amazon basics

Enameled Cast Iron Cookware Care
Batterie De Cuisine En Fonte Émaillée
Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen
Pentola in Ghisa Smaltata
Cuidados De La Batería De Cocina De Hierro Fundido Esmaltado
Geëmailleerd Kookgerei van Gietijzer
ホーロー鋳鉄調理器具

EN

Features & Benefits

Made with quality vitreous enamel

- This cookware is coated with a vitreous, enamel finish so it can be used to marinate, cook, and store food.

Cooking Surfaces

- Enamel Cast Iron cookware can be used on all cooking surfaces including on a stovetop, in the oven, under the broiler, and on the barbecue. 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 on these types of surfaces.

Product Information

- Oven safe up to 400 °F (204 °C).
- For best results cook using low to medium heat. Always add water or oil when heating.
- Use vegetable oil or cooking spray for better cooking and easier cleaning.
- It is recommended to use heat-resistant protective wear when handling hot dishes and to protect surfaces from hot cookware.
- Remove all labels before first use.
- Hand wash each piece in warm, soapy water.
- Rinse and thoroughly hand dry to avoid rusting.
- NEVER place cast iron cookware in the dishwasher. Citrus-based cleaners should not be used, as they can dull the exterior gloss.
- If necessary, use non-abrasive pads or scrapers to remove food residue; metal pads or utensils will scratch or chip porcelain.
- With regular use and care, a slight amount of permanent staining is to be expected with enameled cookware and does not affect performance.

Caution

If you are new to cooking with cast iron cookware the following will prove helpful:

- Always pre-heat cast iron cookware over low to medium heat for 2 to 3 minutes before adding oils or other liquids.
- Never leave pans unattended during preheating.
- Always select the burner that most closely matches the size of the bottom of the pan.
- Do not use burners or heating elements that are larger than the bottom of the cookware.
- Do not allow handles to extend over other lit burners or the edge of the range.
- Always use hot-pads, oven mitts, or potholders while moving or removing cast iron cookware on or from the stove or oven.
- Always place hot pans on a heat resistant surface such as a trivet or cooling rack.
- Never place cast iron cookware in the microwave.
- Always allow hot cookware to cool to room temperature before immersing in water.
- Never place hot cookware in water, placing hot pans in water can cause serious personal injury and damage to your cookware.
- Your product may chip or break if it falls onto a hard surface.
- You can place your item in the oven(with the exception of utensils with wooden or bakelite handles).
- It is possible that knobs and handles may become unscrewed with use. Check from time to time and retighten screws if necessary.
- Use silicone, plastic or wooden utensils. Metal utensils can harm your product's enamel.
- Maintenance: when you accidentally drop or crack the enamel coating off, you will need to protect the area every time it gets wet. Simply rub a little vegetable oil over the cracked or chipped area. Wipe away any excess oil with a paper towel.
- 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.

Feedback and Help

Love it? Hate it? Let us know with a customer review.

US: amazon.com/review/review-your-purchases#
UK: amazon.co.uk/review/review-your-purchases#
US: amazon.com/gp/help/customer/contact-us
UK: amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us

FR

Caractéristiques Et Bénéfices

Fabriqué avec de l'émail vitré de qualité

- Cette batterie de cuisine possède un revêtement en émail vitré afin que vous puissiez l'utiliser pour faire mariner, cuire et ranger des aliments.

Surfaces De Cuisson

- La batterie de cuisine en fonte émaillée 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.

Informations Relatives Au Produit

- Peut aller au four jusqu'à 400 °F (204 °C).
- Pour un meilleur résultat, utilisez une température de cuisson faible à moyenne. Ajoutez toujours de l'eau ou de l'huile lors de la cuisson.
- Pour une meilleure cuisson et un nettoyage simplifié, utilisez de l'huile végétale ou un spray de cuisson.
- Nous vous recommandons de porter des gants de protection résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des plats chauds et de protéger les surfaces des ustensiles de cuisine chauds.
- Retirez toutes les étiquettes avant la première utilisation.
- Nettoyez chaque composant à la main à l'eau tiède savonneuse.
- Rincez, puis essuyez soigneusement à la main afin d'éviter la formation de rouille.
- Ne JAMAIS placer des ustensiles de cuisine en fonte au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyants à base d'agrumes, car ils sont susceptibles de ternir l'éclat extérieur.
- Utilisez si nécessaire des tampons ou des grattoirs non abrasifs pour retirer les résidus d'aliments. Les tampons ou les ustensiles en métal rayent ou ébrèchent la porcelaine.
- Avec un usage et un entretien réguliers, une faible quantité de souillure permanente se forme sur une batterie de cuisine émaillée. Cela n'affecte en rien la performance.

