

## Herstellerinformationen

KAMASADA CASTING STUDIO Konyacho 2-5, 020-0885 Morioka Japan - /  
kamasada@feel.ocn.ne.jp

## Verantwortliche Person

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing mbH Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Germany - Baden-Württemberg oryoki.de / support@oryoki.de

## Produktsicherheitshinweis

### Handhabungshinweise

1. Verwendung: Diese Gusseisen-Töpfe und Pfannen sind für das Kochen auf Herdplatten (Gas, Elektro, Induktion) geeignet. Sie sind ideal zum Braten, Schmoren und Backen. Bitte spülen Sie den Staub zu Beginn der Verwendung mit Wasser aus. Stellen sie den Topf auf die Hitzequelle und tragen sie Speiseöl auf, wie in der gesonderten Einbrenn-Anleitung beschrieben. Dadurch entsteht ein Ölfilm auf der Oberfläche des Topfes, um ein Anbrennen zu verhindern.
2. Temperatur: Verwenden Sie die Töpfe und Pfannen nicht in der Mikrowelle. Sie sind jedoch für die Verwendung im Backofen oder auf offenen Flammen geeignet, sofern sie entsprechend gekennzeichnet sind.
3. Reinigung: Reinigen Sie die Töpfe und Pfannen von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Schutzschicht des Gusseisens beschädigen können. Lagern Sie keine Gerichte mit starker Säure und Salzigkeit über längere Zeit darin. Wenn Sie den Topf / die Pfanne dennoch einmal mit einem Spülmittel waschen, brennen Sie bitte den Topf nach Anleitung wie zu Beginn des Gebrauchs neu ein.
4. Trocknung: Trocknen Sie die Gusseisen-Töpfe und Pfannen nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern. Tragen Sie anschließend eine dünne Schicht Speiseöl auf, um die Patina und den Rostschutz zu erhalten. Wischen Sie nach dem Waschen die Feuchtigkeit gut ab, stellen Sie es auf niedrige Hitze, um genügend Wasser zu trocknen, und dann leicht Öl abtropfen lassen und an einen Ort stellen, an dem keine Feuchtigkeit vorhanden ist.

### Warnhinweise

1. Hitzegefahr: Gusseisen speichert Wärme sehr gut, wodurch die Töpfe und Pfannen nach dem Kochen extrem heiß bleiben. Verwenden Sie Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Achten Sie darauf, einen Topflappen oder Stofftuch zu verwenden, wenn Sie einen Griff halten, es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

2. Deckel: Falls der Topf einen Deckel besitzt, achten Sie darauf, dass dieser beim Anheben festgehalten wird, da er aufgrund des Gewichts abrutschen und zu Verbrühungen führen kann.
3. Bruchgefahr: Gusseisen ist robust, kann jedoch bei einem starken Sturz beschädigt werden. Vermeiden Sie es, die Töpfe und Pfannen fallen zu lassen, und stellen Sie sicher, dass sie auf einer stabilen und ebenen Fläche stehen.

### **Sicherheitshinweise**

1. Kinder: Halten Sie Gusseisen-Töpfe und Pfannen von kleinen Kindern fern, um Verbrennungen oder Verletzungen durch das heiße und schwere Material zu verhindern.
  2. Rissbildung und Rost: Verwenden Sie Gusseisen-Töpfe und Pfannen nicht weiter, wenn sie Risse oder starke Roststellen aufweisen, um das Risiko eines Bruchs während des Kochens zu minimieren.
  3. Originalität: Diese Gusseisen-Töpfe und Pfannen werden häufig von Hand gefertigt. Leichte Abweichungen in Form und Farbe sind Zeichen handwerklicher Qualität und stellen keinen Mangel dar.
- 

## **English**

### **Product Safety Notice**

#### **Handling Instructions**

1. Use: These cast iron pots and pans are suitable for cooking on stovetops (gas, electric, induction). They are ideal for frying, braising, and baking. Please rinse off the dust with water at the beginning of use. Place the pot on the heat source and apply cooking oil as described in the separate seasoning instructions. This creates an oil film on the surface of the pot to prevent sticking.
2. Temperature: Do not use the pots and pans in the microwave. However, they are suitable for use in the oven or on open flames if appropriately labeled.
3. Cleaning: Clean the pots and pans by hand with warm water and a soft sponge. Do not use harsh cleaning agents or abrasives, as they can damage the cast iron's protective layer. Do not store dishes with strong acidity and saltiness in them for extended periods. If you do wash the pot/pan with dish soap, please re-season the pot according to the initial use instructions.
4. Drying: Thoroughly dry the cast iron pots and pans after cleaning to prevent rust formation. Then apply a thin layer of cooking oil to maintain

the patina and rust protection. After washing, wipe off the moisture well, place it on low heat to dry out any remaining water, then let the excess oil drip off and place it in a moisture-free location.

## **Warning Notices**

1. Heat Hazard: Cast iron retains heat very well, causing the pots and pans to remain extremely hot after cooking. Use pot holders or heat-resistant gloves to avoid burns. Be sure to use a pot holder or cloth when holding a handle, as there is a risk of burns.
2. Lid: If the pot has a lid, make sure to hold it securely when lifting it, as it can slip off due to its weight and cause scalding.
3. Breakage Hazard: Cast iron is sturdy but can be damaged by a strong impact. Avoid dropping the pots and pans and ensure they are placed on a stable and level surface.

## **Safety Instructions**

1. Children: Keep cast iron pots and pans away from small children to prevent burns or injuries from the hot and heavy material.
2. Cracking and Rust: Do not continue using cast iron pots and pans if they have cracks or significant rust spots to minimize the risk of breakage during cooking.
3. Authenticity: These cast iron pots and pans are often handmade. Slight variations in shape and color are signs of craftsmanship and do not constitute a defect.

## **Français**

### **Avis de sécurité des produits**

#### **Instructions de manipulation**

1. Utilisation : Ces casseroles et poêles en fonte sont adaptées à la cuisson sur plaques de cuisson (gaz, électrique, induction). Elles sont idéales pour la cuisson, la braisage et la cuisson au four. Veuillez rincer la poussière avec de l'eau au début de l'utilisation. Placez la casserole sur la source de chaleur et appliquez de l'huile alimentaire comme indiqué dans les instructions de cuisson séparées. Cela crée un film d'huile sur la surface de la casserole pour éviter les brûlures.
2. Température : N'utilisez pas les casseroles et poêles au micro-ondes. Cependant, elles sont adaptées à une utilisation au four ou sur des flammes ouvertes, si elles sont marquées en conséquence.
3. Nettoyage : Nettoyez les casseroles et poêles à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou

de produits abrasifs, car ils pourraient endommager la couche de protection de la fonte. Ne conservez pas des plats acides ou salés pendant une longue période. Si vous lavez quand même la casserole / la poêle avec un détergent, veuillez la recuire selon les instructions comme au début de l'utilisation.

