



nutrarchef™

CAST IRON

CARE & USAGE

FOR SPANISH,
FRENCH, ITALIAN,
GERMAN, POLISH &
TURKISH GUIDES,
SEE FURTHER
PAGES

Visit Our Website



SCAN ME
nutrarchefkitchen.com

CAST IRON COOKWARE

THE KEY TO MAKE YOUR CAST IRON COOKWARE LAST FOR YEARS IS TO SEASON THEM. "SEASONING" IS MADE OF OIL, THAT IS BAKED INTO THE SURFACE OF THE COOKWARE. THOUGH SERENELIFE CAST IRON COOKWARES ARE PRE-SEASONED, WE STILL RECOMMEND TO SEASON THEM BEFORE FIRST USE.

Rub a light layer of oil all over the entire surface, including the inside, outside and the handle. Make sure it is completely coated. Use unsaturated oils because their chemical structure is more reactive than those saturated ones. **Do not use olive oil or butter when seasoning.**

Do not plan on cooking anything else in the oven while you season the cast iron since the process can be affected by steam created by cooking other food.

Bake pan upside down in the oven for one hour on 400F. After one hour, leave the pan inside the oven to cool.

Repeat the process three times. It takes more than one coating of oil to completely season cast iron cookware. To make sure to have a good non-stick surface that won't strip off when cooking food, give it another coat of fat or oil, cook it, let it cool and repeat the process again.



THE FIRST FEW TIMES YOU USE YOUR COOKWARE, RUB A SMALL AMOUNT OF COOKING OIL ON THE INSIDE OF THE PAN BEFORE YOU START COOKING, OTHERWISE FOOD MAY STICK ESPECIALLY THE ACIDIC ONES.

RUST: Cast iron rusts easily when not dried properly or when exposed to humidity. To prevent rust, always dry them roughly and promptly. No air drying. Store it in a dry place. Make sure never soak in water. If rust does form, remove by scrubbing the affected area with kosher salt and steel wool. If the cookware keeps getting rusty, splotchy or have sticky sticky residue that refuses to come off, it's time to re-season.

CLEANING & CARE

- Clean immediately after use, while it is still hot or warm. **DO NOT** soak or leave it in the sink because it may rust.
- Wash by hand using hot water and a sponge or stiff brush. Avoid using dishwasher soap or steel wool as these may strip the pan's seasoning.
- To remove stuck on food, scrub the pan with a paste of coarse kosher salt and water, then rinse or wipe with a paper towel. Stubborn food residue may also be loosened by boiling water in the pan.
- Thoroughly towel dry or dry it on the stove over low heat. Using a cloth or paper towel, apply a light coat of oil on melted shortening to the inside of the skillet. Some people like to oil the outside of the skillet. Buff to remove any excess. Store the skillet in a dry place.

UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

LA CLAVE PARA QUE SU BATERÍA DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO DURE AÑOS ES SAZONARLA. EL "SAZONADOR" ES UN ACEITE QUE SE CUECE EN LA SUPERFICIE DE LA BATERÍA DE COCINA. AUNQUE LAS OLLAS DE HIERRO FUNDIDO SERENELIFE YA ESTÁN SAZONADAS, RECOMENDAMOS SAZONARLAS ANTES DE USARLAS POR PRIMERA VEZ.

Frote una ligera capa de aceite por toda la superficie, incluyendo el interior, el exterior y el mango. Asegúrese de que quede completamente cubierta. Utilice aceites no saturados porque su estructura química es más reactiva que la de los saturados. **No utilice aceite de oliva ni mantequilla para condimentar.**

No planee cocinar nada más en el horno mientras sazona el hierro fundido, ya que el proceso puede verse afectado por el vapor creado por la cocción de otros alimentos.

Hornee la sartén boca abajo durante una hora a 400F. Después de una hora, deje la sartén dentro del horno para que se enfríe.

Repita el proceso tres veces. Se necesita más de una capa de aceite para sazonar completamente las ollas de hierro fundido. Para asegurarse de tener una buena superficie antiadherente que no se despegue al cocinar los alimentos, dele otra capa de grasa o aceite, cocínala, déjela enfriar y repita el proceso de nuevo.



