır.

-Markası ne olursa olsun kaplamasız ürünler asla makinede yıkanmamalı, deterjan, çamaşır suyu, yağ sükcü kimyasallarla vb. temas ettirilmemelidir, zaten buna gerek de yoktur.

-Ürün üzerindeki doğal kaplama zamanla güçleneceği için, ilk başlarda yemeklere demir kokusu geçebilir, yemeklerde ya da sildiğiniz bezde siyahlıklar görünmesi, renk atması normaldir. Kullanım ve bakımınıza bağlı olarak zamanla geçecektir. Ürünlerde yemek bekleyemeyeceğinden, buzdolabına da giremez.

-Ürünlerin rengi farklılık gösterebilir, kaplama yapılan fırınlardan nasıl çıkarsa o şekilde satışa sunulmaktadır. Her ürün tek tek el ve geleneksel yöntemlerle yağlanıp fırınlандığından hiçbiri diğere benzemez, bu bir sorun/kusur değil doğal özelliğdir.

-Ürünlerde bütün yemekleri güvenle pişirebilirsiniz. Yalnız asidik gıdalar en başta yapılmamalı ve içinde çok bekletilmemelidir. Kullanıma bağlı olarak üründe renk farklılıkları oluşabilir, normaldir. Grilleşme var ise yanlış kullanım kısmına bakınız.

-Demir döküm ürünleri kullanırken **her zaman kısık / orta ateş** kullanarak ağır ağır ısıtınız. Bu şekilde ısıtmanız, ısının tavanın her bölgesine eşit şekilde dağılmasını sağlayacaktır. Aksi halde homojen bir dağılım olmayacağından, yemeğinin bazı bölgeleri çok, bazı bölgeleri ise az pişmiş kalabilir.

-Emaye kaplamasız, yani kaplamasız demir döküm ürünlerde marinasyon yapmayınız. Marinasyondaki C vitamini gibi asidik bileşenler bulduran limon, domates vs. gıdalar bir süre sonra yüzey ile etkileşime geçerek demiri aşındırabilir, yemeklere metalik tat geçişi olabilir

-Demir döküm ürünler diğere ürünlerden farklı olarak yüksek ısı tutma kabiliyetine sahip olduğundan, kullanımı alüminyum ve çelik ürünlerden farklıdır. Bu sebeple pişirme esnasında uzun süre başından ayrılmayınız.

-Kaplamasız demir döküm ürünler, **mikrodalga fırınlar hariç** her türlü ısıtma yüzeyinde rahatlıkla kullanılabilir. Demir döküm ürünlerin ağırlığından dolayı cam ocak kullanıcıları, ürünleri ocak üstüne ani şekilde bırakmamalı,ocak üstünde sürüklememelidir.

-**Ürünler yağlı şekilde durabilir ve içinde yemek kalmadığı sürece yıkmadan silinip tekrar kullanılmak üzere kaldırılabilir.**

-**Özellikle tencerelerde yemek pişerken arada kapağını açarak iç yüzeyde biriken suyu dökmek mümkünse silmek, kapak iç kaplamasının daha uzun dayanmasını sağlayacaktır. Yağlanmadan sürekli buhar ve su ile temas eden kapak daha çabuk oksitlenir.**

KULLANIMA HAZIRLIK

- **Kaplamasız demir döküm ürününüzü aldığınızda paketi açarken ellerinizin ve ürünü koyduğunuz yerin kuru olmasına dikkat ediniz.**

- **Ürünü kullanmaya başlamadan önce, ürününüzü en iyi şekilde kullanmanız için hazırlanan bu kılavuzun tamamını mutlaka okuyunuz.**

- **Eğer ürünü o an kullanmayacaksanız hiçbir işlem yapmadan kutusunda yada nem ve su almayacak uygun bir yerde saklayınız. Ürünü kesinlikle ıslak halde bekletmeyiniz.**

- **Ürünü kullanacağınız zaman lütfen bir bez ile tozunu alınız ve şu adımları takip ediniz;**

- **Black & Bear kaplamasız ürünler seasoning yapılmış ve kullanıma hazır olarak gönderilmiştir. Ancak tüm ürünlere ve özellikle tencerelerde uzun süreli yemekler pişeceğinden, yüzeyin dayanıklılığını arttırmak için anlatacağımız 3 seçenekten birini uygulamanızı öneriyoruz.**

1. ve 2. seçeneklerde istediğiniz yağı kullanabilirsiniz ancak seasoning için (3. Yöntem) önerilerimiz ayçiçek, keten tohumu, soya yada mısır yağıdır.