4. Séchage : Séchez soigneusement les casseroles et poêles en fonte après le nettoyage pour éviter la formation de rouille. Appliquez ensuite une fine couche d'huile alimentaire pour maintenir la patine et la protection contre la rouille. Après le lavage, essuyez bien l'humidité, placez-le sur feu doux pour sécher suffisamment l'eau, puis laissez l'huile s'égoutter légèrement et placez-le dans un endroit sans humidité.

### **Avertissements**

1. Risque de chaleur : La fonte retient très bien la chaleur, ce qui fait que les casseroles et poêles restent extrêmement chaudes après la cuisson. Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour éviter les brûlures. Assurez-vous d'utiliser une manique ou un torchon en tissu lorsque vous tenez une poignée, il y a un risque de brûlure.
2. Couvercle : Si la casserole a un couvercle, assurez-vous de le tenir fermement lors de la levée, car il pourrait glisser en raison du poids et causer des brûlures.
3. Risque de casse : La fonte est robuste, mais peut être endommagée en cas de chute importante. Évitez de faire tomber les casseroles et poêles et assurez-vous qu'elles sont posées sur une surface stable et plane.

### **Consignes de sécurité**

1. Enfants : Gardez les casseroles et poêles en fonte hors de la portée des enfants en bas âge pour éviter les brûlures ou les blessures dues au matériau chaud et lourd.
2. Fissures et rouille : N'utilisez pas les casseroles et poêles en fonte s'ils présentent des fissures ou de fortes traces de rouille pour minimiser le risque de casse pendant la cuisson.
3. Originalité : Ces casseroles et poêles en fonte sont souvent fabriquées à la main. De légères variations de forme et de couleur sont des signes de qualité artisanale et ne constituent pas un défaut.

## **Nederlands**

### **Veiligheidsinstructies voor producten**

#### **Gebruiksaanwijzing**

1. Gebruik: Deze gietijzeren potten en pannen zijn geschikt voor koken op kookplaten (gas, elektrisch, inductie). Ze zijn ideaal om te bakken,

sudder en braden. Spoel het stof aan het begin van het gebruik af met water. Plaats de pot op de warmtebron en breng olie aan zoals beschreven in de aparte inbrandinstructies. Hierdoor ontstaat er een olielaag op het oppervlak van de pot om aanbranden te voorkomen.

2. **Temperatuur:** Gebruik de potten en pannen niet in de magnetron. Ze zijn echter geschikt voor gebruik in de oven of op open vuur, mits ze hiervoor geschikt zijn.
3. **Reiniging:** Reinig de potten en pannen met de hand met warm water en een zachte spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen, omdat deze de beschermende laag van het gietijzer kunnen beschadigen. Bewaar geen gerechten met sterke zuren en zouten erin gedurende lange tijd. Als u de pot / pan toch een keer met afwasmiddel wast, brandt u de pot opnieuw in volgens de instructies zoals aan het begin van het gebruik.
4. **Droging:** Droog de gietijzeren potten en pannen na het reinigen grondig af om roestvorming te voorkomen. Breng vervolgens een dun laagje olie aan om de patina en roestbescherming te behouden. Veeg na het wassen het vocht goed af, zet het op laag vuur om voldoende water te drogen, laat dan voorzichtig de olie druppelen en zet het op een plaats waar geen vocht aanwezig is.

## Waarschuwingen

1. **Hittegevaar:** Gietijzer houdt warmte goed vast, waardoor de potten en pannen na het koken extreem heet blijven. Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen. Let op dat u een ovenwant of doek gebruikt bij het vasthouden van een handvat, er bestaat gevaar voor brandwonden.
2. **Deksel:** Als de pot een deksel heeft, zorg ervoor dat deze stevig wordt vastgehouden bij het optillen, omdat deze door het gewicht kan wegglijden en brandwonden kan veroorzaken.
3. **Breekgevaar:** Gietijzer is robuust, maar kan beschadigd raken bij een harde val. Laat de potten en pannen niet vallen en zorg ervoor dat ze op een stabiele en vlakke ondergrond staan.

## Veiligheidsinstructies

1. **Kinderen:** Houd gietijzeren potten en pannen uit de buurt van kleine kinderen om brandwonden of verwondingen door het hete en zware materiaal te voorkomen.
2. **Barsten en roest:** Gebruik gietijzeren potten en pannen niet verder als ze barsten of ernstige roestplekken vertonen om het risico op breuk tijdens het koken te minimaliseren.
3. **Originaliteit:** Deze gietijzeren potten en pannen worden vaak met de hand gemaakt. Kleine afwijkingen in vorm en kleur zijn tekenen van vakmanschap en vormen geen gebrek.

## Italiano

### Avviso sulla sicurezza del prodotto

#### Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Queste pentole e padelle in ghisa sono adatte per la cottura su fornelli (a gas, elettrici, a induzione). Sono ideali per friggere, brasare e cuocere al forno. Si prega di sciacquare la polvere con acqua all'inizio dell'uso. Posizionare la pentola sulla fonte di calore e applicare dell'olio alimentare come descritto nelle istruzioni separate per la stagionatura. In questo modo si formerà un film d'olio sulla superficie della pentola per evitare che si attacchi.
2. Temperatura: Non utilizzare le pentole e le padelle nel forno a microonde. Tuttavia, sono adatte per l'uso in forno o su fiamme aperte, a condizione che siano contrassegnate di conseguenza.
3. Pulizia: Pulire le pentole e le padelle a mano con acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detergenti o abrasivi aggressivi, poiché potrebbero danneggiare lo strato protettivo della ghisa. Evitare di conservare piatti acidi o salati per lungo tempo all'interno. Se si lava comunque la pentola o la padella con un detergente, si prega di ristagionarla seguendo le istruzioni come all'inizio dell'uso.
4. Asciugatura: Dopo la pulizia, asciugare accuratamente le pentole e le padelle in ghisa per evitare la formazione di ruggine. Successivamente, applicare uno strato sottile di olio alimentare per mantenere la patina e proteggere dalla ruggine. Dopo il lavaggio, asciugare bene l'umidità, posizionare su fuoco basso per asciugare bene l'acqua, quindi far gocciolare leggermente l'olio e posizionare in un luogo privo di umidità.

