

## 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 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 sure 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, 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: Discontinue use of 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 décrit 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 conviennent 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 tiède et une éponge douce. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car

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

4. Séchage : Après le nettoyage, séchez soigneusement les casseroles et poêles en fonte pour éviter la formation de rouille. Appliquez ensuite une fine couche d'huile de cuisson pour maintenir la patine et protéger 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 est munie d'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**

#### **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 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 houdt warmte goed vast, 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 bij het optillen stevig wordt vastgehouden, omdat deze door het gewicht kan wegglijden en brandwonden kan veroorzaken.
3. **Risico op breuk:** 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. 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, 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, in quanto potrebbero danneggiare lo strato protettivo della ghisa. Evitare di conservare piatti molto acidi o salati per lunghi periodi. Se si lava comunque la pentola / 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, metterlo a fuoco basso per asciugare bene l'acqua, quindi far gocciolare leggermente l'olio e posizionarlo 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.

## 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. Piccole 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 são adequadas para uso no forno ou em chamas abertas, desde que sejam devidamente marcadas.
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 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 o excesso de água, deixe escorrer o óleo 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 levantar, 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 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 Guss-Eisentöpfe an -pannen sinn fir d'Kachen op Hierschtellen (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 Einbrenn-Anleitung beschriwwen ass. Duerch dëst entsteet en Oufilm op der Oberfläch vum Topf, fir e Verbrennen ze verhënneren.
2. Temperatur: Benotzen Sie d'Töpfe an -pannen net an der Mikrowell. Si sinn awer fir d'Benotzung am Ofen oder op oppene Flammen geeegent, wann se entsprechend gekennzeechent sinn.
3. Reinigung: Räumt d'Töpfe an -pannen vun Hand mat waarmem Waasser an engem waarme Schwamm op. Benotzen Sie keng scharf Reinigungsmittel oder Scheuermittel, well dës déi Schutzschicht vum Guss-Eisen beschuedegen kéinten. Lagere keng Gerichter mat staarker Säure an Salzigeet laang doranner. Wann Dir de Topf / d'Pfanne awer emol mat engem Spülmittel wäscht, brennt den Topf no Anleitung wéi am Ufank vum Gebrauch nees an.
4. Trocknung: Dréint d'Guss-Eisentöpfe 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 der Wäsch d'Feuchtigkeit gut of, stellt et op néideg Hitz, fir genuch



Waasser ze dréinen, an dann léisst léiht Oufilm oftrëppelen an stellt et un engem Plaz, wou keng Feuchtigkeit existéiert.

## **Warnhinweis**

1. Hëtztgefuuer: Guss-Eisen speichert Wärm ganz gut, wat d' Tëpfe an -pannen no dem Kachen extrem hëtzt bleiwen léisst. Benotzt Topflappen oder hitzebestännege Handschong, fir Verbrennungen ze vermeiden. Achtung, benotzt en Topflappen oder Stofftuch, wann Dir e Grëff halt, et besteet d'Gefor vu Verbrennungen.
2. Deckel: Falls de Topf en Deckel huet, acht op, dass deen beim Ueliewen festgehalen gëtt, well hien opgrond vum Gewicht ofrutschen an zu Verbrennungen féieren kann.
3. Bruchgefuuer: Guss-Eisen ass robust, kann awer bei engem staarken Fall beschuedegt ginn. Vermeidt et, d'Tëpfe an -pannen fallen ze loossen, an stellt sécher, dass se op enger stabilen an éischer Fläch stinn.

## **Sécherheets-Hinweis**

1. Kanner: Hält Guss-Eisen-Tëpfe an -pannen vun klengen Kanner ewech, fir Verbrennungen oder Verletzungen duerch d'haart an schwéier Material ze verhënneren.
2. Rissbildung an Rost: Benotzt Guss-Eisen-Tëpfe an -pannen net méi, wann se Rësser oder staark Roststellen opweisen, fir d'Risiko vun engem Bruch während dem Kachen ze miniméieren.
3. Originalitéit: Dës Guss-Eisen-Tëpfe an -pannen ginn oft vun Hand gefäertegt. Léischt Ofwiichungen an Form an Faarf sinn Zeechen 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: Puhdista 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 ruosteen estämiseksi. Levitä sen jälkeen ohut kerros ruokaöljyä säilyttääksesi patinan ja ruosteeneston. Pyyhi pesun jälkeen kosteus hyvin, aseta matalalle lämmölle kuivumaan riittävästi 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 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 kuumasta ja raskaasta materiaalista.
2. Halkeilu 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 merkkejä käsityölaadusta 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, braiser-

