



elizi

2026
ÜRÜN KATALOĞU
PRODUCT CATALOG

www.elizicomlekleri.com





HAKKIMIZDA / ABOUT US

"2017 yılında çömlekçilik sektöründe faaliyete başlayan firmamız, ELİZİ ÇÖMLEKLERİ markasıyla yurtiçinde ve yurtdışında üretim ve pazarlamasına, ürün kalitesine, müşteri memnuniyetine önem vermektedir."

While our company, which started operating in the pottery industry in 2017, continues its production and marketing activities at home and abroad under the brand name ELİZİ ÇÖMLEKLERİ (ELİZİ POTTERY), it also attaches importance to product quality and customer satisfaction.

شركتنا ، التي بدأت نشاطها في قطاع الفخار في عام ٢٠١٧ ، تعلق أهمية على إنتاجها وتسويقها وجودة المنتج ورضا في الداخل والخارج ELIZI ÇÖMLEKLERI العملاء عن علامتها التجارية

Gelenekten Sofraya

Elizi Çömlekleri, tarihimizin en eski el yapımı toprak işlemeciliğine devam etmekle birlikte, teknoloji ile birleştirilerek endüstriyel ürünler üretmektedir.

Kullandığımız hammaddenin doğal toprak olması sebebiyle ürünlerimizin katkısız, çevreci ve insan sağlığının korunmasında önem taşımaktadır. Toprağın su ile yoğrulup belli aşamalardan geçerek şekillendirilmesi, 980-1200 °C arasında pişirilerek yüksek ısıya dayanıklı özel kille kaliteli ürünler elde etmekteyiz.

Toprak işlemeciliğinden önce laboratuvar ortamında yapmış olduğumuz toprak analiz ve AR-GE çalışmalarımız tüm kontrol aşamalarında gerçekleştirilmektedir.

Tradition to Table

Elizi Pottery continues the oldest handmade earthenware in our history and produces industrial products combined with technology.

The fact that the raw material we use is natural clay is important for our products to be pure, eco-friendly, and protecting human health. By kneading the clay with water and shaping it through certain stages, we produce high-quality products with special clay that is resistant to high temperature by firing at 980-1200 ° C.

Our soil analysis and R&D studies, which we have done in the laboratory environment before earthenware, are carried out in all control stages.

من التقليد إلى المائدة

على الرغم من شركتنا تعد من أقدم شركات صناعة الفخار اليدوي في تاريخنا ، إلا أنها تتحد مع التكنولوجيا وتنتج منتجات صناعية.

نظرًا لأن المواد الخام التي نستخدمها هي التربة الطبيعية ، فمن المهم حماية منتجاتنا دون إضافات ، وصحة البيئة والبشر. نحن ننتج منتجات عالية الجودة مع طين مقاوم للحرارة العالية عن طريق عجن التربة بالماء وتشكيلها خلال مراحل معينة ، والطبخ بين ٩٨٠-١٢٠٠ درجة مئوية.

يتم إجراء تحليل التربة ودراسات البحث والتطوير التي قمنا بها في بيئة المختبر قبل زراعة التربة في جميع مراحل المكافحة. لفة لوثائق الأدوالنصوص. لى التصميميكنك يديه لإعمل اعة، بالمحتويات لالانعام باعة، بإنشاء تحكم لأن بفعالنصوصا مستخداع قمر والبعضها رب الخطوط موات وثيقة وم والإعمة والصوص. لق النسين ثم وثيقة المحات والقات بها استطع والنصوصام والميم