#### Avvertenze

1. Pericolo di calore: La ghisa trattiene molto bene il calore, quindi le pentole e le padelle rimangono estremamente calde dopo la cottura. Utilizzare presine o guanti resistenti al calore per evitare scottature. Prestare attenzione a utilizzare una presina o un panno quando si tiene un manico, c'è il rischio di scottarsi.
2. Coperchio: Se la pentola ha un coperchio, fare attenzione a tenerlo saldamente quando lo si solleva, poiché potrebbe scivolare a causa del peso e causare scottature.
3. Rischio di rottura: La ghisa è resistente, ma può danneggiarsi in caso di caduta violenta. Evitare di far cadere le pentole e le padelle e assicurarsi che siano posizionate su una superficie stabile e piana.

## **Istruzioni di sicurezza**

1. **Bambini:** Tenere lontano dai bambini piccoli le pentole e le padelle in ghisa per evitare scottature o lesioni causate dal materiale caldo e pesante.
2. **Formazione di crepe e ruggine:** Non utilizzare più le pentole e le padelle in ghisa se presentano crepe o forti segni di ruggine, per ridurre al minimo il rischio di rottura durante la cottura.
3. **Originalità:** Queste pentole e padelle in ghisa sono spesso realizzate a mano. Lievi variazioni nella forma e nel colore sono segni di qualità artigianale e non rappresentano difetti.

## **Português**

### **Aviso de Segurança do Produto**

#### **Instruções de Manuseio**

1. **Utilização:** Estas panelas e frigideiras de ferro fundido são adequadas para cozinhar em fogões (a gás, elétricos, de indução). São ideais para fritar, cozinhar em fogo lento e assar. Por favor, lave o pó no início do uso com água. Coloque a panela na fonte de calor e aplique óleo de cozinha, conforme descrito nas instruções separadas de cura. Isso criará um filme de óleo na superfície da panela para evitar que os alimentos grudem.
2. **Temperatura:** Não utilize as panelas e frigideiras no micro-ondas. No entanto, elas podem ser usadas no forno ou em chamas abertas, desde que sejam devidamente identificadas.
3. **Limpeza:** Limpe as panelas e frigideiras à mão com água morna e uma esponja macia. Não utilize produtos de limpeza ou esfregões abrasivos, pois podem danificar a camada protetora do ferro fundido. Não armazene pratos com alta acidez e salinidade por longos períodos. Se lavar a panela/frigideira com detergente, por favor, faça a cura da panela novamente conforme as instruções no início do uso.
4. **Secagem:** Após a limpeza, seque bem as panelas e frigideiras de ferro fundido para evitar a formação de ferrugem. Em seguida, aplique uma camada fina de óleo de cozinha para manter a pátina e proteger contra a ferrugem. Após lavar, seque bem a umidade, coloque em fogo baixo para secar a água restante, deixe escorrer o excesso de óleo e guarde em um local sem umidade.

#### **Avisos**

1. **Perigo de Queimadura:** O ferro fundido retém calor muito bem, fazendo com que as panelas e frigideiras fiquem extremamente quentes após o cozimento. Use luvas de cozinha ou luvas resistentes ao calor para evitar queimaduras. Tenha cuidado ao segurar uma alça, pois há risco de queimaduras.

2. Tampa: Se a panela tiver uma tampa, certifique-se de segurá-la firmemente ao levantar, pois ela pode escorregar devido ao peso e causar queimaduras.
3. Risco de Quebra: O ferro fundido é resistente, mas pode ser danificado por uma queda forte. Evite deixar as panelas e frigideiras caírem e certifique-se de que estão em uma superfície estável e plana.

## Instruções de Segurança

1. Crianças: Mantenha as panelas e frigideiras de ferro fundido longe de crianças pequenas para evitar queimaduras ou lesões causadas pelo material quente e pesado.
2. Rachaduras e Ferrugem: Não continue a usar as panelas e frigideiras de ferro fundido se apresentarem rachaduras ou áreas de ferrugem intensa, a fim de minimizar o risco de quebra durante o cozimento.
3. Originalidade: Estas panelas e frigideiras de ferro fundido são frequentemente feitas à mão. Pequenas variações de forma e cor são sinais de qualidade artesanal e não representam defeito.

## Lëtzebuergesch

## Produktsécherheets-Hinweis

### Handhabungshinweis

1. Verwendung: Dës Gusséisentëpfe an -pannen sinn fir d'Kachen op Hierschtell (Gas, Elektro, Induktioun) geeegent. Si sinn ideal fir Braten, Schmoren an Backen. Bitte spülen Sie den Staub zu Beginn der Verwendung mat Waasser aus. Stellen sie den Topf op d'Hitzequelle an draaen se Speiseöl op, wéi an der gesonderter Anleitung beschriwwen. Sou entsteet e Film aus Öl op der Oberfläch vum Topf, fir Anbrennen ze verhënneren.
2. Temperatur: Benotzen Sie d'Tëpfe an -pannen net an der Mikrowell. Si sinn awer fir d'Benotzung am Ofen oder op offene Flammen geeegent, wann se entsprechend markéiert sinn.
3. Reinigung: Räumt d'Tëpfe an -pannen mat Hand mat waarmem Waasser an engem wäisse Schwamm op. Benotzen Sie keng scharf Reinigungsmëttel oder Scheiermëttel, well déi d'Schutzschicht vum Gusséisent beschuedegen kënnen. Lagere keng Geriichter mat staarker Säure an Salzgeket laang dran. Wann Dir de Topf / d'Pfanne awer eemol mat engem Spülmëttel wäscht, brennt den Topf no der Anleitung wéi am Ufank vum Gebrauch nees an.
4. Drocknung: Drocknet d'Gusséisentëpfe an -pannen no der Reinigung grëndlech of, fir Rostbildung ze verhënneren. Draaen dann eng dënn Schicht Speiseöl op, fir d'Patina an de Rostschutz ze erhalen. Wischt no dem Waschen d'Feuchtigkeit gut of, stellt et op néideg Hitz, fir genuch Waasser ze drocknen, an dann léisst léiht Öl oftrëppelen an stellt et un



engem Plaz, wou keng Feuchtigkeit existéiert.