LAS PRIMERAS VECES QUE UTILICE SU BATERÍA DE COCINA, UNTE UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE ACEITE DE COCINA EN EL INTERIOR DE LA SARTÉN ANTES DE EMPEZAR A COCINAR. DE LO CONTRARIO LOS ALIMENTOS PUEDEN PEGARSE, ESPECIALMENTE LOS ÁCIDOS.

ÓXIDO: El hierro fundido se oxida fácilmente cuando no se seca correctamente o cuando se expone a la humedad. Para evitar la oxidación, séquelos siempre a fondo y con rapidez. No secar al aire. Guárdelo en un lugar seco. Asegúrese de no sumergirlo nunca en agua. Si se forma óxido, elimínelo frotando la zona afectada con sal kosher y estropajo de acero. Si la batería de cocina sigue oxidándose, con manchas o residuos pegajosos que se resisten a quitarse, es hora de volver a sazonar.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpíela inmediatamente después de usarla, mientras esté caliente o templada. **NO** la deje en remojo ni en el fregadero porque podría oxidarse.
- Lávelo a mano con agua caliente y una esponja o cepillo duro. Evite utilizar el jabón del lavavajillas, o estropajos de acero, ya que pueden quitar el sazón de la sartén.
- Para eliminar la comida pegada, restriegue la sartén con una pasta de sal kosher gruesa y agua, luego enjuague o limpie con una toalla de papel. Los restos de comida pegados también pueden aflojarse hirviendo agua en la sartén.
- Séquela bien con una toalla o al fuego. Con un paño o una toalla de papel, aplique una ligera capa de aceite o manteca derretida en el interior de la sartén. A algunas personas también les gusta engrasar el exterior de la sartén. Lustre para eliminar el exceso. Guarde la sartén en un lugar seco.

USTENSILES DE CUISSON EN FONTES D'ALUMINIUM

LA CLÉ POUR PROLONGER LA DURÉE DE VIE DE VOS USTENSILES DE CUISSON EN FONTES D'ALUMINIUM EST DE LES ASSAISONNER. L'ASSAISONNEMENT™ CONSISTE EN DE L'HUILE QUI EST CUIT DANS LA SURFACE DES USTENSILES DE CUISSON, BIEN QUE LES USTENSILES DE CUISSON EN FONTES D'ALUMINIUM NUTRICHEF SOIENT PRÉ-ASSAISONNÉS, NOUS RECOMMANDONS TOUJOURS DE LES ASSAISONNER AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

Appliquez une fine couche d'huile sur toute la surface, y compris l'intérieur, l'extérieur, et la poignée. Assurez-vous qu'elle est complètement enduite. Utilisez des huiles non saturées car leur structure chimique est plus réactive que celles saturées. **N'utilisez pas d'huile d'olive ou de beurre lors de l'assaisonnement.**

Ne prévoyez pas de cuisiner autre chose dans le four pendant que vous assaisonnez la fonte d'aluminium, car le processus peut être affecté par la vapeur créée par la cuisson d'autres aliments.

Faites cuire la poêle à l'envers dans le four pendant une heure à 400°C. Après une heure, laissez la poêle à l'intérieur du four pour refroidir.

Répétez le processus trois fois. Il faut plus d'une couche d'huile pour assaisonner complètement les ustensiles de cuisson en fonte d'aluminium. Pour vous assurer d'avoir une bonne surface antiadhésive qui ne se détachera pas lors de la cuisson des aliments, appliquez une autre couche de matière grasse ou d'huile, faites cuire, laissez refroidir et répétez le processus.



LES PREMIÈRES FOIS QUE VOUS UTILISEZ VOTRE USTENSILE DE CUISSON, FROTTEZ UNE PETITE QUANTITÉ D'HUILE DE CUISSON SUR L'INTÉRIEUR DE LA POÊLE AVANT DE COMMENCER À CUISINER. SINON, LES ALIMENTS PEUVENT COLLER, EN PARTICULIER LES ALIMENTS ACIDES.