لفة لوثائق الأصليمكنك ملفاتي للعباعةما في مع جلب لوثائف بر وجدارسومفات . لق إعمة بالمحات . لق الة. قويمر إلى الميمكنك تعلقة أكثرامر في العنامج الظلالنسين يمكنك نقل باستطيع استويات بها في ملف ملفهارس. إيداول وات. لق ان بسهول ملفة فيف الإنشاء تقيقه. كتاجية من ل أكثراج

elizi SHOWROOM

Çömlekleri



İçindekiler INDEX

El Yapımı Güveç Clay Pot Handmade	6	Dolma Taşı Perforated Cover	18
Tencere Clay Pot	8	Kase Bowl	19
El Yapımı Tepsi Tray Handmade	10	Kayık Kase Fish Bowl	21
Tepsi Tray Pot	12	Bardaklı Su Şişesi Terra Cotta Bottle with Cup	22
Kapaklı Tepsi Tray With Lid	14	El Yapımı Testi Clay Pitcher Stopered-Handmade	23
Tajine Tajin	16	El Yapımı Vazo Vase Handmade	26

GÜVEÇ MINI
Clay Pot Tiny Size

1,8
Litre



GÜVEÇ KÜÇÜK
Clay Pot Small Size

3,5
Litre



GÜVEÇ ORTA
Clay Pot Medium Size

5
Litre



GÜVEÇ BÜYÜK
Clay Pot Big Size

6,5
Litre



GÜVEÇ / CLAY POT

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-014	El Yapımı Güveç Mini / Clay Pot Handmade Tiny Size	18 cm	10 cm	0,042	20 kg	8	
EL-011	El Yapımı Güveç Küçük / Clay Pot Handmade Small Size	21 cm	12 cm	0,063	22 kg	8	
EL-012	El Yapımı Güveç Orta / Clay Pot Handmade Medium Size	25 cm	14,5 cm	0,085	25 kg	6	
EL-013	El Yapımı Güveç Büyük / Clay Pot Handmade Big Size	28 cm	17 cm	0,104	31 kg	4	





El Yapımı Güveç

"Toprağı suyla karıp aşkla yoğuruyoruz.
Her aşaması bizden, her aşaması
geçmişimizden bir iz taşır.
Sadece çamur demeyiz;
zanaat deriz, ata deriz, yurt deriz biz ona.."

Handmade Casserole

"We mix the soil with water and
knead it with love.
Every stage carries a trace of us,
every stage of our past.
We don't just say mud;
we call it craft, we call it horse,
we call it homeland.."



TENCERE KÜÇÜK
Clay Pot Small Size

2,5
Litre

TENCERE ORTA
Clay Pot Medium Size

4
Litre

TENCERE BÜYÜK
Clay Pot Big Size

5
Litre



TENCERE / CLAY POT

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-006	Tencere Küçük / Clay Pot Small Size	24 cm	10 cm	0,045	18 kg	6	
EL-007	Tencere Orta / Clay Pot Medium Size	27 cm	12,5 cm	0,070	24 kg	6	
EL-008	Tencere Büyük / Clay Pot Big Size	29 cm	14 cm	0,062	18,5 kg	4	





TEPSİ KÜÇÜK
Tray Small Size

4,5
Litre



TEPSİ ORTA
Tray Medium Size

5,75
Litre



TEPSİ BÜYÜK
Tray Big Size

6,4
Litre



TEPSİ / TRAY

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-208	El Yapımı Tepsi Küçük / Tray Handmade Small Size	28 cm	8 cm	0,046	16 kg	6	
EL-209	El Yapımı Tepsi Orta / Tray Handmade Medium Size	32 cm	9 cm	0,060	21 kg	6	
EL-210	El Yapımı Tepsi Büyük / Tray Handmade Big Size	38 cm	10 cm	0,088	29 kg	6	





“Hem Sağlıklı Hem Lezzetli”

“Hem sağlıklı hem de lezzetli olsun diyorsanız %100 toprak kullanılarak yapılmış ve hiçbir katkı maddesi kullanılmamış el yapımı toprak tepsilerimiz tam size göre.”

“Healthy and Delicious”

“If you want it to be both healthy and delicious, our handmade clay trays made with 100% soil and no additives are for you.”

