

## Herstellerinformationen

Iwachu Co. LTD Minami Senboku 2-23-9, 020-0863 Morioka Japan - Iwate  
www.iwachu.co.jp /

## Verantwortliche Person

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Deutschland - Baden-Württemberg  
<https://oryoki.de> / [support@oryoki.de](mailto:support@oryoki.de)

## Produktsicherheitshinweis

### Handhabungshinweise

1. Verwendung: Diese Gusseisen-Töpfe und Pfannen kann für das Kochen auf Herdplatten (Gas, Elektro, Induktion) geeignet sein, überprüfen Sie hierzu bitte die Angaben in unserem Shop. Sie sind ideal zum Braten, Schmoren und Backen. Bitte spülen Sie den Staub zu Beginn der Verwendung mit Wasser aus. Waschen Sie das Produkt gründlich mit warmem Wasser und erhitzen Sie das Produkt langsam auf mittlerer Hitze, dünsten Sie einige Gemüseteile (ca. 3-5 min) im Topf oder in der Pfanne. Streichen Sie mit den Gemüseteilen über die gesamte Innenfläche. Das Öl darf nicht verbrennen. Jetzt das Produkt etwas abkühlen lassen, dann waschen Sie es mit heißem Wasser aus. Wieder etwas erwärmen, um das Wasser komplett verdunsten zu lassen. Danach etwas einölen. Bitte beachten Sie die dem Produkt beigelegten Sicherheitshinweise für die genaue Beschreibung des Einbrennens und Verwendung. Bitte beachten Sie die Angaben zur geeigneten Herdart und ob das Produkt induktionsgeeignet ist oder nicht.
2. Temperatur: Dieses Produkt darf nicht in der Mikrowelle, Spülmaschine oder im Trockner verwendet werden. Die Pfanne, der Griff, der Knopf und andere Teile des Produkts werden während des Gebrauchs extrem heiß und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der bloßen Haut.
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. Übertragen Sie das Essen, solange es noch warm ist, in einen separaten Behälter. Während der Teller noch heiß ist, waschen Sie ihn in warmem Wasser mit einer Scheuerbürste oder einem Schwamm und verwenden Sie dabei kein Spülmittel. Zusätzlich empfehlen wir Ihnen die beigelegten Pflegehinweise zu lesen und zu beachten.

4. **Trocknung:** Trocknen Sie die Gusseisen-Töpfe und Pfannen nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern. Tragen Sie anschließend eine dünne Schicht Öl 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. Die Pfanne, der Griff, der Knopf und andere Teile des Produkts werden während des Gebrauchs extrem heiß und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit der bloßen Haut.
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. Waschen Sie den Deckel in warmem Wasser mit einer Scheuerbürste, einem Schwamm oder einem Bambusschaber und verwenden Sie dabei, wenn möglich kein Spülmittel. Verdunsten Sie anschließend das Wasser und lagern Sie das Produkt weg. Als letzten Schritt ist es eine gute Methode, vor der Lagerung leicht Öl aufzutragen, um Rostbildung zu verhindern.
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. Kühlen Sie dieses Produkt nicht schnell ab und lassen Sie es nicht fallen. Andernfalls könnten Risse im Produkt entstehen. Eine Silikonbeschichtung wird auf dem Produkt verwendet, um Rostbildung zu verhindern. Verwenden Sie keine metallischen Spatel, metallischen Scheuerbürsten oder andere Gegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
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 may be suitable for cooking on stove-tops (gas, electric, induction), please check the information in our shop. They are ideal for frying, stewing, and baking. Please rinse off the dust with water at the beginning of use. Wash the product thoroughly with warm water and heat the product slowly over medium heat, sauté some vegetable pieces (about 3-5 min) in the pot or pan. Rub the vegetable pieces over the entire inner surface. The oil should not burn. Now let the product cool slightly, then wash it out with hot water. Warm it up again slightly to completely evaporate the water. Then apply some oil. Please refer to the safety instructions included with the product for a detailed description of seasoning and use. Please note the information regarding suitable stovetop type and whether the product is suitable for induction cooking or not.
2. Temperature: This product should not be used in the microwave, dishwasher, or dryer. The pan, handle, knob, and other parts of the product will get extremely hot during use and can cause burns. Always use a pot holder or oven mitt and avoid direct contact with bare skin.
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. Transfer the food to a separate container while it is still warm. While the dish is still hot, wash it in warm water with a scrub brush or sponge, and do not use dish soap. Additionally, we recommend reading and following the provided care instructions.
4. Drying: Thoroughly dry the cast iron pots and pans after cleaning to prevent rust formation. Then apply a thin layer of oil to maintain the patina and rust protection. After washing, wipe off the moisture well, place it on low heat to dry enough water, then let the oil drip lightly 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. The pan, handle, knob, and other parts of the product will get extremely hot during use and can cause burns. Always use a pot holder or oven mitt and avoid direct contact with bare skin.

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. Wash the lid in warm water with a scrub brush, sponge, or bamboo scraper, and if possible, avoid using dish soap. Then evaporate the water and store the product away. As a final step, it is a good practice to apply a light coat of oil before storage to prevent rust formation.
3. Breakage Hazard: Cast iron is sturdy but can be damaged by a strong impact. Avoid dropping the pots and pans and make sure 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 to use cast iron pots and pans if they have cracks or severe rust spots to minimize the risk of breakage during cooking. Do not cool this product quickly or drop it. Otherwise, cracks may form in the product. A silicone coating is used on the product to prevent rust formation. Do not use metallic spatulas, metallic scrub brushes, or other items that could scratch the surface.
3. Originality: 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 peuvent être adaptées à la cuisson sur plaques de cuisson (gaz, électrique, induction), veuillez vérifier les informations dans notre boutique. Elles sont idéales pour la cuisson, la braisage et la cuisson au four. Rincez la poussière avec de l'eau au début de l'utilisation. Lavez le produit soigneusement à l'eau chaude et chauffez lentement le produit à feu moyen, faites revenir quelques morceaux de légumes (environ 3-5 min) dans la casserole ou la poêle. Frottez les morceaux de légumes sur toute la surface intérieure. L'huile ne doit pas brûler. Laissez maintenant le produit refroidir un peu, puis lavez-le à l'eau chaude. Réchauffez-le légèrement pour faire évaporer complètement l'eau. Ensuite, ajoutez un peu d'huile. Veuillez consulter les consignes de sécurité fournies avec le produit pour une description précise de l'assaisonnement et de l'utilisation. Veuillez également tenir compte des informations sur le type de cuisinière approprié et sur la compatibilité avec l'induction du produit.

2. Température : Ce produit ne doit pas être utilisé au micro-ondes, au lave-vaisselle ou au sèche-linge. La poêle, la poignée, le bouton et autres parties du produit deviennent extrêmement chauds pendant l'utilisation et peuvent causer des brûlures. Utilisez toujours un gant de cuisine ou des maniques et évitez tout contact direct avec la peau nue.
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 protectrice de la fonte. Ne conservez pas de plats acides ou salés pendant une longue période. Transférez les aliments dans un récipient séparé tant qu'ils sont encore chauds. Lavez la vaisselle à l'eau chaude avec une brosse à récurer ou une éponge sans utiliser de détergent. Nous vous recommandons également de lire et de suivre les instructions d'entretien fournies.
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 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 brûlure : La fonte retient très bien la chaleur, ce qui fait que les casseroles et poêles restent extrêmement chaudes après la cuisson. La poêle, la poignée, le bouton et autres parties du produit deviennent extrêmement chauds pendant l'utilisation et peuvent causer des brûlures. Utilisez toujours un gant de cuisine ou des maniques et évitez tout contact direct avec la peau nue.
2. Couvercle : Si la casserole est munie d'un couvercle, assurez-vous de le tenir fermement lors de la manipulation, car il pourrait glisser en raison de son poids et causer des brûlures. Lavez le couvercle à l'eau chaude avec une brosse à récurer, une éponge ou un grattoir en bambou sans utiliser de détergent si possible. Faites ensuite évaporer l'eau et rangez le produit. Enfin, il est recommandé d'appliquer légèrement de l'huile avant le stockage pour éviter la formation de rouille.
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 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 des taches de rouille importantes pour min-

imiser le risque de casse pendant la cuisson. Ne refroidissez pas ce produit rapidement et ne le laissez pas tomber, sinon des fissures pourraient apparaître. Un revêtement en silicone est utilisé sur le produit pour éviter la formation de rouille. N'utilisez pas de spatules métalliques, de brosses métalliques ou d'autres objets pouvant rayer la surface.