Bu işlemler sonrasında üründe öncelikli olarak birkaç (2-3) kızartma/yağda kavurma, sonrasında ise kontrollü şekilde kısa süreli pişen sulu yemekler (pilav, makarna vb.) yapmaya başlayabilirsiniz. Direkt olarak kesinlikle sulu yada uzun sürede pişen yemekler yapmayınız.

Kaplama oturdukça daha uzun süren pişirmeleri deneyebilir, bir ömür boyu rahatlıkla kullanmaya başlayabilir ve gelecek nesillere miras bırakabilirsiniz.

Bu konu ile ilgili olarak kullanma kılavuzunun en arka sayfasında çok özel bir alan yaptık. Ürünü miras bırakmak istediğinizde, siz ve sizden sonraki kullanıcılar isim ve aldıkları tarihleri yazarak, bir aile yadigarı olarak bu ürünleri koruyacak ve yaşatacaktır...

Önemli Not: Tava, sahan ve tencerelerde ilk başlarda yağda sebze vb. kavurma ve yemek tabana değmeyecek şekilde bol yağda kızartma yapılmasını öneriyoruz, kullanılan yağ kaplamayı güçlendirmeye yardımcı olacaktır. **İlk başlarda yumurta pişirmelerinde aşırı koku ve renk geçişi olabileceğinden, yumurta yapılmamasını öneriyoruz.**

1. Yöntem: Kızartmasız Yağ Isıtma

Ürününüzü ocağınızı üzerine koyunuz ve içine 1/3'ü kadar yağ koyarak altını kısık ısıda açınız. Tencerelerde kapağının iç kısmına da 1-2 damla yağ damlatıp, mutfak süngeriyile iyice yayınız ve kapağı kapatınız.

Ürünü 1 kez 8 çevirir gibi yaparak yağın her yere değmesini sağlayınız, **yağın dökülmemesine dikkat ediniz** ve telefon/fırın alarmınızı 10 dk ya kurunuz.

5 dk sonra bir tutacakla kulplardan tutup tekrar 8 çizin ve ocağa geri koyun, 10.dk alarm çalınca tekrar 8 çizin ve altını kapatıp yağ içindeyken soğumaya bırakın. Soğuyunca aynı işlemleri 2-3 kez tekrar edin.

İşlem yaptığınız bu yağ kullanabilir yada içinde bekletebilirsiniz, kirlenmediği için dökülmesine gerek yoktur.

2. Yöntem: Normal Kızartma Yapma

Ürününüzü ocağa koyunuz ve içine yağ döküp altını yüksek ateşte açınız.

Tencerelerde kapağın iç kısmına 1-2 damla yağ damlatıp, mutfak süngerıyla iyice yayınız ve kapağı kapatınız.

Ürününüzü 1 kez 8 çevirir gibi yaparak yağın her yere değmesini sağlayınız ve iyice ısınınca kızartmanızı yapınız. Bu kızartma işlemini de 2-3 kez yapınız. Aynı günde arka arkaya kızartma yapmanıza gerek yoktur, farklı günlerde de yapılabilir.

3. Yöntem: Seasoning

Fırını en yüksek sıcaklığa getiriniz ve fırın ısınırken, ürününüzü varsa kapak dahil iç/dış tamamını süngerle birkaç damla yağ ile yağlayınız ve fırın **ızgarasına** ters şekilde koyunuz. Yağ bulaşmaması için kapaktaki çelik kulpları sökünüz.