À NOTER : La fonte d'aluminium rouille facilement lorsqu'elle n'est pas correctement séchée ou exposée à l'humidité. Pour éviter la rouille, séchez-la toujours soigneusement et rapidement. Stockez-la dans un endroit sec. Assurez-vous de ne pas la tremper dans l'eau. Si de la rouille apparaît, éliminez-la en frottant la zone affectée avec du sel casher et de la laine d'acier. Si les ustensiles de cuisson continuent de rouiller, de présenter des taches ou un résidu collant qui refuse de partir, il est temps de les ré-assaisonner.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Nettoyez immédiatement après utilisation tant qu'il est encore chaud ou tiède. NE le laissez PAS tremper ou le laissez dans l'évier car il pourrait rouiller.
- Lavez à la main à l'eau chaude avec une éponge ou une brosse rigide. Évitez d'utiliser du savon pour lave-vaisselle ou de la laine d'acier, car cela pourrait altérer l'assaisonnement de la poêle.
- Pour éliminer les résidus alimentaires collés, frottez la poêle avec une pâte de sel casher grossier et d'eau, puis rincez ou essuyez avec un essuie-tout. Les résidus alimentaires tenaces peuvent également être décollés en faisant bouillir de l'eau dans la poêle.
- Séchez soigneusement à la serviette ou séchez-le sur la cuisinière à feu doux. À l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout, appliquez une fine couche d'huile ou de saindoux fondu à l'intérieur de la poêle. Certaines personnes aiment également huiler l'extérieur de la poêle. Polissez pour retirer tout excès. Stockez la poêle dans un endroit sec.

PENTOLE IN GHISA

LA CHIAVE PER FARE IN MODO CHE LE TUE PENTOLE IN GHISA DURINO A LUNGO E' LA STAGIONATURA. "LA STAGIONATURA" VIENE FATTA CON L'OLIO, CHE VIENE PASSATO SU TUTTA LA SUPERFICIE DELLE PENTOLE E POI RISCALDATO. ANCHE SE LE PENTOLE IN GHISA SERENELIFE SONO GIÀ PRE-STAGIONATE, CONSIGLIAMO DI ESEGUIRE IL TRATTAMENTO PRIMA DELL'UTILIZZO.

Strofinare un leggero strato d'olio su tutta la superficie, compresi l'interno, l'esterno e l'impugnatura. Assicurarsi che sia completamente rivestita. Utilizzare oli non saturi, perché la struttura chimica è più reattiva di quelli saturi. **Non usare olio d'oliva o burro per la stagionatura.**

Non cucinare nient'altro nel forno mentre si stagiona la ghisa, poiché il processo può essere compromesso dal vapore creato durante la cottura di altri alimenti.

Cuocere la teglia a testa in giù nel forno per un'ora a 200°. Dopo un'ora, lasciare la teglia all'interno del forno per raffreddare.

Ripetere il processo per tre volte. Ci vuole più di uno strato di olio per condire completamente le teglie in ghisa. Per essere sicuri di avere una buona superficie antiaderente che non si stacchi quando si cucinano i cibi, dare un altro strato di grasso o di olio, cuocere, lasciar raffreddare e ripetere l'operazione.



LE PRIME VOLTE CHE SI UTILIZZANO LE DI PENTOLE, STROFINARE UNA PICCOLA QUANTITÀ DI OLIO DA CUCINA ALL'INTERNO DELLA TEGLIA PRIMA DI INIZIARE A CUCINARE. ALTRIMENTI ALTRIMENTI I CIBI POTREBBERO ATTACCARSI, SOPRATTUTTO QUELLI ACIDI.

RUGGINE: Le pentole in ghisa possono fare facilmente ruggine se non vengono asciugate correttamente o se sono esposte all'umidità. Per prevenire la ruggine, asciugarle sempre completamente e rapidamente. Nessuna asciugatura ad aria. Conservare in un luogo asciutto. Assicurarsi di non immergerla mai in acqua. Se si forma ruggine, rimuoverla sfregando l'area interessata con sale kosher e lana d'acciaio. Se le pentole continuano a diventare arrugginite, macchiate o con residui appiccicosi che si rifiutano di venire via, è ora di ristagnarle.

