



KING KOOKER

Outdoor Cooking Products by: Metal Fusion Inc.

Distributed by
Metal Fusion, Inc.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121
(504) 736-0201
www.kingkooker.com

Distribué par Metal Fusion, Inc.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121 États-Unis
504-736-0201
www.kingkooker.com

Distribuido por Metal Fusion, Inc.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121
(504) 736-0201
www.kingkooker.com

TIPS FOR CARING FOR ALUMINUM FRY PANS AND BOILING POTS

It is not necessary to season aluminum pots before cooking with them. Wash with a liquid dish washing detergent and towel dry.

After cooking, wash aluminum pots and fry pans in hot, sudsy detergent. If grease or black soot has cooked to the outside of the pot while cooking with your outdoor cooker, scrub the outside of the pot with a steel wool scouring pad.

DO NOT SPRAY OVEN CLEANER ON ALUMINUM POTS TO REMOVE GREASE OR SOOT. OVEN CLEANER WILL CAUSE THE FINISH TO BECOME DULL.

If food remains stuck in the pan after cooking, add hot water and let soak. Then scrub the pan with soap and steel wool to loosen the food.

If hard water causes darkening on the interior of your pot, fill to the level of the darkened area with a water and cream of tartar or vinegar solution (mixed with the concentration of three cups of water to one tablespoon cream of tartar, or vinegar). Boil five to ten minutes.

NEVER PLACE AN EMPTY ALUMINUM OR STAINLESS STEEL POT ON A LIT COOKER. A hole will be burned in the bottom of the pot. Discoloration, scratching, and dimpling may occur with the use of pots on outdoor cookers. This does not affect the performance of the pot.

Do not store used oil inside your aluminum pot. The salt used in cooking can corrode the pot causing the pot to leak. Wash the pot after each use with hot, soapy water and rinse.

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS PLEASE SEND US AN E-MAIL AT info@kingkooker.com OR CALL 1-800-783-3885 BETWEEN 7:30 A.M. AND 3:30 P.M. CST MONDAY THROUGH FRIDAY.

CONSEILS D'ENTRETIEN DES POÊLES ET DES BOUILLOIRES EN ALUMINIUM

Il n'est pas nécessaire d'apprêter les marmites en aluminium avant de les utiliser. Laver avec un liquide à vaisselle et sécher avec une serviette.

Après la cuisson, laver les marmites et les poêles à frire en aluminium dans du détergent chaud et mousseux. Si de la graisse ou de la suie a cuit sur l'extérieur de la marmite pendant la cuisson avec l'appareil de cuisson de plein air, frotter la marmite avec de la laine de fer.

NE PAS PULVÉRISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS SUR LES MARMITES EN ALUMINIUM POUR ÉLIMINER LA GRAISSE OU LA SUIE. CELUI-CI RENDRAIT LE FINI MAT.

Si des aliments restent collés dans la casserole, verser de l'eau chaude et laisser tremper. Frotter ensuite la casserole avec du savon et de la laine de fer pour éliminer les aliments.

Si de l'eau dure ternit l'intérieur de la marmite, la remplir jusqu'au niveau sombre avec de l'eau et un mélange de crème de tartre ou de vinaigre (avec une concentration de trois tasses d'eau pour une cuillerée à soupe de crème de tartre ou de vinaigre). Faire bouillir cinq à dix minutes.

NE JAMAIS PLACER DE MARMITE EN ALUMINIUM OU EN ACIER INOXYDABLE VIDE SUR UN APPAREIL DE CUISSON ALLUMÉ. Son fond pourrait être percé. Une décoloration, des rayures et un criblage peuvent se produire quand les marmites sont utilisées sur les appareils de cuisson de plein air. Cela n'affecte pas les performances de la marmite.

Ne pas ranger de l'huile usagée dans la marmite en aluminium. Le sel utilisé dans la cuisson peut corroder la marmite et provoquer une fuite. Laver la marmite avec de l'eau savonneuse chaude et la rincer après chaque utilisation.

POUR TOUTE QUESTION, COMMUNIQUEZ AVEC NOUS PAR COURRIEL À info@kingkooker.com OU PAR TÉLÉPHONE AU 1-800-783-3885 ENTRE 7 H 30 ET 15 H 30 HNC, DU LUNDI AU VENDREDI.

CONSEJOS PARA EL CUIDADO DE SARTENES Y OLLAS DE ALUMINIO

No es necesario curar las ollas de aluminio antes de cocinar con ellas. Lávelas con un detergente líquido para platos y séquelas con un trapo.

Después de cocinar, lave las ollas y sartenes de aluminio con detergente caliente y espumoso. Si se ha pegado grasa u hollín negro al exterior de la olla al cocinar con el hornillo, friegue el exterior de la olla con un estropajo de metal.

NO ROCÍE LIMPIADOR DE HORNOS SOBRE LAS OLLAS DE ALUMINIO PARA LIMPIAR HOLLÍN. EL LIMPIADOR DE HORNOS LES QUITA EL BRILLO.

Si se ha pegado comida a la olla, remójela en agua caliente. Luego friegue la olla con un estropajo de metal y jabón para quitar la comida.

Si el agua dura oscurece el interior de la olla, llénela hasta el nivel del área oscurecida con una solución de agua y crémor tártaro o vinagre (a razón de tres tazas de agua con una cucharada de crémor tártaro o vinagre). Hiérvala por cinco o diez minutos.

NO COLOQUE NUNCA UNA OLLA VACÍA DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE SOBRE UN HORNILLO ENCENDIDO. Se quemará un agujero en el fondo de la olla. Puede ocurrir descoloración, rasguños y abolladuras al usar ollas en los hornillos para cocinar al aire libre. Esto no afecta la efectividad de la olla.

No guarde el aceite usado dentro de la olla. La sal usada al cocinar puede corroer la olla y crear fugas. Lave la olla después de cada utilización con agua y jabón y enjuáguela.

SI TIENE ALGUNA PREGUNTA ENVÍENOS UN CORREO ELECTRÓNICO A info@kingkooker.com O LLAME AL 1-800-783-3885 ENTRE LAS 7:30 A. M. Y 3:30 P. M. (HORA DEL CENTRO), DE LUNES A VIERNES.