Herstellerinformationen

Oigen Foundry Co. LTD Horiouchi Hada-cho 45, 023-0132 Oshu-shi Mizusawa-ku Japan - Iwate-ken https://oigen.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. Geeignet für alle Wärmequellen, außer Mikrowellenöfen. Waschen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung mit Wasser. Beim Gebrauch im Backofen die Tür vorsichtig öffnen, um ein Herausfallen heißer Inhalte zu vermeiden. Bei Pfannen mit zusätzlichem Griff, bitte stets den beiliegenden Griff verwenden. Stellen Sie sicher, dass der Griff sicher befestigt ist, und halten Sie die Pfanne beim Tragen waagerecht. Bei unsachgemäßer Handhabung kann die Pfanne rutschen und auf Ihre Füße oder den Boden fallen. Wenn Sie Pfannen/ Töpfe auf einer Holzunterlage tragen, halten Sie sie immer waagerecht. Bitte überprüfen Sie, ob die Griffe vor der Verwendung sicher befestigt sind. Ziehen Sie den Griff nicht mit Gewalt ab. Wenn sich während des Kochens Öl von Fett ansammelt, kann es überlaufen und Feuer fangen. Bei Ölansammlungen die Hitze ausschalten und überschüssiges Öl mit Küchenpapier oder ähnlichem entfernen, wobei darauf zu achten ist, sich nicht zu verbrennen. Einbrennen der Pfanne: Die Pfanne mit einer Bürste und Wasser abwaschen. Die Pfanne erhitzen, um sie gründlich zu trocknen. Bei der ersten Benutzung viel Öl verwenden. Geben Sie gehackte Blätter von Gemüseresten hinzu, um das Öl in die Pfannenoberfläche eindringen zu lassen. Bedecken Sie die Außenseite mit Öl. Während die Pfanne noch warm ist, verwenden Sie ein Tuch oder ein Papiertuch, um etwas Fett auf den Griff und die Außenseite der Pfanne zu tupfen. Für eine ausführliche Beschreibung beachten Sie bitte die dem Produkt beigelegten Sicherheits- und Pflegehinweise.
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. Lassen Sie Töpfe niemals unbeaufsichtigt auf einer Wärmequelle. Vermeiden Sie plötzliches Erhitzen oder Abkühlen.
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. Entfernen Sie nach dem Kochen das Essen aus der Pfanne, während sie noch heiß ist. Lassen Sie das Essen nicht in den gusseisernen Pfannen abkühlen, da dies zu Verfärbungen führen kann, wenn das Eisen mit dem Essen reagiert. Nach der Benutzung mit warmem Wasser und einer Bürste mit Naturborsten oder einem Bambusbesen waschen. Ein wenig Spülmittel kann verwendet werden, um übermäßiges Öl oder Gerüche zu entfernen. Nicht in der Geschirrspülmaschine verwenden. Abtrocknen und dann 30 Sekunden erhitzen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

4. Trocknung: Trocknen Sie die Gusseisen-Töpfe und Pfannen nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern. Abtrocknen und dann 30 Sekunden erhitzen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Nach dem Abkühlen aufbewahren. Tragen Sie anschließend eine dünne Schicht Speiseöl auf, um die Patina und den Rostschutz zu erhalten.

Warnhinweise

1. Hitzegefahr: Gusseisen speichert Wärme sehr gut, wodurch die Töpfe und Pfannen nach dem Kochen extrem heiß bleiben. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie damit umgehen. Gusseisen speichert die Wärme lange nach dem Kochen. Treffen Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen gegen Verbrennungen und Feuer. Verwenden Sie immer einen Topfuntersetzer, um Tischoberflächen vor Verbrennungen und anderen Schäden zu schützen.
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. Holzdeckel nehmen während der Nutzung Feuchtigkeit auf. Dies kann dazu führen, dass das Holz sich ausdehnt. Deckel und Holzunterlagen bestehen aus natürlichem Holz und können splittern. Wenn Sie einen Splitter bemerken, entfernen Sie ihn vor der Verwendung mit Schleifpapier.
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. Das Fallenlassen der Pfanne oder das Ziehen über den Tisch kann Schäden an der Tischplatte verursachen.

