

## **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 will create 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, place it on low heat to dry off excess water, then let the oil drip lightly and place it in a moisture-free location.

### **Warning Instructions**

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 careful to use a pot holder or cloth when holding a handle to prevent burns.
2. Lid: If the pot has a lid, make sure to hold it securely when lifting it as it may slip due to 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 indicate 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 de cuisson 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 : Ne pas utiliser les casseroles et poêles au micro-ondes. Cependant, elles peuvent être utilisées au four ou sur des flammes ouvertes, si elles sont correctement étiquetées.
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 abrasifs,

car ils pourraient endommager la couche de protection de la fonte. Ne conservez pas des plats acides ou salés pendant longtemps. Si vous lavez la casserole / la poêle avec du liquide vaisselle, veuillez la rebrûler selon les instructions du 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 de cuisson pour maintenir la patine et la protection contre la rouille. Après le lavage, essuyez bien l'humidité, placez-le sur feu doux pour sécher l'eau restante, 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, car 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 placées sur une surface stable et plane.

### **Consignes de sécurité**

1. Enfants : Gardez les casseroles et poêles en fonte hors de la portée des enfants pour éviter les brûlures ou 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**

#### **Gebruiksaanwijzingen**

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 aanbakken 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/pan dan opnieuw in volgens de instructies 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 weglopen en zet het op een plaats waar geen vocht aanwezig is.

## Waarschuwingen

1. **Hittegevaar:** Gietijzer behoudt warmte zeer goed, waardoor de potten en pannen na het koken extreem heet blijven. Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen. Zorg ervoor 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. **Scheurvorming en roest:** Gebruik gietijzeren potten en pannen niet verder als ze scheuren 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. Ciò creerà 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, purché 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 con forte acidità e salinità per lungo tempo. Se si lava comunque la pentola / padella con un detergente, si prega di ristagionarla come descritto 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, mettere a fuoco basso per asciugare l'acqua in eccesso, quindi far gocciolare leggermente l'olio e posizionare il tutto 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, poiché c'è il rischio di scottarsi.
2. Coperchio: Se la pentola ha un coperchio, assicurarsi di 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.

## Avvertenze di sicurezza

1. Bambini: Tenere le pentole e le padelle in ghisa lontane dai bambini piccoli 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 costituiscono 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 precisar lavar a panela/frigideira com detergente, por favor, faça a cura 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 a proteção contra ferrugem. Após lavar, seque bem a umidade, coloque em fogo baixo para secar a água restante, deixe o óleo escorrer levemente e coloque 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 a alça, pois há risco de queimaduras.

2. Tampa: Se a panela tiver uma tampa, certifique-se de segurá-la firmemente ao levantá-la, pois ela pode escorregar devido ao peso e causar queimaduras.
3. Risco de Quebra: O ferro fundido é resistente, mas pode ser danificado em caso de 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 manchas de ferrugem intensas, 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

## Produktsécherheits-Hinweis

### Handhabungshinweis

1. Verwendung: Dës Gussëisentëpfe a Pannen sinn fir d'Kachen op Herdplatten (Gas, Elektro, Induktioun) geeignet. 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 Einbrenn-Anleitung beschriwwen ass. Duerch dëst entsteet e Film aus Öl op der Oberfläch vum Topf, fir e Verbrennen ze verhënneren.
2. Temperatur: Benotzen Sie d'Tëpfe a Pannen net an der Mikrowell. Si sinn awer fir d'Benotzung am Ofen oder op offene Flammen geeignet, wann se entsprechend gekennzeechent sinn.
3. Reinigung: Rengt d'Tëpfe a Pannen vun Hand mat waarmem Waasser an engem wäisse Schwamm. Benotzt kee scharfen Rengungsmëttel oder Scheuermëttel, well dës déi Schutzschicht vum Gusséis beschuedegen kennen. Lagert keng Geriichter mat staarker Säure an Salzgeket laang dran. Wann Dir den Topf / d'Pann awer eng Kéier mat engem Spülmëttel wäscht, brennt den Topf no der Anleitung wéi am Ufank vum Gebrauch nees an.
4. Drocknung: Drockent d'Gussëisentëpfe a Pannen no der Rengung grëndlech of, fir Rostbildung ze verhënneren. Draaen dann eng dënn Schicht Speiseöl op, fir d'Patina an de Rostschutz ze erhalen. Wischt no der Wäsch d'Feuchtigkeit gut of, stellt et op néideg Hëtzt, fir genuch Waasser ze drocken, an dann léisst léiht Öl oftrëppelen an stellt et un engem Plaz,



wou keng Feuchtigkeit existéiert.

