

Pre-Seasoned Cast Iron Cookware

Batterie De Cuisine En Fonte Préconditionnée

Kochgeschirr aus vorbehandeltem Gusseisen

Pentola in Ghisa Pre-stagionata

Batería De Cocina De Hierro Fundido Curado

Kookgerei van Voorbehandeld Gietijzer

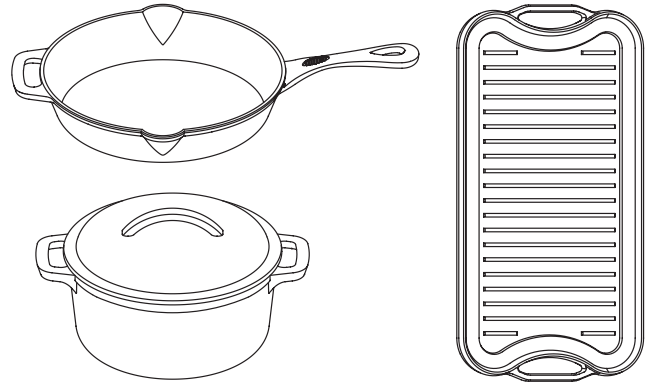
Impregnowane żeliwne naczynia kuchenne

Förbehandlade gjutjärnspannor

Önceden Yağ Kaplanmış Dökme Demir Pişirme Kabi

Panelas de ferro fundido pré-curadas

空焼き済み鑄鉄調理器具



B073Q8P6CQ, B073Q9GT4N, B074DF92HW, B074DFMR8K, B07GP87S39

EN

Cooking Surfaces

- Cast Iron cookware can be used on all cooking surfaces, including on the stovetop, in the oven, under the broiler, and on the grill. When using cast iron cookware on ceramic or glass topped cooking surfaces, avoid dragging the cookware across the surface as this can cause damage to the cooking surface. Always lift the cookware while moving it on these types of surfaces.

Before Use

- Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly.
- For best results, apply a small amount of vegetable oil to the cooking surface of the pan before each use. Allow the pan to properly pre-heat low to medium heat before cooking.
- Once the pan is properly pre-heated, it is ready for use. Note: Surface may be sticky upon first use.
- For superior cooking results, cook using medium heat.

Care Instructions

- Product is oven safe up to 500 °F (260 °C).
- Always select the burner that matches the size of the bottom of the pan in use.
- Always use oven mitts or pot holders while moving or removing the cookware from the stovetop or oven.
- Always place the cookware on a heat resistant surface when it is hot (trivet or cooling rack).
- Chipping or breaking may occur if dropped onto a hard surface.
- Use with heat-resistant silicone, plastic, or wooden utensils to avoid scratching the cooking surface.
- You should never cook tomatoes and other acidic foods in cast iron.
- The high acidity of these foods will strip the seasoning and result in discoloration and metallic-tasting food.

Cleaning Cast Iron

- After cooking, simply wipe clean using a stiff brush and hot water, rinse, and towel dry pan.

NOTICE Pan can also be dried by heating on low-heat over stovetop.

- Hand wash only. Harsh cleaning detergents should never be used in cleaning your cast iron cookware.
- Never wash in the dishwasher.
- In order to prevent rusting, towel dry immediately after use and apply a light coat of oil to the cooking surface while pan is still warm. Do not let cast iron cookware air dry.
- To remove stuck-on food, boil water in pan for a few minutes to loosen residue followed by a rinse and towel dry pan.

- Do not put cold water into the hot pan; this can cause the pan to crack or warp.
- Store cast iron cookware in a cool, dry place. It is recommended to store cookware with lid off to prevent rusting.

How To Re-Season

- If cooking surface starts to stick or surface is dull or gray in color, repeat the seasoning process:
 - Wash pan with hot, soapy water and a stiff brush. This is the only time soap is recommended for use. Rinse and towel dry completely.
 - Apply a thin, even coating of cooking oil to the cookware; inside and out.
 - Set oven temperature to 350 °F (177 °C) and place aluminum foil on bottom rack of the oven to catch any dripping.
 - Place cookware upside down on the top rack of the oven, and bake the cookware for at least one hour.
 - After one hour, turn the oven off and let cookware cool in the oven.
 - Once cooled, store cookware in a dry, cool place uncovered.

Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

FR

Surfaces De Cuisson

- La batterie de cuisine en fonte peut être utilisée sur toutes les surfaces de cuisson, y compris sur une plaque de cuisson, dans un four, sous un gril et sur un barbecue. Lorsque vous utilisez une batterie de cuisine en fonte sur des surfaces de cuisson recouvertes de céramique ou de verre, évitez de faire glisser les ustensiles de cuisine sur la surface, car cela est susceptible d'endommager la surface de cuisson. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous les déplacez sur ce type de surfaces.

Avant L'utilisation

- Avant la première utilisation, rincez les ustensiles à l'eau chaude, puis séchez-les complètement.
- Pour de meilleurs résultats, appliquez une faible quantité d'huile végétale sur la surface de cuisson de la poêle ou de la casserole avant chaque utilisation. Laissez la poêle ou la casserole préchauffer correctement à feu doux à moyen avant de faire cuire des aliments.

- Une fois que la poêle ou la casserole est correctement préchauffée, elle est alors prête à l'emploi. Remarque : La surface est susceptible de coller lors de la première utilisation.
- Pour une meilleure cuisson, utilisez une température de cuisson moyenne.

Instructions D'entretien

- Le produit peut aller au four jusqu'à 500 °F (260 °C).
- Sélectionnez toujours le brûleur qui correspond à la taille du fond de la poêle ou de la casserole utilisée.
- Utilisez toujours des gants de cuisson ou des maniques lorsque vous placez ou retirez un ustensile de cuisine de la plaque de cuisson ou du four.
- Placez toujours les ustensiles de cuisine sur une surface résistante à la chaleur lorsqu'ils sont chauds (trépied ou grille de refroidissement).
- Les ustensiles de cuisine sont susceptibles de s'ébrécher ou de se casser en cas de chute sur une surface dure.
- Utilisez la batterie de cuisine avec des ustensiles en silicone, en plastique ou en bois résistants à la chaleur, afin d'éviter de rayer la surface de cuisson.
- Vous ne devez jamais faire cuire de tomates ni tout autre aliment acide dans de la fonte.
- L'acidité excessive de ces aliments détériore le culottage et se traduit par une décoloration et une saveur métallique des aliments.