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 kunnen geschikt zijn voor koken op fornuizen (gas, elektrisch, inductie), controleer hiervoor de informatie in onze winkel. Ze zijn ideaal om te braden, sudderen en bakken. Spoel het stof aan het begin van het gebruik af met water. Was het product grondig met warm water en verwarm het product langzaam op middelhoog vuur, stoof enkele groentestukjes (ongeveer 3-5 min) in de pot of pan. Wrijf met de groentestukjes over het hele binnenoppervlak. De olie mag niet verbranden. Laat het product nu een beetje afkoelen, was het dan af met heet water. Verwarm het opnieuw een beetje om al het water te laten verdampen. Daarna lichtjes invetten. Raadpleeg de bijgevoegde veiligheidsinstructies voor een nauwkeurige beschrijving van het inbranden en gebruik van het product. Let op de informatie over het geschikte type kookplaat en of het product geschikt is voor inductie of niet.
2. Temperatuur: Dit product mag niet in de magnetron, vaatwasser of droger worden gebruikt. De pan, het handvat, de knop en andere delen van het product worden tijdens gebruik extreem heet en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik altijd een pannelap of ovenwanten en vermijd direct contact met de blote huid.
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 er lang in. Verplaats het voedsel, terwijl het nog warm is, naar een aparte container. Was de pan terwijl deze nog warm is met warm water en een schuurborstel of spons en gebruik geen afwasmiddel. We raden ook aan om de bijgevoegde verzorgingsinstructies te lezen en op te volgen.
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 laten verdampen, laat dan voorzichtig wat olie druppelen 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. De pan, het handvat, de knop en andere delen van het product worden tijdens gebruik extreem heet en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik altijd een pannenlap of ovenwanten en vermijd direct contact met de blote huid.
2. Deksel: Als de pot een deksel heeft, zorg er dan voor dat deze bij het optillen stevig wordt vastgehouden, omdat deze door het gewicht kan wegglijden en brandwonden kan veroorzaken. Was het deksel met warm water met een schuurborstel, spons of bamboeschraper en gebruik indien mogelijk geen afwasmiddel. Laat vervolgens het water verdampen en berg het product op. Als laatste stap is het een goede methode om voor opslag lichtjes olie aan te brengen om roestvorming te voorkomen.
3. Breukgevaar: 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. Koel dit product niet snel af en laat het niet vallen. Anders kunnen er barsten in het product ontstaan. Een siliconencoating wordt op het product gebruikt om roestvorming te voorkomen. Gebruik geen metalen spatels, metalen schuurborstels of andere voorwerpen die het oppervlak kunnen krassen.
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 possono essere adatte per la cottura su fornelli (a gas, elettrici, a induzione), verificare le indicazioni nel nostro negozio. Sono ideali per friggere, brasare e cuocere al forno. Prima dell'uso, sciacquare il prodotto con acqua per rimuovere la polvere. Lavare il prodotto accuratamente con acqua calda e riscaldarlo lentamente a fuoco medio, rosolare alcune verdure (circa 3-5 minuti) nella pentola o nella padella. Distribuire le verdure su tutta la superficie interna. L'olio non deve bruciare. Lasciare raffreddare leggermente il prodotto, quindi sciacquarlo con acqua calda. Riscaldarlo nuovamente per far evaporare completamente l'acqua. Successivamente, ungere leggermente. Si prega di leggere attentamente le istruzioni di sicurezza fornite con il prodotto per una descrizione dettagliata della stagionatura e dell'uso. Prestare attenzione alle indicazioni per il tipo di fornello adatto e se il prodotto è adatto all'induzione o meno.
2. Temperatura: Questo prodotto non deve essere utilizzato nel forno a microonde, in lavastoviglie o nell'asciugatrice. La padella, il manico, il pomello e altre parti del prodotto diventano estremamente caldi durante l'uso e possono causare ustioni. Utilizzare sempre un guanto da forno o presine e evitare il contatto diretto con la pelle nuda.
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. Non conservare piatti con forte acidità e salinità per lungo tempo. Trasferire il cibo in un contenitore separato mentre è ancora caldo. Mentre il piatto è ancora caldo, lavarlo con acqua calda utilizzando una spazzola o una spugna e senza detersivo. Inoltre, si consiglia di leggere e seguire le istruzioni per la cura fornite.
4. Asciugatura: Asciugare accuratamente le pentole e le padelle in ghisa dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine. Successivamente, applicare uno strato sottile di olio per mantenere la patina e proteggere dalla ruggine. Dopo il lavaggio, asciugare bene l'umidità, mettere a fuoco basso per asciugare bene l'acqua, quindi far gocciolare leggermente l'olio e posizionare il prodotto in un luogo privo di umidità.

#### Avvertenze

1. Pericolo di ustione: La ghisa trattiene molto bene il calore, quindi le pentole e le padelle rimangono estremamente calde dopo la cottura. La padella, il manico, il pomello e altre parti del prodotto diventano estremamente caldi durante l'uso e possono causare ustioni. Utilizzare sempre un

- quanto da forno o presine e evitare il contatto diretto con la pelle nuda.
2. Coperchio: Se la pentola ha un coperchio, fare attenzione a tenerlo ben saldo quando lo si solleva, poiché potrebbe scivolare a causa del peso e causare scottature. Lavare il coperchio con acqua calda utilizzando una spazzola, una spugna o un raschietto in bambù e, se possibile, evitare l'uso di detersivo. Asciugare bene e conservare il prodotto. Infine, è consigliabile applicare leggermente dell'olio prima di riporre il prodotto per evitare la formazione di ruggine.
  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 le pentole e le padelle in ghisa lontano dai bambini piccoli per evitare ustioni o lesioni causate dal materiale caldo e pesante.
2. Formazione di crepe e ruggine: Non utilizzare 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. Non raffreddare rapidamente il prodotto e non farlo cadere, altrimenti potrebbero formarsi crepe. Una rivestimento in silicone è utilizzato sul prodotto per prevenire la formazione di ruggine. Non utilizzare spatole metalliche, spazzole metalliche o altri oggetti che potrebbero graffiare la superficie.
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 rappresentano un difetto.

## **Português**

### **Aviso de segurança do produto**

#### **Instruções de manuseio**

1. Utilização: Estas panelas e frigideiras de ferro fundido podem ser adequadas para cozinhar em fogões (a gás, elétricos, de indução), verifique as informações em nossa loja. São ideais para fritar, cozinhar em fogo lento e assar. Por favor, lave o pó com água no início do uso. Lave o produto cuidadosamente com água morna e aqueça lentamente em fogo médio, refogue alguns legumes (cerca de 3-5 minutos) na panela ou frigideira. Espalhe os legumes por toda a superfície interna. O óleo não deve queimar. Deixe o produto esfriar um pouco, depois lave com água quente. Aqueça novamente um pouco para evaporar completamente a água. Em seguida, aplique um pouco de óleo. Por favor, consulte as instruções de segurança fornecidas com o produto para obter uma descrição detalhada da cura e uso. Observe as informações sobre o tipo de fogão adequado e se o produto

é compatível com indução ou não.