Attention

Si vous êtes novice en matière de cuisson à l'aide d'une batterie de cuisine en fonte, les instructions suivantes pourront vous être utiles:

- Pré-chauffez toujours les ustensiles de cuisine en fonte sur un feu faible à moyen pendant 2 à 3 minutes avant d'ajouter de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne jamais laisser de casseroles ou de poêles sans surveillance pendant le préchauffage.

amazon basics

- Sélectionnez toujours le brûleur qui correspond le mieux à la taille du fond de la casserole ou de la poêle.
- Ne pas utiliser de brûleurs ou d'éléments chauffants plus grands que le fond de l'ustensile de cuisine.
- Ne pas laisser les poignées au-dessus d'autres brûleurs allumés ou audessus du rebord du plan de cuisson.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisson lorsque vous placez ou retirez un ustensile de cuisine en fonte de la plaque de cuisson ou du four.
- Placez toujours les casseroles ou les poêles chaudes sur une surface résistante à la chaleur telle qu'un trépied ou une grille de refroidissement.
- Ne jamais placer un ustensile de cuisine en fonte au micro-ondes.
- Laissez toujours l'ustensile de cuisine chaud refroidir à température ambiante avant de le plonger dans l'eau.
- Ne jamais placer un ustensile de cuisine chaud dans l'eau, car cela est susceptible d'entraîner des blessures corporelles graves et d'endommager votre ustensile de cuisine.
- Votre produit est susceptible de s'ébrécher ou de se casser en cas de chute sur une surface dure.
- Vous pouvez placer votre article au four (à l'exception des ustensiles dotés de poignées en bois ou en bakélite).
- Les boutons et les poignées sont susceptibles de se dévisser au fil du temps. Vérifiez leur état de temps à autre, et resserrez les vis si nécessaire.
- Utilisez des ustensiles en silicone, en plastique ou en bois. Les ustensiles en métal sont susceptibles d'endommager l'émail de votre produit.
- Entretien : si vous faites tomber ou fissurez accidentellement le revêtement en émail, il vous faudra protéger cette zone à chaque fois qu'elle sera mouillée. Frottez simplement un peu d'huile végétale sur la zone fissurée ou ébréchée. Essuyez tout excédent d'huile à l'aide d'une serviette en papier.
- 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.

Vos Avis et Aide

Vous l'adorez ? Vous le détestez ? Faites-le nous savoir en laissant un commentaire.

FR : amazon.fr/review/review-your-purchases#
CA : amazon.com/review/review-your-purchases#

FR : amazon.fr/gp/help/customer/contact-us
CA : amazon.ca/gp/help/customer/contact-us

DE

Produktmerkmale & Vorteile

Aus hochwertiger Glas-Emaille hergestellt

- Dieses Kochgeschirr ist mit einer Glas-Emaille-Beschichtung versehen, so dass es zum Marinieren, Kochen und Lagern von Speisen verwendet werden kann.

Kochflächen

- Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen kann auf allen Kochflächen verwendet werden, z. B. auf einem Kochfeld, im (Grill-)Ofen, unter dem Grill 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.

Produktinformationen

- Backofenfest bis 400 °F (204 °C).
- Für beste Ergebnisse kochen Sie mit niedriger bis mittlerer Hitze. Beim Erhitzen immer Wasser oder Öl zugeben.
- Für ein besseres Kochen und eine einfachere Reinigung verwenden Sie Pflanzenöl oder Kochspray.
- Wir empfehlen, beim Umgang mit heißen Speisen hitzebeständige Schutzkleidung zu verwenden und Oberflächen vor heißem Kochgeschirr zu schützen.
- Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Etiketten.
- Waschen Sie alle Teile von Hand in warmem Seifenwasser.
- Spülen und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Geben Sie Kochgeschirr aus Gusseisen NIEMALS in die Spülmaschine. Reiniger auf Zitrusbasis sollten nicht verwendet werden, da diese den Glanz des Gehäuses beeinträchtigen können.
- Falls erforderlich, verwenden Sie nicht-scheuernde Pads oder Schaber, um Speisereste zu entfernen. Pads oder Küchenutensilien aus Metall zerkratzen oder beschädigen Keramik.
- Bei regelmäßiger Verwendung und Pflege ist bei emailliertem Kochgeschirr eine leichte Dauerfärbung zu erwarten. Diese beeinträchtigt die Leistung nicht.