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. Alterung und unsachgemäße

Verwendung können zu Rostbildung führen. Dies beeinträchtigt die Leistung des Produkts nicht wesentlich und kann durch ordnungsgemäße Pflege und Wartung verhindert werden. Rost ist ein charakteristisches Merkmal von Gusseisenprodukten und stellt keinen Herstellungsfehler dar.

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. Lebensmittel, die reich an Tanninen und Flavonoiden sind, sind besonders anfällig für Verfärbungen.

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. Suitable for all heat sources except microwaves. Wash the product with water before first use. When using in the oven, open the door carefully to avoid hot contents spilling out. For pans with an additional handle, always use the included handle. Ensure the handle is securely attached and keep the pan level when carrying. Improper handling may cause the pan to slip and fall on your feet or the floor. When carrying pans/pots on a wooden surface, always keep them level. Check that the handles are securely attached before use. Do not forcefully remove the handle. If oil or fat accumulates during cooking, it may overflow and catch fire. Turn off the heat in case of oil accumulation and remove excess oil with kitchen paper or similar, being careful not to burn yourself. Seasoning the pan: Wash the pan with a brush and water. Heat the pan to thoroughly dry it. Use plenty of oil for the first use. Add chopped vegetable scraps to allow the oil to penetrate the pan surface. Coat the outside with oil. While the pan is still warm, use a cloth or paper towel to dab some fat on the handle and the outside of the pan. For a detailed description, please refer to the safety and care instructions included with the product.
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. Never leave pots unattended on a heat source. Avoid sudden heating or cooling.
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. Remove food from the pan after cooking while it is still hot. Do not let food cool in the cast iron pans as this can cause discoloration when the iron reacts with the food. Wash with warm

water and a brush with natural bristles or a bamboo brush after use. A little dish soap can be used to remove excess oil or odors. Do not use in the dishwasher. Dry and then heat for 30 seconds to remove excess moisture.

4. Drying: Thoroughly dry the cast iron pots and pans after cleaning to prevent rust formation. Dry and then heat for 30 seconds to remove excess moisture. Store after cooling. Apply a thin layer of cooking oil afterwards to maintain the patina and rust protection.

Warning Notices

1. Heat Hazard: Cast iron retains heat very well, causing the pots and pans to remain extremely hot after cooking. Always use oven mitts when handling them. Cast iron retains heat long after cooking. Take appropriate precautions against burns and fire. Always use a trivet to protect table surfaces from burns and other damage.
2. Lid: If the pot has a lid, make sure to hold it securely when lifting it, as it may slip due to its weight and cause scalding. Wooden lids absorb moisture during use. This can cause the wood to expand. Lids and wooden trivets are made of natural wood and may splinter. If you notice a splinter, remove it with sandpaper before use.
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. Dropping the pan or dragging it across the table can cause damage to the tabletop.

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. Aging and improper use can lead to rust formation. This does not significantly affect the product's performance and can be prevented by proper care and maintenance. Rust is a characteristic feature of cast iron products and is not a manufacturing defect.
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. Foods rich in tannins and flavonoids are particularly susceptible to discoloration.