2. Temperatura: Este produto não deve ser usado no micro-ondas, máquina de lavar louça ou secadora. A panela, a alça, o botão e outras partes do produto ficam extremamente quentes durante o uso e podem causar queimaduras. Sempre use um pano de prato ou luvas de forno e evite o contato direto com a pele.
3. Limpeza: Limpe as panelas e frigideiras à mão com água morna e uma esponja macia. Não use produtos de limpeza ou esfregões abrasivos, pois podem danificar a camada protetora do ferro fundido. Não armazene pratos com alto teor de ácido e sal por longos períodos. Transfira a comida para um recipiente separado enquanto ainda estiver quente. Enquanto o prato ainda estiver quente, lave-o em água morna com uma escova ou esponja e não use detergente. Além disso, recomendamos que leia e siga as instruções de cuidados fornecidas.
4. Secagem: Seque bem as panelas e frigideiras de ferro fundido após a limpeza para evitar a formação de ferrugem. Em seguida, aplique uma camada fina de óleo para manter a pátina e proteger contra a ferrugem. Após a lavagem, seque bem a umidade, coloque em fogo baixo para secar completamente a água e depois deixe escorrer um pouco de óleo e coloque em um local sem umidade.

## **Avisos**

1. Perigo de calor: O ferro fundido retém muito bem o calor, fazendo com que as panelas e frigideiras permaneçam extremamente quentes após o cozimento. A panela, a alça, o botão e outras partes do produto ficam extremamente quentes durante o uso e podem causar queimaduras. Sempre use um pano de prato ou luvas de forno e evite o contato direto com a pele.
2. Tampa: Se a panela tiver uma tampa, certifique-se de segurá-la firmemente ao levantar, pois devido ao peso, ela pode escorregar e causar queimaduras. Lave a tampa em água morna com uma escova, esponja ou raspador de bambu e, se possível, evite o uso de detergente. Em seguida, deixe a água evaporar e guarde o produto. Como último passo, é uma boa prática aplicar um pouco de óleo antes de guardar para evitar a formação de ferrugem.
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 intensas, para minimizar o risco de quebra durante o cozimento. Não resfrie este produto rapidamente e evite quedas. Caso contrário, podem ocorrer rachaduras no produto. Uma camada de revestimento de silicone é usada no produto para evitar a formação de ferrugem. Não use espátulas metálicas, escovas de metal ou outros objetos que possam arranhar a superfície.

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 Gussëisentöpfe a Pannen kënnen fir d'Kachen op Hiersplacken (Gas, Elektro, Induktioun) geeignet sinn, iwwerpréift w.e.g. d'Angewiesen an eisem Shop. Si sinn ideal fir Braten, Schmoren an Backen. Bitte spülen Dir den Staub ze Beginn vun der Verwendung mat Waasser aus. Wäschent Dir d'Produkt gründlech mat waarem Waasser an erhëtzt d'Produkt lues op middlerer Hitz, dünstent e puer Geméisstécker (ongeféier 3-5 Minutten) am Topf oder an der Panne. Streicht mat de Geméisstécker iwwer déi ganz Innenfläch. D'Uel sollt net verbrennen. Elo loosse Dir d'Produkt e bësse ofkéilen, dann wäschent Dir et mat heessem Waasser aus. Wéi erëm e bësse erwiermen, fir d'Waasser komplett verdampfen ze loosse. Dono e bësse eele. Bitte beachten Dir d'Sécherheets-Hinweiser déi dem Produkt bäigefüügt sinn fir d'genaue Beschreiwung vum Iebrennen an der Verwendung. Bitte beachten Dir d'Angewiesen zur passender Hiersplack an ob d'Produkt induktiounsgesegnet ass oder net.
2. Temperatur: Dëst Produkt sollt net an der Mikrowell, Spülmaschinn oder am Trockner benotzt ginn. D'Panne, de Grëff, de Knäpp an aner Deeler vum Produkt ginn während der Benotzung extrem heescht a kënnen Verbrennungen verursaachen. Benotzt ëmmer en Topflappen oder Ofenhandschuh an vermeidt den direkten Kontakt mat der bloter Haut.
3. Reinigung: Reinigt d'Töpfe a Pannen vun Hand mat waarem Waasser an engem waarme Schwamm. Benotzt keng scharf Reinigungsmëttel oder Scheiermëttel, well déi d'Schutzschicht vum Gussëischt beschuedegen kënnen. Lagert keng Geriichter mat staarker Säure an Salzgeeket iwwer laang Zäit doran. Iwwertragt d'Essen, während et nach waarm ass, an en separaten Behälter. Während de Tellere nach heescht ass, wäschent Dir en an waarem Waasser mat engem Scheierbüsch oder engem Schwamm an benotzt dobäi keng Spülmëttel. Zousätzlech empfehlen mir Iech déi bäigefüügt Pflegehinweiser ze liesen an ze beachten.
4. Drocknung: Drockent d'Gussëisentöpfe a Pannen no der Reinigung

gründlech of, fir Rostbildung ze verhënneren. Draaft dann eng dënn Schicht Uel 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 Uel oftrëppelen an stellt et un enger Plaz, wou keng Feuchtigkeit existéiert.

## Warnhinweis

1. Hëtztgeféier: Gusséischt speichert Wärm ganz gut, wat d' Töpfe a Pannen no dem Kachen extrem heescht bleiwen léisst. D'Panne, de Grëff, de Knäpp an aner Deeler vum Produkt ginn während der Benutzung extrem heescht a kënnen Verbrennungen verursaachen. Benutzt ëmmer en Topflappen oder Ofenhandschuh an vermeidt den direkten Kontakt mat der bloter Haut.
2. Deckel: Falls de Topf en Deckel huet, achtet dorop, dass deen beim Uelueften festgehalten gëtt, well hien opgrond vum Gewicht ofrutschen a zu Verbrennungen féieren kann. Wäschent den Deckel an waarmem Waasser mat engem Scheierbüsch, engem Schwamm oder engem Bambusschaber an benotzt dobäi, wann méiglech, keng Spülmëttel. Verdampent dann d'Waasser an lagert d'Produkt ewech. Als leschte Schrëtt ass et eng gutt Méthode, virun der Lagerung léiht Uel opzedroen, fir Rostbildung ze verhënneren.
3. Bruchgeféier: Gusséischt ass robust, kann awer bei engem staarken Stuert beschädegt ginn. Vermeidt et, d'Töpfe a Pannen falen ze loossen, an stellt sécher, dass si op enger stabilen an éischer Fläch stinn.

## Sécherheits-Hinweis

1. Kanner: Hält Gusséisentöpfe a Pannen vun klengen Kanner ewech, fir Verbrennungen oder Verletzungen duerch d'heett a schwéier Material ze verhënneren.
2. Rissbildung an Rost: Benutzt Gusséisentöpfe a Pannen net weider, wann si Rësser oder staark Roststellen opweisen, fir d'Risiko vun engem Bruch während dem Kachen ze minimaliséieren. Kühlt dëst Produkt net séier of an looss et net fallen. Anerfalls kéinten Rësser am Produkt entstoen. Eng Silikonbeschichtung gëtt op dem Produkt benotzt, fir Rostbildung ze verhënneren. Benutzt keng metallëschen Spatel, metallëschen Scheierbüsch oder aner Gegenstände, déi d'Oberfläch zerkratzen kéinten.
3. Originalitéit: Dës Gusséisentöpfe a Pannen ginn héichwahrscheinlech vun Hand gefäertegt. Léischt Ofwiichungen an Form an Faarf sinn Zeichen handwierklecher Qualitéit an stellen keng Mangel dar.