Tencere ve kapak yanyana veya altalta olabilir. Bu şekilde 2 saat fırın kapağı kapalı şekilde pişiriniz ve bu işlemi en az 1 kez tekrarlayınız. Sığıyor ise birden fazla döküm ürüne aynı anda seasoning yapabilirsiniz, önemli olan birbirlerinin havasını engellemeyecek şekilde ve mutlaka ızgara rafına konulmasıdır.

Seasoning sırasında yağ yanacağı için duman ve koku oluşacaktır bu dumanı uzun süre solumamanız önerilir. Mutlaka cam ve/veya aspiratör açık şekilde işlem yapınız. (Seasoning sırasında yağ yanmaya başladığında yaklaşık 10-15 dk. kadar duman oluşur.)

TEMİZLİK VE BAKIM NOTLARI

- Kaplamasız demir döküm ürünlerinizde harika yemekler pişirildikten sonra yemekler demir ile etkileşime geçebileceğinden yemek piştikten sonra hemen yenmeli, yenmeyecek ise ya da içinde yemek kaldı ise mutlaka bekletilmeden başka kaba aktarılmalıdır. Özellikle ilk kullanımlarda ürün renginde hafif siyahlaşma, siyah renk bırakma ve koku olabilir. Bu durum zamanla geçecektir.

- **Eğer ürününüzde yemek artıkları, yapışma vs yok ise** lavabonuzda sıcak su ve bir fırça yardımı ile temizleyebilirsiniz. Yıkadıktan sonra tüy bırakmayan kağıt havlu ya da bir bez ile suyunu alıp, ocağa koyunuz ve 5 dk en kısık ateşte kapağı kapalı şekilde ısıtınız. Temizlik sırasında sildiğiniz havlu ya da beze renk geçişi olabilir, normaldir ve zamanla geçecektir.

- **Eğer ürününüzde yemek artıkları, yapışma var ise** biraz su ısıtınız ve ürün içine dökünüz, ya da döküm çok sıcak değil ise içinde 1-2 dakika su kaynatınız. Gerekirse sıcak suyu kenarlara yayınız. Kesinlikle suyu kaynar halde ürüne dökmeyiniz. Birkaç dakika bekledikten sonra biraz önce anlattığımız gibi lavaboda sıcak su ve fırça yardımı ile temizleyiniz, kurulayınız ve ocakta ısıtınız. Her seferinde su kaynatmak kaplamaya zarar verebilir.

- **Ürün çok yağlı ve koku var ise** tavsiyemiz beyaz sabun ile hafifçe üzerinden geçerek yıkayabilirsiniz.

- **İlk birkaç kullanımda ve sonrasında renk açılmaları yaşandığında**, ürün ılık haldeyken kapak dahil iç yüzeylere sünger/bez ile birkaç damla yağ sürüp, soğuduktan sonra varsa yağın fazlasını alarak kaldırabilirsiniz.

- **Ürün ıslak bırakıldı ve oksitlendi ise; (detaylı bilgi seasoning sayfasındadır)**

A) Olası bir lokal paslanma durumunda pas küçük bir kısımda ise o kısmı tel ile ovup, pasın tozunu gideriniz, sonrasında yıkayıp kuruladıktan sonra birkaç damla yağ sürerek ocak üzerinde orta ateşte duman çıkana kadar ısıtınız. (yaklaşık 5-7 dk yeterlidir)

B) Eğer ürünün tamamı ya da büyük bir kısmı paslandı ise fırınınızı en yüksek dereceye getiriniz. Fırın ısınırken paslı kısımları tel ile ovup, pasın tozunu gideriniz, sonrasında yıkayıp kuruladıktan sonra birkaç damla yağ sürerek fırına ters şekilde yerleştiriniz ve 1,5-2 saat pişiriniz. Koku ve duman oluşacağından mutlaka cam veya aspiratörü açınız, dumanı solamayınız.

