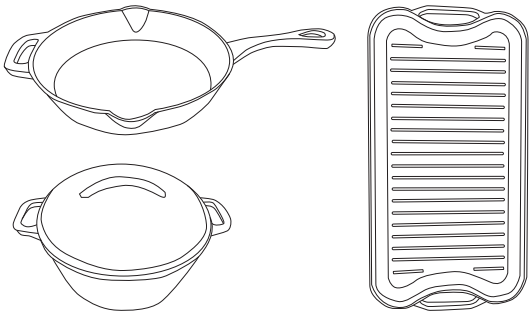
amazon basics

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
空焼き済み鋳鉄調理器具



B073Q8P6CQ / B073Q9GT4N / B074DF92HW / B073Q8DY3F / B073Q8P6CK / B073Q8DY3B / B074DFMR8K / B073Q8LMLT / B073Q8RFGG / B073Q8RYQM / B07GP87S39 / B073Q8VDWF / B073Q8P6C8 / B073Q8NMDF

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:
  1. 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.
  2. Apply a thin, even coating of cooking oil to the cookware; inside and out.
  3. Set oven temperature to 350 °F (177 °C) and place aluminum foil on bottom rack of the oven to catch any dripping.
  4. Place cookware upside down on the top rack of the oven, and bake the cookware for at least one hour.
  5. After one hour, turn the oven off and let cookware cool in the oven.
  6. Once cooled, store cookware in a dry, cool place uncovered.

Disposal

Dispose of the product according to local regulations. If in doubt, consult your local authorities.

Feedback and Help

We would love to hear your feedback. To ensure we are providing the best customer experience possible, please consider writing a customer review.

Scan QR Code below with your phone camera or QR reader:

US:

UK: amazon.co.uk/review/review-your-purchases#

If you need help with your Amazon Basics product, please use the website or number below.

US: amazon.com/gp/help/customer/contact-us

UK: amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us

+1 877-485-0385 (US Phone Number)

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.

amazon basics

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 égouttement.
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.

Mise au Rebut

Mettez au rebut le produit conformément à la réglementation locale. En cas de doute, consultez les services municipaux compétents.

Vos Avis et Aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. Afin de nous assurer de fournir la meilleure expérience client possible, veuillez considérer la rédaction d'un commentaire client.

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

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit Amazon Basics, veuillez consulter le site web suivant.

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

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.

amazon basics

- 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 trocken 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.

Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre örtlichen Behörden.

Feedback und Hilfe

Wir würden uns sehr über Ihr Feedback freuen. Um sicherzustellen, dass wir die bestmögliche Kundenerfahrung bieten, möchten wir Sie bitten, eine Kundenbewertung zu schreiben.

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

Bitte nutzen Sie die untenstehende Website, falls Sie Hilfe mit Ihrem Amazon Basics-Produkt benötigen.

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

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.

amazon basics

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.

Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità alle norme locali. In caso di dubbi, rivolgersi alle autorità locali.

Feedback e Aiuto

Ci piacerebbe ricevere il tuo feedback. Affinché ci sia possibile garantire la migliore esperienza cliente possibile, non dimenticare di scrivere una recensione.

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

Se hai bisogno di supporto per il tuo prodotto Amazon Basics, utilizza il sito web indicato in basso.

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

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.

Eliminación

Deseche el producto según las normativas locales. En caso de duda, consulte con las autoridades locales.

Comentarios y Ayuda

Nos encantaría conocer su opinión. Para obtener la mejor experiencia posible, le agradeceremos que escriba una opinión del cliente.

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

Si necesita ayuda con su producto Amazon Basics, utilice el siguiente sitio web.

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

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:
  1. 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.
  2. Breng een dun en gelijkmatig laagje spijsolie op het kookgerei aan, zowel aan de binnen- als buitenkant.
  3. 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.
  4. Plaats het kookgerei ondersteboven op het bovenste rek van de oven en bak het kookgerei gedurende minstens één uur.
  5. Na één uur, zet de oven uit en laat het kookgerei in de oven afkoelen.
  6. Wanneer afgekoeld, berg het kookgerei, zonder deksel, op in een droge en koele ruimte.

Verwijdering

Gooi het product weg volgens de voorschriften in uw gemeente. In geval van twijfel, neem contact op met uw lokaal bestuur.

Feedback en Hulp

Graag ontvangen wij uw feedback. Om u in de toekomst de best mogelijke klantenervaring te kunnen bieden, willen wij u vragen een klantenbeoordeling te schrijven.

NL: amazon.nl/review/review-your-purchases#
BE: amazon.com.be/review/review-your-purchases#

Ga naar de onderstaande website mocht u hulp nodig hebben met uw Amazon Basics-product.

NL: amazon.nl/gp/help/customer/contact-us
BE: amazon.com.be/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。

調理面

- 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

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っ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。

取扱い表示

- 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。

amazon basics

- 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上がります。

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かすを緩めた後、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想した涼しい魔所で保管します。

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

ご意見お待ちしております。顧客体験をできるかぎり良いものにするため、顧客レビュー記入にご協力ください。

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

Amazon Basics 製品についてサポートが必要な場合は、下記ウェブサイトをご利用ください。

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/

FR

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

MADE IN CHINA　FABRIQUÉ EN CHINE
HERGESTELLT IN CHINA　PRODOTTO IN CINA
HECHO EN CHINA　GEMAAKT IN CHINA　中国製
V02-10/23