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. Convient à toutes les sources de chaleur, sauf les micro-ondes. Lavez le produit avec de l'eau avant la première utilisation. Lors de l'utilisation au four, ouvrez la porte avec précaution pour éviter que des contenus chauds ne tombent. Pour les poêles avec une poignée supplémentaire, veuillez toujours utiliser la poignée fournie. Assurez-vous que la poignée est solidement fixée et gardez la poêle horizontale lors du transport. Une manipulation incorrecte peut entraîner le glissement de la poêle et sa chute sur vos pieds ou le sol. Lors du transport des poêles/casseroles sur une planche en bois, gardez-les toujours horizontales. Vérifiez toujours que les poignées sont solidement fixées avant utilisation. Ne retirez pas la poignée de force. En cas d'accumulation d'huile ou de graisse pendant la cuisson, elle peut déborder et prendre feu. En cas d'accumulation d'huile, éteignez le feu et retirez l'excès d'huile avec du papier absorbant ou similaire, en veillant à ne pas vous brûler. Saison de la poêle : Lavez la poêle avec une brosse et de l'eau. Chauffez la poêle pour la sécher complètement. Utilisez beaucoup d'huile lors de la première utilisation. Ajoutez des feuilles de légumes hachées pour permettre à l'huile de pénétrer dans la surface de la poêle. Enduisez l'extérieur d'huile. Pendant que la poêle est encore chaude, utilisez un chiffon ou du papier absorbant pour tamponner un peu de graisse sur la poignée et l'extérieur de la poêle. Pour une description détaillée, veuillez consulter les instructions de sécurité et d'entretien fournies avec le produit.
2. Température : Ne pas utiliser les casseroles et poêles en fonte au micro-ondes. Cependant, elles conviennent à une utilisation au four ou sur des flammes ouvertes, si elles sont marquées en conséquence. Ne laissez jamais les casseroles sans surveillance sur une source de chaleur. Évitez les changements brusques de température.
3. Nettoyage : Nettoyez les casseroles et poêles à la main avec de l'eau chaude et une éponge douce. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager la couche de protection de la fonte. Retirez les aliments de la poêle après la cuisson, lorsqu'elle est encore chaude. Ne laissez pas les aliments refroidir dans les poêles en fonte, car cela pourrait entraîner des décolorations si le fer réagit avec les aliments. Après utilisation, lavez avec de l'eau chaude et une brosse à poils naturels ou un balai en bambou. Un peu de liquide vaisselle peut être utilisé pour éliminer l'excès d'huile ou d'odeurs. Ne pas utiliser au lave-vaisselle. Essuyez et chauffez pendant 30 secondes pour éliminer l'excès d'humidité.
4. Séchage : Séchez soigneusement les casseroles et poêles en fonte après

le nettoyage pour éviter la formation de rouille. Essuyez et chauffez pendant 30 secondes pour éliminer l'excès d'humidité. Conservez après refroidissement. Appliquez ensuite une fine couche d'huile alimentaire pour maintenir la patine et protéger contre la rouille.

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 toujours des gants de four lorsque vous les manipulez. La fonte conserve la chaleur longtemps après la cuisson. Prenez des précautions appropriées contre les brûlures et les incendies. Utilisez toujours un dessous de plat pour protéger les surfaces de table contre les brûlures et autres dommages.
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. Les couvercles en bois absorbent l'humidité pendant l'utilisation. Cela peut entraîner une expansion du bois. Les couvercles et les dessous de plat sont en bois naturel et peuvent se fendre. Si vous remarquez une écharde, retirez-la avec du papier de verre avant utilisation.
3. Risque de casse : La fonte est robuste, mais peut être endommagée en cas de chute importante. Évitez de laisser tomber les casseroles et poêles et assurez-vous qu'elles sont posées sur une surface stable et plane. Laisser tomber la poêle ou la faire glisser sur la table peut endommager la surface de la table.

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, afin de minimiser le risque de casse pendant la cuisson. Le vieillissement et une utilisation incorrecte peuvent entraîner la formation de rouille. Cela n'affecte pas significativement les performances du produit et peut être évité par un entretien approprié. La rouille est une caractéristique typique des produits en fonte et ne constitue pas un défaut de fabrication.
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. Les aliments riches en tanins et flavonoïdes sont particulièrement sujets aux décolorations.