TEPSİ NO:22
Tray Pot No:22

2,6
Litre



TEPSİ NO:30
Tray Pot No:30

4,8
Litre



TEPSİ NO:33
Tray Pot No:33

6,8
Litre



TEPSİ / TRAY POT

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-205	Tepsi No:22 / Tray Pot No:22	22 cm	7 cm	0,044	12,5 kg	8	
EL-206	Tepsi No:30 / Tray Pot No:30	30 cm	7 cm	0,062	17,5 kg	8	
EL-207	Tepsi No:33 / Tray Pot No:33	33 cm	8 cm	0,171	21 kg	6	





“Yeni Teknoloji”

“Güncel ihtiyaçlara cevap verebilecek seri üretim kapasitesi ve aynı zamanda klasik usûl çömleklerinin sağlık ve dayanıklılığı ile Elizi Çömleklere hizmetinizde!”

“New Technology”

“Elizi Pottery is at your service with its mass production capacity that can meet current needs, as well as the health and durability of classical style pots!”



KAPAKLI TEPŞİ / TRAY WITH LID

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-106	Kapaklı Tepşi Büyük / Tray With Lid Big Size	30 cm	8,5 cm	0,069 m ³	26,5 kg	6	





TAJİNE KÜÇÜK
Tajin Small Size



TAJİNE ORTA
Tajin Medium Size



TAJİNE BÜYÜK
Tajin Big Size



TAJİNE / TAJIN

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-711	Tajine Küçük / Tajin Small Size	26 cm	18 cm	0,096	18 kg	6	
EL-712	Tajine Orta / Tajin Medium Size	29 cm	21,5 cm	0,097	15,5 kg	4	
EL-713	Tajine Büyük / Tajin Big Size	32 cm	25 cm	0,111	20 kg	4	





DOLMA TAŞI KÜÇÜK
Perforated Cover Small Size



DOLMA TAŞI ORTA
Perforated Cover Medium Size



DOLMA TAŞI BÜYÜK
Perforated Cover Big Size



DOLMA TAŞI DUBLE
Perforated Cover Double Size



DOLMA TAŞI / PERFORATED COVER

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-601	Dolma Taşı Küçük / Perforated Cover Small Size	19 cm	1 cm	0,021	11 kg	12	
EL-602	Dolma Taşı Orta / Perforated Cover Medium Size	21,5 cm	1 cm	0,027	12,5 kg	12	
EL-603	Dolma Taşı Büyük / Perforated Cover Big Size	24 cm	1 cm	0,030	14,5 kg	12	
EL-604	Dolma Taşı Duble / Perforated Cover Double Size	27 cm	1 cm	0,030	14,5 kg	10	





6'lı PORSİYOLUK KASE
6 Piece Portion Bowl

0,25
Litre



(SIRLI)
(Glazed)

4'lü DUBLE PORSİYOLUK KASE
4 Piece Double Portion Bowl

0,48
Litre



(SIRLI)
(Glazed)

2'li KASE
Bowl

0,88
Litre



(SIRLI)
(Glazed)

2'li KAVURMA KASESİ
2 Piece Roasting Bowl

0,30
Litre



(SIRLI)
(Glazed)

KASE / BOWL

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-301	6'lı Porsiyonluk Kase / 6 Piece Portion Bowl	12,5 cm	4 cm	0,030	12,75 kg	10	8 682276 233010
EL-311	6'lı Porsiyonluk Kase (Sırlı) / 6 Piece Portion Bowl (Glazed)	12,5 cm	4 cm	0,030	12,75 kg	10	8 682276 233010
EL-302	4'lü Duple Porsiyonluk Kase / 4 Piece Double Portion Bowl	15 cm	4,8 cm	0,033	11 kg	10	8 682276 233027
EL-312	4'lü Duple Porsiyonluk Kase (Sırlı) / 4 Piece Double Portion Bowl (Glazed)	15 cm	4,8 cm	0,033	11 kg	10	8 682276 233027
EL-304	2'li Kase 1 Kg / Bowl 1 Kg	16 cm	7,5 cm	0,061	20 kg	12	8 682276 233041
EL-314	2'li Kase 1 Kg (Sırlı) / Bowl 1 Kg (Glazed)	16 cm	7,5 cm	0,061	20 kg	12	8 682276 233041
EL-309	2'li Kavurma Kesesi / 2 Piece Roasting Bowl	16 cm	3 cm	0,030	13,5 kg	12	8 682276 233096
EL-319	2'li Kavurma Kesesi (Sırlı) / 2 Piece Roasting Bowl (Glazed)	16 cm	3 cm	0,030	13,5 kg	12	8 682276 233096