Nettoyage De La Fonte

- Après la cuisson, nettoyez simplement la poêle ou la casserole à l'aide d'une brosse rigide et à l'eau chaude, rincez, puis séchez-la à l'aide d'une serviette.

REMARQUE

La poêle ou la casserole peut également être séchée en la chauffant à feu doux sur une plaque de cuisson.

- Se lave exclusivement à la main. Ne jamais utiliser de détergents agressifs lors du nettoyage de votre batterie de cuisine en fonte.
- Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle.
- Afin de prévenir toute formation de rouille, séchez immédiatement les ustensiles à l'aide d'une serviette après utilisation, et appliquez une légère couche d'huile sur la surface de cuisson lorsque la poêle ou la casserole est encore chaude. Ne pas laisser des ustensiles de cuisine en fonte sécher à l'air.
- Pour retirer les résidus d'aliments récalcitrants, faites bouillir de l'eau dans la poêle ou la casserole pendant quelques minutes afin de ramollir les résidus, puis rincez et séchez la poêle ou la casserole à l'aide d'une serviette.
- Ne pas verser d'eau froide dans la poêle ou la casserole chaude, car cela est susceptible de fissurer ou de déformer la poêle ou la casserole.
- Rangez la batterie de cuisine en fonte dans un endroit frais et sec. Afin de prévenir toute formation de rouille, nous vous recommandons de ranger la batterie de cuisine en retirant les couvercles des ustensiles.

Comment Reconditionner

- Si la surface de cuisson commence à coller ou si la surface prend une couleur terne ou grise, répétez le processus de conditionnement :
 1. Nettoyez la poêle ou la casserole à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'une brosse rigide. Il s'agit du seul moment où l'utilisation du savon est recommandée. Rincez et séchez complètement les ustensiles à l'aide d'une serviette.
 2. Appliquez une fine couche homogène d'huile de cuisson sur les ustensiles de cuisine, à l'intérieur et à l'extérieur.
 3. Réglez la température du four sur 350 °F (177 °C) et placez un film aluminium sur la grille du bas du four afin de recueillir tout écoulement.

4. Placez l'ustensile de cuisine à l'envers sur la grille du haut du four, et faites cuire l'ustensile de cuisine pendant au moins une heure.
5. Au bout d'une heure, mettez le four hors tension et laissez refroidir l'ustensile de cuisine dans le four.
6. Une fois refroidi, rangez l'ustensile de cuisine dans un endroit sec et frais à découvert.

Vos avis et aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. N'hésitez pas à attribuer une note et à nous faire part de vos commentaires par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide concernant un produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page de contact du service client.

DE

Kochflächen

- Kochgeschirr aus Gusseisen kann auf allen Kochflächen verwendet werden, z. B. auf einem Kochfeld, im Ofen und auf dem Grill. Wenn Sie Kochgeschirr aus Gusseisen auf Keramik- oder Glasoberflächen verwenden, vermeiden Sie, das Kochgeschirr über die Oberfläche zu ziehen, da dies die Kochfläche beschädigen kann. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf solchen Oberflächen bewegen.

Vor der Verwendung

- Vor der ersten Verwendung mit heißem Wasser spülen und gründlich trocknen.
- Für beste Ergebnisse tragen Sie vor jeder Verwendung eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Kochfläche der Pfanne auf. Heizen Sie die Pfanne vor dem Kochen auf niedrige bis mittlere Hitze vor.
- Sobald die Pfanne richtig vorgeheizt ist, ist sie einsatzbereit. Hinweis: Die Oberfläche kann beim ersten Gebrauch klebrig sein.
- Für beste Kochergebnisse bei mittlerer Hitze kochen.

Pflegehinweise

- Das Produkt kann bei Temperaturen von bis zu 500 °F (260 °C) in einem Backofen verwendet werden.
- Wählen Sie immer die Kochfläche aus, die der Größe der Unterseite der verwendeten Pfanne entspricht.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Kochgeschirr auf den Herd oder in den Ofen stellen bzw. entfernen.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr immer auf eine hitzebeständige Oberfläche (Untersetzer oder Kühlgitter).
- Das Produkt kann absplittern oder zerbrechen, wenn es auf eine harte Oberfläche fällt.
- Verwenden Sie hitzebeständige Kochutensilien aus Silikon, Kunststoff oder Holz, um ein Zerkratzen der Kochfläche zu vermeiden.
- Sie sollten niemals Tomaten und andere säurehaltige Lebensmittel in gusseisernen Kochutensilien zubereiten.
- Der hohe Säuregehalt dieser Lebensmittel löst die eingebrannte Schicht ab und verursacht Verfärbungen und metallisch schmeckende Speisen.

Reinigung von Gusseisen

- Wischen Sie die Pfanne nach dem Kochen einfach mit einer festen Bürste und heißem Wasser ab. Spülen Sie sie danach ab und trocknen Sie sie mit einem Tuch.

HINWEIS

Die Pfanne kann auch durch Erhitzen auf niedriger Hitze am Kochfeld getrocknet werden.

- Nur von Hand waschen. Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel zur Reinigung Ihres gusseisernen Kochgeschirrs.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Um Rostbildung zu vermeiden, trocknen Sie die Pfanne sofort nach der Verwendung mit einem Tuch ab. Tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Kochfläche auf, solange die Pfanne noch warm ist. Lassen Sie Kochgeschirr aus Gusseisen NICHT an der Luft trocknen.
- Um anhaftende Lebensmittel zu entfernen, lassen Sie für einige Minuten Wasser in der Pfanne kochen, um die Rückstände zu lösen. Spülen Sie die Pfanne ab und trocknen Sie sie danach mit einem Tuch.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Pfanne; dies kann zu Rissen oder Verformungen an der Pfanne führen.
- Bewahren Sie Kochgeschirr aus Gusseisen an einem kühlen, trockenen Ort auf. Wir empfehlen, Kochgeschirr ohne aufgesetzten Deckel zu lagern, um Rostbildung zu vermeiden.