Vorsicht

Wenn Sie bisher noch nicht mit Kochgeschirr aus Gusseisen gearbeitet haben, sind die folgenden Hinweise hilfreich:

- Heizen Sie Kochgeschirr aus Gusseisen immer 2 bis 3 Minuten lang bei niedriger bis mittlerer Hitze vor, bevor Sie Öle oder andere Flüssigkeiten hinzufügen.
- Lassen Sie Pfannen während des Vorheizens niemals unbeaufsichtigt.
- Wählen Sie immer die Kochfläche aus, die der Größe der Pfannenunterseite am ehesten entspricht.
- Verwenden Sie keine Kochflächen oder Heizelemente, die größer als der Boden des Kochgeschirrs sind.
- Lassen Sie Griffe nicht über andere aufgeheizten Kochflächen oder über den Rand des Herdes hinausragen.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie Kochgeschirr aus Gusseisen auf den Herd oder Ofen stellen bzw. entfernen.
- Stellen Sie heiße Pfannen immer auf eine hitzebeständige Oberfläche wie einen Untersetzer oder ein Kühlgitter.
- Stellen Sie Kochgeschirr aus Gusseisen niemals in die Mikrowelle.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es in Wasser tauchen.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr niemals in Wasser. Wenn Sie heiße Pfannen in Wasser stellen, kann dies zu schweren Verletzungen und zu Beschädigungen Ihres Kochgeschirrs führen.
- Ihr Produkt kann absplittern oder zerbrechen, falls es auf eine harte Oberfläche fallen sollte.
- Sie können Ihren Artikel in den Ofen stellen (mit Ausnahme von Geräten mit Holz- oder Bakelit-Griffen).
- Es ist möglich, dass die Schrauben der Knöpfe und Griffe bei Gebrauch locker werden. Überprüfen Sie diese regelmäßig und ziehen Sie die Schrauben gegebenenfalls wieder fest.
- Verwenden Sie Kochutensilien aus Silikon, Kunststoff oder Holz. Kochutensilien aus Metall können die Emaille-Beschichtung Ihres Produktes beschädigen.
- Wartung: Wenn Sie die Emaille-Beschichtung versehentlich lösen oder diese rissig wird, müssen Sie die Fläche jedes Mal schützen, wenn sie nass wird. Reiben Sie einfach etwas Pflanzenöl über den gerissenen oder ausgebrochenen Bereich. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Papiertuch ab.
- 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.

amazon basics

Feedback und Hilfe

Gefällt es Ihnen? Gefällt es Ihnen nicht? Dann bewerten Sie das Produkt auf unserer Webseite!

amazon.de/review/review-your-purchases#

amazon.de/gp/help/customer/contact-us

IT

Caratteristiche e Vantaggi

Prodotto realizzato con smalto vitreo di qualità

- Questa pentola è rivestita con una finitura in smalto vitreo che la rende ideale per marinare, cuocere e conservare gli alimenti.

Superfici Di Cottura

- La pentola in ghisa smaltata 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.

Informazioni Sul Prodotto

- Utilizzabile in forno fino a 400 °F (204 °C).
- Per i migliori risultati, cuocere a calore medio-basso. Aggiungere sempre acqua o olio durante il riscaldamento.
- Usare olio vegetale o un olio spray da cucina per risultati di cottura migliori e una più semplice pulizia.
- Si consiglia di utilizzare abbigliamento protettivo resistente al calore quando si maneggiano piatti caldi e per proteggere le superfici da pentole calde.
- Rimuovere tutte le etichette prima del primo utilizzo.
- Lavare a mano ogni pezzo in acqua saponata tiepida.
- Risciacquare e asciugare accuratamente a mano per evitare ossidazioni.
- Non mettere MAI la pentola in ghisa in lavastoviglie. Non utilizzare detersivi a base di agrumi in quanto possono opacizzare la lucentezza esterna.
- Se necessario, usare spugnette o raschietti non abrasivi per rimuovere i residui di cibo. Spugnette o utensili metallici graffierebbero o scheggerebbero la porcellana.
- L'uso e la cura regolari possono determinare un leggero strato di colorazione permanente nella pentola smaltata, tuttavia senza compromettere le prestazioni.