## Suomalainen

### Tuoteturvallisuusohjeet

#### Käyttöohjeet

1. Käyttö: Nämä valurautapadat ja paistinpannut voivat sopia keittämiseen liedellä (kaasu, sähkö, induktio), tarkista tämä tuotekuvauksestamme. Ne sopivat hyvin paistamiseen, hauduttamiseen ja leivontaan. Huuhtelee pöly pois vedellä ennen käyttöä. Pese tuote huolellisesti lämpimällä vedellä ja lämmitä tuote hitaasti keskilämmöllä, hauduta muutama vihannesosa (noin 3-5 min) padassa tai paistinpannussa. Levitä vihannekset koko sisäpinnalle. Öljy ei saa palaa. Anna tuotteen jäähtyä hieman, sitten huuhtelee se kuumalla vedellä. Lämmitä uudelleen, jotta vesi haihtuu kokonaan. Sen jälkeen öljyä hieman. Huomioi tuotteen mukana tulevat turvallisuusohjeet tarkkaa kausitusta ja käyttöä varten. Huomioi sopiva liedentyyppejä ja onko tuote induktiokelpoinen vai ei.
2. Lämpötila: Tätä tuotetta ei saa käyttää mikroaaltouunissa, astianpesukoneessa tai kuivausrummussa. Paistinpannu, kahva, nuppi ja muut osat kuumenevat käytön aikana erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja. Käytä aina kuumaa alustaa tai uunihanskoja ja vältä suoraa kosketusta paljaan ihon kanssa.
3. Puhdistus: Pese padat ja paistinpannut käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia aineita, koska ne voivat vahingoittaa valuraudan suojakerrosta. Älä säilytä ruokia, joissa on voimakasta happamuutta tai suolaisuutta pitkään. Siirrä ruoka erilliseen astiaan, kun se on vielä lämmin. Pese astia lämpimällä vedellä harjalla tai sienellä, älä käytä astianpesuainetta. Suosittelemme myös lukemaan ja noudattamaan mukana tulevia hoito-ohjeita.
4. Kuivaus: Kuivaa valurautapadat ja paistinpannut huolellisesti pesun jälkeen, jotta ruostumisen estyminen. Levitä sen jälkeen ohut kerros öljyä patinan ja ruosteen suojaksi. Pyyhi kosteus hyvin pesun jälkeen, aseta matalalle lämmölle kuivumaan tarpeeksi vettä haihtumaan ja anna öljyn valua kevyesti ja aseta paikkaan, jossa ei ole kosteutta.

#### Varoitukset

1. Kuumavaara: Valurauta säilyttää lämmön erittäin hyvin, joten padat ja paistinpannut pysyvät erittäin kuumina ruoanlaiton jälkeen. Paistinpannu, kahva, nuppi ja muut osat kuumenevat käytön aikana erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja. Käytä aina kuumaa alustaa tai uunihanskoja ja vältä suoraa kosketusta paljaan ihon kanssa.
2. Kansit: Jos padassa on kansi, varmista, että pidät sen nostettaessa tiukasti kiinni, koska se voi liukua painonsa vuoksi ja aiheuttaa palovammoja. Pese kansi lämpimällä vedellä harjalla, sienellä tai bambuhaarukalla ja vältä

mahdollisuuksien mukaan astianpesuainetta. Haihduta sen jälkeen vesi ja säilytä tuote. Viimeisenä vaiheena on hyvä tapa levittää kevyesti öljyä ennen säilytystä ruostumisen estämiseksi.

3. Rikkoutumisvaara: Valurauta on kestävä, mutta se voi vaurioitua voimakkaasta pudotuksesta. Vältä pannujen ja paistinpannujen putoamista ja varmista, että ne ovat tasaisella ja vakaalla alustalla.

## Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä valurautapadat ja paistinpannut poissa pienten lasten ulottuvilta, jotta vältetään palovammoilta tai vammoilta kuumasta ja painavasta materiaalista.
2. Halkeamat ja ruoste: Älä käytä valurautapatoja ja paistinpannuja, jos niissä on halkeamia tai voimakkaita ruostekohtia, jotta vältetään rikkoutumisriski ruoanlaiton aikana. Älä jäähdytä tätä tuotetta nopeasti äläkä pudota sitä. Muutoin tuotteeseen voi tulla halkeamia. Tuotteessa käytetään silikonipinnoitetta ruostumisen estämiseksi. Älä käytä metallisia lastoja, metallisia harjoja tai muita esineitä, jotka voivat naarmuttaa pintaa.
3. Alkuperäisyys: Nämä valurautapadat ja paistinpannut valmistetaan usein käsityönä. Pienet muutokset muodossa ja värissä ovat käsityön laadun merkkejä eivätkä ole virheitä.

## Dansk

### Produkt sikkerhedsadvarsel

#### Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Disse støbejernsgryder og pander kan være egnet til madlavning på komfurplader (gas, elektrisk, induktion), tjek venligst oplysningerne i vores butik. De er ideelle til stegning, braisering og bagning. Skyl støvet væk med vand i begyndelsen af brugen. Vask produktet grundigt med varmt vand og varm produktet langsomt op ved middelvarme, damp nogle grøntsagsstykker (ca. 3-5 min) i gryden eller panden. Gnub grøntsagsstykkerne over hele indersiden. Olien må ikke brænde. Lad nu produktet køle lidt af, skyl det derefter med varmt vand. Varm det igen lidt op for at lade vandet fordampe helt. Derefter påfør lidt olie. Vær opmærksom på de sikkerhedsinstruktioner, der følger med produktet, for en nøjagtig beskrivelse af indbrænding og brug. Bemærk oplysningerne om egnet komfurtype og om produktet er egnet til induktion eller ej.
2. Temperatur: Dette produkt må ikke bruges i mikrobølgeovn, opvaskemaskine eller tørretumbler. Gryden, håndtaget, knappen og andre dele af produktet bliver ekstremt varme under brug og kan forårsage forbrændinger. Brug altid en grydelap eller ovnhandsker og undgå direkte kontakt med bare hud.

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 saltighed i dem i længere tid. Overfør maden til en separat beholder, mens den stadig er varm. Mens tallerkenen stadig er varm, vask den i varmt vand med en skuresvamp eller svamp og brug ikke opvaskemiddel. Derudover anbefales det at læse og følge de medfølgende plejeinstruktioner.
4. Tørring: Tør støbejernsgryder og pander grundigt efter rengøring for at forhindre rustdannelse. Påfør derefter et tyndt lag olie for at bevare patinaen og rustbeskyttelsen. Tør fugten godt af efter vask, sæt det på lav varme for at tørre tilstrækkeligt vand, og lad derefter olien dryppe let 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. Gryden, håndtaget, knappen og andre dele af produktet bliver ekstremt varme under brug og kan forårsage forbrændinger. Brug altid en grydelap eller ovnhandsker og undgå direkte kontakt med bare hud.
2. Låg: Hvis gryden har et låg, skal du sørge for at holde fast i det, når du løfter det, da det på grund af vægten kan glide af og forårsage forbrændinger. Vask låget i varmt vand med en skuresvamp, en svamp eller en bambusskraber og undgå, hvis muligt, at bruge opvaskemiddel. Lad derefter vandet fordampe og opbevar produktet. Som en sidste trin er det en god metode at påføre let olie før opbevaring for at forhindre rustdannelse.
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 forhindre 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. Afkøl ikke dette produkt hurtigt og lad det ikke falde. Ellers kan der dannes revner i produktet. En silikonebelægning bruges på produktet for at forhindre rustdannelse. Brug ikke metaliske spatler, metaliske skuresvampe eller andre genstande, der kan ridse overfladen.
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