ing 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 stærk syre og salt i dem i længere tid. Hvis du alligevel vasker gryden / panden med opvaskemiddel, skal du genindbrænde gryden 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 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 valualumiinist potid ja pannid sobivad pliidil (gaas, elekter, induksioon) 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 poti pinnale õhukese õlifilmi, et vältida kinnipõlemist.
2. Temperatuur: Ärge kasutage potte ja panne mikrolaineahjus. Need sobivad aga kasutamiseks ahjus või avatud leekidel, kui need on vastavalt märgistatud.
3. Puhastamine: Puhastage potid ja pannid käsitsi sooja veega ja pehme käsna. Ärge kasutage teravaid puhastusvahendeid ega kriimustusvahendeid, kuna need võivad kahjustada valualumiini kaitsekihti. Ärge hoidke neis pikka aega tugevalt happelisi ega soolaseid toite. Kui pesete poti / panni siiski korra nõudepesuvahendiga, põletage pott uuesti sisse vastavalt algsele kasutusjuhendile.
4. Kuivatamine: Pärast puhastamist kuivatage valualumiinist 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 siis õil kergelt tilkuda ning asetage kohta, kus niiskust pole.

#### Hoiatused

1. Kuumaoht: Valualumiin 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 riidetükki, et vältida põletusi.
2. Kaas: Kui potil on kaas, veenduge, et tõstes hoitakse seda kindlalt, kuna selle raskuse tõttu võib see libiseda ja põhjustada põletusi.
3. Murdumisoht: Valualumiin 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 valualumiinist potid ja pannid eemal väikestest lastest, et vältida põletusi või vigastusi kuumast ja raskest materjalist.
2. Lõhed ja rooste: Ärge kasutage valualumiinist potte ja panne edasi, kui

neil on löhesid või tugevaid roostekohti, et minimeerida purunemisohtu toiduvalmistamise ajal.

3. Originaalsus: Need valualumiinist 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 gjutjärnsgrytor och stekpannor är lämpliga för matlagning på spishällar (gas, elektrisk, induktion). De är idealiska för stekning, långkok 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 låga, 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 som 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, placera den på låg värme för att torka tillräckligt med vatten, och låt sedan oljan rinna av och placera den på en plats där det inte finns fukt.

#### Varningar

1. Värmevarning: Gjutjärn behåller värme mycket bra, vilket gör att grytor och stekpannor förblir extremt heta efter matlagning. Använd grytlappar eller värmeståliska handskar för att undvika brännskador. Se till att använda en grytlapp eller tygduk när du håller i handtaget, 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 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 vidare om de har sprickor eller kraftiga rostfläckar för att minimera risken för brott 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 cloiche ghlas oiriúnach le haghaidh cócaireachta ar plátaí cócaireachta (gás, leictreach, indiúis). Tá siad oiriúnach le friochadh, stobhach agus peitseáil. Déan deimheas ar an tolg 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 tsínithe. Cruthóidh sé scannán ola ar dromchla an phota chun an dóigh a chosaint.
2. Teocht: Ná úsáid na potaí agus na bpannanna sa mhicreathonn. Is féidir iad a úsáid 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 cloiche a dhíothú. Ná stóráil béilí le fuarú agus salainn láidir iontu le fada ann. Má ghlanann tú an pota / an bpanna amháin 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 ghlas go cúramach tar éis glanadh chun rúsgach a sheachaint. Cuir scáthán ola tanaí air ina dhiaidh sin chun an patina agus cosaint frith-rua a choinneáil. Súigh an fhuachtacht de réir a chéile tar éis an níocháin, cuir ar teocht íseal é chun go dtitfidh an t-uisce go leor, agus lig dó ola a shíneadh go bog agus é a chur i láthair nach bhfuil fliuchas ann.

#### Rabhadh

1. Géaradh Teasa: Cumann cloiche an teas go maith, rud a chiallaíonn go mbeidh na potaí agus na bpannanna an-teo tar éis cócaireachta. Bain úsáid as lámhainní pota nó lámhainní teasa-rialta chun dochar a sheachaint. Bí cúramach nuair a bhíonn tú ag coimeád greama, tá an seans go mbeidh tú ag brú ar dhaoradh.

2. Cábala: Má tá deic ag an bpota, déan cinnte go bhfanann tú ag coimeád an deic nuair a bhíonn tú ag éirí in airde é, mar d'fhéadfadh sé titim de bharr an bhéil agus dochar a dhéanamh.
3. Géaradh: Is crua é cloiche ghlas, ach is féidir go ndéanfaí damáiste dó le titim láidir. Smaoinigh ar an bpot nó ar an bpanna a choinneáil ón titim, agus déan cinnte go bhfuil siad ar dhromchla seasmhach agus cothrom.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na potaí agus na bpannanna cloiche ghlas i bhfad ó pháistí beaga chun dochar nó gortú a sheachaint de bharr an ábhar te agus trom.
2. Scalladh agus Rúsgach: Ná úsáid na potaí agus na bpannanna cloiche ghlas más rud é go bhfuil scalladh nó rúsgach láidir orthu, chun an riosca briste le linn an chócaireachta a laghdú.
3. Bunús: Déantar na potaí agus na bpannanna cloiche ghlas seo go minic le lámh. Is comharthaí de chaighdeán ceirdiúil iad difríochtaí éadroma i bhfoirm agus dath agus níl aon easpa ann.