Sorularınız için; dokumcubaba.com adresindeki iletişim formundan ve [instagram/dokumcubaba_blackbear](https://www.instagram.com/dokumcubaba_blackbear) sayfasından bize ulaşabilirsiniz.

YANLIŞ KULLANIMDA YAŞANABİLECEKLER VE ÇÖZÜMLERİ

GÖRSEL	SORUN	SEBEPLER	ÇÖZÜM
	<p>-Üründe yer yer oksitlenmeler ve renk değişimleri mevcut</p> <p>-Ürün bölgesel ya da komple paslanmış</p>	<p>-Pişirme sonrası kurulanmadan ocakta ısıtılmış ve üzerindeki ıslaklık yüzünden oksitlenmiş,</p> <p>-Pişirme sonrası yıkayıp, hiç kurulanma ve ısıtma yapılmadan rafa kaldırılmış,</p> <p>-Pişirme sonrası kurulanmış,ocakta ısıtılmış ancak ıslak bir yüzeyde saklanmış ya da ıslanmış.</p>	<p>Sayfa 7- A/B maddeleri inceleyiniz.</p>
	<p>-Ürün rengi açılarak griye dönmüş</p> <p>-Yemeklere demir kokusu geçiyor</p> <p>-Kurulama bezine siyah lekeler her zaman geliyor.</p>	<p>-Bu durumun en belirgin sebebi ürünün alındığından itibaren yağlı yemekler (önceki sayfalarda belirtilen) pişirilmemesi ya da çok uzun sürede pişen yemekler yapılmasıdır.</p>	<p>-Ürünün tüm kaplaması soyulduğundan acil şekilde üstteki işlemin telsiz hali (pas olmadığından) yani sadece bir sünger ya da bez yardımı ile yağlanıp, önceden en yüksek ısıda ısıtılmış fırında pişirilmesi gereklidir. En az 2 kere yapılmasını öneririm. (Üründe çok hafif renk açılması/grileşme var ise,1-2 damla yağ sürüp,ocak üzerinde 4-5 dk. kısık ateşte ısıtırsanız rengi kararacaktır. Bu işlem sürekli yapılır ise siyah noktacıklar gelmeye devam edecektir,gerektiğinde yapınız.)</p>

“SEASONING” NEDİR, NEDEN VE NE ZAMAN YAPILIR, NASIL UYGULANIR?

Dünyada bilinen adı ile “Seasoning”, Türkçesi “Yağ ile kaplama” olan bu işlem, demir döküm ürünlerin yüzeyine yağ uygulanarak, yüksek ısı ile beraber polimer hale, yani yağ formunu kaybederek, yüzeyde nem, hava ve suya karşı dirençli bir tabaka oluşturulması işlemidir.

Demir döküm ürünler, üretim hattından çıktıkları zaman baz demir formundadır. Tüketim tercihlerine göre üzerine emaye ya da yağ kaplanır.

Bir ürünün emaye ya da yağ kaplı olup olmadığını anlamak çok kolaydır. Ürün emayeli ise çoğunlukla renkli olur, renkli olmayıp tamamen siyah renk ve mat/parlak olarak da satılabilir. Burada da ürünün kullanma talimatına ya da üretici sitesine bakmak gerekir. Ürün bulaşık makinesinde yıkanabilir, ürüne metal gereçler değdirmeyin, çizilir vs. diyorsa emayelidir. Buna ek olarak ülkemizde zaten hem emayeli hem de kaplamasız ürün üreten bir marka şu an için bulunmamaktadır.

Black & Bear ürünleri sizlere “pre-seasoned” yani “önceden yağlanmış ve kullanıma hazır” olarak gelir. Kullanımdan önce nemli bir bezle tozu alınması yeterlidir. Seasoning işlemi ürünün bir kısmı ya da tamamı paslandığında / kaplama soyulduğunda veya tercihen kaplamasını güçlendirmek, demir kokusunu ve yapışmayı azaltmak için istediğiniz kadar yapılabilir.