Nederlands

Veiligheidsinstructies voor producten

Gebruiksinstructies

1. Gebruik: Deze gietijzeren potten en pannen zijn geschikt voor koken op kookplaten (gas, elektrisch, inductie). Ze zijn ideaal om te bakken, sudderen en braden. Geschikt voor alle warmtebronnen, behalve magnetrons. Was het product voor het eerste gebruik met water. Bij gebruik in de oven voorzichtig de deur openen om te voorkomen dat hete inhoud eruit valt. Bij pannen met extra handvat, gebruik altijd het bijgeleverde handvat. Zorg ervoor dat het handvat stevig is bevestigd en houd de pan tijdens het dragen horizontaal. Bij onjuist gebruik kan de pan wegglijden en op uw voeten of de vloer vallen. Als u pannen/potten op een houten ondergrond draagt, houd ze altijd horizontaal. Controleer voor gebruik of de handvatten stevig zijn bevestigd. Trek het handvat niet met geweld los. Als tijdens het koken olie of vet zich ophoopt, kan het overlopen en vlam vatten. Schakel de hitte uit bij ophoping van olie en verwijder overtollige olie met keukenpapier of iets dergelijks, waarbij u ervoor zorgt dat u zich niet verbrandt. Inbranden van de pan: Was de pan met een borstel en water. Verwarm de pan om hem grondig te drogen. Gebruik veel olie bij het eerste gebruik. Voeg gehakte groenteresten toe om de olie in het oppervlak van de pan te laten trekken. Bedek de buitenkant met olie. Terwijl de pan nog warm is, gebruik een doek of papieren handdoek om wat vet op het handvat en de buitenkant van de pan te deppen. Raadpleeg voor een gedetailleerde beschrijving de bijgevoegde veiligheids- en verzorgingsinstructies van het product.
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 correct zijn gelabeld. Laat potten nooit onbeheerd achter op een warmtebron. Vermijd plotselinge verwarming of afkoeling.
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. Verwijder na het koken het voedsel uit de pan terwijl deze nog warm is. Laat het voedsel niet afkoelen in de gietijzeren pannen, omdat dit tot verkleuring kan leiden wanneer het ijzer reageert met het voedsel. Was na gebruik met warm water en een borstel met natuurlijke haren of een bamboeborstel. Een beetje afwasmiddel kan worden gebruikt om overtollige olie of geuren te verwijderen. Niet in de vaatwasser gebruiken. Afdrogen en vervolgens 30 seconden verwarmen om overtollig vocht te verwijderen.
4. Droging: Droog de gietijzeren potten en pannen na het reinigen grondig af om roestvorming te voorkomen. Afdrogen en vervolgens 30 seconden verwarmen om overtollig vocht te verwijderen. Bewaar na het afkoelen. Breng vervolgens een dun laagje plantaardige olie aan om de patina en

roestbescherming te behouden.

Waarschuwingen

1. Hittegevaar: Gietijzer behoudt warmte zeer goed, waardoor de potten en pannen na het koken extreem heet blijven. Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren ervan. Gietijzer behoudt de warmte lang na het koken. Neem passende voorzorgsmaatregelen tegen brandwonden en brand. Gebruik altijd een onderzetter om tafeloppervlakken te beschermen tegen brandwonden en andere schade.
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. Houten deksels nemen vocht op tijdens gebruik. Dit kan leiden tot uitzetting van het hout. Deksel en houten onderzetters zijn gemaakt van natuurlijk hout en kunnen splinteren. Als u een splinter opmerkt, verwijder deze dan voor gebruik met schuurpapier.
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. Het laten vallen van de pan of het schuiven over de tafel kan schade aan het tafelblad veroorzaken.

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. Veroudering en onjuist gebruik kunnen leiden tot roestvorming. Dit heeft geen significante invloed op de prestaties van het product en kan worden voorkomen door juiste zorg en onderhoud. Roest is een kenmerkend kenmerk van gietijzeren producten en duidt niet op een fabricagefout.
3. Originaliteit: Deze gietijzeren potten en pannen worden vaak met de hand gemaakt. Kleine afwijkingen in vorm en kleur zijn tekenen van ambachtelijke kwaliteit en vormen geen defect. Voedingsmiddelen die rijk zijn aan tannines en flavonoïden zijn bijzonder gevoelig voor verkleuringen.