## **Warnhinweis**

1. Hëtztgeféier: Gusséisen speichert Wäerm ganz gut, wat d' Töpfe an -pannen no dem Kachen extrem héiss bleiwen léisst. Benotzt Topflappen oder hitzebestännege Handschong, fir Verbrennungen ze vermeiden. Achtegkeet, wann Dir e Grëff halt, benotzt e Topflappen oder Stofftuch, et besteet d'Gefor vu Verbrennungen.
2. Deckel: Falls de Topf e Deckel huet, acht op, dass deen beim Ueliwwen festgehalen gétt, well hien opgrond vum Gewicht ofrutschen an zu Verbrennungen féieren kann.
3. Bruchgeféier: Gusséisen ass robust, kann awer bei engem staarken Fall beschädegt ginn. Vermeidt et, d'Töpfe an -pannen falen ze loossen, an stellt sécher, dass se op engem stabilen an éischte Fläche stinn.

## **Sécherheets-Hinweis**

1. Kanner: Hält Gusséisen-Töpfe an -pannen vun klengen Kanner ewech, fir Verbrennungen oder Verletzungen duerch d'haart a schwéier Material ze verhënneren.
2. Rissbildung an Rost: Benotzt Gusséisen-Töpfe an -pannen net méi, wann se Rësser oder staark Roststellen opweisen, fir d'Risiko vun engem Bruch während dem Kachen ze minimaliséieren.
3. Originalitéit: Dës Gusséisen-Töpfe an -pannen ginn oft handgemat. Léischt Ofwiichungen an Form an Faarf sinn Zeechen vun handwierklecher Qualitéit an stellen keng Mangel dar.

## **Suomalainen**

## **Tuoteturvallisuusohje**

### **Käyttöohjeet**

1. Käyttö: Nämä valurautapadat ja paistinpannut sopivat keittämiseen liedellä (kaasu, sähkö, induktio). Ne ovat ihanteellisia paistamiseen, hauduttamiseen ja leivontaan. Huuhtelee pata aluksi vedellä poistaaksesi pölyn. Aseta pata lämmönlähteen päälle ja levitä ruokaöljyä kuten erillisessä kausittamisohjeessa neuvotaan. Tämä luo öljykalvon padan pinnalle estämään palamisen.
2. Lämpötila: Älä käytä padoja ja pannuja mikroaaltouunissa. Ne sopivat kuitenkin uunissa tai avotulella käytettäväksi, mikäli ne on asianmukaisesti merkitty.
3. Puhdistus: Pese padat ja pannut käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia aineita,

koska ne voivat vahingoittaa valuraudan suojakerrosta. Älä säilytä astioita, joissa on voimakasta happamuutta tai suolaisuutta pitkään. Mikäli peset padan / paistinpannun kuitenkin kerran pesuaineella, kausita pata uudelleen ohjeiden mukaisesti kuten alussa.

4. Kuivaus: Kuivaa valurautapadat ja paistinpannut huolellisesti pesun jälkeen ruosteiden ehkäisemiseksi. Levitä sen jälkeen ohut kerros ruokaöljyä patinan ja ruosteen suojan ylläpitämiseksi. Pyyhi pesun jälkeen kosteus hyvin, aseta matalalle lämmölle kuivumaan tarpeeksi vettä haihtumaan, ja anna sitten öljyn valua kevyesti ja aseta paikkaan, jossa ei ole kosteutta.

## Varoitukset

1. Kuumavaara: Valurauta säilyttää lämmön erittäin hyvin, joten padat ja pannut pysyvät erittäin kuumina ruoanlaiton jälkeen. Käytä kuumuutta kestäviä patalappuja tai hanskoja palovammojen välttämiseksi. Huomioi käyttää patalappua tai kangasta, kun pidät kahvasta, palovamman vaara on olemassa.
2. Kansi: Mikäli padassa on kansi, varmista, että pidät siitä kiinni nostettaessa, koska sen painon vuoksi se voi lipsahdella ja aiheuttaa palovammoja.
3. Rikkoutumisvaara: Valurauta on kestävä, mutta se voi vaurioitua voimakkaasta pudotuksesta. Vältä padojen ja pannujen putoamista ja varmista, että ne ovat tasaisella ja vakaalla alustalla.

## Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä valurautapadat ja paistinpannut poissa pienten lasten ulottuvilta estääksesi palovammoja tai vammoja kuuman ja painavan materiaalin vuoksi.
2. Halkeamat ja ruoste: Älä jatka valurautapatojen ja paistinpannujen käyttöä, jos niissä on halkeamia tai voimakkaita ruostekohtia, minimoidaksesi rikkoutumisriskin ruoanlaiton aikana.
3. Alkuperäisyys: Nämä valurautapadat ja paistinpannut valmistetaan usein käsityönä. Pienet poikkeamat muodossa ja värissä ovat käsityön laadun merkkejä eivätkä ole virhe.

## Dansk

## Produkt sikkerhedsadvarsel

### Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Disse støbejernsgryder og pander er velegnede til madlavning på komfurplader (gas, elektrisk, induktion). De er ideelle til stegning, braisering og bagning. Skyl støvet væk med vand i begyndelsen af brugen. Placer gryden på varmekilden og påfør madolie som beskrevet i den separate

indbrændingsvejledning. Dette skaber en olielag på overfladen af gryden for at forhindre, at maden brænder på.

2. Temperatur: Brug ikke gryder og pander i mikrobølgeovnen. De er dog velegnede til brug i ovnen eller over åben ild, hvis de er mærket som sådan.
3. Rengøring: Rengør gryder og pander i hånden med varmt vand og en blød svamp. Brug ikke skræppe rengøringsmidler eller skuremidler, da de kan beskadige støbejernets beskyttende lag. Opbevar ikke retter med høj syre- og saltindhold i dem i længere tid. Hvis du alligevel vasker gryden / panden med opvaskemiddel, skal du genindbrænde gryden efter anvisningen som ved begyndelsen af brugen.
4. Tørring: Tør støbejernsgryder og pander grundigt efter rengøring for at forhindre rustdannelse. Påfør derefter et tyndt lag madolie for at bevare patinaen og rustbeskyttelsen. Tør overskydende fugtighed af efter vask, sæt det på svag varme for at tørre tilstrækkeligt, og lad derefter olien dryppe let af og placer det et sted uden fugtighed.