Eğer ürüne kaplama yapmak isterseniz; Black & Bear olarak youtube/dökümcübaba mutfak kanalımızda bulunan ve Türkiye'nin en detaylı “seasoning” videosunda belirttiğimiz üzere, kaplama sırasında kullanılacak yağ olarak **“iyot indisi”** en yüksek yağları tercih etmenizi öneririm. Bunların başında **“keten tohumu, soya, ayçiçek veya mısır yağı”** gelmektedir. Size önerim, evinizde veya elinizin altında bu sıvıyağlardan hangisi mevcut ise onu kullanmanız yeterlidir.

Bu video çok detaylı bilgiler içerdiği ve uzun olduğundan, basitçe seasoning işlemleri hakkındaki bilgi ve işlemler için 6 - 8. sayfalara tekrar göz atmanız yeterlidir.

1-Fırınınızı 100 dereceye ayarlayın ve ısıdıktan sonra kaplamasız demir döküm ürününüzü ızgaraya yerleştirip, orta kısımda 10dk kadar ısıtın.

2-Isınmış ürünü fırından alın ve fırını en yüksek dereceye alın. Fırın ısınırken mutfak süngeri yardımı ile birkaç damla sıvıyağı ürünün her yerine çok ince şekilde yedirin, yağın çok fazla olduğunu düşünüyorsanız bir bez yardımı ile fazlasını alıp, ürünü ters şekilde yine orta göz ve ızgara rafına yerleştirip, 1,5 saat en yüksek ısıda pişirin ve kapağı açmadan soğumaya bırakın. Bu işlemi istediğiniz kadar yapabilirsiniz.

***Seasoning işlemi yapılacak alan mutlaka çok iyi havalandırılmalı ve işlem sırasında çıkacak yoğun duman asla solunmamalıdır.**

KAPLAMASIZ DEMİR DÖKÜM ÜRÜNLERİN KULLANIMINDA YAPILAN HATALAR VE DOĞRULARI

Bu bölümde bu zamana kadar bana gelen sorular, internette gördüğüm çoğu yanlış ve eksik bilgiler hakkında detaylıca bilgilendirme yapacağım. Maalesef internet aleminde sağdan soldan bir şeyler okuyup, **bilgi sahibi olmadan yanlış fikir paylaştan** o kadar çok kişi var ki, onların yüzünden emaye ürüne seasoning yapanlardan tutun, kaplamasız ürünü dezenfekte etmek isteyip kaplamasını yok eden bir sürü hatalı kullanım örneklerine şahit oldum. Gelin bu **hatalardan** birkaçına beraber bakalım;

-Nasıl olsa çizilmiyor diye temizliği hep tel ile yapmak; Kaplamasız ürünler çizilmez evet, ancak bu şekilde her seferinde tel ile kazımanız kaplamaya zarar verebilir. Tel kullanımı sadece su kaynatmayla bile çıkmayan inatçı yapışmalar için her temizlikte değil, **gerektiğinde** yapılmalıdır.

-“**Kaplamasız ürünü alır almaz her yemeği yapabiliyim**” düşüncesi maalesef çok yanlıştır. Önceki sayfalarda da belirttiğim üzere, ürün kaplaması oturana kadar yani ilk 4-5 pişirmede mutlaka belirtilen şekilde yağlı yemekler yapılmalıdır. Aksi takdirde ilk kullanımda yapacağınız bir haşlama ile bile kaplaması tamamen soyulabilir.

-“**Kaplamasız ürünler her kullanımdan sonra yağlanarak kaldırılmalıdır**”. Maalesef bu da çok büyük bir hata ve gereksiz işlemdir. Böyle yaparsanız eğer kullandığınız yağ, rafta beklerken tüm tozu ve kiri üstüne çekecek, sonraki pişirmelerde bu kirli yağ yemeklere bulaşacaktır. Ek olarak yağ sürekli yanarak devamlı siyah tortu üretecek ve bu da yemeklerinizin rengini koyulaştıracaktır. Üründe yemek yaptıktan sonra yıkayıp, kurulayıp, ocak üzerinde 3 dk kısık ateşte ısıtmanız yeterlidir. Ürünü zaten doğru kullanır, temizliği talimatta belirtildiği gibi yaparsanız hiçbir zaman ekstradan yağlamanıza gerek kalmayacak, her kullanımda ürün kendi kendini yağlama yapacaktır.

