



BLACK & BEAR
KAPLAMASIZ DÖKME DEMİR ÜRÜNLER

KULLANIM KİTAPÇIĞI

www.dokumcubaba.com

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 madde de açıklamaya çalışacağım;

-Öncelikle sağlığını önemseyip ham dökme demir 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,turunlarının bile kullanabileceği asırlık bir ürün sahibi olduğun için,

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

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

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

-Sen, geçen her yaş ile nasıl olgunlaşıyor ve bir çınar gibi güçlü oluyorsan,sahip olduğun ham dökme demir 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 üretim tercih ederek,paramızın ülkemizde kalmasını sağladığın ve bu ürünün üretiminde çalışsan her işçiye ekmek olduğun için,

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

BLACK & BEAR

KAPLAMASIZ DÖKME DEMİR ÜRÜNLER HAKKINDA

Ham dökme demir, yiyeceklerin pişirilmesinde yüzyıllardır kullanılmaktadır. Yüksek ısıya dayanıklı olması nedeniyle kızartma, sote, mühürleme, ızgara yapmak için çok uygundur. Ayrıca ısıyı uzun süre muhafaza etmesi ve eşit bir şekilde tüm yüzeye dağıtması nedeniyle yavaş ve uzun süreli pişirme gerektiren yemekler (baklagiller, et yemekleri vb.) için de idealdir.

Dökme demirden üretilmiş ürünler hem ocak üzerinde hem de fırında kullanılabilir. İçin etli tarifler için mükemmel bir tercihtir. Örneğin önce ocak üzerinde dış yüzeyi mühürlendikten sonra fırında pişirilen biftek, pizola gibi.

Dökme demir ürünlerde yapılan ızgara etler mangal, sebzeler ise köz tadında olur. Mangal ateşi gibi sıcaklığını uzun süre muhafaza ettiğinden, altını kapatsanız dahi bir süre daha pişirmeye devam edecek ve içindeki yemeği sıcak tutacaktır. Dökme demir ürünlerde yapılan mısır ekmeğinin de tadını unutamayacaksınız.

Yüzeyi emaye kaplama işlemi görmemiş ham dökme demir ürünleri evinizde uygulayabileceğiniz yağlama ve fırınlama işlemi ile kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. Elde edilen yağlı yüzey sayesinde yemeklerin yapışmazlığı artacaktır. Bu sayede demir döküm ürünlerinizde kızartmalar, yağda yumurta, ekmeğe dahil her türlü tarifi rahatlıkla yapabilirsiniz.

Bu yüzey ayrıca, neme karşı koruyucu bir katman görevi de görecektir.

Black & Bear bu konuda size önceden yağlanmış yani pre-seasoned ürünleri sunar. Sizin için en iyi yağlama ürünü seçilerek uzun ve zahmetli bir süreçle 3 kat yağlanır. Ürünümüz direk kullanıma hazırdır. Ekstra bir işlem gerektirmez.

Ham dökme demir 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 oluşturulmuş “**Ham Demir Dökümde Pişen Yemeklere Geçen Demir miktarı!**” adlı yazımızı www.dokumcubaba.com adresinde bulabilirsiniz.

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. Aksine yüzey kaplaması, doğru kullanım ile çok daha sağlam olur ve ürünün yapışmazlığı artar.

Paket içeriğinden çıkan yada ürün sayfalarında bulunan bu kullanım kitapçığını iyice okuduktan sonra ürünü kullanmaya başlamanız önemle rica olunur.

Black & Bear kaplamasız ürünler önceden yağlanmış (seasoning) olarak satışa sunulmaktadır, yani kullanıma hazırdır. Eğer "seasoning" yani yağ ile kaplama yapmayı biliyorsanız, ürünü kullanmadan önce istediğiniz kadar yağlayıp, yüzeyini çok daha hızlı şekilde yapışmaz hale getirebilirsiniz. Bu konu detaylı olarak seasoning kısmında anlatılmıştır.

Kullanım öncesi sadece nemli bir bez ile ürün silinip, tozu alınması yeterlidir.