### Toote ohutusjuhend

#### Kasutusjuhised

1. Kasutamine: Need valualumiinist potid ja pannid võivad sobida pliidil (gaas, elekter, induksioon) toiduvalmistamiseks, palun kontrollige selleks meie poes olevaid andmeid. Need on ideaalsed praadimiseks, hautamiseks ja küpsetamiseks. Enne kasutamist loputage toode veega. Peske toode põhjalikult sooja veega ja kuumutage seda aeglaselt keskmisel kuumusel, hautage mõned köögiviljatükid (umbes 3-5 minutit) potis või pannis. Hõõruge köögiviljatükid üle kogu sisekülje. Õli ei tohi põleda. Laske tootel veidi jahtuda, seejärel peske see kuuma veega. Kuumutage uuesti veidi, et vesi täielikult aurustuks. Seejärel kandke peale veidi õli. Palun järgige tootele lisatud ohutusjuhiseid sissepõletamise ja kasutamise täpse kirjelduse saamiseks. Palun järgige sobiva pliitüübi ja sellele sobivuse kohta antud juhiseid.
2. Temperatuur: See toode ei tohi minna mikrolaineahju, nõudepesumasinasse ega kuivatisse. Pann, käepide, nupp ja muud toote osad muutuvad kasutamise ajal äärmiselt kuumaks ja võivad põletusi tekitada. Kasutage alati potti või ahjukindaid ning vältige otsest kokkupuudet palja nahaga.
3. Puhastamine: Puhastage potid ja pannid käsitsi sooja veega ja pehme käsna. Ärge kasutage teravaid puhastusvahendeid ega karedaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada valualumiiniumi kaitsekihti. Ärge hoidke selles tugeva happesuse ja soolasusega roogasid pikka aega. Viige toit, kuni see on veel soe, eraldi anumasse. Kui nõu on veel kuum, peske see sooja veega harjaga või käsna ja ärge kasutage nõudepesuvahendit. Lisaks soovitame teil lugeda ja järgida kaasasolevaid hooldusjuhiseid.
4. Kuivatamine: Pärast puhastamist kuivatage valualumiiniumist potid ja pannid põhjalikult, et vältida rooste teket. Kandke seejärel peale õhuke kiht õli, et säilitada patina ja roostekaitse. Pärast pesemist pühkige niiskus hoolikalt ära, asetage see madalale kuumusele, et piisavalt vett kuivatada, ja laske seejärel õlil kergelt tilkuda ning asetage kohta, kus niiskust pole.

#### Hoiatused

1. Kuumaohut: Valualumiinium säilitab soojust väga hästi, mistõttu potid ja pannid jäävad pärast toiduvalmistamist äärmiselt kuumaks. Pann, käepide, nupp ja muud toote osad muutuvad kasutamise ajal äärmiselt kuumaks ja võivad põletusi tekitada. Kasutage alati potti või ahjukindaid ning vältige otsest kokkupuudet palja nahaga.
2. Kaas: Kui potil on kaas, veenduge, et tõstes hoitakse seda kindlalt kinni, kuna selle raskuse tõttu võib see libiseda ja põhjustada põletusi. Peske

kaas sooja veega harja, käsnaga või bambusekraabitsaga ning vältige võimalusel nõudepesuvahendi kasutamist. Aurustage seejärel vesi ja hoidke toode ära. Viimase sammuna on hea meetod enne hoiustamist kergelt õli peale kanda, et vältida rooste teket.

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. Lõhenemine ja rooste: Ärge kasutage valualumiiniumist potte ja pannid edasi, kui neil on praod või tugevad roostekohad, et minimeerida purunemise riski toiduvalmistamise ajal. Ärge jahutage seda toodet kiiresti maha ega laske sellel maha kukkuda. Vastasel juhul võivad tootesse tekkida praod. Tootele on kasutatud silikoonkatet, et vältida rooste teket. Ärge kasutage metallist spaatleid, metallist puhastusharju ega muid esemeid, mis võiksid pinda kriimustada.
3. Originaalsus: Need valualumiiniumist potid ja pannid on sageli käsitsi valmistatud. Kerged kõrvalekalded vormis ja värvuses on käsitöö kvaliteedi tunnused ega kujuta endast puudust.

## Svenska

### Produktsäkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Dessa gjutjärnsgrötor och stekpannor kan vara lämpliga för matlagning på spishällar (gas, elektrisk, induktion), vänligen kontrollera informationen i vår butik. De är idealiska för stekning, stuvning och bakning. Skölj bort dammet med vatten i början av användningen. Tvätta produkten noggrant med varmt vatten och varm produkten långsamt på medelvärm, ånga några grönsaksbitar (ca 3-5 min) i grytan eller stekpannan. Gnugga grönsaksbitarna över hela insidan. Oljan får inte brännas. Låt produkten svalna lite, skölj den sedan med varmt vatten. Värm den igen för att låta vattnet helt avdunsta. Därefter olja in den lite. Observera de säkerhetsanvisningar som medföljer produkten för en exakt beskrivning av inbränningen och användningen. Observera informationen om lämplig spisart och om produkten är induktionskompatibel eller inte.
2. Temperatur: Denna produkt får inte användas i mikrovågsugn, diskmaskin eller torktumlare. Stekpannan, handtaget, knappen och andra delar av produkten blir extremt varma under användning och kan orsaka brännskador. Använd alltid grytlapp eller ugnshandskar och undvik

direkt kontakt med bar hud.

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 skyddsskikt. Förvara inte maträtter med hög syra och salta i dem under lång tid. Överför maten till en separat behållare medan den fortfarande är varm. Tvätta den varma tallriken med varmt vatten och en skurborste eller svamp utan diskmedel. Dessutom rekommenderar vi att du läser och följer de medföljande skötselansvisningarna.
4. Torkning: Torka gjutjärnsgrötor och stekpannor noggrant efter rengöring för att förhindra rostbildning. Applicera sedan ett tunt lager olja för att behålla patinan och rostskyddet. Torka av fukten efter tvätt, ställ 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.

## Varningsanvisningar

1. Värmevarning: Gjutjärn behåller värme mycket bra, vilket gör att grytor och stekpannor förblir extremt varma efter matlagning. Stekpannan, handtaget, knappen och andra delar av produkten blir extremt varma under användning och kan orsaka brännskador. Använd alltid grytlapp eller ugnshandskar och undvik direkt kontakt med bar hud.
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. Tvätta locket med varmt vatten med en skurborste, en svamp eller en bambuskrapa och undvik om möjligt att använda diskmedel. Låt sedan vattnet avdunsta och förvara produkten. Som sista steg är det en bra metod att applicera lite olja innan du lagrar den för att förhindra rostbildning.
3. Risk för sprickor: Gjutjärn är robust, men kan skadas vid kraftiga stötar. Undvik att tappade grytor 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 kraftiga rostfläckar för att minimera risken för sprickor under matlagningen. Kyl inte ner produkten snabbt och tappa den inte. Annars kan sprickor uppstå i produkten. En silikonbeläggning används på produkten för att förhindra rostbildning. Använd inte metallspatel, metalliska skurborstar eller andra föremål som kan repa ytan.
3. Originalitet: Dessa gjutjärnsgrötor och stekpannor tillverkas ofta för hand. Små avvikelser i form och färg är tecken på hantverksmässig kvalitet och utgör inte något fel.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Úsáide