Erneutes Einbrennen

- Wenn die Kochfläche klebrig wird oder die Oberfläche matt oder grau ist, wiederholen Sie den Vorgang des Einbrennens:
 1. Waschen Sie die Pfanne mit heißem Seifenwasser und einer festen Bürste. Dies ist die einzige Gelegenheit, bei der Spülmittel empfohlen wird. Spülen Sie die Pfanne ab. Trocknen Sie sie mit einem Tuch vollständig ab.
 2. Tragen Sie eine dünne, gleichmäßige Schicht Speiseöl auf die Innen- und Außenseite des Kochgeschirrs auf.
 3. Stellen Sie die Ofentemperatur auf 350 °F (177 °C) ein. Legen Sie Aluminiumfolie auf den unteren Rost des Backofens, um eventuelle Tropfen aufzufangen.
 4. Stellen Sie das Kochgeschirr kopfüber auf den obersten Rost des Backofens. Lassen Sie das Kochgeschirr mindestens eine Stunde lang einbrennen.
 5. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus. Lassen Sie das Kochgeschirr im Backofen abkühlen.
 6. Bewahren Sie das Kochgeschirr nach dem Abkühlen an einem trockenen, kühlen Ort und ohne aufgesetzten Deckel auf.

Feedback und Hilfe

Wir würden uns sehr über Ihr Feedback freuen. Bitte denken Sie daran, eine Bewertung und Rezension zu Ihren Bestellungen zu hinterlassen. Loggen Sie sich in Ihr Konto ein und navigieren Sie zur Seite „Kundenservice / Kontakt“, falls Sie Hilfe zu Ihrem Produkt benötigen.

IT

Superfici Di Cottura

- La pentola in ghisa può essere utilizzata su tutte le superfici di cottura, compresi fornelli, forno, sotto la griglia e sul barbecue. Se si utilizza la pentola in ghisa su superfici di cottura rivestite in vetro o ceramica, evitare di trascinare la stessa su tali superfici in quanto potrebbe danneggiarle. Sollevare sempre la pentola per spostarla su questo tipo di superfici.

Prima Dell'uso

- Prima del primo utilizzo, risciacquare con acqua calda e asciugare accuratamente.
- Per risultati ottimali, applicare una piccola quantità di olio vegetale sulla superficie di cottura della pentola prima di ogni utilizzo. Consentire alla pentola di pre-riscaldarsi adeguatamente a calore medio-basso prima della cottura.
- Una volta correttamente pre-riscaldata, la pentola è pronta per l'uso. Nota: la superficie potrebbe essere appiccicosa al primo utilizzo.
- Per risultati di cottura superiori, cuocere a calore medio.

Istruzioni Per La Cura

- Il prodotto è utilizzabile in forno fino a 500 °F (260 °C).
- Selezionare sempre il fornello di dimensioni corrispondenti al fondo della pentola.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine per spostare o rimuovere la pentola su e da fornelli o forni.

- Posizionare sempre la pentola calda su una superficie resistente al calore (griglia o gratella).
- La caduta su una superficie dura potrebbe scheggiare o rompere il prodotto.
- Usare con utensili resistenti al calore in silicone, plastica o legno per evitare di graffiare la superficie di cottura.
- Non è mai opportuno cuocere pomodori e altri alimenti acidi su una superficie in ghisa.
- L'elevata acidità di questi alimenti comprometterà la stagionatura provocando uno scolorimento del prodotto e un sapore metallico negli alimenti.

Pulizia Della Ghisa

- Dopo la cottura, pulire semplicemente con una spazzola rigida e dell'acqua calda, risciacquare e asciugare con un panno.

NOTA

La pentola può anche essere asciugata lasciandola scaldare a fuoco basso su un fornello.

- Lavare solo a mano. Non utilizzare mai detergenti aggressivi per pulire la pentola in ghisa.
- Non lavare mai in lavastoviglie.
- Per prevenire l'ossidazione, asciugare con un panno immediatamente dopo l'uso e applicare un leggero strato d'olio sulla superficie di cottura mentre la pentola è ancora tiepida. NON lasciare che la pentola in ghisa si asciughi all'aria.
- Per rimuovere il cibo incrostato, bollire dell'acqua per alcuni minuti all'interno della pentola, così da sciogliere i residui e consentire di risciacquare e quindi asciugare con un panno la pentola stessa.
- Non versare acqua fredda nella pentola calda, poiché il prodotto potrebbe rompersi o deformarsi.
- Conservare la pentola in ghisa in un luogo fresco e asciutto. Si consiglia di conservare la pentola senza coperchio per evitare l'ossidazione.

Come Ristagionare

- Se la superficie di cottura inizia ad attaccare o è opaca o grigia, ripetere il processo di stagionatura:
 1. Lavare la pentola con acqua saponata calda e una spazzola rigida. Questo è l'unico caso in cui si consiglia di utilizzare del sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno.
 2. Applicare un leggero e uniforme strato di olio di cottura sulla pentola, fuori e dentro.
 3. Impostare il forno a 350 °F (177 °C) e posizionare un foglio di alluminio sul ripiano inferiore dello stesso per raccogliere eventuali gocciolamenti.
 4. Posizionare la pentola sottosopra sul ripiano superiore del forno, quindi lasciar cuocere per almeno un'ora.
 5. Dopo un'ora, spegnere il forno e lasciare che la pentola si raffreddi al suo interno.
 6. Una volta raffreddata, riporre la pentola in un luogo fresco e asciutto, senza coperchio.