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. Adatte a tutte le fonti di calore, tranne i forni a microonde. Lavare il prodotto con acqua prima del primo utilizzo. Quando si utilizza in forno, aprire delicatamente la porta per evitare che contenuti caldi cadano. Per le padelle con manico aggiuntivo, utilizzare sempre il manico incluso. Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato e tenere la padella orizzontale durante il trasporto. In caso di maneggiamento scorretto, la padella potrebbe scivolare e cadere sui piedi o a terra. Quando si trasportano padelle/pentole su un piano di legno, tenerle sempre orizzontali. Verificare che i manici siano saldamente fissati prima dell'uso. Non staccare il manico con forza. Se durante la cottura si accumula olio o grasso, potrebbe traboccare e prendere fuoco. In caso di accumulo di olio, spegnere il calore e rimuovere l'olio in eccesso con carta da cucina o simile, facendo attenzione a non bruciarsi. Stagionatura della padella: Lavare la padella con una spazzola e acqua. Riscaldare la padella per asciugarla completamente. Utilizzare abbondante olio al primo utilizzo. Aggiungere pezzi di verdure tritate per far penetrare l'olio nella superficie della padella. Coprire l'esterno con olio. Mentre la padella è ancora calda, utilizzare un panno o carta assorbente per tamponare un po' di grasso sul manico e sull'esterno della padella. Per una descrizione dettagliata, fare riferimento alle istruzioni di sicurezza e cura incluse con il prodotto.
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, se contrassegnate di conseguenza. Non lasciare mai le pentole incustodite su una fonte di calore. Evitare riscaldamenti o raffreddamenti improvvisi.
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. Rimuovere il cibo dalla padella dopo la cottura, mentre è ancora calda. Non lasciare il cibo raffreddare nelle padelle di ghisa, poiché potrebbe causare macchie se la ghisa reagisce con il cibo. Dopo l'uso, lavare con acqua calda e una spazzola con setole naturali o una scopa di bambù. Un po' di detersivo può essere utilizzato per rimuovere eccesso di olio o odori. Non utilizzare in lavastoviglie. Asciugare e poi riscaldare per 30 secondi per rimuovere l'umidità in eccesso.
4. Asciugatura: Asciugare accuratamente le pentole e le padelle di ghisa dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine. Asciugare e poi riscaldare per 30 secondi per rimuovere l'umidità in eccesso. Conservare dopo il raffreddamento. Successivamente, applicare uno strato sottile di olio alimentare per mantenere la patina e proteggere dalla ruggine.

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 sempre guanti da forno quando si maneggia. La ghisa mantiene il calore a lungo dopo la cottura. Adottare adeguate precauzioni contro ustioni e incendi. Utilizzare sempre un sottopentola per proteggere le superfici del tavolo da ustioni e altri danni.
2. Coperchio: Se la pentola ha un coperchio, assicurarsi di tenerlo saldamente mentre lo si solleva, poiché potrebbe scivolare a causa del peso e causare scottature. I coperchi di legno assorbono umidità durante l'uso. Ciò potrebbe causare l'espansione del legno. I coperchi e i sottopentola sono realizzati in legno naturale e potrebbero scheggiarsi. Se si nota una scheggia, rimuoverla con carta vetrata prima dell'uso.
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. Far cadere la padella o trascinarla sul tavolo potrebbe danneggiare il piano del tavolo.

Avvertenze di sicurezza

1. Bambini: Tenere le pentole e le padelle di ghisa lontane 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 di ghisa se presentano crepe o forti segni di ruggine per ridurre il rischio di rottura durante la cottura. L'invecchiamento e un uso improprio possono causare la formazione di ruggine. Questo non compromette significativamente le prestazioni del prodotto e può essere prevenuto con una corretta cura e manutenzione. La ruggine è una caratteristica distintiva dei prodotti in ghisa e non rappresenta un difetto di fabbricazione.
3. Originalità: Queste pentole e padelle di ghisa sono spesso realizzate a mano. Lievi variazioni nella forma e nel colore sono segni di qualità artigianale e non rappresentano un difetto. Gli alimenti ricchi di tannini e flavonoidi sono particolarmente suscettibili alle macchie.

