

CAST IRON COOKWARE USE AND CARE

- Before use, wash your cast iron cookware by hand. You can use a small amount of soap if necessary.
- Before cleaning the cookware must be cooled completely. If needed, use a pan scraper for stuck on food. For stubborn food particles, simmer a little water for 3-5 minutes, then use a non-abrasive scraper after the pan has cooled.
- Dry promptly and thoroughly with a lint-free cloth or paper towel. If you notice any black residue, it's just seasoning and is perfectly fine.
- Rub a very light layer of cooking oil onto the surface of the cookware. Use a paper towel to wipe the surface until no oil remains.
-

CAST IRON COOKWARE RESEASONING

- To apply or restore your own layer of oil to the pan, first use warm soapy water and scrub with steel wool.
 - It is okay to use soap since you are preparing to re-season the pan. Scrub thoroughly the entire cooking surface of the pan.
 - Apply a very thin layer of cooking oil to the cookware inside and out. If using too much oil, your cookware may become sticky.
 - Place the cookware in the oven upside down on the top rack. Place a large aluminum foil on the bottom rack to catch any excess oil. Bake at 450-500 degrees F for one hour.
 - Remove and allow to cool. Repeat as necessary to achieve the classic black patina.
- CAUTION NEVER LEAVE AN EMPTY PAN, OR PAN WHICH HAS BOILED DRY, ON A HOT BURNER OR ELEMENT. DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES USE IN MICROWAVE. **WARNING: CAST IRON HANDLES GET HOT. TO AVOID INJURY ALWAYS USE PROTECTIVE MITTS AND TRIVETS.**

USO Y CUIDADO DE UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

- Antes de usar, lave a mano sus utensilios de cocina de hierro fundido. Puede usar una pequeña cantidad de jabón si es necesario.
- Antes de limpiar, los utensilios de cocina deben enfriarse por completo. Si es necesario, use un raspador de sartén para quitar la comida pegada. Para comida que no se despegue, caliente agua a fuego lento durante 3-5 minutos, luego use un raspador no abrasivo después de que el sartén se haya enfriado.
- Seque inmediatamente con un paño sin pelusa o una toalla de papel. Si nota algún residuo negro, está perfectamente bien.
- Frote una capa muy ligera de aceite de cocina sobre la superficie de los utensilios de cocina. Use una toalla de papel para limpiar la superficie hasta que no quede aceite.
-

COMO APLICAR CAPA DE ACEITE A LOS UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

- Para aplicar o restaurar su propia capa de aceite a él sartén, primero use agua tibia con jabón y frote con lana de acero.
 - Está bien usar jabón ya que se está preparando para volver a sazonar el sartén. Frote bien toda la superficie para cocinar del sartén.
 - Aplique una capa muy delgada de aceite de cocina a los utensilios de cocina por dentro y por fuera. Si usa demasiado aceite, sus utensilios de cocina pueden volverse pegajosos.
 - Coloque los utensilios de cocina en el horno boca abajo sobre la rejilla superior. Coloque una lámina de aluminio grande en la rejilla inferior para recoger el exceso de aceite. Hornee a 450-500 grados F durante una hora.
 - Remover y dejar enfriar. Repita según sea necesario para lograr la clásica pátina negra.
- PRECAUCIÓN, NUNCA DEJE EL SARTÉN VACÍO, O EL SARTÉN QUE HAYA HERVIDO EN SECO, SOBRE UN QUEMADOR O ELEMENTO CALIENTE. EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA USAR EN MICROONDAS. **ADVERTENCIA: LAS MANIJAS DE HIERRO FUNDIDO SE CALIENTAN. PARA EVITAR LESIONES SIEMPRE USE GUANTES DE COCINA Y TRÉBEDES.**

UTILISATION ET ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISINE EN FONTE

- Avant utilisation, lavez votre batterie de cuisine en fonte à la main. Vous pouvez utiliser une petite quantité de savon si nécessaire.
- Avant le nettoyage, les ustensiles de cuisine doivent être complètement refroidis. Si nécessaire, utilisez un grattoir pour poêle pour enlever les aliments coincés. Pour les aliments qui ne pèlent pas, chauffez l'eau à feu doux pendant 3 à 5 minutes, puis utilisez un grattoir non abrasif une fois la casserole refroidie.
- Séchez rapidement et soigneusement avec un chiffon non pelucheux ou une serviette en papier. Si vous remarquez un résidu noir, c'est parfaitement bien.
- Frottez une très légère couche d'huile de cuisson sur la surface de la casserole. Utilisez une serviette en papier pour essuyer la surface jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'huile.
-

COMMENT APPLIQUER UNE COUCHE D'HUILE SUR DES USTENSILES DE CUISSON EN FONTE

- Pour appliquer ou restaurer votre propre couche d'huile sur la casserole, utilisez d'abord de l'eau tiède avec du savon et frottez avec de la laine d'acier.
- Il est normal d'utiliser du savon puisque vous vous préparez à réassaisonner la poêle. Frottez soigneusement toute la surface de cuisson de la casserole.
- Appliquez une très fine couche d'huile de cuisson sur la casserole à l'intérieur et à l'extérieur. Si vous utilisez trop d'huile, votre batterie de cuisine peut devenir collante.

- Placez les ustensiles de cuisine dans le four à l'envers sur la grille supérieure. Placez une grande feuille d'aluminium sur la grille inférieure pour récupérer tout excès d'huile. Cuire au four à 450-500 degrés F pendant une heure.
- Retirer et laisser refroidir. Répétez au besoin pour obtenir la patine noire classique.

ATTENTION NE JAMAIS LAISSER UNE CASSEROLE VIDE, OU UNE CASSEROLE QUI A BOUILLI A SEC, SUR UN BRULEUR OU ELEMENT CHAUD. NE L'UTILISEZ EN AUCUN CAS AU MICRO-ONDES. **AVERTISSEMENT : LES POIGNÉES EN FONTE DEVIENNENT CHAUDES. POUR ÉVITER LES BLESSURES, UTILISEZ TOUJOURS DES GANT PROTECTEU ET DES DESSOUS DE PLAT.**