Feedback e aiuto

Ci piacerebbe ricevere il tuo feedback. Ti invitiamo a lasciare una valutazione e una recensione sui tuoi ordini di acquisto. Se hai bisogno di aiuto in merito al tuo prodotto, accedi al tuo account e vai al servizio clienti o alla pagina Contattaci.

ES

Superficies De Cocción

- La batería de hierro fundido se puede utilizar en todas las superficies de cocción, incluso en la estufa, en el horno, en el asador o en la parrilla. Al usar baterías de hierro fundido en superficies de cocción con encimera de cristal o cerámica, evite arrastrar la batería por la superficie ya que esto podría dañarla. Levante siempre la batería al moverla en este tipo de superficies.

Antes Del Uso

- Antes del primer uso, lávela con agua caliente y séquela completamente.
- Para unos mejores resultados, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a la superficie de cocción de la cazuela antes de cada uso. Deje precalentarla correctamente a una temperatura media-baja antes de cocinar.
- Una vez precalentada correctamente, ya está lista para ser usada. Nota: La superficie puede ser pegajosa durante el primer uso.
- Para obtener unos excelentes resultados de cocción, aplique calor medio.

Instrucciones De Cuidado

- El producto es apto para el horno hasta los 500 °F (260 °C).
- Seleccione siempre el quemador cuyo tamaño coincida con la parte inferior de la cazuela que se va a usar.
- Utilice siempre guantes para horno o agarraderos para mover o retirar la cazuela del fogón o del horno.
- Coloque siempre la cazuela caliente encima de una superficie resistente al calor (un reposaollas o una rejilla).
- Si cae encima de una superficie dura, puede agrietarse o romperse.
- Utilice utensilios de silicona, plástico o madera, resistentes al calor, para evitar arañar la superficie de cocción.
- Nunca deberías cocinar tomates u otros alimentos ácidos en hierro fundido.
- La acidez alta de estos alimentos eliminará el curado y como resultado, provocará la decoloración y una comida con sabor metálico.

Limpieza Del Hierro Fundido

- Después de cocinar, simplemente limpie con un cepillo duro y agua caliente, enjuague y seque con un trapo.

NOTA

La cazuela también se puede secar calentándola en un fogón con fuego bajo.

- Lavar solo a mano. Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos para limpiar la batería de hierro fundido.
- No apto para lavavajillas.
- Para evitar la oxidación, seque inmediatamente con un trapo después del uso y aplique una ligera capa de aceite a la superficie de cocción mientras la cazuela aún esté un poco caliente. NO deje secar la cazuela al aire.
- Para eliminar los alimentos adheridos, hierva agua en la cazuela durante unos minutos para soltar los residuos, luego enjuague y seque con un trapo.
- No ponga agua fría en la cazuela caliente ya que se podría romper o agrietar.
- Guarde la batería de hierro fundido en un lugar fresco y seco. Es recomendable guardar las piezas de la batería sin la tapa para evitar la oxidación.

Cómo Volver a Curar

- Si la superficie de cocción empieza a ser pegajosa u opaca o empieza a volverse gris, repita el proceso de curado:
 1. Limpie la cazuela con agua caliente, jabón y un cepillo duro. Es la única vez que se recomienda el uso de jabón. Enjuague y seque con un paño completamente.
 2. Aplique una capa fina y uniforme de aceite de cocción a la cazuela; por dentro y por fuera.
 3. Ajuste la temperatura del horno a 350 °F (177 °C) y coloque una hoja de aluminio en la bandeja inferior del horno para atrapar cualquier goteo.
 4. Coloque la cazuela al revés sobre la rejilla superior del horno y hornéela durante al menos una hora.
 5. Al cabo de una hora, apague el horno y déjela enfriar dentro.
 6. Una vez enfriada, guárdela en un lugar fresco, seco y sin tapar.

Comentarios y ayuda

Nos encantaría conocer tu opinión. Anímate a valorar y comentar tus órdenes de compra. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y ve a la página de "Servicio de atención al cliente" / "Contacto".

NL

Kookvlakken

- Kookgerei van gietijzer kan op alle kookvlakken worden gebruikt, zoals een kookfornuis, in de oven, onder de grill en op de barbecue. Wanneer kookgerei van gietijzer op een keramisch of glazen kookvlak wordt gebruikt, schuif het niet over het oppervlak om beschadiging van het kookvlak te vermijden. Til het kookgerei altijd op wanneer u het op dit soort oppervlakken wilt verplaatsten.

Voor gebruik

- Voor ingebruikname, spoel met heet water schoon en veeg grondig droog.
- Voor het beste resultaat, breng voor elk gebruik een beetje spijsolie aan op het kookoppervlak van de pan. Verwarm de pan eerst met een lage tot medium warmte voor voordat u begint met koken.
- Wanneer de pan voldoende is voorverwarmd is deze klaar voor gebruik. Opmerking: Het oppervlak kan bij ingebruikname kleverig aanvoelen.
- Voor de beste prestaties, kook met een medium warmte.

Onderhoudsinstructies

- Het product is ovenvast tot 500 °F (260 °C).
- Selecteer altijd de brander die het best overeenstemt met de grootte van de bodem van de pan.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen tijdens het verplaatsen of verwijderen van het kookgerei van het fornuis of de oven.
- Plaats heet kookgerei altijd op een hittebestendig oppervlak (bijv. een onderzetter of koelrek).
- Het kookgerei kan barsten of breken wanneer het op een harde ondergrond valt.
- Gebruik hittebestendig keukengerei van silicone, kunststof of hout om krassen op het kookoppervlak te vermijden.
- U mag tomaten en ander zuur voedsel nooit in een gietijzeren pan koken.
- De hoge zuurgraad van deze voedingsmiddelen verwijdert de ingebrande laag en leidt tot verkleuring en metaalsmaak van voedingsmiddelen.

Kookgerei van gietijzer reinigen

- Na het koken, veeg de pan schoon met een harde borstel en heet water, spoel schoon en veeg dan droog.

OPMERKING

De pan kan tevens worden gedroogd door het met een lage warmte op een fornuis te verwarmen.