## Warnhinweis

1. Hëtztgefëier: Gusséis speichert Wärm ganz gut, wat d' Tëpfe a Pannen no dem Kachen extrem heescht bleiwen léisst. Benotzt Topflappen oder hitzestänneg 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 en Deckel huet, acht op, dass deen beim Ueliwwen festgehalen gëtt, well hien opgrond vum Gewicht ofrutschen a zu Verbrennungen féieren kann.
3. Bruchgefëier: Gusséis ass robust, kann awer bei engem staarken Fall beschädegt ginn. Vermeidt et, d'Tëpfe a Pannen falen ze loossen, an stellt sécher, dass se op engem stabilen an éische Fläche stinn.

## Sécherheets-Hinweis

1. Kanner: Hält Gusséisentëpfe a Pannen vun klengen Kanner ewech, fir Verbrennungen oder Verletzungen duerch d'heett an d'Schwéier vum Material ze verhënneren.
2. Rissbildung an Rost: Benotzt Gusséisentëpfe a Pannen net méi, wann se Rësser oder staark Roststellen hunn, fir d'Risiko vun engem Bruch während dem Kachen ze miniméieren.
3. Originalitéit: Dës Gusséisentëpfe a Pannen ginn oft vun Hand gefäertegt. Léischt Ofwiichungen an Form an Faarf sinn Zeechen handwierklecher Qualitéit an stellen keng Mankheet dar.

## Suomalainen

## Tuoteturvallisuusohje

### Käyttöohjeet

1. Käyttö: Nämä valurautapadat ja paistinpannut sopivat keittämiseen liedellä (kaasu, sähkö, induktio). Ne ovat ihanteellisia paistamiseen, hauduttamiseen ja leivontaan. Huuhtelee pöly pois vedellä ennen käyttöä. Aseta pata lämmönlähteelle ja levitä ruokaöljyä pintaan erillisessä polttamisohjeessa kuvatulla tavalla. Tämä luo öljykalvon padan pintaan estämään palamisen.
2. Lämpötila: Älä käytä padoja ja pannuja mikroaaltouunissa. Ne sopivat kuitenkin uunissa tai avotulella käytettäväksi, jos 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. Jos peset padan / pannun kuitenkin kerran pesuaineella, polta pata uudelleen ohjeiden mukaisesti kuten alussa.

4. Kuivaus: Kuivaa valurautapadat ja -pannut huolellisesti pesun jälkeen ruosteen estämiseksi. Levitä sen jälkeen ohut kerros ruokaöljyä säilyttääksesi patinan ja ruosteeneston. Pyyhi kosteus hyvin pesun jälkeen, aseta matalalle lämmölle kuivuaksesi tarpeeksi vettä, 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 käsiineitä tai patalappuja palovammojen välttämiseksi. Huomioi käyttää patalappua tai kangasta, kun pidät kahvasta, palovamman vaara on olemassa.
2. Kansi: Jos padassa on kansi, varmista, että pidät sitä tiukasti nostettaessa, koska se voi liukua painonsa vuoksi 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 -pannut poissa pienten lasten ulottuvilta estääksesi palovammoja tai vammoja kuumasta ja painavasta materiaalista.
2. Halkeamat ja ruoste: Älä jatka valurautapatojen ja -pannujen käyttöä, jos niissä on halkeamia tai voimakkaita ruostekohtia, jotta rikkoutumisriski ruoanlaiton aikana minimoidaan.
3. Alkuperäisyys: Nämä valurautapadat ja -pannut valmistetaan usein käsityönä. Pienet poikkeamat muodossa ja värissä ovat merkkejä käsityölaadusta eivätkä ole virheitä.

## 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 maden i at brænde 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 venligst indbrænde gryden igen efter anvisningerne i 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, 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 kinnipõlemist.
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 tugevalt happelisi ega soolaseid toite pikka aega. Kui pesete poti / panni siiski korra nõudepesuvahendiga, 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 patina ja roostekaitse. Pärast pesemist pühkige niiskus korralikult ära, asetage see madalale kuumusele, et piisavalt vesi kuivaks, ja laske seejärel õil 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 hoidke seda tõstes kindlalt kinni, kuna see võib kaalu tõttu 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 väikestest lastest eemal, et vältida põletusi või vigastusi kuumast ja raskest materjalist.
2. Lõhed ja rooste: Ärge kasutage valualumiiniumist potte ja panne edasi, kui neil on lõhesid või tugevaid roostekohti, et minimeerida purunemisohtu