## Advarsler

1. Varme fare: Støbejern holder meget godt på varmen, hvilket gør gryder og pander ekstremt varme efter madlavning. Brug grydelapper eller varmebestandige handsker for at undgå forbrændinger. Vær opmærksom på at bruge en grydelap eller klud, når du holder i et håndtag, da der er risiko for forbrændinger.
2. Låg: Hvis gryden har et låg, skal du sørge for at holde fast i det, når du løfter det, da det kan glide af på grund af vægten og forårsage forbrændinger.
3. Brudfare: Støbejern er robust, men kan blive beskadiget ved kraftige stød. Undgå at lade gryder og pander falde, og sørg for, at de står på en stabil og plan overflade.

## Sikkerhedsinstruktioner

1. Børn: Hold støbejernsgryder og pander væk fra små børn for at undgå forbrændinger eller skader forårsaget af det varme og tunge materiale.
2. Revner og rust: Brug ikke støbejernsgryder og pander, hvis de har revner eller kraftige rustpletter, for at minimere risikoen for brud under madlavning.
3. Originalitet: Disse støbejernsgryder og pander er ofte håndlavede. Små variationer i form og farve er tegn på håndværksmæssig kvalitet og udgør ikke en mangel.

## Eesti keel

### Toodete ohutusjuhend

#### Kasutusjuhised

1. Kasutamine: Need valualumiiniumist potid ja pannid on sobilikud pli-idil (gaas, elekter, induktsioon) toiduvalmistamiseks. Need on ideaalsed praadimiseks, hautamiseks ja küpsetamiseks. Enne kasutamist loputage tolm veega maha. Asetage pott kuumusallikale ja kandke peale toiduõli vastavalt eraldi hoojendamisjuhendile. See loob õhukese õlifilmi poti pinnale, et vältida kinni põlemist.
2. Temperatuur: Ärge kasutage potte ja panne mikrolaineahjus. Need on aga sobilikud kasutamiseks ahjus või avatud leekidel, kui need on vastavalt märgistatud.
3. Puhastamine: Puhastage potid ja pannid käsitsi sooja veega ja pehme käsnaaga. Ärge kasutage teravaid puhastusvahendeid ega kriimustusvahendeid, kuna need võivad kahjustada valualumiiniumi kaitsekihti. Ärge hoidke neis pikka aega tugevalt happelisi ega soolaseid toite. Kui pesete potti / panni siiski korra nõudepesuvahendiga, siis põletage pott uuesti sisse vastavalt algsele kasutusjuhendile.
4. Kuivatamine: Pärast puhastamist kuivatage valualumiiniumist potid ja pannid põhjalikult, et vältida rooste teket. Kandke seejärel peale õhuke kiht toiduõli, et säilitada patiin ja roostekaitse. Pärast pesemist pühkige niiskus korralikult ära, asetage see madalale kuumusele, et piisavalt vesi kuivaks, laske siis õlil kergelt tilkuda ja asetage kohta, kus niiskust pole.

#### Hoiatused

1. Kuumaoht: Valualumiinium säilitab soojust väga hästi, mistõttu potid ja pannid jäävad pärast toiduvalmistamist äärmiselt kuumaks. Kasutage potti kindaid või kuumakindlaid kindaid, et vältida põletusi. Olge ettevaatlik, kui hoidke käepidet, kasutage kindlasti potti või kangast, et vältida põletusi.
2. Kaas: Kui potil on kaas, veenduge, et tõstes hoitakse seda kindlalt, kuna kaas võib libiseda ja põhjustada põletusi.
3. Murdumisoht: Valualumiinium on vastupidav, kuid võib tugeva kukkumise korral kahjustuda. Vältige potide ja pannide kukkumist ning veenduge, et need seisavad stabiilsel ja tasasel pinnal.

#### Ohutusjuhised

1. Lapsed: Hoidke valualumiiniumist potid ja pannid eemal väikestest lastest, et vältida põletusi või vigastusi kuumast ja rasket materjalist.
2. Lõhed ja rooste: Ärge kasutage valualumiiniumist potte ja panne edasi, kui neil on lõhesid või tugevaid roostekohti, et minimeerida purunemise riski toiduvalmistamise ajal.

3. Originaalsus: Need valualumiiniumist potid ja pannid on sageli käsitsi valmistatud. Kerged erinevused vormis ja värvitoonis on käsitöö kvaliteedi märgid ega ole defektid.

## Svenska

### Produktsäkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Dessa gjutjärnsgrutor och stekpannor är lämpliga för matlagning på spishällar (gas, elektrisk, induktion). De är idealiska för stekning, stuvning och bakning. Skölj bort dammet med vatten i början av användningen. Placera grytan på värmekällan och applicera matolja enligt separat inbränningsanvisning. Detta skapar en oljefilm på ytan av grytan för att förhindra att maten bränns fast.
2. Temperatur: Använd inte grutor och stekpannor i mikrovågsugnen. De är dock lämpliga för användning i ugnen eller över öppen låga om de är märkta för det.
3. Rengöring: Rengör grutor och stekpannor för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Använd inte starka rengöringsmedel eller skurmedel eftersom dessa kan skada gjutjärnets skyddsskikt. Förvara inte maträtter med hög syra eller sälta i dem under lång tid. Om du ändå tvättar grytan/stekpannan med diskmedel, inbränn grytan enligt anvisningarna i början av användningen.
4. Torkning: Torka grutor och stekpannor av gjutjärn noggrant efter rengöring för att förhindra rostbildning. Applicera sedan ett tunt lager matolja för att behålla patinan och rostskyddet. Torka av fukten efter tvätt, låt det torka på låg värme för att avdunsta eventuell kvarvarande fukt, och låt sedan oljan rinna av lätt och placera det på en plats där det inte finns fukt.

#### Varningar

1. Värmevarning: Gjutjärn behåller värme mycket bra, vilket gör att grutor och stekpannor förblir extremt heta efter matlagning. Använd grytlappar eller värmetåliga handskar för att undvika brännskador. Se till att använda en grytlapp eller tygduk när du håller i ett handtag, det finns risk för brännskador.
2. Lock: Om grytan har ett lock, se till att hålla det ordentligt när du lyfter det eftersom det kan glida av på grund av vikten och orsaka brännskador.
3. Risk för sprickor: Gjutjärn är robust, men kan skadas vid kraftiga stötar. Undvik att tappa grutor och stekpannor och se till att de står på en stabil och plan yta.

## Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll gjutjärnsgrötor och stekpannor borta från små barn för att förhindra brännskador eller skador från det heta och tunga materialet.
2. Sprickbildning och rost: Använd inte gjutjärnsgrötor och stekpannor om de har sprickor eller kraftig rostbildning för att minimera risken för att de går sönder under matlagningen.
3. Originalitet: Dessa gjutjärnsgrötor och stekpannor är ofta handgjorda. Små avvikelser i form och färg är tecken på hantverksmässig kvalitet och utgör inget fel.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na potaí agus na bpannanna cócaireachta cloisín seo oiriúnach le haghaidh cócaireachta ar bhord plátaí (gás, leictreach, indiúc). Tá siad oiriúnach le friochadh, stobhach agus peitseáil. Ní mór duit an salachar a níos luaithe ag tosú ag úsáid a ní le huisce. Cuir an pota ar an mbun agus cuir oigheann bia air, mar a mholtar sa treoir leáite. Cruthóidh sé scannán ola ar dromchla an phota chun aghaidh a chur ar dhó.
2. Teocht: Ná bain úsáid as na potaí agus na bpannanna sa mhicreathonn. Tá siad áfach oiriúnach le haghaidh úsáide sa chloigeann nó ar lasadh oscailte, más rud é go bhfuil siad marcáilte go cuí.
3. Glanadh: Glan na potaí agus na bpannanna le lámh le huisce te agus spúinse bog. Ná bain úsáid as glantóirí láidre nó meáchanacha, mar d'fhéadfadh siad an scáthadh cosanta den ghlasra a scriosadh. Ná stóráil béilí le fuinneamh agus salann láidir iontu le fada. Má níl tú in ann an pota / an bpanna a ní le seifeán níocháin, leáigh an pota de réir treoracha mar a rinneadh ag tús an úsáid.
4. Tirim: Tirimigh na potaí agus na bpannanna cloisín seo go cúramach tar éis glanadh chun rúsgach a sheachaint. Cuir scáthán ola tanaí air ina dhiaidh sin chun an patina agus an cosaint frith-rua a choinneáil. Súigh an fhuachtacht de réir an níocháin, cuir ar teocht íseal é, le go dtitfidh go leor uisce, agus ansin lig dóiteán ola go héadrom agus cuir ar áit nach bhfuil fuacht ann é.

#### Rabhaidh

1. Géartheacht: Cumhdaigh an t-uisceann teas go maith, rud a chuireann iad i dteannta go bhfanann na potaí agus na bpannanna an-te agus iad te. Bain úsáid as lámhainní pota nó lámhainní teasa-rialta chun dóiteáin a sheachaint. Bí cúramach agus úsáid lámhainní pota nó culaith stoff nuair a bhíonn tú ag coimeád greama, tá an seans dóiteáin ann.

2. Cáithnín: Má tá deic ag an bpota, bí cúramach go gcoinneofar é agus nach rachaidh sé ar ais de bharr a bhéil.
3. Géartheacht: Tá an ghlasra crua, ach d'fhéadfadh sé a bheith damáiste le buille láidir. Smaoinigh ar na potaí agus na bpannanna a sheachaint a thitfidh siad, agus déan cinnte go bhfuil siad ar dromchla seasmhach agus cothrom.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na potaí agus na bpannanna cloisín seo ó pháistí beaga chun dóiteáin nó gortuithe a sheachaint de bharr an ábhar te agus trom.
2. Scáileán agus Rúsgach: Ná bain úsáid as na potaí agus na bpannanna cloisín seo más rud é go bhfuil crúiteanna nó marcanna rúis láidir orthu, chun an riosca briseadh le linn an chócaireachta a laghdú.
3. Bunús: Déantar na potaí agus na bpannanna cloisín seo go minic le lámh. Is comharthaí iad na difríochtaí beaga i bhformáid agus dath aitheantas ar chaighdeán ceardaíochta agus níl aon easpa ann.

---

## Íslenskur

### Öryggisupplýsingar um vörurnar

#### Leiðbeiningar um hvernig á að meðhöndla

1. Notkun: Þessir járnsteypu pottar og pönnur eru hentugir til matargerðar á eldavélum (gas, rafmagn, örvun). Þeir eru frábærir til steikingar, sudunar og baksturs. Vinsamlegast þvoðið burt rykið með vatni í upphafi notkunar. Setjið pottinn á hita og berið matarolíu á, eins og lýst er í sérstakri innbrennsluleiðbeiningum. Þannig myndast olíuhvelfing á yfirborði pottsins til að koma í veg fyrir að það brenni fast.
2. Hitastig: Notið ekki pottana og pönnurnar í örbylgjuofni. Þeir eru hins vegar hentugir til notkunar í ofni eða á opnum eld.
3. Hreinsun: Hreinsið pottana og pönnurnar með höndum með hlýju vatni og mjúkum svampa. Notið ekki skorpna hreinsiefni eða þurrkiefni, þar sem þau geta skemmt varnarlög járnsteyppunnar. Ekki geymið rétti með sterkum sýru- eða saltinnihaldi í þeim lengi. Ef þið þvoðið pottinn / pönnuna samt einu sinni með uppþvottavökva, brennið þá pottinn aftur inn á nýjan leik eins og í upphafi notkunar.
4. Þurrka: Þurrkið járnsteypu pottana og pönnurnar vel eftir hreinsun til að koma í veg fyrir rostmyndun. Berið síðan á þunnan lag af matarolíu til að viðhalda patínu og rostvarn. Þurrkið vel eftir þvott, setjið á lágan hita til að þorna vel, og látið síðan olúna renna af og setjið á stað þar sem engin rakageymsla er til staðar.

## Varnarviðvörðun

1. Hættulegt hitastig: Járnsteypa geymir hita mjög vel, þannig að pottar og pönnur verða mjög heitar eftir matargerð. Notið pottahandri eða hitastandara hanska til að koma í veg fyrir brennur. Athugið að nota pottahandri eða klúta þegar þið heldurði í handfangi, hætta er á brennur.
2. Hlífdar: Ef potturinn er með hlið, gætið þess að halda því vel þegar þið lyftið því, þar sem það gæti losnað vegna þyngdarinnar og valdið brennur.
3. Brottnarhætta: Járnsteypa er sterk, en getur verið skemmd við mikinn hrún. Forðistu að láta pottana og pönnurnar detta og tryggðu að þeir standi á stöðugri og sléttu flöt.