MANUTENZIONE & PULIZIA

- Pulire immediatamente dopo l'uso, quando è ancora calda o tiepida. **NON** lasciarla in ammollo o nel lavello perché potrebbe arrugginire.
- Lavare a mano con acqua calda e una spugna o una spazzola rigida. Evitare l'uso della lavastoviglie il sapone o la lana d'acciaio, perché potrebbero togliere il rivestimento della padella.
- Per rimuovere il cibo attaccato, strofinate la padella con una pasta di sale grosso kosher e acqua, quindi risciacquare o pulire con un panno di carta. I residui di cibo più ostinati possono anche essere sciolti facendo bollire acqua nella padella.
- Asciugare accuratamente con un asciugamano o asciugare sul fornello a fuoco basso. Utilizzando un panno o un tovagliolo di carta, applicare un leggero strato di olio all'interno della padella. Ad alcuni piace oliare anche l'esterno della padella. Pulire per rimuovere ogni eccesso. Conservare la padella in un luogo asciutto.

GUSSEISEN-KOCHGESCHIRR

DAMIT GUSSEISERNES KOCHGESCHIRR JAHRELANG HÄLT, MUSS MAN ES WÜRZEN. DIE "WÜRZUNG" IST DAS ÖL, DAS AUF DER OBERFLÄCHE DES KOCHGESCHIRRS KOCHT. OBWOHL DAS GUSSEISEN-KOCHGESCHIRR VON SERENELIFE BEREITS GEWÜRZT IST, EMPFEHLEN WIR, ES VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH ZU WÜRZEN.

Streichen Sie die gesamte Oberfläche, einschließlich der Innen- und Außenseite und des Griffs, mit einer leichten Ölschicht ein. Achten Sie darauf, dass sie vollständig bedeckt ist. Verwenden Sie ungesättigte Öle, da ihre chemische Struktur reaktiver ist als die gesättigter Öle. **Verwenden Sie zum Würzen dieser Gerichte kein Olivenöl oder Butter.**

Planen Sie nicht, etwas anderes im Ofen zu kochen, während Sie das Gusseisen würzen, da der Vorgang durch den Dampf von anderen Speisen beeinträchtigt werden kann.

Backen Sie die Pfanne mit der Oberseite nach unten eine Stunde lang bei 400 F. Nach einer Stunde lassen Sie die Pfanne zum Abkühlen im Ofen.

Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal. Um gusseiserne Pfannen vollständig zu würzen, ist mehr als eine Schicht Öl erforderlich. Um sicherzustellen, dass Sie eine gute Antihaft-Oberfläche haben, die beim Kochen nicht abblättert, tragen Sie eine weitere Schicht Fett oder Öl auf, kochen Sie es, lassen Sie es abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang.



WENN SIE IHR KOCHGESCHIRR ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN, SOLLTEN SIE DIE INNENSEITE DER PFANNE MIT ETWAS ÖL EINREIBEN, BEVOR SIE MIT DEM KOCHEN BEGINNEN, DA DIE SPEISEN SONST ANHAFTEN KÖNNEN, INSBESONDERE SÄUREHALTIGE SPEISEN.

RUST: Gusseisen-Kochgeschirr rostet leicht, wenn es nicht richtig getrocknet wird oder Feuchtigkeit ausgesetzt ist. Um Rost zu vermeiden, trocknen Sie Ihr Kochgeschirr immer gründlich und schnell. Nicht an der Luft trocknen. Lagern Sie es an einem trockenen Ort. Tauchen Sie es niemals in Wasser ein. Wenn Rost auftritt, entfernen Sie ihn, indem Sie die betroffene Stelle mit koscherem Salz und Stahlwolle abreiben. Wenn das Geschirr weiter rostet und sich Flecken oder klebrige Rückstände nur schwer entfernen lassen, ist es an der Zeit, es neu zu versiegeln.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Geschirr sofort nach dem Gebrauch, wenn es heiß oder warm ist. Lassen Sie sie NICHT einweichen oder in der Spüle stehen, da sie rosten können.
- Von Hand mit heißem Wasser und einem Schwamm oder einer steifen Bürste abwaschen. Vermeiden Sie die Verwendung von Spülmittel oder Scheuerschwämmen aus Stahl, da diese die Gewürze aus der Pfanne lösen können.
- Um festsitzende Lebensmittel zu entfernen, schrubben Sie die Pfanne mit einer Paste aus grobem koscherem Salz und Wasser und spülen Sie sie dann ab oder wischen Sie sie mit einem Papiertuch ab. Anhaftende Speisereste lassen sich auch durch Aufkochen von Wasser in der Pfanne lösen.
- Trocknen Sie sie gut mit einem Handtuch oder auf dem Herd ab. Tragen Sie mit einem Tuch oder Papiertuch eine leichte Schicht Öl oder geschmolzene Butter auf die Innenseite der Pfanne auf. Manche Menschen fetten auch die Außenseite der Pfanne ein. Polieren Sie sie, um Überschüsse zu entfernen. Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort.