-**Ürünü alınca dezenfekte etmek için hemen içinde su kaynatmalı ya da deterjanla içice temizlemeliyim.** Maalesef bu anlayış da ülkemiz kadınlarının aşırı titiz ve temizlik bağımlısı olmasından kaynaklanıyor. Böyle bir işleme hiç gerek olmamakla beraber ürünün daha oturmamış olan kaplamasını zayıflatacak ve yemeklere ağır demir kokusu geçmesine sebebiyet vermiş olacaksınız. Sadece kullanmadan önce tozunu almak yeterlidir. **Bulaşık deterjanı ile yıkadıysanız, 1-2 dk az sirkeli su ile kaynatmanızı öneririm.**

-**Ürünü temizlerken her seferinde karbonat/tuz döküp içice fırçalamalı, sonra yıkamalıyım.** Bu gibi çözümler sadece kesenizi ve bedeninizi yorar, demir döküm ürünleri kullanmaktan sizi uzaklaştırır, bıkınlık verir. Temizlik kısmında belirtildiği gibi sıcak su ve fırça yeterlidir. Üründe yapışan bir şey yok ise içinde sıcak su döküp beklenir ve sıcak su altında fırçalanır. Yapışma durumu var ise de 1-2 dk kısık ateşte kaynatılıp yine sıcak su altında fırça ile temizlenir. Bu süre zarfında üründen siyah/kahverengi renkte su çıkabilir, normaldir. Çok titizseniz kalıp sabun ile yağları silebilir ya da biraz tuz döküp o şekilde fırçalayabilirsiniz ancak zaten buna gerek de kalmamaktadır. ■

ÜRÜN KULLANICI VE MİRAS LİSTESİ

Değerli kullanıcı; Sahip olduğun kaplamasız demir döküm ürün sonsuz kullanım ömürlü olduğundan, gelecek nesillere emanet edebilir, ürünün nesilden nesile bir aile mirası olarak kullanılmasını sağlayabilir, seni hatırlamasını sağlayabilirsin.

Aşağıdaki kısımlara her kullanıcı ismini ve ürüne sahip olduğu tarihi ekleyebilir, böylece güzel bir hatıra olarak ürünün aile soy ağacı oluşturulabilir.

1-.....

2-.....

3-.....

4-.....

5-.....

6-.....

7-.....

8-.....

9-.....

ÜRÜNLERİMİZ



PİZZA TAŞI & TEPSİ
43x30 cm / Çift Taraflı / 4 kg
ANKASTRE FIRIN RAYINA OTURUR
OCAK ÜSTÜ 2 GÖZ KAPLAR



26 cm TAVA
2,5 kg | 1,7 lt |
Yükseklik: 4,6 cm



20 cm SAHAN
1,6 kg | 0,9 lt
Yükseklik: 4,6 cm



24 cm SAHAN
2,1 kg | 1,35 lt
Yükseklik: 4,6 cm



28 cm SAHAN
2,6 kg | 1,85 lt
Yükseklik: 4,6 cm



24 cm TENCERE
4,2 kg | 4,0 lt
Yükseklik: 9,8 cm



26 cm TENCERE
6,0 kg | 5,5 lt
Yükseklik: 11,5 cm



28 cm TENCERE
5,3 kg | 5,5 lt
Yükseklik: 9,0 cm



DÖKÜMCÜ BABA
BLACK & BEAR 2020

www.dokumcubaba.com

www.blackandbear.com

[instagram/dokumcubaba_blackbear](https://www.instagram.com/dokumcubaba_blackbear)

[Youtube/dokumcubabamutfak](https://www.youtube.com/dokumcubabamutfak)

[Facebook/Black&Bear](https://www.facebook.com/Black&Bear) ham dökümdemir