3'lü Mini Oval Kase
3 Piece Tiny Oval Bowl



(SIRLI)
(Glazed)

2'li Dikdörtgen Fırın Tepsisi Küçük
2 Piece Rectangular Oven Tray



(SIRLI)
(Glazed)

KASE / BOWL

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-303	3'lü Mini Oval Kase / 3 Piece Tiny Oval Bowl	15,5x9,3 cm	2,3 cm	0,040	15 kg	24	
EL-313	3'lü Mini Oval Kase (Sırlı) / 3 Piece Tiny Oval Bowl (Glazed)	15,5x9,3 cm	2,3 cm	0,040	15 kg	24	
EL-305	2'li Dikdörtgen Fırın Tepsisi Küçük / 2 Piece Rectangular Oven Tray	14,5x24,5 cm	4,5 cm	0,040	15 kg	10	
EL-315	2'li Dikdörtgen Fırın Tepsisi Küçük (Sırlı) / 2 Piece Rectangular Oven Tray (Glazed)	14,5x24,5 cm	4,5 cm	0,040	15 kg	10	





Astarlı
Lined



2'li KAYIK KASE KÜÇÜK
2 Piece Fish Bowl Small Size



(SIRLI)
(Glazed)

2'li KAYIK KASE ORTA
2 Piece Fish Bowl Medium Size



(SIRLI)
(Glazed)

KAYIK KASE BÜYÜK
Fish Bowl Cover Big Size



(SIRLI)
(Glazed)

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-306	2'li Kayık Kase Küçük / Fish Bowl Small Size	23,5x13,5 cm	3 cm	0,054	18 kg	20	
EL-316	2'li Kayık Kase Küçük (Sırlı) / Fish Bowl Small Size (Glazed)	23,5x13,5 cm	3 cm	0,054	18 kg	20	
EL-307	2'li Kayık Kase Orta / Fish Bowl Medium Size	28,5x16,5 cm	3,5 cm	0,063	23 kg	16	
EL-317	2'li Kayık Kase Orta (Sırlı) / Fish Bowl Medium Size (Glazed)	28,5x16,5 cm	3,5 cm	0,063	23 kg	16	
EL-308	Kayık Kase Büyük / Fish Bowl Big Size (One)	33x19 cm	4 cm	0,053	19 kg	18	
EL-318	Kayık Kase Büyük (Sırlı) / Fish Bowl Big Size (One) (Glazed)	33x19 cm	4 cm	0,053	19 kg	18	





Bardaklı çömlek şişelerde muhafaza edilen su neden serin ve sağlıklıdır?

Bardaklı çömlek şişenin en önemli özelliği, yüzeyinde küçük gözeneklere sahip olmasıdır. Bardaklı çömlek içindeki su, bu gözenekler sayesinde hafif hafif sızar. Dışarı sızan su, bardaklı çömlek şişenin yüzeyindeki ısıyı da alarak buharlaşır ve suyun sıcaklığını düşürür. Bir diğer özelliği; yine aynı gözenekler sayesinde suyu doğal filtreleme yaparak suyun içerisindeki zararlı maddelerin büyük bir bölümünü arındırır ve suyu daha lezzetli hale getirir.

“Why is the water stored in terra cotta bottle cool and healthy?”

The most important feature of the terra cotta bottle is having small pores on its surface. The water inside leaks slightly through these pores. Leaking water evaporates by taking the heat on the surface of the bottle and lowers the temperature of the water.

Another feature is; again by the same pores by filtering the water naturally and decontaminates most of the harmful substances in the water and makes the water more delicious..”