---

## Íslenskur

### Varnarmerki um öryggisatriði

#### Leiðbeiningar um hvernig á að meðhöndla

1. Notkun: Þessir járnsteypu pottar og pönnur eru hentugir til matargerðar á eldavélum (gas, rafmagn, induktsjón). Þeir eru frábærir til steikingar, suðunar og baksturs. Vinsamlegast þvoðið þessa með vatni í byrjun notkunar. Setjið pottinn á hitakelduna og berið á matarolíu 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 eldavélum ef þeir eru merktir á réttan hátt.
3. Hreinsun: Hreinsið pottana og pönnurnar með höndum með hlýju vatni og mjúkum svampi. Notið ekki skarpar hreinsiefni eða þurrkiefni, þar sem þau geta skemmt varnarlöggunni á járninu. 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 eftir leiðbeiningum eins og í upphafi 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 rakageymsla er til staðar.

## Varnarmerki

1. Hættulegt hitastig: Járninn geymir hita mjög vel, þannig að pottarnir og pönnurnar verða mjög heitar eftir matargerð. Notið pottahandklæði eða hitaþolandi hanska til að koma í veg fyrir brennur. Athugið að nota pottahandklæði eða klúta þegar þið heldurð á handfangi, hætta er á brennur.
2. Loka: Ef potturinn er með lok, gætið þess að halda fast við það þegar þið lyftið því, þar sem það getur losnað vegna þyngdarinnar og valdið brennur.
3. Brjótagjöf: Járninn er sterkur, en getur verið skemmdur við mikinn hrun. Forðist að láta pottana og pönnurnar detta og tryggjið ykkur að þeir standi á stöðugri og jöfnu flöt.

## Öryggisatriði

1. Börn: Haldið járnsteypu pottunum og pönnunum í burtu frá litlum börnum til að koma í veg fyrir brennur eða meiðsl af heitu og þungu efni.
2. Sprungur og rost: Notið ekki járnsteypu pottana og pönnurnar ef þeir hafa sprungur eða sterkar rostflekkan til að lágmarka hættuna á brjótagjöf 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 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 nanosite ulje za kuhanje prema posebnim uputama za pečenje. Na taj način stvara se sloj ulja na površini lonca kako bi se spriječilo zagorijevanje.
2. Temperatura: Nemojte koristiti 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. Nemojte koristiti oštre deterdžente ili abrazivna sredstva jer mogu oštetiti zaštitni sloj lijevanog željeza. Ne držite jela s jakim kiselošću i slanošću u



njima duže vrijeme. Ako ipak jednom operete lonac / tavu deterdžentom, ponovno ga / je prema uputama za pečenje 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 za kuhanje kako biste očuvali patinu i zaštitu od hrđe. Obrišite višak vlage nakon pranja, stavite na blagu vatru kako biste osušili dovoljno vode, 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 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 jesu li postavljeni na stabilnu i ravnu površinu.

## 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: Nastavite koristiti lonce i tave od lijevanog željeza ako imaju pukotine ili jake hrđe 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 sikkerhetsadvarsel

### Håndteringsinstruksjoner

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 innbrenningsinstruksen. 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 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. Varme fare: Støpejern beholder varme veldig godt, noe som gjør at 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. Bruddfare: 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.

## Sikkerhetsinstruksjoner

1. Barn: Hold støpejernsgrytene og stekepannene 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 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 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 nepoužívejte v mikrovlnné troubě. Jsou však vhodné k použití v troubě nebo nad otevřeným ohněm, pokud jsou příslušně 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 trochu 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 zdvihání 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 pádům 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 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 az a külön beégetési útmutatóban van leírva. Ezáltal olajréteg képződik 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 tisztítószereket vagy súrolószereket, mert ezek károsíthatják az öntöttvas védőrétegét. Ne tároljon benne erős savas vagy sós ételeket hosszú ideig. Ha mégis mosogatószerrel kell mosni a lábast / serpenyőt, kérjük, égesse újra 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 rozstda elleni védelem érdekében. Mossa le a nedvességet a mosás után, helyezze alacsony hőmérsékletre, hogy elegendő víz elpárologjon, 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 az öntöttvas lábasokat és serpenyőket a kisgyermekektől, hogy elkerülje a égési vagy sérülési veszélyt a forró és nehéz anyag miatt.

2. Repedés és rozsdás: Ne használja tovább az öntöttvas lábasokat és serpenyőket, 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.