Önemli: Kaplamasız ürünlerin -markası ne olursa olsun- ilk başlarda mutlaka yağlı pişirmeler yapılarak kullanılması gerekmektedir. Bunlara örnek olarak sucuk, kavurma, bol yağlı yumurta (yağ az olursa yapışabilir) kızartma tipi yemekleri gösterebiliriz. Ürün kaplaması ilk kullanımlarda tam oturmadığı ve güçlü olmadığı için pilav, sulu yemek, haşlamalar gibi kaynama ve buharla uzun sürede pişen yemekler asla yapılmamalıdır.

4-5 yağlı kullanım sonrası artık diğer yemekleri de pişirmeye başlayabilir ve bir ömür boyu kaplamasız dökme demir ürünlerinizi memnuniyetle kullanabilir, gelecek nesillere miras bırakabilirsiniz.

Bu konu ile ilgili olarak kullanma klavuzunun 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...

KAPLAMASIZ DÖKME DEMİR ÜRÜNLERİN KULLANIM,TEMİZLİK VE BAKIM NOTLARI

-Black & Bear ürünlerine seasoning işlemi uygulanmıştır ve kullanıma hazırdır.Ancak siz isterseniz üzerine kendi kaplamanızı da yapabilirsiniz.

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

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

-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.

-Ürünlerde bütün yemekleri güvenle pişirebilirsiniz.Yalnız asidik gıdalar en başta yapılmamalı ve içinde çok bekletilmemelidir.

-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.

-Ham dökme demir 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,yemeğinizin bazı bölgeleri çok ,bazı bölgeleri ise az pişmiş kalabilir.

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

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

-Pişen yemekler o an yenmeyecek ise, dökümlerde bekletmeden,başka bir kaba alarak, ürününüzü temizleyiniz.Dolayısıyla ürün buzdolabına da konmamalıdır.

-Ham dökme demir ürünler,**mikrodalga fırınlar hariç** her türlü ısıtma yüzeyinde rahatlıkla kullanılabilir.Dökme demir ürünlerin ağırlığından dolayı cam ocak

kullanıcıları, ürünleri ocak üstüne ani şekilde bırakmamalı,ocak üstünde sürüklememelidir.

-Herhangi bir ısıtma sonrası,ürünün sapı da dahil tamamı sıcak olacağından,mutlaka fırın eldiveni ya da kalın bir bez ile tutulmalıdır.Naylon ürünler kullanılmamalıdır.

-**Black & Bear** dökme demir ürünler emaye kaplı olmadığından,rahatlıkla metal kaşık vs. ürünler ile temas edebilir.Olası yapışmalarda mutfak teli,metal spatula kullanılabilir ancak zorunlu kalınmadığı sürece sıcak su ve plastik fırça ile temizleyiniz.Merak etmeyin,oluşan çizikler bir sonraki yağlı pişirmenizde dolacaktır.

-**Temizlik için herhangi bir yapışma yok ise sıcak su ve plastik fırça yeterlidir.**Eğer ürün içerisinde yapışan kısımlar var ise,sıcak suyu içinde biraz bekleterek yumuşatın ve plastik fırça ile temizleyin.Aşırı yapışma ve koku yapan yemek pişirdiyse kısa süreli kaynatma yapabilirsiniz.**Her seferinde kaynatarak temizlemek** ürün kaplamasını inceliyor,soyulmasına sebep olabilir.

-Ürün yüzeyinde çok yağ birikti ise 1 çorba kaşığı tuz serpip,fırça ile temizleyebilir ve yağını almasına yardımcı olabilirsiniz.Yine de tatmin olmadıysanız sünger ve kalıp sabun ile hafifçe sabunlayabilir,sonrasında su ile durulayabilirsiniz.

-Yıkama sonrası ürününüzü **mutlaka** tüy bırakmayan bir bez ya da kağıt havlu ile kurulayın ve ocak üzerinde **3 dk kadar kısık-orta ateşte** ısıtın.Bu işlem gözeneklerde kalması muhtemel su damlacıklarını buharlaştırıp,ürünün paslanmasını önleyecektir.**Ürünü ocakta unutmamak için alarminizi kurunuz**

-Soğuduktan sonra ürünü kuru bir ortamda muhafaza edebilirsiniz,fırınınız bunun için en ideal yer olacaktır.