BARDAKLI SU ŞİŞESİ / TERRA COTTA BOTTLE WITH CUP

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçü Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-421	Bardaklı Su Şişesi / Terra Cotta Bottle with Cup	8 cm	24 cm	0,054	14,5 kg	10	8 682276 234215



Astarlı
Lined



TESTİ TIPALI KÜÇÜK
Clay Pitcher Small Size



TESTİ TIPALI ORTA
Clay Pitcher Medium Size



TESTİ TIPALI BÜYÜK
Clay Pitcher Big Size



TESTİ TIPALI / CLAY PITCHER STOPPERED

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-401	El Yapımı Testi Tıpalı Küçük / Clay Pitcher Stoppered-Handmade Small	-	23 cm	-	-	6	
EL-402	El Yapımı Testi Tıpalı Orta / Clay Pitcher Stoppered-Handmade Medium	-	29 cm	-	-	6	
EL-403	El Yapımı Testi Tıpalı Büyük / Clay Pitcher Stoppered-Handmade Big	-	35 cm	-	-	6	

www.elizicomlekleri.com

TESTİ KULPLU KÜÇÜK
Clay Pitcher Small Size



TESTİ KULPLU ORTA
Clay Pitcher Medium Size



TESTİ KULPLU BÜYÜK
Clay Pitcher Big Size



TESTİ KULPLU/ CLAY PITCHER WITH HANDLE

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-404	El Yapımı Testi Kulplu Küçük / Clay Pitcher With Handle-Handmade Small	-	23 cm	-	-	6	
EL-405	El Yapımı Testi Kulplu Orta / Clay Pitcher With Handle-Handmade Medium	-	29 cm	-	-	6	
EL-406	El Yapımı Testi Kulplu Büyük / Clay Pitcher With Handle-Handmade Big	-	35 cm	-	-	6	



Astarlı
Lined



TESTİ İBİKLİ KÜÇÜK
Clay Pitcher Small Size



TESTİ İBİKLİ ORTA
Clay Pitcher Medium Size



TESTİ İBİKLİ BÜYÜK
Clay Pitcher Big Size



TESTİ İBİKLİ / CLAY PITCHER

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-407	El Yapımı Testi İbikli Küçük / Clay Pitcher Handmade Small	-	23 cm	-	-	6	
EL-408	El Yapımı Testi İbikli Orta / Clay Pitcher Handmade Medium	-	29 cm	-	-	6	
EL-409	El Yapımı Testi İbikli Büyük / Clay Pitcher Handmade Big	-	35 cm	-	-	6	

www.elizicomlekleri.com

VAZO KÜÇÜK
Vase Small Size

23cm
Yükselik



VAZO ORTA
Vase Medium Size

29cm
Yükselik



VAZO BÜYÜK
Vase Big Size

35cm
Yükselik



VAZO / VASE

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Çap Diameter	Yükseklik Height	Koli Hacmi Box Volume	Koli Ağırlığı Box Weight	Koli İçi Adet Pieces in box	Barkod Barcode
EL-451	El Yapımı Vazo Küçük / Vase Handmade Small Size	-	23 cm	-	-	6	
EL-452	El Yapımı Vazo Orta / Vase Handmade Medium Size	-	29 cm	-	-	6	
EL-453	El Yapımı Vazo Büyük / Vase Handmade Big Size	-	35 cm	-	-	6	

Siz hayal edin, biz üretelim!

Siz söyleyin, biz yapalım

» Standart ürün gruplarının yanı sıra, ihtiyaçlarınıza uygun boyut ve renklerde özel ürünler de tasarlıyoruz.

» İsteddiğiniz ürünlerin ölçü ve diğer özelliklerini bize iletin, sizin için de üretelim.

You describe and we make it.

» In addition to the standart product groups, we also design special products in sizes and colors for your needs..

» Send us the size and other features of the products you desire, and we produce it for you.