Attenzione

Se non si ha familiarità con l'utilizzo di pentole in ghisa, è utile considerare quanto segue:

- Preriscaldare sempre la pentola in ghisa a calore medio-basso per 2-3 minuti prima di aggiungere olio o altri liquidi.
- Mai lasciare le pentole incustodite mentre si preriscaldano.
- Selezionare sempre il fornello di dimensioni più simili al fondo della pentola.
- Non usare fornelli o elementi riscaldanti più grandi del fondo della pentola.
- Non lasciare che i manici si estendano su altri fornelli accesi o sul bordo del fornello.
- Utilizzare sempre sottopentole, guanti da forno o presine per spostare o rimuovere la pentola in ghisa sul o dal fornello o forno.
- Posizionare sempre i sottopentola su una superficie resistente al calore, ad esempio una griglia o una gratella.
- Non mettere mai la pentola in ghisa in microonde.
- Lasciare sempre che la pentola calda si raffreddi a temperatura ambiente prima di immergerla in acqua.
- Non posizionare mai la pentola calda in acqua: immergere pentole calde in acqua può causare lesioni personali e danni al prodotto stesso di maggiori entità.
- Il prodotto potrebbe scheggiarsi o rompersi se dovesse cadere su una superficie dura.
- Il prodotto è utilizzabile in forno (fatta eccezione per gli utensili con manici in legno o bachelite).
- È possibile che pomelli e manici si allentino con l'uso. Verificare di volta in volta e serrare di nuovo le viti secondo necessità.
- Usare utensili in silicone, plastica o legno. Gli utensili metallici possono danneggiare lo smalto del prodotto.
- Manutenzione: se il rivestimento smaltato cade via o si rompe accidentalmente, è necessario proteggere l'area ogni volta che si bagna. In questo caso è sufficiente strofinare una piccola quantità di olio vegetale sull'area scheggiata o rotta. Rimuovere l'olio in eccesso con un tovagliolo di carta.
- 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.

Feedback e Aiuto

Ti piace? Oppure no? Faccelo sapere scrivendo la tua recensione.

amazon.it/review/review-your-purchases#

amazon.it/gp/help/customer/contact-us

ES

Características y Beneficios

Fabricado con esmalte porcelánico

- Esta batería está revestida con un acabado de esmalte porcelánico para que pueda utilizarse para marinar, cocinar o guardar alimentos.

Superficies De Cocción

- La batería de hierro fundido esmaltado se puede utilizar en todas las superficies de cocción, incluso en la cocina, en el horno, en el asador o en la barbacoa. 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.

Información Del Producto

- Apto para horno hasta 400 °F (204 °C).
- Para obtener unos mejores resultados, cocine a temperatura media-baja. Añada siempre agua o aceite al cocinar.
- Para obtener unos mejores resultados y una limpieza más fácil, utilice aceite vegetal o espray para la cocción.
- Se recomienda el uso de ropa protectora resistente al calor para manipular platos calientes y para proteger las superficies de la batería caliente.
- Retire todas las etiquetas antes del uso.
- Lave todas las piezas a mano, con agua caliente y jabón.
- Enjuáguelas y séquelas completamente para evitar el óxido.
- NUNCA coloque una batería de hierro fundido en el lavaplatos. No utilice detergentes con base cítrica ya que pueden atenuar el brillo exterior.
- Si fuera necesario, utilice esponjas o estropajos no abrasivos para eliminar los residuos de los alimentos; las esponjas o utensilios metálicos rayan o astillan la porcelana.
- Con un uso y cuidado periódico, es posible que el esmalte de la batería quede manchado, aunque esto no afectará a su rendimiento.

amazon basics

Atención

Si es nuevo en el mundo de la cocción con baterías de hierro fundido, los consejos siguientes le resultarán útiles:

- Precaliente siempre la batería de hierro fundido a una temperatura mediabaja, durante unos 2 o 3 minutos, antes de añadir el aceite u otros líquidos.
- Nunca deje las cazuelas sin vigilancia durante el precalentamiento.
- Seleccione siempre el quemador cuyo tamaño sea lo más parecido a la parte inferior de la cazuela.
- No utilice quemadores o elementos calefactores que sean más grandes que la parte inferior de la cazuela.
- No permita que las asas sobresalgan de los quemadores o del borde de la placa.
- Utilice siempre trapos, guantes para horno o agarradores para mover a o retirar la cazuela del fuego o del horno.
- Coloque siempre los objetos calientes encima de una superficie resistente al calor como, por ejemplo, un reposaollas o una rejilla.
- Nunca coloque una batería de hierro fundido en el microondas.
- Deje enfriar siempre la batería a temperatura ambiente antes de sumergirla en agua.
- Nunca ponga la batería caliente en el agua ya que esto podría provocar lesiones personales graves y dañar la batería.
- Si el producto puede romperse o agrietarse si cae encima de una superficie dura.
- La batería es apta para el horno (con la excepción de los utensilios de madera o las asas de baquelita).
- Es posible que las asas y los pomos se aflojen con el uso. Revíselos periódicamente y vuelva a apretar los tornillos si fuera necesario.
- Utilice utensilios de silicona, plástico o madera. Los utensilios metálicos pueden dañar la superficie esmaltada del producto.
- Mantenimiento: si accidentalmente se cae o se rompe la capa de esmalte, tendrá que proteger el área cada vez que se moje. Frote un poco de aceite vegetal encima de la zona rota o agrietada. Retire el exceso de aceite con un trozo de papel de cocina.
- 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.

Comentarios y Ayuda

¿Le encanta? ¿No le gusta nada? Escriba una opinión como cliente.

ES: amazon.es/review/review-your-purchases#
MX: amazon.com.mx/review/review-your-purchases#

ES: amazon.es/gp/help/customer/contact-us
MX: amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us

NL

Kenmerken & voordelen

Gemaakt van hoogwaardig glasachtig email

- Dit kookgerei is voorzien van een coating van glasachtig email zodat het gebruikt kan worden om te marineren, koken en het bewaren van etenswaren.

Kookvlakken

- Geëmailleerd 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.

Productinformatie

- Ovenvast tot 400 °F (204 °C).
- Voor het beste resultaat, kook met een laag tot medium warmte. Voeg tijdens het verwarmen altijd water of olie toe.
- Gebruik plantaardige olie of een bakspray voor betere kookprestaties en een eenvoudigere reiniging.
- Het wordt aangeraden om hittebestendige beschermingsmiddelen te gebruiken tijdens het aanraken van warme gerechten en om de oppervlakken tegen het hete kookgerei te beschermen.
- Verwijder alle labels voor ingebruikname.
- Maak elk onderdeel schoon in een warm sopje.
- Spoel schoon en veeg vervolgens goed droog om roestvorming te vermijden.
- Stop kookgerei van gietijzer NIET in de vaatwasmachine. Gebruik geen schoonmaakmiddelen op basis van citrusvruchten, deze kunnen de glans aan de buitenkant dof maken.
- Indien nodig, gebruik een niet-schurende spons of krabber om etensresten te verwijderen. Metalen sponsjes of gerei zullen krassen achterlaten of het porselein doen barsten.
- Door regelmatig gebruik en onderhoud is het mogelijk dat er permanente vlekken op het geëmailleerd kookgerei waarneembaar zijn, dit heeft geen impact op de prestaties van het kookgerei.

Voorzichtig

Als u geen ervaring hebt om met kookgerei van gietijzer te koken, kan het volgende nuttig voor u zijn:

- Verwarm kookgerei van gietijzer altijd 2 tot 3 minuten op een lage of medium warmte voor voordat u olie of een andere vloeistof toevoegt.
- Laat pannen tijdens het voorverwarmen nooit zonder toezicht achter.
- Selecteer altijd de brander die het best overeenstemt met de grootte van de bodem van de pan.
- Gebruik geen branders of verwarmingselementen die groter dan de bodem van het kookgerei zijn.
- Zorg dat er geen handvatten over ingeschakelde branders of over de rand van het fornuis uitsteken.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen tijdens het verplaatsen of verwijderen van kookgerei van gietijzer op of van het fornuis of de oven.
- Plaats hete pannen altijd op een hittebestendig oppervlak, zoals een onderzetter of koelrek.
- Plaats nooit kookgerei van gietijzer in de magnetron.
- Laat heet kookgerei altijd tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het in water onderdompelt.
- Dompel nooit heet kookgerei in water. Hete pannen in water dompelen kan ernstig persoonlijk letsel veroorzaken of uw kookgerei beschadigen.
- Uw product kan barsten of beken als het op een harde ondergrond valt.
- U kunt uw item in de oven plaatsen (met uitzondering van kookgerei met handvatten van hout of bakeliet).
- Het is mogelijk dat de bouten van de knoppen en handvatten tijdens gebruik loskomen. Controleer de bouten regelmatig en, indien nodig, draai ze opnieuw vast.
- Gebruik keukengerei van silicone, kunststof of hout. Metalen keukengerei kan het email van uw product beschadigen.
- Onderhoud: als de emailcoating per ongeluk loskomt of barst, moet u de beschadigde zone beschermen telkens het nat wordt. Smeer een beetje spijsolie over de gebarsten of beschadigde zone. Veeg overtollige olie weg met keukenpapier.
- 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.