-Ürün ıslak bırakıldı ve oksitlendi ise;

A-Oksitlenen kısım küçük bir alan ise, Pas tozunun gitmesi için paslı o alanı mutfak teli ile hafifçe ovun,sabunlu suyla yıkayıp kurulayın.Paslı bölgeye 1-2 damla sıvıyağ damlatıp,herhangi bir bez/kağıt havlu ile çok ince şekilde sürün ve ocak üzerinde dumanlanana kadar kısık ateşte 5-7dk ısıtıp soğumaya bırakın.

B- Oksitlenen kısım ürünün tamamı ise,üstteki işlem gibi pası telleyip-yıkayıp, ürünün tamamına çok ince yağ sürme işleminden sonra,önceden en yüksek derecede ısıttığınız fırının orta bölümünde ters bir şekilde 1-1,5 saat kadar ısıtınız ve kapağı açmadan soğumaya bırakınız.(Duman ve koku oluşacaktır,fırınlama yapılan yerin çok iyi havalandırılması ve dumanın solunmaması gereklidir.

Sorularınız için;dokumcubaba.com adresindeki iletişim formundan ve instagram/dokumcubaba 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 yıkanıp,hiç kurulanma ve ısıtma yapılmadan rafa kaldırılmış,</p> <p>-Pişirme sonrası kurulanmış,ocakta ısıtılmış ancak ıslak bir yüzeyde saklanmış ya da ıslanmış.</p>	<p>- Oksitlenen kısım küçük bir alan ise,o alanı mutfak teli ile hafifçe ovun,sabunlu suyla yıkayıp kurulayın.Oksitli bölgeye 1-2 damla sıvıyağ damlatıp, bez/kağıt havlu ile çok ince şekilde sürün ve ocak üzerinde dumanlanana kadar kısık ateşte 5-7dk ısıtıp soğumaya bırakın.</p> <p>-Oksitlenen kısım ürünün tamamı ise,telleme sonrası ürünün tamamına çok ince yağ sürme(sünger ya da bez ile) işleminden sonra, en yüksek derecede ısıtılmış fırının orta bölümünde ters şekilde 1-1,5 saat ısıtınız ve kapağı açmadan soğumaya bırakınız.(Duman ve koku oluşacaktır.Yağlama yapılan yerin çok iyi havalandırılması ve dumanın solunmaması gereklidir.En az 2 kere yağlama işlemi yapınız.</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 tek sebebi ürünün ilk 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 önerilir.*Detaylar seasoning sayfasındadır.</p>

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

Dünyada bilinen adı ile “Seasoning”,Türkçesi “Yağ ile kaplama” olan bu işlem,dökme demir 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.

Dökme demir 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.Dilerseniz ve kaplama işleminde tecrübeliyse,ürünü aldıktan sonra istediğiniz kadar yağlama yapabilirsiniz.Ya da önceki sayfalarda anlatıldığı üzere kaplaması zayıfladı ise yapılması gereklidir.(Paslanma yoksa tellemeye gerek yoktur,sadece yağlanacak)

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 yağları**” gelmektedir.Size önerim, evinizde veya elinizin altında bu sıvıyağlardan hangisi mevcut ise onu kullanmanız yeterlidir.

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

2-Isınmış ürünü fırından alın ve fırını en yüksek dereceye alın.Fırın ısınırken mutfak süngerini 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 çekilde yine orta göze 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 DÖKME DEMİR 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 alanında sağdan soldan birşeyler 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;

-“**Kaplamasız ürünü alır almaz her yemeği yapabilirim**” 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 3dk 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 iyice 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.

-**Ürünü temizlerken her seferinde karbonat/tuz döküp iyice fırçalamalı,sonra yıkamalıyım.**Bu gibi çözümler sadece kesenizi ve bedeninizi yorar,dökme demir ürünleri kullanmaktan sizi uzaklaştırır,bıkkınlık verir.Temizlik kısmında belirtildiği gibi sıcak su ve fırça yeterlidir.Üründe yapışan birşey 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 dediğim gibi hiç gerek yok 😊

ÜRÜN KULLANICI VE MİRAS LİSTESİ

Değerli kullanıcı;Sahip olduğun kaplamasız dökme demir 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-.....



BLACK & BEAR 2019

www.dokumcubaba.com

[Instagram/dokumcubaba](https://www.instagram.com/dokumcubaba)

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

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