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. Adequadas para todas as fontes de calor,

exceto micro-ondas. Lave o produto com água antes da primeira utilização. Ao usar no forno, abra a porta cuidadosamente para evitar que conteúdos quentes caiam. Para frigideiras com alça adicional, use sempre a alça fornecida. Certifique-se de que a alça está firmemente fixada e mantenha a frigideira nivelada ao transportá-la. Se manuseada incorretamente, a frigideira pode escorregar e cair nos seus pés ou no chão. Ao transportar frigideiras/panelas em uma base de madeira, mantenha-as sempre niveladas. Verifique se as alças estão firmemente fixadas antes de usar. Não force a remoção da alça. Se o óleo ou gordura se acumular durante o cozimento, pode transbordar e pegar fogo. Em caso de acúmulo de óleo, desligue o fogo e remova o excesso de óleo com papel toalha ou similar, tendo cuidado para não se queimar. Tempere a frigideira: Lave a frigideira com uma escova e água. Aqueça a frigideira para secá-la completamente. Na primeira utilização, use bastante óleo. Adicione pedaços de vegetais picados para permitir que o óleo penetre na superfície da frigideira. Cubra o exterior com óleo. Enquanto a frigideira ainda estiver quente, use um pano ou papel toalha para aplicar um pouco de gordura na alça e no exterior da frigideira. Para uma descrição detalhada, consulte as instruções de segurança e cuidados fornecidas com o produto.

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 estejam devidamente marcadas. Nunca deixe as panelas sem supervisão em uma fonte de calor. Evite aquecimento ou resfriamento repentinos.
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. Remova os alimentos da frigideira após o cozimento, enquanto ainda estiver quente. Não deixe os alimentos esfriarem nas frigideiras de ferro fundido, pois isso pode causar manchas se o ferro reagir com os alimentos. Após o uso, lave com água morna e uma escova de cerdas naturais ou uma vassoura de bambu. Um pouco de detergente pode ser usado para remover o excesso de óleo ou odores. Não use na máquina de lavar louça. Seque e aqueça por 30 segundos para remover o excesso de umidade.
4. Secagem: Seque completamente as panelas e frigideiras de ferro fundido após a limpeza para evitar a formação de ferrugem. Seque e aqueça por 30 segundos para remover o excesso de umidade. Após esfriar, armazene. Em seguida, aplique uma camada fina de óleo de cozinha para manter a pátina e proteger contra a ferrugem.

Avisos

1. Perigo de calor: O ferro fundido retém calor muito bem, fazendo com que as panelas e frigideiras permaneçam extremamente quentes após o cozimento. Use sempre luvas de forno ao manuseá-los. O ferro fundido retém o calor por um longo período após o cozimento. Tome as devidas

precauções contra queimaduras e incêndios. Use sempre um descanso de panela para proteger superfícies de mesa contra queimaduras e outros danos.

2. Tampa: Se a panela tiver uma tampa, certifique-se de segurá-la firmemente ao levantá-la, pois ela pode escorregar devido ao peso e causar queimaduras. As tampas de madeira absorvem umidade durante o uso. Isso pode fazer com que a madeira se expanda. Tampas e bases de madeira são feitas de madeira natural e podem lascar. Se notar lascas, remova-as com lixa antes de usar.
3. Risco de quebra: O ferro fundido é resistente, mas pode ser danificado por uma queda forte. Evite deixar as panelas e frigideiras caírem e certifique-se de que estão em uma superfície estável e plana. Deixar cair a frigideira ou arrastá-la pela mesa pode danificar a superfície da mesa.

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 panelas e frigideiras de ferro fundido se apresentarem rachaduras ou manchas de ferrugem graves, a fim de minimizar o risco de quebra durante o cozimento. O envelhecimento e o uso inadequado podem levar à formação de ferrugem. Isso não afeta significativamente o desempenho do produto e pode ser evitado com a devida manutenção e cuidado. A ferrugem é uma característica típica dos produtos de ferro fundido e não é considerada um defeito de fabricação.
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 são consideradas defeitos. Alimentos ricos em taninos e flavonoides são especialmente propensos a manchas.