ŻELIWNE NACZYNIA KUCHENNE

KLUCZEM DO TEGO, BY ŻELIWNE NACZYNIA KUCHENNE SŁUŻYŁY PRZEZ LATA, JEST ICH SEZONOWANIE. "PRZYPRAWA" TO OLEJ, KTÓRY GOTUJE SIĘ NA POWIERZCHNI NACZYNIA. CHOCIAŻ ŻELIWNE NACZYNIA KUCHENNE SERENELIFE SĄ JUŻ PRZYPRAWIONE, ZALECAMY ICH PRZYPRAWIENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.

Rozetrzyj lekką warstwę oleju na całej powierzchni, w tym wewnątrz, na zewnątrz i na uchwycie. Upewnij się, że jest ona całkowicie pokryta. Używaj olejów nienasyconych, ponieważ ich struktura chemiczna jest bardziej reaktywna niż olejów nasyconych. Nie używaj oliwy z oliwek ani masła do przyprawiania tych naczyń.

Nie planuj gotować niczego innego w piekarniku podczas przyprawiania żeliwa, ponieważ na proces może wpływać para wodna powstająca podczas gotowania innych potraw.

Piec patelnię do góry nogami przez godzinę w temperaturze 400F. Po godzinie pozostaw patelnię w piekarniku do ostygnięcia.

Powtórz ten proces trzy razy. Do pełnego wysezonowania patelni żeliwnych potrzeba więcej niż jednej warstwy oleju. Aby upewnić się, że masz dobrą nieprzywierającą powierzchnię, która nie będzie się łuszczyć podczas gotowania potraw, nałóż kolejną warstwę smaru lub oleju, ugotuj jaj, pozwól jej ostygnąć i powtórz proces ponownie.



PRZY PIERWSZYCH KILKU UŻYCIACH NACZYŃ KUCHENNYCH, PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA NALEŻY NATRZEĆ WNETRZE PATELNI NIEWIELKĄ ILOŚCIĄ OLEJU, W PRZECIWNYM RAZIE ŻYWNOSĆ MOŻE PRZYWIERAĆ, ZWŁASZCZA KWAŚNE POTRAWY.

RDZA: Naczynia żeliwne łatwo rdzewieją, jeśli nie są odpowiednio wysuszone lub wystawione na działanie wilgoci. Aby zapobiec rdzewieniu, zawsze susz naczynia dokładnie i szybko. Nie suszyć na powietrzu. Przechowuj je w suchym miejscu. Nigdy nie zanurzaj ich w wodzie. Jeśli pojawi się rdza, usuń ją, pocierając dotknięty obszar solą koszernej i węgla stalową. Jeśli naczynia nadal rdzewieją, a plamy lub lepkie pozostałości są trudne do usunięcia, nadszedł czas na ponowne sezonowanie.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

- Wyczyść te naczynia natychmiast po użyciu, gdy są gorące lub ciepłe. **NIE** zostawiaj ich do namoczenia lub w zlewku, ponieważ mogą zardzewieć.
- Umyć ręcznie gorącą wodą i gąbką lub sztywną szczotką. Unikaj używania mydła do mycia naczyń lub stalowych zmywaków, ponieważ mogą one usunąć przyprawę z patelni.
- Aby usunąć przywarłe jedzenie, wyszoruj patelnię pastą z gruboziarnistej soli koszernej i wody, a następnie spłucz lub wytrzyj papierowym ręcznikiem. Przyklejone resztki jedzenia można również poluzować, gotując wodę na patelni.
- Osusz ją dobrze ręcznikiem lub na kuchence. Za pomocą szmatki lub ręcznika papierowego nałóż lekką warstwę oleju lub roztopionego masła na wewnątrz patelni. Niektórzy ludzie lubią również smarować zewnętrzną stronę patelni. Wypoleruj, aby usunąć nadmiar. Przechowuj patelnię w suchym miejscu.