- Was alleen met de hand. Maak nooit kookgerei uit gietijzer schoon met een agressief afwasmiddel.
- Stop het nooit in de vaatwasmachine.
- Om roestvorming te vermijden, veeg de pan na gebruik onmiddellijk schoon en breng een dun laagje olie op het kookoppervlak aan terwijl de pan nog warm is. Laat kookgerei van gietijzer NIET aan de lucht drogen.
- Om aangekoekte etensresten te verwijderen, kook enkele minuten water in de pan om de etensresten los te maken, spoel dan schoon en veeg grondig droog.
- Doe geen koud water in de hete pan, de pan kan barsten of vervormd raken.
- Berg kookgerei van gietijzer op in een koele en droge ruimte. Het wordt aanbevolen om het kookgerei zonder deksel op te bergen om roestvorming te vermijden.

Het kookgerei opnieuw behandelen

- Als het kookgerei kleverig begint aan te voelen of het oppervlak is dof of grijs van kleur, voer een behandeling uit:
 - Was de pan in een heet sopje en een harde borstel. Dit is de enige keer dat het gebruik van afwasmiddel wordt aanbevolen. Spoel schoon en veeg vervolgens grondig droog.
 - Breng een dun en gelijkmatig laagje spijsolie op het kookgerei aan, zowel aan de binnen- als buitenkant.
 - Stel de temperatuur van de oven in op 350 °F (177 °C) en leg een laag aluminiumfolie op het onderste rek van de oven om eventueel gedruppel op te vangen.
 - Plaats het kookgerei ondersteboven op het bovenste rek van de oven en bak het kookgerei gedurende minstens één uur.
 - Na één uur, zet de oven uit en laat het kookgerei in de oven afkoelen.
 - Wanneer afgekoeld, berg het kookgerei, zonder deksel, op in een droge en koele ruimte.

Feedback en hulp

Graag ontvangen wij jouw feedback. Overweeg om een beoordeling en recensie achter te laten via je aankooporders. Als je hulp nodig hebt met je product, meld je dan aan bij je account en navigeer naar de klantenservice-/contactpagina.

PL

Powierzchnie do gotowania

- Żeliwne naczynia kuchenne mogą być używane na wszystkich powierzchniach do gotowania, w tym na płycie kuchennej, w piekarniku, pod opiekaczem i na grillu. Podczas używania żeliwnych naczyń kuchennych na powierzchniach ceramicznych lub szklanych nie przeciągaj naczynia po powierzchni, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie. Aby zmienić umiejscowienie naczynia na tego typu powierzchni, zawsze je unoś.

Przed użyciem

- Przed pierwszym użyciem optucz naczynie gorącą wodą i dokładnie wysusz.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed każdym użyciem nanieś niewielką ilość oleju roślinnego na powierzchnię naczynia. Przed gotowaniem nagrzej odpowiednio naczynie na małym lub średnim ogniu.
- Po odpowiednim nagrzeniu jest ono gotowe do użycia. Uwaga: Przy pierwszym użyciu powierzchnia może być lepka.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj na średnim ogniu.

Instrukcje dotyczące pielęgnacji

- Produkt może być używany w piekarniku w temperaturze do 260°C (500°F).
- Zawsze wybieraj palnik, który pasuje do rozmiaru dna używanego naczynia.
- Podczas przenoszenia naczyń, zdejmowania ich z płyty kuchennej lub wyjmowania z piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Gdy naczynie jest gorące, zawsze umieszczaj je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę (np. podstawce lub kratce do studzenia).
- W przypadku upuszczenia na twardą powierzchnię może dojść do wyszczerbienia lub pęknięcia.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni do gotowania, używaj żaroodpornych przyborów silikonowych, plastikowych lub drewnianych.
- Nigdy nie gotuj w żeliwnych naczyniach kuchennych pomidorów ani innych kwaśnych potraw.
- Wysoka kwasowość potraw pozbawia powierzchnię impregnatu, powodując przebarwienia i metaliczny posmak.

Czyszczenie żeliwa

- Po zakończeniu gotowania po prostu wyczyść naczynie sztywną szczotką i gorącą wodą, a następnie optucz i osusz ręcznikiem.

UWAGA

Naczynie można również osuszyć, podgrzewając je na małym ogniu na płycie kuchennej.

- Tylko do mycia ręcznego. Do czyszczenia naczyń żeliwnych nigdy nie używaj silnych detergentów.
- Nigdy nie myj naczyń żeliwnych w zmywarce.
- Aby zapobiec rdzewieniu, osusz naczynie ręcznikiem natychmiast po użyciu i nałóż cienką warstwę oleju na powierzchnię do gotowania, gdy naczynie jest jeszcze ciepłe. Nie dopuść do wyschnięcia żeliwnych naczyń kuchennych na powietrzu.
- Aby usunąć jedzenie, które przywarło, gotuj wodę w naczyniu przez kilka minut, aby resztki jedzenia się odkleiły, a następnie optucz i osusz naczynie ręcznikiem.
- Nie wlewaj zimnej wody do gorącego naczynia, ponieważ może to spowodować jego pęknięcie lub wypaczenie.
- Żeliwne naczynia kuchenne należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Aby zapobiec rdzewieniu, zaleca się przechowywanie naczyń ze zdjętą pokrywką.

Jak ponownie zaimpregnować naczynie

- Jeśli powierzchnia do gotowania stanie się matowa lub szara albo zaczniesz do niej przywierać jedzenie, należy powtórzyć proces impregnacji:
 - Umyj naczynie sztywną szczotką i gorącą wodą z mydłem. Jest to jedyny moment, w którym zaleca się stosowanie mydła. Całkowicie optucz naczynie i osusz je ręcznikiem.
 - Nanieś cienką, równomierną warstwę oleju kuchennego na wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie naczynia.
 - Ustaw temperaturę piekarnika na 177°C (350°) i umieść na dolnej półce piekarnika folię aluminiową w celu ochrony przed kapieniem.
 - Umieść naczynie do góry dnem na górnej półce piekarnika i piecz przez co najmniej godzinę.
 - Po godzinie wyłącz piekarnik i pozostaw naczynie do ostygnięcia w piekarniku.
 - Po ostygnięciu przechowuj naczynie bez pokrywki w suchym, chłodnym miejscu.