ÜRÜN KULLANMA KILAVUZU
PRODUCT USER MANUAL



Ocakta Kullanılabilir / Use In The Stove

- Ürünlerimiz modern fırınlarda yüksek ısıda piştiği için tekrar fırınlamaya ihtiyaç yoktur.
- Çömleğinizin gözeneklerini doyurmak için ilk kullanımda yağı bir miktar fazla kullanmanız ürünün ömrünün uzamasına fayda sağlayacaktır.
- Yüksek ısıya dayanıklı özel kilden üretilen ELİZİ ÇÖMLEKLERİNİ fırında ve ocakta güvenle kullanabilirsiniz.
- Ocakta kullanacağınız çömleğinizi ilk olarak bir süre kısık ateşte ısıtıp, daha sonra ateşi arttırarak yemeğinizi pişirmeniz önerilir.

UYARI;

- Temizleme esnasında deterjan ve bulaşık teli kullanmayınız.
- Ani ısı değişikliğine maruz bırakmayınız.

Ocakta Kullanılabilir / Use In The Oven

- Since our products are cooked at high temperatures in modern ovens, so there is no need to re-bake.
- Using a little butter oil to fill the pores of the pot for the first use will prolong the life of the product.
- ELIZI Terra Cotta POTS produced from high temperature resistant special clay can safely use in oven and stove.

It is recommended firstly heat your pot on low heat for a while and then cook it by increasing the temperature.

WARNING;

- Do not use detergents or dish wire during cleaning.
- Do not subject to sudden temperature changes.

İLK KULLANIM ÖNCESİ

- 1- Toprak kabı kapağı da dahil olmak üzere iç ve dış yüzeylerini ılık su ile iyice yıkayınız ve kurulayınız.
- 2- Toprak kabı kapağı da dahil olmak üzere iç ve dış yüzeylerini yağlayın ve yağın emilmesini bekleyiniz.
- 3- Ürün üzerindeki yağ tamamen emildikten sonra ürünü soğuk fırına yerleştiriniz. Ürünü ani ısı farklılıklarına maruz bırakmayınız.
- 4- Toprak kabı, 180-200 °C derecede yaklaşık 1 saat boyunca fırında bekletiniz. Bu süreçte, ürün üzerindeki yağ nedeniyle geçici bir koku olabilir.
- 5- Ürünü soğuyana kadar oda sıcaklığında bekletiniz.
- 6- Bu aşamadan sonra ürünü ılık su ile tamamen yıkayıp kurulayınız.
- 7- Sırlanmış ürünler için herhangi bir yağlama ve ısıtma işlemi uygulamayınız.

BAKIM VE TEMİZLİK TALİMATI

- 1- Ürünü bol su ile yıkayınız.
- 2- Ürünlerin elde yıkanması tavsiye edilir. Temizlik işlemi için bulaşık deterjanı vb. kimyasal ürünler kullanmayınız. Bulaşık teli gibi ürünler ile temizlik yapılması tavsiye edilmez. Aksi takdirde ürünün yüzeyi çizilebilir. Ürünlerin temizliği için yumuşak yüzeyli (bulaşık süngeri gibi) materyaller kullanınız. Fırçalamaya gerek yoksa, ürünü su ile doldurup aşındırıcı olmayan bir ped veya fırça ile temizleyiniz.
- 3- Ürünü su ile temizlenemezse, temizlik işlemi için karbonat kullanabilirsiniz. Bunun için ürünü ıslatın, üzerine karbonat dökün, 15-20 dakika bekledikten sonra iyice ovun ve durulayınız. Derinlemesine bir yıkama için sirke de kullanabilirsiniz. Tamamen soğuk su dolu ürüne biraz beyaz sirke ekleyiniz. Daha sonra ürünü fırına yerleştiriniz ve sirkeli su dolu ürünü kaynatmak için fırını yavaş yavaş ısıtınız. Yarım saat sonra fırını kapatınız ve su dolu ürünü soğumasını bekleyiniz. Ardından ürünü bol su ile yıkayınız ve durulayınız. Toprak kapları eski usul kum veya kül ile de temizleyebilirsiniz.
- 4- Sırlanmamış tüm ürünleri havlu/bez ile silin ve kurumaya bırakın.
- 5- Ürünleri tamamen kurumadan ürün kutusuna veya mutfak dolabına yerleştirmeyiniz.
- 6- Ürünleri kuru ve havalandırılmış bir yerde ağzı açık şekilde muhafaza ediniz. Aksi takdirde ürünlerde bakteri, küf ve koku oluşabilir.