## Öryggisviðvörðun

1. Börn: Haldið börnum fjarri járnsteypu pottum og pönnum til að koma í veg fyrir brennur eða meiðingar vegna heits og þungt efni.
2. Sprungur og rost: Notið ekki járnsteypu pottana og pönnurnar ef þeir hafa sprungur eða sterkar rostflekkan til að lágmarka hættuna á broti við matargerð.
3. Uppruni: Þessir járnsteypu pottar og pönnur eru oft handgerðir. Smár breytingar í lögum og lit eru merki um handverksmennsku og teljast ekki galli.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za upotrebu

1. Upotreba: Ovi lonci i tave od lijevanog željeza pogodni su za kuhanje na štednjacima (plin, električni, indukcijski). Idealni su za prženje, dinstanje i pečenje. Molimo operite prah s njih vodom prije početka korištenja. Stavite lonac na izvor topline i nanesite ulje za kuhanje prema posebnim uputama za pečenje. Na taj način stvorit će se sloj ulja na površini lonca kako bi se spriječilo zagorijevanje.
2. Temperatura: Ne koristite lonce i tave u mikrovalnoj pećnici. Međutim, mogu se koristiti u pećnici ili na otvorenom plamenu ako su odgovarajuće označeni.
3. Čišćenje: Ručno operite lonce i tave toplom vodom i mekom spužvom. Ne koristite oštre deterđente ili abrazivna sredstva jer mogu oštetiti zaštitni sloj lijevanog željeza. Ne čuvajte jela s jakom kiselošću i slanošću u njima duže vrijeme. Ako ipak jednom operete lonac / tavu deterđentom, ponovno ga / je prema uputama za pečenje kao na početku upotrebe.
4. Sušenje: Nakon čišćenja temeljito osušite lonce i tave od lijevanog željeza kako biste spriječili stvaranje hrđe. Zatim nanesite tanki sloj ulja za kuhanje kako biste očuvali patinu i zaštitu od hrđe. Obrišite vlagu nakon



pranja, stavite na nisku temperaturu kako biste dovoljno osušili vodu, a zatim lagano pustite da ulje kaplje i stavite na mjesto bez vlage.

## Upozorenja

1. Opasnost od topline: Lijevano željezo dobro zadržava toplinu, zbog čega lonci i tave ostaju izuzetno vrući nakon kuhanja. Koristite kuhinjske krpe ili otporne rukavice kako biste izbjegli opekline. Pazite da koristite kuhinjsku krpu ili tkaninu kada držite ručku, postoji opasnost od opekline.
2. Poklopac: Ako lonac ima poklopac, pazite da ga čvrsto držite prilikom podizanja, jer može skliznuti zbog težine i uzrokovati opekline.
3. Opasnost od pucanja: Lijevano željezo je izdržljivo, ali može biti oštećeno jakim udarcem. Izbjegavajte da lonci i tave padnu i provjerite da stoje na stabilnoj i ravnoj površini.

## Sigurnosne upute

1. Djeca: Držite lonce i tave od lijevanog željeza dalje od male djece kako biste spriječili opekline ili ozljede od vrućeg i teškog materijala.
2. Pukotine i hrđa: Nemojte nastaviti koristiti lonce i tave od lijevanog željeza ako imaju pukotine ili jake hrđave dijelove kako biste smanjili rizik od pucanja tijekom kuhanja.
3. Originalnost: Ovi lonci i tave od lijevanog željeza često se izrađuju ručno. Male razlike u obliku i boji znak su ručne kvalitete i ne predstavljaju nedostatak.

## Norsk

### Produkt sikkerhetsanvisning

#### Håndteringsanvisninger

1. Bruk: Disse støpejernsgrytene og stekepannene er egnet for matlaging på komfyrtopper (gass, elektrisk, induksjon). De er ideelle for steking, smøring og baking. Skyll bort støvet med vann i begynnelsen av bruk. Plasser gryten på varmekilden og påfør matolje som beskrevet i den separate innbrenningsanvisningen. Dette vil danne en oljefilm på overflaten av gryten for å forhindre at maten brenner seg fast.
2. Temperatur: Ikke bruk grytene og stekepannene i mikrobølgeovnen. De kan imidlertid brukes i ovnen eller på åpen flamme, hvis de er merket som egnet.
3. Rengjøring: Rengjør grytene og stekepannene for hånd med varmt vann og en myk svamp. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skuremidler, da disse kan skade støpejernets beskyttelseslag. Ikke oppbevar retter med høy syre- eller saltinnhold i dem over lengre tid. Hvis du likevel vasker gryten

/ stekepannen med oppvaskmiddel, brenn den deretter på nytt i henhold til instruksjonene i begynnelsen av bruk.

4. Tørking: Tørk støpejernsgrytene og stekepannene grundig etter rengjøring for å forhindre rustdannelse. Påfør deretter et tynt lag matolje for å opprettholde patinaen og rustbeskyttelsen. Tørk godt av fuktigheten etter vask, sett det på lav varme for å tørke nok vann, la deretter oljen dryppe lett av og sett det et sted uten fuktighet.

## Advarsler

1. Varmefare: Støpejern beholder varme godt, så grytene og stekepannene forblir ekstremt varme etter matlaging. Bruk grytekluter eller varmebestandige hansker for å unngå forbrenninger. Vær forsiktig med å bruke en gryteklut eller stoffduk når du holder i et håndtak, det er fare for forbrenning.
2. Lokk: Hvis gryten har et lokk, pass på å holde det fast når du løfter det, da det kan gli av på grunn av vekten og forårsake forbrenninger.
3. Brannfare: Støpejern er robust, men kan bli skadet ved kraftig fall. Unngå å la grytene og stekepannene falle, og sørg for at de står på en stabil og jevn overflate.

## Sikkerhetsanvisninger

1. Barn: Hold støpejernsgryter og stekepanner unna små barn for å unngå forbrenninger eller skader forårsaket av det varme og tunge materialet.
2. Sprekker og rust: Ikke bruk støpejernsgryter og stekepanner videre hvis de har sprekker eller kraftig rust, for å minimere risikoen for brudd under matlaging.
3. Originalitet: Disse støpejernsgrytene og stekepannene blir ofte laget for hånd. Små avvik i form og farge er tegn på håndverksmessig kvalitet og utgjør ikke en mangel.