Opinie i pomoc

Chcielibyśmy poznać Twoją opinię. Zachęcamy do pozostawienia oceny i recenzji. Można to zrobić w sekcji zamówień. Jeśli potrzebujesz pomocy dotyczącej produktu, zaloguj się na konto, a następnie przejdź na stronę „Dział Obsługi Klienta” lub „Skontaktuj się z nami”.

SV

Matlagningsytor

- Gjutjärns pannor kan användas på alla matlagningsytor, till exempel på spishällen, i ugnen och på grillen. När du använder gjutjärns pannor på keramik- eller glasytor ska du undvika att dra pannan över ytan eftersom det kan orsaka skador. Lyft alltid pannan när du flyttar den på dessa typer av ytor.

Före användning

- Skölj med varmt vatten före första användningen och torka noggrant.
- För bästa resultat, applicera en liten mängd vegetabilisk olja på pannans matlagningsyta före varje användning. Låt pannan förvärmas ordentligt på låg till medelhög värme före tillagningen.
- När pannan är ordentligt förvärmad är den klar att användas. Obs! Ytan kan vara klabbig vid första användningen.
- Tillaga på medelhög värme för bästa resultat.

Skötselråd

- Produkten är ugnssäker upp till 500 °F (260 °C).

- Välj alltid den platta som passar till storleken på botten på den panna som används.
- Använd alltid grytlappar eller grytunderlägg när du flyttar eller tar bort pannan från spishällen eller ugnen.
- Placera alltid pannan på en värmeständig yta när den är varm (grytunderlägg eller kylgaller).
- Om den tappas på en hård yta kan det uppstå sprickor eller skador.
- För att undvika repor på matlagningssytan ska du använda värmeständiga redskap av silikon, plast eller trä.
- Du bör aldrig tillaga tomater och andra sura livsmedel i gjutjärnspannor.
- Den höga syrahalten i dessa livsmedel avlägsnar den behandlade ytan och resulterar i missfärgning och metallsmakande mat.

Rengöring av gjutjärn

- Efter matlagningen rengör du med en diskborste och varmt vatten, sköljer och handdukstorkar pannan.

ANMÄRKNING

Pannan kan också torkas genom uppvärmning på låg värme på spishällen.

- Endast handdisk. Starka rengöringsmedel får aldrig användas vid rengöring av gjutjärnspannor.
- Får aldrig diskas i diskmaskin.
- För att förhindra rost ska du handdukstorka omedelbart efter användning och applicera ett tunt lager olja på matlagningssytan medan pannan fortfarande är varm. Låt inte gjutjärnspannan lufttorka.
- Koka upp vatten i pannan i några minuter för att lossa fastbränd mat, skölj sedan och torka pannan med en handduk.
- Håll inte kallt vatten i den heta pannan eftersom det kan leda till att pannan spricker eller blir skev.
- Förvara gjutjärnspannan på en sval, torr plats. Det rekommenderas att förvara pannan utan lock för att förhindra rost.

Så här behandlar du den igen

- Om maten börjar fastna eller ytan är matt eller grå i färgen upprepar du behandlingsprocessen:
 1. Rengör pannan med varmt vatten med diskmedel och en diskborste. Diskmedel rekommenderas endast för den här behandlingen, inte annars. Skölj och handdukstorka helt.
 2. Applicera ett tunt, jämnt lager matolja i pannan, både på insidan och utsidan.
 3. Ställ in ugnstemperaturen på 350 °F (177 °C) och placera aluminiumfolie på ugnens nedre galler för att fånga upp eventuella droppar.
 4. Placera pannan upp och ner på ugnens övre galler och låt den stå i ugnen i minst en timme.
 5. Stänga av ugnen efter en timme och låt pannan svalna i ugnen.
 6. Förvara pannan utan lock på en torr och sval plats när de har svalnat.

Återkoppling och hjälp

Vi vill gärna höra dina åsikter. Lämna gärna betyg och omdömen när du handlar från oss. Om du behöver hjälp med en produkt du har köpt loggar du in på ditt konto och går till sidan Kundtjänst.

TR

Pişirme Yüzeyleri

- Dökme Demir pişirme kabı; ocak, fırın, kuzine ve ızgara dâhil tüm pişirme yüzeylerinde kullanılabilir. Seramik veya cam kaplı pişirme yüzeylerinde dökme demir pişirme kabını kullanırken, pişirme yüzeyine zarar verebileceğinden pişirme kabını yüzeyde sürüklemeyin. Bu tür yüzeylerde pişirme kabını daima kaldırarak hareket ettirin.

Kullanmadan Önce

- İlk kullanımdan önce sıcak suyla durulayıp iyice kurulayın.
- En iyi sonucu almak için her kullanımdan önce tavanın pişirme yüzeyine az miktarda bitkisel yağ sürün. Pişirmeden önce tavanın düşük iletken ateşte uygun şekilde önceden ısınmasını bekleyin.
- Tava uygun şekilde önceden ısıtıldıktan sonra kullanıma hazır olur. Not: İlk kullanım sırasında yüzeyi yapışabilir.
- Pişirirken en iyi sonucu almak için orta ateşte kullanın.