1. Úsáid: Féadfaidh na potaí agus na bpannanna cócaireachta cloiche seo bheith oiriúnach le haghaidh cócaireachta ar bhord plátaí (gás, leictreach, indíúcúis), seiceáil na sonraí sa siopa againn le haghaidh tuilleadh eolais. Tá siad oiriúnach le haghaidh bradán, stobhach agus peitseog. Déan glanadh ar an toirt le huisce ag tús an úsáide. Nigh an táirge go cúramach le huisce teo agus teasaigh an táirge go mall ar teocht meánach, déan díonadh ar roinnt píosaí glasraí (thart ar 3-5 nóiméad) sa phota nó sa bhpanna. Spreag na píosaí glasraí ar fud an dromchlá. Ná las an t-ola. Ligeann an táirge seomra beag dóibh, ansin nigh é le huisce teo. Athteasaigh é arís, le haghaidh an t-uisce a dhíothú go hiomlán. Ina dhiaidh sin, cuir tús le holaíocht. Tabhair faoi deara na treoracha sábháilteachta atá ceangailte leis an táirge le haghaidh tuairisc cruinn ar an díonadh agus an úsáid. Tabhair faoi deara na sonraí maidir leis an gcineál bord plátaí oiriúnach agus an bhfuil an táirge oiriúnach le húsáid indíúcúis nó nach bhfuil.
2. Teocht: Níor cheart an táirge seo a úsáid i mbioráin mhicreathonn, i nglantóir nó sa triomadóir. Beidh an bpanna, an maide, an cnaipe agus píosaí eile den táirge an-teo le linn an úsáid agus d'fhéadfadh siad doirteadh a chur ar dhuine. Bain úsáid as lámhainní pota nó maothchlúdaigh i gcónaí agus seachain an teagmháil díreach le craiceann an duine.
3. Glantachán: Glan na potaí agus na bpannanna le lámh le huisce teo agus spúinse bog. Ná bain úsáid as glantóirí láidre nó miotalaí, mar d'fhéadfadh siad an scáthadh cloiche a dhíothú. Ná stóráil béilí le fuarú agus salainn láidir iontu le fada. Aistriú an bia, agus é fós teo, chuig coimeádán ar leith. Agus an tighinn an bia, nigh é i dtuisceana teo le scuab nó le spúinse agus ná bain úsáid as fiacla nó mar sin. Molaimid duit na treoracha glantacháin atá ceangailte a léamh agus a leanúint.
4. Triomú: Triomaigh na potaí agus na bpannanna cloiche go grinn tar éis glantacháin chun rústa a sheachaint. Cuir scáth tanaí ola air ina dhiaidh sin chun an patina agus cosaint rústa a choinneáil. Súigh an fhuachtacht tar éis nigh é, cuir ar teocht íseal é chun go dtitfidh go leor uisce, agus ansin lig dó ola a shíneadh go bog agus é a chur i láthair nach bhfuil fuisce ann.

#### Rabhadh

1. Géaradh Teo: Cumann cloiche an teas go maith, rud a chiallaíonn go mbeidh na potaí agus na bpannanna an-teo tar éis cócaireachta. Beidh an bpanna, an maide, an cnaipe agus píosaí eile den táirge an-teo le linn an úsáid agus d'fhéadfadh siad doirteadh a chur ar dhuine. Bain úsáid as lámhainní pota nó maothchlúdaigh i gcónaí agus seachain an teagmháil

díreach le craiceann an duine.

2. Cábla: Má tá deic ag an bpota, bí cinnte go bhfanann tú ag an gclúdach agus é á ardú, mar d'fhéadfadh sé titim de bharr an bhéil agus doirteadh a chur ar dhuine. Nigh an chlúdach le huisce teo le scuab, le spúinse nó le scabaire bambú agus ná bain úsáid as fiacla nó mar sin más féidir. Las an t-uisce as ansin agus stóráil an táirge. Mar an chéad chéim eile, is bealach maith é ola a chur air roimh stóráil chun rústa a sheachaint.
3. Géaradh Brúite: Tá cumann cloiche daingean, ach d'fhéadfadh sé a bheith damáiste i gcás tromchúiseach. Seachain na potaí agus na bpannanna a chur ar an talamh agus déan cinnte go bhfuil siad ar shuíomh inmhar agus cothrom.

## Treoracha Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na potaí agus na bpannanna cloiche i bhfad ó pháistí beaga chun doirteadh nó gortú a chosc de bharr an táirge teo agus trom.
2. Scáileán agus Rústa: Ná bain úsáid as na potaí agus na bpannanna cloiche más rud é go bhfuil crúba nó rústa láidir orthu, chun an riosca a laghdú go mbriseadh siad le linn cócaireachta. Ná cuir an táirge seo agus ná lig dó titim go tapa. Má thitfidh sé, d'fhéadfadh crúba a bheith ann. Úsáidtear cóta sílicíúil ar an táirge seo chun rústa a sheachaint. Ná bain úsáid as spádálacha miotalacha, scabaireacha miotalacha nó aon rud eile a d'fhéadfadh an dromchlá a scriosadh.
3. Bunús: Déantar na potaí agus na bpannanna cloiche seo go minic le lámh. Is comharthaí iad na difríochtaí beaga i bhfoirm agus dath iad de chaighdeán ceardaíochta agus níl siad in easnamh.

---

## Íslenskur

## Öryggisupplýsingar um vöruna

### Leiðbeiningar um hvernig á að meðhöndla vöruna

1. Notkun: Þessir járnsteypu pottar og pönnur geta verið hentugir til matargerðar á eldavélum (gas, rafmagn, induktión), athugið upplýsingar í verslun okkar. Þeir eru ítarlegir til steikingar, súðunar og baksturs. Vinsamlegast skolið duftinn með vatni í upphafi notkunar. Þvoið vöruna vel með hlýju vatni og hitið hana hægt á miðlungs hita, bakið nokkrar grænmetisbita (um 3-5 mín) í pottinum eða pönnunni. Strjúkið grænmetisbitunum yfir allan innri flötinn. Olían má ekki brenna. Látið vöruna kólna smá, þvoið hana síðan með heitu vatni. Hitinni aftur smá til að láta vatnið þorna alveg. Smurðu síðan eitthvað á. Vinsamlegast fylgið öryggisupplýsingunum sem fylgja vörunni fyrir nákvæma lýsingu á innbrennslu og notkun. Athugið

upplýsingar um hentaða eldavél og hvort vörun sé hentug fyrir induktíon eða ekki.

2. Hitastig: Þessi vöru má ekki nota í örbylgjuofni, uppþvottavél eða þurrkara. Pönnan, handfangið, hnappurinn og aðrir hlutar vörunnar verða mjög heitir við notkun og geta valdið brennur. Notið alltaf pottahandklæði eða ofnshanska og forðist bein snertingu við beran húð.
3. Hreinsun: Hreinsið pottana og pönnurnar með höndum með hlýju vatni og mjúkum svampi. Notið ekki skörp hreinsiefni eða þurrkiefni, þar sem þau geta skemmt varnarlög járnsteypunnar. Ekki geymið rétti með sterkum sýru- og saltinnihaldi í þeim lengi. Fluttið matinn, meðan hann er enn heitur, í sérskilt skál. Meðan rétturinn er enn heitur, þvoið hann í hlýju vatni með skurðbustu eða svampi og notið ekki uppþvottavökva. Auk þess mælum við með því að lesa og fylgja meðfylgjandi umhirðuleiðbeiningum.
4. Þurrka: Þurrkið járnsteypu pottana og pönnurnar vel eftir hreinsun til að koma í veg fyrir rostmyndun. Smurðu síðan þunna olíulag til að viðhalda patínu og rostvarnareiginleikum. Þurrkið vel eftir þvott og settu á lágan hita til að þorna vel, láttu síðan olúna renna og settu á stað þar sem engin rakageymsla er.

## Varnarmerkingar

1. Hættulegur hiti: Járnsteypa geymir hita mjög vel, þannig að pottar og pan-nir verða mjög heitar eftir matargerð. Pönnan, handfangið, hnappurinn og aðrir hlutar vörunnar verða mjög heitir við notkun og geta valdið brennur. Notið alltaf pottahandklæði eða ofnshanska og forðist bein snertingu við beran húð.
2. Loka: Ef potturinn er með lok, gætið þess að halda fast við það þegar lyft er á því, þar sem það gæti losnað vegna þyngdar og valdið brennur. Þvoið lokinn í hlýju vatni með skurðbustu, svampi eða bambuskrá og notið ekki uppþvottavökva ef hægt er. Látið vatnið þorna og geymið vöruna. Í lokaskiptum er góð að smyrja olíu áður en geymt er til að koma í veg fyrir rostmyndun.
3. Brotnunarhætta: Járnsteypa er sterk, en getur verið skemmd við mikinn hrún. Forðist að láta pottana og pönnurnar detta og gangið úr skugga um að þeir standi á stöðugri og jöfnu flöt.