Lëtzebuergesch

Produktsécherheets-Hinweis

Handhabungshinweis

1. Verwendung: Dës Guss-Eisentëpfe an -pannen sinn fir d'Kachen op Hiersplacken (Gas, Elektro, Induktioun) geeignet. Si sinn ideal fir Braten, Schmoren an Backen. Geeignet fir all Waarmequellen, ausser Mikrowellen. Wäsch d'Produkt virun der éischter Benotzung mat Waasser. Wann Dir d'Pfanne am Ofen benotzt, opmierksam d'Tür opmaachen, fir ze verhënneren, datt heescht Inhalt erausfält. Bei Pannen mat engem extra Grëff, benotzt ëmmer de beiliegenden Grëff. Stellt sécher, datt de Grëff fest an

der Pfanne befestegt ass, an halt d'Pfanne waagerecht beim Droen. Bei onkorrekter Handhabung kann d'Pfanne rutschen an op Är Féis oder de Buedem fallen. Wann Dir Pannen/Tëpfe op engem Holz Ënnerlag droen, halt se ëmmer waagerecht. Iwwerpréift w.e.g. ob d'Grëff virdrun sécher befestegt sinn. Zéit de Grëff net mat Gewalt of. Wann sech ënnert dem Kachen Uel oder Fett ansammelt, kann et iwwerlaafen an Feier fänken. Bei Uelansammlungen, schalt d'Hitze of an entfern iwwerschleisseg Uel mat Kichenpabeier oder ähnlechem, mat der Ufuerdernis, iech net ze verbrennen. Iebrennen vun der Pfanne: D'Pfanne mat engem Bësch a Waasser ofwaschen. D'Pfanne erwaarmen, fir se grëndlech ze dréinen. Bei der éischter Benotzung vill Uel benotzen. Gitt gehackte Blätter vu Geméisresten derbäi, fir d'Uel an d'Pfanneoberfläch eranzelossen. Deckt d'Uewersäit mat Uel of. Wärend d'Pfanne nach waarm ass, benotzt e Lapp oder e Pabeierlapp, fir e bëssen Fett op de Grëff an d'Uewersäit vun der Pfanne ze tupfen. Fir eng detailléiert Beschreiwung, kuckt w.e.g. d'Sécherheets- an d'Pflegehinweiser, déi dem Produkt bäigefüügt sinn.
2. Temperatur: Benotzt d'Tëpfe an -pannen net an der Mikrowell. Si sinn awer fir d'Benotzung am Ofen oder op offene Flammen geeignet, wann se entsprechend gekennzeechent sinn. Léisst Tëpfe niemools onbeaufsichtegt op engem Waarmequell. Vermeidt plëtzlecht Erwaarmen oder Ofkéieren.
3. Reinigung: Reinegt d'Tëpfe an -pannen mat der Hand mat waarmem Waasser an engem waarme Schwamm. Benotzt keng scharf Reinigungsmëttel oder Scheiermëttel, well déi d'Schutzschicht vum Guss-Eisen beschuedegen kënnen. Entfernt no dem Kachen d'Essen aus der Pfanne, während se nach waarm ass. Léisst d'Essen net an den gussärene Pannen ofkéieren, well dat ze Verfierbungen féieren kann, wann dat Eisen mat dem Essen reagéiert. Noh der Benotzung mat waarmem Waasser an engem Bësch mat Naturborsten oder engem Bambusbesen ofwaschen. E bëssen Spülmëttel kann benotzt ginn, fir iwwerschleisseg Uel oder Gerücher ze entfernen. Benotzt keng Geschirrspülmaschinn. Ofdroen an dann 30 Sekonnen erwaarmen, fir iwwerschleisseg Feuchtigkeit ze entfernen.
4. Dréinen: Dréint d'Guss-Eisentëpfe an -pannen no der Reinigung grëndlech of, fir Rostbildung ze verhënneren. Ofdroen an dann 30 Sekonnen erwaarmen, fir iwwerschleisseg Feuchtigkeit ze entfernen. Noh dem Ofkéieren opbewahre. Trëllt dann eng dënn Schicht Speiseuel op, fir d'Patina an de Rostschutz ze erhalen.