Bakım Talimatları

- Ürün, sıcaklığı en fazla 260 °C olan fırında güvenle kullanılabilir.
- Daima, kullandığınız tavanın tabanına uygun büyüklükte ocak gözünü tercih edin.
- Pişirme kabını ocakta veya fırında hareket ettirirken ya da ocaktan veya fırından alırken daima fırın eldiveni ya da tencere tutacağı kullanın.
- Sıcak pişirme kabını her zaman ısıya dayanıklı yüzeye (nihale veya soğutma ızgarası) koyun.
- Sert bir yüzeye düştüğünde kırılabilir veya kaplaması dökülebilir.
- Pişirme yüzeyini çizmemek için ısıya dayanıklı silikon, plastik veya ahşap mutfak gereçleriyle birlikte kullanın.
- Domatesleri ve diğer asitli yiyecekleri asla dökme demirde pişirmemelisiniz.
- Bu yiyecekler yüksek düzeyde asitli olduğundan yağ kaplama kalker ve yiyeceklerde renk değişimi ve metal tadı ortaya çıkar.

Dökme Demiri Temizleme

- Pişirme işleminden sonra pişirme kabını sert fırça ve sıcak su kullanarak temizleyin, durulayın ve havluyla kurulayın.

ÖNEMLİ BİLGİ

Tava, ocak üzerinde düşük ısıda ısıtılarak da kurutulabilir.

- Sadece elde yıkayın. Dökme demir pişirme kabını temizlerken asla sert temizlik deterjanlarını kullanmayın.
- Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Paslanmayı önlemek için tavayı kullandıktan hemen sonra havluyla kurulayın ve tava hâlâ sıcakken pişirme yüzeyine ince bir kat yağ sürün. Dökme demir pişirme kabını hava üfleyicilerle kurutmayın.
- Yapışan yiyeceklerin kalıntısını yumuşatmak için tavada birkaç dakika su kaynatın ve ardından tavayı durulayarak havluyla kurulayın.
- Sıcak tavaya soğuk su koymayın. Aksi takdirde tava çatlayabilir veya bükülebilir.
- Dökme demir pişirme kabını serin ve kuru bir yerde saklayın. Paslanmayı önlemek için pişirme kabını kapağı kapalı şekilde saklamanız önerilir.

Yeniden Yağlama Nasıl Yapılır?

- Pişirme yüzeyi yapışmaya başlarsa veya yüzeyin rengi donuk ya da gri ise yağlama işlemini tekrarlayın:
 1. Tavayı sıcak, sabunlu su ve sert bir fırça ile yıkayın. Yalnızca bu işlem için sabunun kullanılması tavsiye edilir. Durulayıp havluyla iyice kurulayın.
 2. Pişirme kabının içine ve dışına ince, eşit bir kat yemeklik yağ sürün.
 3. Fırın sıcaklığını 177 °C'ye ayarlayın ve damlayan yemek sularını yakalamak için fırının alt rafına alüminyum folyo yerleştirin.
 4. Pişirme kabını fırının üst rafına baş aşağı yerleştirerek en az bir saat pişirin.
 5. Bir saat sonra fırını kapatarak pişirme kabını fırında soğumaya bırakın.
 6. Soğuduktan sonra pişirme kabını üstü açık, kuru ve serin bir yerde saklayın.

Geri Bildirim ve Yardım

Görüşlerinizi almak isteriz. Lütfen satın alma siparişlerinizle ilgili bir değerlendirme ve yorum bırakın. Ürününüzle ilgili yardıma ihtiyacınız varsa hesabınızda oturum açın ve müşteri hizmetleri veya bize ulaşın sayfasına gidin.

PT-BR

Superfícies de cozimento

- As panelas de ferro fundido podem ser usadas em todas as superfícies de cozimento, inclusive no fogão, no forno, na grelha e no grill. Ao usar panelas de ferro fundido em superfícies de cozimento com cobertura de cerâmica ou vidro, evite arrastar a panela pela superfície, pois isso pode danificar a superfície de cozimento. Sempre levante a panela ao movê-la em superfícies desses tipos.

Antes de usar

- Antes da primeira utilização, enxágue com água quente e seque bem.
- Para obter resultados melhores, aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal na superfície de cozimento da panela antes de cada uso. Antes de usá-la para cozinhar, deixe a panela pré-aquecer adequadamente em fogo baixo a médio.
- Quando estiver devidamente pré-aquecida, a panela estará pronta para uso. Observação: a superfície pode ficar pegajosa na primeira utilização.
- Para obter os melhores resultados de cozimento, cozinhe em fogo médio.

Instruções de cuidados

- É seguro usar o produto no forno a até 500 °F (260 °C).
- Sempre selecione um queimador compatível com o tamanho do fundo da panela em uso.
- Sempre use luvas para forno ou seguradores de panelas ao mover ou remover as panelas do fogão ou do forno.
- Sempre coloque a panela sobre uma superfície resistente ao calor quando estiver quente (tripé ou suporte para resfriamento).
- Se cair em uma superfície dura, a panela poderá lascas ou quebrar.
- Use com utensílios de silicone, plástico ou madeira resistentes ao calor para evitar arranhar a superfície de cozimento.
- Nunca cozinhe tomates e outros alimentos ácidos em ferro fundido.
- A alta acidez desses alimentos retira o revestimento, causando descoloração da panela e sabor metálico nos alimentos.

Limpeza do ferro fundido

- Depois de cozinhar, basta limpar com uma escova dura e água quente, enxaguar e secar a panela com um pano.

AVISO

Também é possível secar a panela aquecendo-a em fogo baixo no fogão.

- Lave somente à mão. Nunca devem ser usados detergentes de limpeza agressivos na limpeza de utensílios de cozinha de ferro fundido.
- Nunca lave na lava-louças.
- Para evitar ferrugem, seque com um pano imediatamente após o uso e aplique uma leve camada de óleo na superfície de cozimento enquanto a panela ainda estiver quente. Não deixe as panelas de ferro fundido secarem ao ar.
- Para remover alimentos presos, ferva água na panela por alguns minutos para soltar os resíduos. Depois, enxágue e seque a panela com um pano.
- Não coloque água fria na panela quente, pois isso pode fazer com que ela se quebre ou se deforme.

- Guarde as panelas de ferro fundido em um local fresco e seco. Recomenda-se guardar as panelas sem a tampa para evitar ferrugem.