## Öryggisupplýsingar

1. Börn: Haltu járnsteypu pottum og pönnur fjarlægð frá litlum börnum til að koma í veg fyrir brennur eða meiðingar vegna heitu og þunga efni.
2. Sprungur og rost: Notið ekki járnsteypu pottana og pönnurnar ef þær hafa sprungur eða sterkar rostflekkan til að lágmarka hættu á broti við matargerð. Hægt er að kæla þessa vöru ekki hratt niður og láta hana ekki detta. Annars gætu sprungur myndast í vörunni. Silíkónhúð er notuð á vörunni til að koma í veg fyrir rostmyndun. Notið ekki málmskrá, málmskurðbustu eða aðra hluti sem gætu skríðið yfir yfirborðið.

3. Uppruni: Þessir járnsteypu pottar og pannir eru oft handgerðir. Smá mismunur í lögun og lit er merki um handverksmennsku og telst ekki galli.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ovi lonci i tave od lijevanog željeza mogu biti pogodni za kuhanje na štednjacima (plin, električni, indukcijski), molimo provjerite informacije u našoj trgovini. Idealni su za prženje, dinstanje i pečenje. Molimo operite proizvod vodom prije početka korištenja. Temeljito operite proizvod toplom vodom i polako zagrijte proizvod na srednjoj vatri, pirjajte neko povrće (oko 3-5 min) u loncu ili tavi. Povrće premažite po cijeloj unutarnjoj površini. Ulje ne smije izgorjeti. Sada malo pustite proizvod da se ohladi, zatim ga operite vrućom vodom. Ponovno ga malo zagrijte kako bi se voda potpuno isparila. Zatim ga lagano premažite uljem. Molimo obratite pažnju na priložena sigurnosna uputstva za točan opis sezonskog premaza i korištenja. Molimo obratite pažnju na informacije o odgovarajućem tipu štednjaka i da li je proizvod pogodan za indukciju ili ne.
2. Temperatura: Ovaj proizvod ne smije se koristiti u mikrovalnoj pećnici, perilici posuđa ili sušilici. Tava, ručka, gumb i drugi dijelovi proizvoda postaju izuzetno vrući tijekom korištenja i mogu uzrokovati opekline. Uvijek koristite kuhinjsku krpu ili rukavice za pećnicu i izbjegavajte izravan kontakt s golom kožom.
3. Čišćenje: Ručno operite lonce i tave toplom vodom i mekom 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. Prebacite hranu dok je još topla u zasebnu posudu. Dok je posuda još vruća, operite je u toploj vodi s četkom ili spužvom i pritom ne koristite deterdžent. Također preporučujemo da pročitate i slijedite priložene upute za njegu.
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 višak vlage nakon pranja, stavite na nisku temperaturu kako bi se dovoljno osušila voda, 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. Tava, ručka, gumb i

drugi dijelovi proizvoda postaju izuzetno vrući tijekom korištenja i mogu uzrokovati opekline. Uvijek koristite kuhinjsku krpu ili rukavice za pećnicu i izbjegavajte izravan kontakt s golom kožom.

2. Poklopac: Ako lonac ima poklopac, pazite da ga držite čvrsto dok ga podižete, jer zbog težine može skliznuti i uzrokovati opekline. Operite poklopac u toploj vodi s četkom, spužvom ili bambusovim strugačem i pritom, ako je moguće, ne koristite deterdžent. Zatim isparite vodu i odložite proizvod. Kao posljednji korak, dobra je metoda prije skladištenja lagano nanijeti ulje kako biste spriječili stvaranje hrđe.
3. Opasnost od pucanja: Lijeivano 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. Pucanje i hrđa: Nastavite koristiti lonce i tave od lijevanog željeza ako imaju pukotine ili jake hrđe kako biste smanjili rizik od pucanja tijekom kuhanja. Ne hladite ovaj proizvod brzo i ne ostavljajte ga da padne. Inače, mogu se pojaviti pukotine u proizvodu. Silikonski premaz se koristi na proizvodu kako bi se spriječila hrđa. Ne koristite metalne lopatice, metalne četke ili druge predmete koji bi mogli ogrebat površinu.
3. Originalnost: Ovi lonci i tave od lijevanog željeza često se izrađuju ručno. Male razlike u obliku i boji su znak ručne izrade i ne predstavljaju nedostatak.

## Norsk

## Produkttrygghetsanvisning

### Bruksanvisning

1. Bruk: Disse støpejernsgrytene og stekepannene kan være egnet for matlagning på komfyren (gass, elektrisk, induksjon), vennligst sjekk informasjonen i vår butikk. De er ideelle for steking, braising og baking. Skyll støvet med vann i begynnelsen av bruk. Vask produktet grundig med varmt vann og varm opp produktet sakte på middels varme, damp noen grønnsaksbiter (ca. 3-5 min) i gryten eller stekepannen. Gni grønnsaksbitene over hele innsiden. Oljen skal ikke brenne. La produktet avkjøles litt, skyll deretter med varmt vann. Varm det opp igjen litt for å la vannet fordampe helt. Deretter påfør litt olje. Vennligst følg de vedlagte sikkerhetsanvisningene for nøyaktig beskrivelse av innbrenning og bruk. Vær oppmerksom på informasjonen om egnet kokeplate og om produktet er egnet for induksjon eller ikke.

2. Temperatur: Dette produktet må ikke brukes i mikrobølgeovn, oppvaskmaskin eller tørketrommel. Stekepannen, håndtaket, knappen og andre deler av produktet blir ekstremt varme under bruk og kan forårsake forbrenninger. Bruk alltid et gryteklut eller ovnhansker og unngå direkte kontakt med bar hud.
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- og saltinnhold i dem over lengre tid. Overfør maten til en separat beholder mens den fortsatt er varm. Mens fatet fortsatt er varmt, vask det i varmt vann med en skurebørste eller svamp og ikke bruk oppvaskmiddel. Vi anbefaler også å lese og følge de vedlagte pleieanvisningene.
4. Tørking: Tørk støpejernsgrytene og stekepannene grundig etter rengjøring for å forhindre rustdannelse. Påfør deretter et tynt lag med olje for å bevare patinaen og rustbeskyttelsen. Tørk av fuktigheten etter vask, sett det på lav varme for å tørke nok vann, og la deretter oljen dryppe lett av og sett det på 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. Stekepannen, håndtaket, knappen og andre deler av produktet blir ekstremt varme under bruk og kan forårsake forbrenninger. Bruk alltid et gryteklut eller ovnhansker og unngå direkte kontakt med bar hud.
2. Lokk: Hvis gryten har et lokk, sørg for å holde det fast når du løfter det, da det kan gli av på grunn av vekten og forårsake forbrenninger. Vask lokket i varmt vann med en skurebørste, svamp eller bambusskrape og unngå om mulig å bruke oppvaskmiddel. La vannet fordampe og lagre produktet. Som siste trinn er det en god metode å påføre litt olje før lagring for å forhindre rustdannelse.
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.

## 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: Bruk ikke støpejernsgryter og stekepanner videre hvis de har sprekker eller kraftig rust, for å minimere risikoen for brudd under matlaging. Ikke avkjøl dette produktet raskt og la det ikke falle. Ellers kan det oppstå sprekker i produktet. En silikonbelegg brukes på produktet for å forhindre rustdannelse. Ikke bruk metalliske spatler, metalliske skurebørster eller andre gjenstander som kan ripe overflaten.
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.