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 gjutjärns grytor och stekpannor är lämpliga för matlagning på spishällar (gas, elektrisk, induktion). De är perfekta för stekning, stuvning och bakning. Skölj bort dammet med vatten i början av användningen. Placera grytan på värmekällan och applicera matolja enligt separat instruktion för inbränning. Detta skapar en oljefilm på ytan av grytan för att förhindra att maten bränns fast.
2. Temperatur: Använd inte grytor och stekpannor i mikrovågsugnen. De är dock lämpliga för användning i ugnen eller över öppen eld, om de är märkta för det.
3. Rengöring: Rengör grytor och stekpannor för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Använd inte starka rengöringsmedel eller skurmedel, eftersom dessa kan skada gjutjärnets skyddande skikt. Förvara inte maträtter med hög syra eller salta i dem under lång tid. Om du ändå tvättar grytan / stekpannan med diskmedel, inbränna grytan enligt instruktionerna i början av användningen.
4. Torkning: Torka grytor 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 utan fukt.

#### Varningsanvisningar

1. Värmevarning: Gjutjärn behåller värme mycket bra, vilket gör att grytor 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 fast vid det 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 en kraftig stöt. Undvik att tappa grytor och stekpannor och se till att de står på en stabil och jämn yta.

## Säkerhetsanvisningar

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

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na potaí agus na bpannanna cócaireachta cloiche seo oiriúnach le húsáid ar plátaí cuisne (gás, leictreach, indiúis). Tá siad oiriúnach le friochadh, stobhach agus peitseáil. Déan deisigh an tolg a nigh le huisce ag tús an úsáid. Cuir an pota ar an teallach agus cuir oigheann bia air, mar a mholtar sa treoir le haghaidh an tsímithe. Cruthóidh sé scannán ola ar dromchla an phota chun aghaidh a chur ar dhó.
2. Teocht: Ná úsáid na potaí agus na bpannanna sa mhicreathonn. Tá siad áfach oiriúnach le húsáid 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 úsáid aon mheán glantacháin crua nó scuabacháin, mar d'fhéadfadh siad an scáthadh cosanta den ghloine a dhéanamh. 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, sínigh an pota arís de réir treoracha mar a rinneadh ag tús an úsáid.
4. Tirim: Tirimigh na potaí agus na bpannanna cloiche go grinn tar éis glanadh chun rústa a sheachaint. Cuir scannán tanaí ola bia air ina dhiaidh sin chun an patina agus cosaint rústa a choinneáil. Súigh an fachtóiríocht go maith tar éis nigh, cuir ar teocht íseal chun go dtitfidh go leor uisce, agus ansin lig do ola titim go bog agus cuir ar áit nach bhfuil fuacht ann.

#### Rabhadh

1. Géartheacht: Cumhdaigh an méid go bhfuil cloiche in ann teas a stóráil go maith, rud a chiallaíonn go mbeidh na potaí agus na bpannanna an-teo tar éis cócaireachta. Úsáid potláiste nó lámhainní teo-ghéar chun dóiteáin a sheachaint. Bí cúramach le lámhainní nó le sciorta a úsáid nuair a bhíonn tú ag coimeád ceann, tá an seans dóiteáin ann.

2. Cábla: Má tá pota agat le cábán, bí cúramach go gcoinneáiltear é agus é á ardú, mar d'fhéadfadh sé titim de bharr an bhéil agus dóiteáin a chur.
3. Géartheacht: Tá cloiche cloiche daingean, ach d'fhéadfadh sé a bheith damáisteach i gcás titim láidir. Sárú ar na potaí agus na bpannanna a chur ar an talamh agus a chinntiú go bhfuil siad ar shuíomh inmhar agus cothrom.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na potaí agus na bpannanna cloiche ó pháistí beaga chun dóiteáin nó gortuithe a sheachaint de bharr an ábhar teo agus trom.
2. Scalladh agus Rústa: Ná úsáid na potaí agus na bpannanna cloiche más rud é go bhfuil scalladh nó marcanna rústa láidir orthu, chun an riosca a laghdú go mbeidh briseadh le linn an cócaireachta.
3. Bunús: Déantar na potaí agus na bpannanna cloiche seo go minic le lámh. Is comharthaí de chaighdeán ceirdiúil iad difríochtaí éadrom i bhformáid agus dath agus níl aon easpa ann.