Como curar a panela novamente

- Se a superfície de cozimento começar a grudar ou ficar opaca ou cinza, repita o processo de cura:
 - Lave a panela com água quente e sabão e uma escova dura. Essa é a única vez em que recomendamos o uso de sabão. Enxágue e seque completamente com um pano.
 - Aplique uma camada fina e uniforme de óleo de cozinha na panela, por dentro e por fora.
 - Ligue o forno à temperatura de 350 °F (177 °C) e coloque papel alumínio na prateleira inferior do forno para coletar qualquer gotejamento.
 - Coloque a panela de cabeça para baixo na prateleira superior do forno e deixe-os assando por pelo menos uma hora.
 - Depois de uma hora, desligue e deixe a panela esfriar dentro do forno.
 - Depois de fria, guarde a panela em um local seco e fresco, sem a tampa.

Comentários e ajuda

Adorariamos ouvir seus comentários. Considere deixar uma classificação e uma avaliação em seus pedidos de compra. Se precisar de ajuda com o produto, faça login em sua conta e navegue até a página de atendimento ao cliente/fale conosco.

日本語

対象ユーザー

本製品は、本書の内容を理解し、安全に使用できる人を想定して設計されています。本書に記載されている情報に従って本製品を使用できない人、例えば障害のある方やお子様为本製品を使用する場合は、使用者を監督できる同伴者が必要となります。

危険表示の区分

本書では、誤った取り扱いをした場合に生じる危害や損害の程度を下記のように区分して説明しています。

記号	内容
 注意	取扱いを誤った場合、使用者が軽傷を負うことが想定されるかまたは物的損害の発生が想定される危害・損害の程度。

調理面

- 鋳鉄製調理器具はコンロの上、オーブンの中、ブロイラーの下、グリルの上を含むあらゆる調理面での使用が可能です。鋳鉄製調理器具をセラミックやガラストップの調理面でご使用の際には、調理面の上で調理器具を引きずらないようにしてください、調理面を傷つけることがあります。このようなタイプの調理面で調理器具を動かすときには、必ず調理器具を持ち上げてください

お使いになる前に

- 最初にお使いになる前には、熱いお湯でゆすぎ、完全に乾かしてください。

- 最高の結果を得るにはご使用前に毎回鍋/フライパンの表面に薄く植物油を塗ってください。調理前に中火から弱火で鍋/フライパンを十分にあたためてください。
- 鍋/フライパンが十分あつくなったら、お使いいただけます。注意：最初にお使いになる際には表面がくつつきやすくなっているかもしれません。
- さらに良い結果を得るには、中火をお使いください。

取扱表示

- 製品はオーブンでは500°F (260°C) まで安全です。
- お使いになる鍋/フライパンの底の大きさに合わせてバーナーをお選びください。
- 調理器具を動かすまたはコンロやオーブンの火から下ろす際には必ず鍋つかみやオーブンミットをご使用ください。
- のある表面（五徳や鍋置き）の上に置いてください。
- 硬い表面上に落とすと欠けたり割れたりすることがあります。
- 調理面に傷をつけるのを避けるため、耐熱シリコン、プラスチックや木の器具をお使いください。
- トマトと他の酸性食品はキャストアイロンでは絶対、調理しないでください。
- これらの食品の酸度が強いと、シーズニングが剥がれたり、あるいは脱色したりして、金属味がする料理が出来ます。

鋳鉄を洗う

- 調理を終えたら、熱い湯と硬いブラシで洗い流してすすいだ後、タオルで鍋/フライパンを乾かします。

注意 鍋/フライパンはコンロの上で弱火で乾かすことができます。

- 手洗いのみ。鋳鉄調理器具を洗う際には、強い洗剤は絶対に使わないでください。
- 食洗機は絶対に使用しないでください。
- 錆びるのを避けるため、ご使用後は即座にタオルで乾かし、鍋/フライパンが温かいうちに表面に薄く油を引きます。鍋/フライパンの自然乾燥は避けてください。
- こびりついた食品は鍋/フライパンで数分間湯を沸かして残りを緩めた後、ゆすいでタオルで乾かします。
- 熱い鍋/フライパンに冷水を入れないでください；鍋/フライパンにヒビが入ったりゆがんだりします。
- 鋳鉄調理器具は涼しい、乾燥した場所に保管してください。錆びつきを避けるため、調理器具はフタをせずに保管することをお勧めします。

再焼入れの方法

- 調理器具の表面に物がつくようになる、または表面が鈍い灰色になったら、再び焼入れを行います：

1. 鍋/フライパンを熱い石鹸水と硬いブラシで洗います。この時のみ、石鹸の使用をお勧めします。ゆすいでタオルで完全に乾かします。
2. 鍋/フライパンに食用油を薄く、平均に引きます；内側も外側も同じようにします。
3. オーブンの温度を350 °F (177 °C) にセットし、オーブンの一番下のラックの下に、油受け用にアルミホイルを置きます。
4. オーブンの一番上のラックに鍋/フライパンを逆さまに置き、最低1時間火を通します。
5. 1時間の後、オーブンの火を消して調理器具がオーブンの中で冷めるようにします。
6. 冷めたら、調理器具にフタをせずに観望した涼しい魔所で保管します。

フィードバックとサポート

ご意見お待ちしております。注文履歴から評価とレビューにご協力をお願いします。商品についてサポートが必要な場合は、お使いのアカウントにログインし、カスタマーサービス/お問い合わせページからお問い合わせください。

amazon.com/pbhelp



Amazon EU S.à r.l., 38 avenue John F. Kennedy,
L-1855 Luxembourg
134248

Amazon EU SARL, UK Branch, 1 Principal Place,
Worship St, London EC2A 2FA, United Kingdom
BR017427

販売元：アマゾンジャパン合同会社

所在地：〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1 丁目 8-1

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE HERGESTELLT IN CHINA
PRODOTTO IN CINA HECHO EN CHINA
GEMAAKT IN CHINA WYPRODUKOWANO W CHINACH
TILLVERKAD I KINA ÇİN'DE ÜRETİLMİŞTİR
FABRICADO NA CHINA 中国製

V14-12/24