



## Anleitung **firestar** Gulaschtopf | g71015 - g82015- g83015– g84015

Der Edelstahl-Gulaschtopf von **firestar** ist ideal, um Suppen, Eintöpfe und andere Gerichte im Gartenkamin zuzubereiten. Er überzeugt durch Langlebigkeit und eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

### **Vorbereitung:**

- Reinigen Sie den Gulaschtopf vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie ihn gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

### **Befüllung des Gulaschtopfs:**

- Befüllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten. Lassen Sie ausreichend Platz, um ein Überkochen zu verhindern.
- Achten Sie darauf, keine sehr kalten Flüssigkeiten in den heißen Topf zu geben, um Verformungen durch Temperaturunterschiede zu vermeiden.

### **Platzierung im Gartenkamin:**

- Stellen Sie den Gulaschtopf auf den Grillrost oder hängen Sie ihn mit einem geeigneten Halter über die Glut, falls Ihr Kamin entsprechende Vorrichtungen hat.
- Platzieren Sie den Topf so, dass er stabil steht und nicht kippen kann.

### **Kochen:**

- Halten Sie den Gulaschtopf regelmäßig unter Beobachtung und rühren Sie den Inhalt um, um ein Anbrennen zu verhindern.
- Kontrollieren Sie die Hitze und regulieren Sie die Glut, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.

### **Nach dem Kochen:**

- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn entleeren oder reinigen.

## **Sicherheitshinweise**

### **Hitze:**

- Der Edelstahl-Gulaschtopf wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

### **Stabilität:**

- Achten Sie darauf, dass der Gulaschtopf sicher und stabil auf dem Grillrost steht oder korrekt eingehängt ist. Ein Umkippen kann zu Verletzungen oder Beschädigungen führen.

### **Kinder und Haustiere:**

- Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Topf und Kamin fern, um Unfälle zu vermeiden.

### **Flüssigkeiten:**

- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen heißer Flüssigkeiten, um Verbrennungen durch Spritzer zu verhindern.

### **Deckel:**

- Falls der Gulaschtopf einen Deckel besitzt, öffnen Sie ihn vorsichtig, um sich nicht an heißem Dampf zu verbrühen.

## **Pflegehinweise**

### **Reinigung nach Gebrauch:**

- Reinigen Sie den Gulaschtopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Rückständen einen weichen Schwamm oder eine Bürste. Kratzende Reinigungsmittel sollten vermieden werden, um die Edelstahloberfläche nicht zu beschädigen.

### **Spülmaschinentauglichkeit:**

- Der Edelstahl-Gulaschtopf ist spülmaschinengeeignet. Für eine längere Lebensdauer wird jedoch eine Reinigung von Hand empfohlen.

### **Trocknen:**

- Trocknen Sie den Gulaschtopf nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.

### **Pflege des Edelstahls:**

- Um die glänzende Oberfläche des Edelstahls zu bewahren, können Sie den Topf gelegentlich mit einem speziellen Edelstahlreiniger polieren.

### **Aufbewahrung:**

- Bewahren Sie den Gulaschtopf an einem trockenen und sauberen Ort auf. Stellen Sie sicher, dass er vollständig trocken ist, bevor Sie ihn lagern.

Mit diesen Hinweisen verwenden Sie Ihren Edelstahl-Gulaschtopf von **firestar** sicher und sorgen dafür, dass er Ihnen lange Zeit Freude bereitet.



## Manual **firestar** goulash pot | g71015 - g82015- g83015– g84015

The stainless steel goulash pot from **firestar** is ideal for preparing soups, stews and other dishes in the garden fireplace. It impresses with its durability and even heat distribution.

### **Preparation:**

- Clean the goulash pot with warm water and a mild washing-up liquid before using it for the first time.
- Dry it thoroughly to avoid water stains.

### **Filling the goulash pot:**

- Fill the pot with the desired ingredients. Leave enough space to prevent overcooking.
- Be careful not to add very cold liquids to the hot pot to avoid deformation due to temperature differences.

### **Placement in the garden fireplace:**

- Place the goulash pot on the grill grate or hang it over the embers with a suitable holder if your fireplace has appropriate devices.
- Place the pot so that it is stable and cannot tip over.

### **Cook:**

- Keep the goulash pot under regular observation and stir the contents to prevent burning.
- Control the heat and regulate the embers to ensure even cooking.

### **After cooking:**

- Allow the pot to cool completely before emptying or cleaning it.

## **Safety**

### **Heat:**

- The stainless steel goulash pot gets very hot during use. Use heat-resistant grilling gloves to avoid burns.

### **Stability:**

- Make sure that the goulash pot is safe and stable on the grill grate or is hooked correctly. Tipping over can lead to injury or damage.

### **Children and pets:**

- Keep children and pets away from the hot pot and fireplace to avoid accidents.

### **Fluids:**

- Be careful when transferring hot liquids to prevent burns from splashes.

### **Lid:**

- If the goulash pot has a lid, open it carefully to avoid scalding yourself with hot steam.

## **Care**

### **Cleaning after use:**

- Clean the goulash pot with warm water and a mild washing-up liquid after each use.
- For stubborn residue, use a soft sponge or brush. Scratchy cleaning agents should be avoided so as not to damage the stainless steel surface.

### **Dishwasher safe:**

- The stainless steel goulash pot is dishwasher safe. However, for a longer lifespan, manual cleaning is recommended.

### **Dry:**

- After cleaning, dry the goulash pot thoroughly to prevent water stains and corrosion.

### **Care of the stainless steel:**

- To preserve the shiny surface of the stainless steel, you can occasionally polish the pot with a special stainless steel cleaner.

### **Storage:**

- Store the goulash pot in a dry and clean place. Make sure it is completely dry before storing it.

With these tips, you can use your stainless steel goulash pot from **firestar** safely and ensure that it will give you pleasure for a long time.