## čestina

## Upozornění na bezpečnost výrobku

### Pokyny k použití

1. Použití: Tyto litinové hrnce a pánve jsou vhodné k vaření na vařičích (plyn, elektrický, indukce). Jsou ideální k smažení, dusení a pečení. Před prvním použitím opláchněte hrnec vodou. Umístěte hrnec na zdroj tepla a naneste olej, jak je popsáno v samostatném návodu na vypalování. Tím vytvoříte olejový film na povrchu hrnce, který zabrání připálení.
2. Teplota: Tyto hrnce a pánve nejsou určeny k použití v mikrovlnné troubě. Jsou však vhodné k použití v troubě nebo nad otevřeným ohněm, pokud

jsou správně označeny.

3. Čištění: Hrnky a pánve čistěte ručně teplou vodou a měkkým houbičkem. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo abraziva, která by mohla poškodit ochrannou vrstvu litiny. Neponechávejte v nich jídla s vysokým obsahem kyselin nebo soli po delší dobu. Pokud hrnec / pánev přesto jednou umyjete saponátem, znovu ho prosím vypalte podle návodu na začátku používání.
4. Vysoušení: Po čištění důkladně osušte litinové hrnce a pánve, abyste zabránili vzniku rezavění. Následně naneste tenkou vrstvu oleje, abyste zachovali patinu a ochranu proti rezavění. Po umytí dobře setřete vlhkost, postavte na nízký oheň, aby se voda dostatečně vysušila, a pak nechte olej lehce odkapat a umístěte na místo bez vlhkosti.

## Varování

1. Nebezpečí tepla: Litina dobře udržuje teplo, takže hrnce a pánve zůstávají po vaření extrémně horké. Používejte rukavice nebo tepelně odolné rukavice, abyste zabránili popáleninám. Při držení rukojeti používejte rukavici nebo látkový hadřík, hrozí nebezpečí popálení.
2. Víko: Pokud má hrnec víko, ujistěte se, že ho při zdvihu pevně držíte, protože kvůli váze může sklouznout a způsobit popáleniny.
3. Nebezpečí prasknutí: Litina je odolná, ale může být po silném pádu poškozena. Vyhněte se pádu hrnců a pánví a ujistěte se, že stojí na stabilní a rovné ploše.

## Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Udržujte litinové hrnce a pánve mimo dosah malých dětí, abyste zabránili popáleninám nebo zraněním způsobeným horkým a těžkým materiálem.
2. Praskliny a rez: Pokud litinové hrnce a pánve vykazují praskliny nebo silné rezavé skvrny, nepoužívejte je dále, abyste minimalizovali riziko prasknutí během vaření.
3. Originalita: Tyto litinové hrnce a pánve jsou často ručně vyráběny. Drobné odchylky ve tvaru a barvě jsou známkou řemeslné kvality a nejsou vadou.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Kezelési útmutatók

1. Használat: Ezek a öntöttvas lábasok és serpenyők alkalmasak főzésre tűzhelyen (gáz, elektromos, indukciós). Ideálisak sütéshez, pároláshoz és sütéshez. Kérjük, mossuk le a port vízzel a használat kezdetén. Helyezzük

a lábast a hőforrásra, és vigyünk fel étolajat, ahogy a különálló beégetési útmutatóban le van írva. Ezáltal olajréteg keletkezik a lábas felületén, hogy megakadályozza az égést.

2. **Hőmérséklet:** Ne használja a lábasokat és serpenyőket mikrohullámú sütőben. Azonban használhatók sütőben vagy nyílt lángon, ha megfelelően meg vannak jelölve.
3. **Tisztítás:** Mossa el a lábasokat és serpenyőket kézzel meleg vízzel és puha szivaccsal. Ne használjon erős tisztítószeret vagy súrolószeret, mert ezek károsíthatják az öntöttvas védőrétegét. Ne tároljon benne erős savas vagy sós ételeket hosszú ideig. Ha mégis egyszer mosogatni kell a lábast / serpenyőt, kérjük, égessen újra be a lábast az útmutató szerint, ahogy a használat kezdetén tette.
4. **Szárítás:** Alaposan szárítsa meg az öntöttvas lábasokat és serpenyőket a tisztítás után, hogy megakadályozza a rozsdásodást. Ezután vigyen fel egy vékony réteg étolajat a patina és a rozsd elleni védelem érdekében. Mossa le a nedvességet a mosás után, helyezze alacsony hőmérsékletre, hogy elegendő víz elpárologjon, majd hagyja lecsöpögni a könnyű olajat, és helyezze olyan helyre, ahol nincs nedvesség.

## Figyelmeztetések

1. **Forrásveszély:** Az öntöttvas nagyon jól tartja a hőt, így a lábasok és serpenyők főzés után rendkívül forróak maradnak. Használjon lábosvédőt vagy hőálló kesztyűt a égési sérülések elkerülése érdekében. Ügyeljen arra, hogy használjon lábosvédőt vagy textilruhát, amikor fogja a fogantyút, mert égési sérülés veszélye áll fenn.
2. **Fedő:** Ha a lábasnak van fedője, ügyeljen arra, hogy a felemeléskor tartsa meg, mert a súlya miatt lecsúszhat és égési sérüléseket okozhat.
3. **Törésveszély:** Az öntöttvas strapabíró, de erős esés esetén megsérülhet. Kerülje a lábasok és serpenyők elesését, és győződjön meg róla, hogy stabil és sík felületen állnak.

## Biztonsági figyelmeztetések

1. **Gyermekek:** Tartsa távol az öntöttvas lábasokat és serpenyőket a kisgyermekektől, hogy elkerülje a égési vagy sérülési veszélyt a forró és nehéz anyag miatt.
2. **Repedés és rozsd:** Ne használja az öntöttvas lábasokat és serpenyőket tovább, ha repedéseket vagy erős rozsdafoltokat mutatnak, hogy minimalizálja a törés kockázatát a főzés közben.
3. **Eredetiség:** Ezek az öntöttvas lábasok és serpenyők gyakran kézzel készülnek. A forma és szín enyhe eltérései a kézműves minőség jelei, és nem minőségi hiba.