amazon basics

Feedback en Hulp
Vind je het leuk? Vind je het niet leuk? Beoordeel het product dan op onze website!

amazon.nl/review/review-your-purchases#

amazon.nl/gp/help/customer/contact-us

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が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。

機能と利点

高品質ホーロー使用

- この調理器具は高品質ホーロー仕上げであるため、食品のマリネート、調理 や保存をすることができます。

調理面

- ホーロー鋳鉄製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。

製品情報

- オーブンでは400 °F (204 °C)まで安全です。
- 最高の結果を得るには、低温から中温で調理してください。熱を加えるとき は、必ず水または油を足してください。
- より良い調理と楽に洗うため、植物油か調理用スプレーをご使用ください。
- 熱い料理を扱うときは防護用品を身につけ、表面を熱い調理器具から守るこ とをお勧めします。
- 最初にお使いになる前にラベルは全て取り除いてください。
- 個々の部分を温かい石鹸水で手洗いしてください。
- 錆びるのを避けるため、よくゆすぎ、手で拭いてください。
- 鋳鉄調理器具は、食洗機には絶対に入れないでください。柑橘系の洗剤は 外部のツヤを鈍くする可能性があるため、使わないでください。
- 必要であれば非研磨性のパッドかスクレーパーを使って食べ物の残りかすを 取り除いてください；金属パッドや器具は磁器に引っかき傷をつけたり欠け る元になります。
- ホーロー調理器具の場合、定期的な使用と手入れによりシミが生じることが ありますが、性能に影響はありません。

注意

鋳鉄調理器具を始めてお使いになる方は、以下が役に立つかもしれません：

- 鋳鉄調理器具は油または他の液体を入れる前に、中火で2〜3分あたためて （予熱）ください。
- 予熱中は鍋/フライパンの側を離れないでください。
- 常に鍋/フライパンの底の大きさに合うバーナーをお選びください。
- 鍋/フライパンの底より大きいバーナーやエレメントを使わないでください。
- ハンドルが火のついたバーナーの上に来たり、レンジの端からはみ出ることが 無いようにしてください。
- 鋳鉄調理器具を調理台やオーブンの上/中で動かす、またはそこから取り除く 場合は、いつもホットパッド、オーブンミットや鍋つかみをお使いください。
- 熱い調理器具は必ず五徳や鍋置きのような、耐熱性のある表面の上に置い てください。
- 鋳鉄調理器具は、電子レンジには絶対に入れないでください。
- 熱い調理器具は水に沈める前に、必ず室温まで冷ましてください。
- 熱い調理器具を水につけるのはおやめください、熱い鍋類を水につけるとひ どい怪我や調理器具へのダメージにつながることがあります。
- この製品は硬い表面に落とすと欠けたり壊れたりする可能性があります。
- このアイテムはオーブンに入れても大丈夫です（木またはベークライト製のハ ンドルがついているものは除く）。
- 使っているうちにハンドルやノブが緩むことがあります。時々チェックして、必 要に応じてねじを締めなおしてください。

- シリコン、プラスチックまたは木製の器具をお使いください。金属の器具は製 品のホーローに害を与えることがあります。
- メンテナンス：間違って落としたり、ホーローにひび割れ等を作ってしまった 場合は、濡れるたびにその部分を守る必要があります。ヒビが入った、または 欠けた部分に植物油を少々塗りこむだけで結構です。余分な油はペーパータ オルでふき取ります。
- 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上がります。

製品の廃棄

本製品を廃棄する場合は、各パーツごとに自治体や施設の方針に従って処分してください。

フィードバックとサポート

気に入っていただけましたか？お気に召しませんでしたか？カスタマーレビューでお知らせください。

amazon.jp/review/review-your-purchases#

amazon.jp/gp/help/customer/contact-us

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

アルコタワーアネックス

URL：https://www.amazon.co.jp/

MADE IN CHINA　FABRIQUÉ EN CHINE　HERGESTELLT IN CHINA
PRODOTTO IN CINA　HECHO EN CHINA　GEMAAKT IN CHINA　中国製