DÖKME DEMİR TENCERE

DÖKME DEMİR TENCERENİZİN YILLARCA DAYANMASINI SAĞLAMANIN ANAHTARI ONU ÇEŞNİLENDİRMEKTİR. "ÇEŞNİLENDİRME" TENCERENİN YÜZEYİNDE PİŞEN BİR YAĞDIR. SERENELİFE DÖKME DEMİR TENCERE ZATEN TERBİYELİ OLSA DA, İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE TERBİYE EDİLMESİNİ TAVSİYE EDİYORUZ.

İç, dış ve sap dahil olmak üzere tüm yüzeye hafif bir kat yağ sürün. Tamamen kaplandığından emin olun. Doymamış yağlar kullanın çünkü kimyasal yapıları doymuş yağlara göre daha reaktiftir. **Baharat için zeytinyağı veya tereyağı kullanmayın.**

Dökme demiri baharatlarken fırında başka bir şey pişirmeyi planlamayın, çünkü işlem diğer yiyeceklerin pişirilmesiyle oluşan buhardan etkilenebilir.

Tavayı 200 C0 / 400F'de bir saat boyunca baş aşağı pişirin. Bir saat sonra tavayı soğuması için fırının içinde bırakın.

İşlemi üç kez tekrarlayın. Dökme demir tavaları iyice terbiye etmek için bir kattan fazla yağ gerekir. Yemek pişirirken soylamayacak iyi bir yapışmaz yüzeye sahip olduğunuzdan emin olmak için, bir kat daha gres veya yağ sürün, pişirin, soğumaya bırakın ve işlemi tekrarlayın.



PİŞİRME KABİNİZİ İLK BİRKAC KEZ KULLANDIĞINIZDA, PİŞİRMEYE BAŞLAMADAN ÖNCE TAVANIN İÇ KISMINA AZ MİKTARDA KIZARTMA YAĞI SÜRÜN, AKSI TAKDİRDE YİYECEKLER, ÖZELLİKLE ASİTLİ YİYECEKLER YAPIŞABİLİR.

PAS: Dökme demir uygun şekilde kurutulmadığında veya neme maruz kaldığında kolayca paslanır. Paslanmayı önlemek için daima iyice ve hızlı bir şekilde kurutun. Havada kurutmayın. Kuru bir yerde saklayın. Asla suya daldırmadığınızdan emin olun. Pas oluşursa, etkilenen bölgeyi köşer tuzu ve çelik yünü ile ovalayarak çıkarın. Tencere paslanmaya devam ederse, lekeler veya çıkarılmaya direnen yapışkan kalıntılar varsa, yeniden sezonlama zamanı gelmiş demektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Kullandıktan hemen sonra, sıcakken veya ılıkken temizleyin. Paslanabileceği için ıslatmayın veya lavaboda bırakmayın.
- Sıcak su ve sünger ya da sert bir fırça ile elde yıkayın. Tenceredeki baharatları çıkarabileceğinden bulaşık makinesi sabununu veya çelik ovma süngerleri kullanmaktan kaçının.
- Yapışmış yiyecekleri çıkarmak için, tavayı kaba kaşer tuzu ve sudan oluşan bir macunla fırçalayın, ardından durulayın veya kağıt havluyla silin. Yapışmış yemek artıkları tavada su kaynatılarak da gevşetilebilir.
- Bir havluyla veya ateş üzerinde iyice kurulayın. Bir bez veya kağıt havluyla tavanın iç kısmına hafifçe yağ veya eritilmiş tereyağı sürün. Bazı insanlar tavanın dışını da yağlamayı sever. Fazlalıkları temizlemek için cıralayın. Tavayı kuru bir yerde saklayın.