UYARILAR

- 1- Ürünün çatlamasını önlemek için ani ısı değişimlerine maruz bırakmayınız. Pişirme işlemine önce düşük ısı ile başlayınız ve ısıyı kademeli olarak arttırınız.
- 2- Sıcak toprak kabınızı soğuk yüzeylere bırakmayınız.
- 3- Ürünü ocakta kullanıyorsanız ocağın ısısını kademeli olarak arttırınız.
- 4- Ürünü sert darbelerle karşı koruyunuz.
- 5- Ürün induksiyonlu ocaklarda kullanım için uygun değildir.

BEFORE THE FIRST USE

- 1- Wash thoroughly with warm water, including both inner and outer surfaces, including the lid of the day pot, and dry.
- 2- Lubricate the inner and outer surfaces, including the lid of the day pot, and allow the oil to be absorbed.
- 3- After the oil on the product is completely absorbed, place the product in a cold oven. Do not expose the product to sudden temperature differences.
- 4- Place the day pot in the oven at 180-200°C for approximately 1 hour. During this time, there may be a temporary odor due to the oil in the product.
- 5- Leave the product to cool to room temperature.
- 6- After this step, wash the product thoroughly with warm water and dry it completely.
- 7- Do not apply any lubrication or heating process to glazed products.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

- 1- Wash thoroughly with warm water.
 - 2- It is recommended to hand wash the products. Do not use chemical products such as dishwashing detergent for cleaning. Cleaning with products such as dishwashing wire is not recommended. Otherwise, the surface of the product may be scratched. Use materials with a soft surface (such as a dish sponge) for cleaning the products. If scrubbing is necessary, fill the product with water and clean with a non-abrasive pad or brush.
 - 3- If the product cannot be cleaned with water, you can use baking soda for cleaning. To do this, wet the product, pour baking soda on it, wait 15-20 minutes, rub it well and rinse.
- You can also use vinegar for a deep wash. Add a little white vinegar to the product full of cold water. Then place the product in the oven and slowly heat the oven to boil the product full of water with vinegar. After half an hour, turn off the oven and allow the water-filled product to cool. Then wash the product with plenty of water.
- 4- Wipe off all non-glazed products with a towel/cloth and let them dry.
 - 5- Do not place the products in the product box or kitchen cabinet until they are completely dry.
 - 6- Store the products in a dry and ventilated place with the lid open. Otherwise, bacteria, mold, and odor may occur in the products.

WARNINGS

- 1- Do not expose the product to sudden temperature changes to prevent cracking. Start the cooking process with low heat and gradually increase the heat.
- 2- Do not place your hot clay pot on cold surfaces.
- 3- If you are using the product on the oven, increase the heat of the oven gradually.
- 4- Protect the product against hard impacts.
- 5- The product is not suitable for use on induction ovens.

إرشادات الاستخدام لأول مرة

1. الغسل والتجفيف: يُغسل الإناء الفخاري جيداً بماء دافئ، مع التأكد من تنظيف الأسطح الداخلية والخارجية والغطاء، ثم يُجفف تماماً.
2. التزييت: تُدهن الأسطح الداخلية والخارجية للإناء والغطاء بالزيت، ويترك الإناء لفترة كافية حتى يمتص الفخار الزيت بالكامل.
3. التسخين التدريجي: بعد امتصاص الزيت تماماً، يُوضع الإناء في فرن بارد يجب تجنب تعريض المنتج لتغيرات مفاجئة في درجات الحرارة.
4. المعالجة بالحرارة: يُترك الإناء في الفرن على درجة حرارة تتراوح بين 180-200 درجة مئوية لمدة ساعة تقريباً. (ملاحظة: قد تظهر رائحة مؤقتة خلال هذه العملية بسبب احتراق الزيت)
5. التبريد: يُخرج الإناء ويُترك في درجة حرارة الغرفة حتى يبرد تماماً.
6. التنظيف النهائي: بعد برودة الإناء، يُغسل بالماء الدافئ مرة أخرى ويُجفف جيداً. وبذلك يصبح جاهزاً للاستخدام.
7. تنبيه للمنتجات المطلية (المصقولة): بالنسبة للأواني الفخارية المطلية بطلاء (المقزز) أو "السراميك (المقرز)", فلا داعي لإجراء عمليات التزييت أو التسخين المذكورة أعلاه.