## čeština

### Bezpečnostní pokyny k výrobku

#### Pokyny k použití

1. Použití: Tyto litinové hrnce a pánve mohou být vhodné k vaření na vařičích (plyn, elektrický, indukční), prosím zkontrolujte informace v našem obchodě. Jsou ideální k pečení, dusení a pečení. Před prvním použitím opláchněte prach vodou. Produkt důkladně omyjte teplou vodou a pomalu zahřejte na středním ohni, osmahněte několik kousků zeleniny (asi 3-5 minut) v hrnci nebo pánvi. Rozetřete zeleninu po celé vnitřní ploše. Olej nesmí hořet. Nyní nechte produkt trochu vychladnout, poté ho opláchněte horkou vodou. Znovu trochu zahřejte, aby se voda úplně odpařila. Poté ho lehce olejte. Prosím, dodržujte bezpečnostní pokyny k produktu pro přesný popis vypalování a použití. Věnujte pozornost informacím o vhodném typu vařiče a tomu, zda je produkt indukčně vhodný nebo ne.
2. Teplota: Tento produkt nesmí být používán v mikrovlnné troubě, myčce nádobí ani sušičce. Pánev, rukojeť, knoflík a další části produktu se během používání velmi zahřejí a mohou způsobit popáleniny. Vždy používejte rukavici nebo pečicí rukavici a vyhněte se přímému kontaktu s holou kůží.
3. Čištění: Hrnce a pánve očistěte ručně teplou vodou a měkkým houbičkou. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo abraziva, protože mohou poškodit ochrannou vrstvu litiny. Neponechávejte v nich jídla s vysokým obsahem kyselin a soli po delší dobu. Jídlo přendejte do samostatné nádoby, dokud je ještě teplé. Když je nádoba stále horká, opláchněte ji teplou vodou s kartáčkem nebo houbičkou a nepoužívejte přitom mycí prostředek. Doporučujeme si přečíst a dodržovat přiložené pokyny k péči.
4. Sušení: Po očištění důkladně osušte litinové hrnce a pánve, abyste zabránili tvorbě rezí. Následně naneste tenkou vrstvu oleje, abyste zachovali patinu a ochranu proti rezavění. Po umytí dobře setřete vlhkost, dejte 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 velmi horké. Pánev, rukojeť, knoflík a další části produktu se během používání velmi zahřejí a mohou způsobit popáleniny. Vždy používejte rukavici nebo pečicí rukavici a vyhněte se přímému kontaktu s holou kůží.

2. Víko: Pokud má hrnec víko, ujistěte se, že ho při zdvihání pevně držíte, protože kvůli váze může sklouznout a způsobit popáleniny. Víko opláchněte teplou vodou s kartáčkem, houbičkou nebo bambusovým škrabkou a nepoužívejte přitom, pokud je to možné, mycí prostředek. Poté nechte vodu odpařit a produkt uložte. Jako poslední krok je dobré před uložením aplikovat trochu oleje, abyste zabránili tvorbě rezí.
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 mají praskliny nebo silné rezavé skvrny, nepoužívejte je dále, abyste minimalizovali riziko prasknutí během vaření. Tento produkt rychle neschlazujte a nenechte ho spadnout. Jinak by mohly v produktu vzniknout praskliny. Na produktu je použita silikonová povrchová úprava k prevenci rezavění. Nepoužívejte kovové špachtle, kovové houbičky nebo jiné předměty, které by mohly povrch poškrábat.
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 edények alkalmasak lehetnek főzésre tűz helyen (gáz, elektromos, indukciós), kérjük, ellenőrizze ezt az információt a boltunkban. Ideálisak sütéshez, pároláshoz és sütéshez. Kérjük, mossuk le a port vízzel az első használat előtt. Alaposan mossuk meg a terméket meleg vízzel, majd lassan melegítsük fel közepes lángon, pároljunk néhány zöldségdarabot (kb. 3-5 percig) a fazékban vagy serpenyőben. Dörzsöljük be a zöldségeket az egész belső felületen. Az olajnak nem szabad megégni. Most hagyjuk kicsit kihűlni a terméket, majd mossuk ki meleg vízzel. Ismét melegítsük fel kicsit, hogy a víz teljesen elpárologjon. Ezután kenjük be egy kicsit olajjal. Kérjük, vegye figyelembe a termékhez mellékelt biztonsági útmutatókat a sütési és használati utasítások pontos leírásához. Kérjük, vegye figyelembe a megfelelő tűzhelyre vonatkozó információkat, és hogy a termék alkalmas-e indukciós főzésre vagy sem.

2. Hőmérséklet: Ezt a terméket ne használja mikrohullámú sütőben, mosogatógépben vagy szárítógépben. A serpenyő, a fogantyú, a gomb és a termék egyéb részei használat közben nagyon forrónak lesznek, és égési sérüléseket okozhatnak. Mindig használjon fazékfogót vagy sütőkesztyűt, és kerülje a közvetlen érintkezést a pucolt bőrrel.
3. Tisztítás: Mossa el a edényeket 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. Amikor az étel még meleg, tegye át egy külön edénybe. Amikor a tányér még forró, mossuk meg meleg vízben egy súrolókefével vagy szivaccsal, és ne használjon mosogatószeret. Ezenkívül javasoljuk, hogy olvassa el és tartsa be a mellékelt ápolási útmutatókat.
4. Szárítás: Alaposan szárítsa meg az öntöttvas edényeket a tisztítás után, hogy megakadályozza a rozsda kialakulását. Ezután vigyen fel egy vékony olajréteget a patina és a rozsda elleni védelem érdekében. Mossa le a nedvességet mosás után, tegye alacsony hőre, hogy elegendő vizet szárítson, majd hagyja lecsöpögni az olajat, és tegye olyan helyre, ahol nincs nedvesség.

## Figyelmeztetések

1. Forrásveszély: Az öntöttvas nagyon jól tartja a hőt, így az edények főzés után rendkívül forróak maradnak. A serpenyő, a fogantyú, a gomb és a termék egyéb részei használat közben nagyon forrónak lesznek, és égési sérüléseket okozhatnak. Mindig használjon fazékfogót vagy sütőkesztyűt, és kerülje a közvetlen érintkezést a pucolt bőrrel.
2. Fedő: Ha az edénynek van fedője, ügyeljen arra, hogy a felemeléskor tartsa meg, mert a súlya miatt lecsúszhat és égési sérüléseket okozhat. Mossa le a fedőt meleg vízzel egy súrolókefével, szivaccsal vagy bambuszkaparóval, és ne használjon mosogatószeret, ha lehetséges. Párologtassa el a vizet, majd tárolja el a terméket. Végül jó módszer az olaj felvitele a rozsda megelőzése érdekében a tárolás előtt.
3. Törésveszély: Az öntöttvas ellenálló, de erős ütés esetén megsérülhet. Kerülje a edények leejtését, és győződjön meg róla, hogy stabil és sík felületen állnak.

## Biztonsági figyelmeztetések

1. Gyermekek: Tartsa távol az öntöttvas edényeket a kisgyermekektől, hogy megelőzze a forró és nehéz anyag okozta égési sérüléseket vagy sérüléseket.
2. Repedések és rozsda: Ne használja az öntöttvas edényeket tovább, ha repedéseket vagy erős rozsdafoltokat észlel, hogy minimalizálja a főzés közbeni törés kockázatát. Ne hűtse le gyorsan ezt a terméket, és ne ejtse le. Ellenkező esetben repedések keletkezhetnek a terméken. A rozsda megelőzése érdekében szilikonbevonatot használnak a terméken. Ne használjon fém spatulát, fém súrolókefét vagy más tárgyakat, amelyek

megkarcolhatják a felületet.

3. Eredetiség: Ezek az öntöttvas edények gyakran kézzel készülnek. A forma és a szín enyhe eltérései a kézműves minőség jelei, és nem hibák.