---

## Íslenskur

### Varnarmerki um öryggisatriði

#### Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Þessir járnsteypu pottar og pönnur eru hentugir til matargerðar á eldavélum (gas, rafmagn, örvun). Þeir eru ítarlegir til steikingar, suðunar og baksturs. Vinsamlegast þvoðið burt rykið með vatni í upphafi notkunar. Setjið pottinn á hitakelduna og berið á matarolíu eins og lýst er í sérstakri innbrennsluleiðbeiningu. Þannig myndast olíuhjúpur 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 varnarlögum járnsteypunnar. Ekki geymið rétti með sterkum sýru- og saltinnihaldi í þeim lengi. Ef þið þvoðið pottinn / pönnuna samt einu sinni með uppþvottavökva, brennið þá pottinn aftur inn á nýjan leik eins og á upphaf notkunar.
4. Þurrka: Þurkið 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. Þurkið vel eftir þvott, setjið á lágan hita til að þorna vel, og látið síðan olúna renna af og setjið á stað þar sem engin rak er til staðar.

## Varnarmerki

1. Hættumerki vegna hita: Járnsteypa geymir hita mjög vel, þannig að pottar og pannir verða mjög heitar eftir matargerð. Notið pottahanska eða hitaþolna vettlinga til að koma í veg fyrir brennur. Athugið að nota pottahanska eða klúta þegar þið heldurð á handfangi, hætta er á brennur.
2. Hlemmur: Ef potturinn er með hlemm, gætið þess að halda honum vel þegar lyft er á honum, þar sem hann getur losnað vegna þyngdar og valdið brennur.
3. Hættumerki vegna brota: Járnsteypa er sterk, en getur verið skemmd við mikinn hrun. Forðist að láta pottana og pönnurnar detta og tryggjið að þeir standi á stöðugri og jöfnu flöt.

## Öryggisatriði

1. Börn: Haldið börnum fjarlægð frá 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 rostfletir til að lágmarka hættu á broti við matargerð.
3. Uppruni: Þessir járnsteypu pottar og pannir eru oft handgerðir. Smár breytingar í lögum og lit eru merki um handverksmennsku og teljast ekki galli.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ovi lonci i tave od lijevanog željeza namijenjeni su za kuhanje na štednjacima (plin, električni, indukcijski). Idealni su za prženje, dinstanje i pečenje. Molimo operite prašinu vodom na početku korištenja. Stavite lonac na izvor topline i nanesite ulje kao što je opisano u posebnim uputama za pečenje. Na taj način stvara 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 čistite lonce i tave toplom vodom i mekanom spužvom. Ne koristite oštre deterdžente ili abrazivna sredstva jer mogu oštetiti zaštitni sloj lijevanog željeza. Ne držite jela s jakom kiselošću i slanošću u njima duže vrijeme. Ako ipak jednom operete lonac/tavu deterdžentom, ponovno ih izgorite prema uputama na početku korištenja.
4. Sušenje: Nakon čišćenja temeljito osušite lonce i tave od lijevanog željeza kako biste spriječili stvaranje hrđe. Zatim nanesite tanki sloj ulja 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 gdje nema vlage.

## Upozorenja

1. Opasnost od topline: Lijevano željezo dobro zadržava toplinu, zbog čega lonci i tave ostaju vrlo 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 opeklina.
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.

## Sigurnosna upozorenja

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. Sett gryten på varmekilden og påfør matolje som beskrevet i den separate innbrenningsanvisningen. Dette vil danne et 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 beskyttende lag. Ikke oppbevar retter med høy surhet og 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 svak 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 veldig 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 forhindre 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 obsluze

1. Použití: Tyto hrnce a pánve z litiny jsou vhodné k vaření na plotně (plyn, elektřina, indukce). Jsou ideální k smažení, dušení a pečení. Před prvním použitím opláchněte hrnec vodou. Umístěte hrnec na zdroj tepla a naneste na něj 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. Nevkládejte do 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 hrnce a pánve z litiny, 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 si dejte pozor, aby nedošlo k 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 hrnce a pánve z litiny mimo dosah malých dětí, abyste zabránili popáleninám nebo zraněním způsobeným horkým a těžkým materiálem.
2. Praskliny a rez: Pokud hrnce a pánve z litiny mají praskliny nebo silné rezavé skvrny, nepoužívejte je dále, abyste minimalizovali riziko prasknutí během vaření.
3. Originalita: Tyto hrnce a pánve z litiny jsou často ručně vyráběny. Drobné odchylky ve tvaru a barvě jsou známkou řemeslné kvality a nejsou vadou.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Kezelési útmutató

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, ahogyan 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, ahogyan a használat elején 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 vizet szárítson, majd hagyja lecsöpögni az 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 veszély 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 elejtését, és győződjön meg róla, hogy stabil és sík felületen állnak.

## **Biztonsági figyelmeztetések**

1. **Gyermekek:** Tartsa távol a kisgyermekektől az öntöttvas lábasokat és serpenyőket, 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 a szín enyhe eltérései a kézműves minőség jelei, és nem hibák.