تعليمات العناية والتنظيف

1. تعليمات العناية والتنظيف
2. الغسل اليدوي: يُغسل المنتج بكميات وفيرة من الماء أو أي مواد كيميائية أخرى، كما يُنصح بعدم استخدام السلك النحاسي أو الليقة الخشنة لتفادي خدش السطح، استخدم مواد ناعمة (مثل إسفنج الأطباق)، وإذا لزم الأمر، املا الإناء بالماء واستخدم فرشاة ناعمة أو وسادة تنظيف غير كاشطة.
3. التنظيف العميق والطبيعي: إذا تعذر تنظيف المنتج بالماء وحده، يمكنك اتباع الطرق التالية:
 - بيكربونات الصوديوم: بلل الإناء ورش بيكربونات الصوديوم، اتركها لمدة 15-20 دقيقة، ثم افركها جيداً واشطفها.
 - الخل (لتنظيف المصقول): املا الإناء بالماء البارد وأضف القليل من الخل الأبيض. ضعه في الفرن وسخنه تدريجياً حتى يغلي الماء بعد نصف ساعة، أطفئ الفرن واترك الإناء يبرد تماماً، ثم اغسله بالماء الوفير.
 - الطرق التقليدية: يمكن أيضاً تنظيف الأواني الفخارية بالطرق القديمة باستخدام الرمل أو الرماد.
4. التجفيف: يجب مسح جميع المنتجات غير المطلية (المقرزة) بمنشفة أو قطعة قماش وتركها لتجف تماماً.
5. التخزين الصحيح: لا تضع المنتجات في صناديقها أو داخل خزائن المطبخ قبل أن تجف تماماً من الداخل والخارج.
6. التهوية: احفظ الأواني في مكان جاف وجيد التهوية مع ترك غطائها مفتوحة، وذلك لمنع تكون البكتيريا، العفن، أو الروائح الكريهة.

تحذيرات هامة

1. تجنب الصدمات الحرارية: لمنع تصدع المنتج، يجب عدم تعريضه لتغيرات مفاجئة في درجات الحرارة. ابدأ عملية الطهي دائماً بحرارة منخفضة ثم ارفعهما تدريجياً.
 2. الأسطح الباردة: لا تضع الإناء الفخاري وهو ساخن على سطح بارد (مثل الرخام أو الماء البارد): استخدم دائماً عازلاً حرارياً (قاعدة خشبية أو قماشية).
 3. الاستخدام على الموقد: في حال استخدام المنتج مباشرة على الموقد (الغاز)، يجب رفع درجة الحرارة بشكل تدريجي وبطيء.
 4. الحماية من الصدمات: يجب حماية المنتج من السقوط أو الارتطام بالأجسام الصلبة لتجنب الكسر.
- هذا المنتج غير مناسب (Induction) لمواقد التحريض (Induction hobs) للاستخدام على موقد الحث الكهرومغناطيسي.

www.elizicomlekleri.com



elizi

ömlekleri



Uslu ömlekçilik A.Ş

Fabrika:

Sanayi OSB Mah. EOSB 21 Sok. NO:31
Merkez/ELAZIĞ

+90 532 500 49 65

info@elizicomlekleri.com



www.elizicomlekleri.com



/elizicomlekleri.tr

/elizicomlekleri