Warnhinweis

1. Hëtztgeféier: Guss-Eisen speichert Wäerme ganz gut, wat d'Tëpfe an -pannen no dem Kachen extrem hëtzt bleiwen léisst. Benotzt ëmmer Ofenhandschong, wann Dir domat ëmgeet. Guss-Eisen speichert d'Wäerme laang no dem Kachen. Trefft passend Vorsichtsmoossname géint Verbrennungen an Feier. Benotzt ëmmer e Topf Ënnerlag, fir Tischoberflächen vir Verbrennungen an aner Schied ze schützen.
2. Deckel: Falls de Topf e Deckel huet, opmierksam sinn, datt dësen beim

Ueluechten festgehalen gëtt, well hien opgrond vum Gewiicht ofrutsche kann an zu Verbrennungen féieren. Holzdeckelen huelen während der Benotzung Feuchtigkeit op. Dat kann dozou féieren, datt dat Holz sech ausdeent. Deckelen an Holz Ënnerlagen sinn aus natierlechem Holz an kënnen splëtteren. Wann Dir e Splëtter bemierkt, entfernt hien virun der Benotzung mat Schleefpabeier.

3. Bruchgeféier: Guss-Eisen ass robust, kann awer bei engem staarken Fall beschuedegt ginn. Vermeidt et, d'Tëpfe an -pannen fallen ze loossen, an stellt sécher, datt se op engem stabilen an ebenen Fläche stinn. D'Fallenloossen vun der Pfanne oder d'Tëppen iwwert den Dësch zéien, kann Schied un der Tëppenplack verursaachen.

Sécherheets-Hinweis

1. Kanner: Hält Guss-Eisen-Tëpfe an -pannen vun klengen Kanner ewech, fir Verbrennungen oder Verletzungen duerch dat heescht an schwéier Material ze verhënneren.
2. Rissbildung an Rost: Benotzt Guss-Eisen-Tëpfe an -pannen net weider, wann se Rësser oder staark Roststellen opweisen, fir d'Risiko vun engem Bruch während dem Kachen ze minimiséieren. Alerung an onkorrekt Benotzung kann zu Rostbildung féieren. Dat beeetrëfft d'Leeschtung vum Produkt net wesentlech an kann duerch richteg Pflege a Wartung verhënnert ginn. Rost ass e charakteristescht Mierkmal vu Guss-Eisen-Produkter an stellt keng Produktiounsfehler dar.
3. Originalitéit: Dës Guss-Eisen-Tëpfe an -pannen ginn oft handgemat. Léischt Ofwiichungen an Form an Faarf sinn Zeechen vun handwierklecher Qualitéit an stellen keng Mangel dar. Iessen, dat reich un Tanninen an Flavonoiden ass, ass besonnesch ufällig fir Verfierbungen.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohjeet

Käyttöohjeet

1. Käyttö: Nämä valurautapadat ja paistinpannut sopivat keittämiseen liedellä (kaasu, sähkö, induktio). Ne ovat ihanteellisia paistamiseen, hauduttamiseen ja leivontaan. Soveltuu kaikille lämmönlähteille, paitsi mikroaaltouuneille. Pese tuote ennen ensimmäistä käyttöä vedellä. Käytettäessä uunissa avaa ovi varovasti estääksesi kuumien sisältöjen putoamisen. Jos paistinpannussa on lisäkahva, käytä aina mukana tulevaa kahvaa. Varmista, että kahva on kiinnitetty turvallisesti ja pidä pannua kantaessasi vaakasuorassa. Väärinkäytettynä pannu voi lipsahtaa ja pudota jalkojesi tai lattian

päälle. Jos kannat pannuja/patoja puualustalla, pidä ne aina vaakasuorassa. Tarkista ennen käyttöä, että kahvat ovat kiinnitetty turvallisesti. Älä revi kahvaa voimalla irti. Jos ruoanlaiton aikana öljyä tai rasvaa kertyy, se voi ylitäyttyä ja syttyä tuleen. Sammuta lämpö öljyn kertyessä ja poista ylimääräinen öljy talouspaperilla tai vastaavalla, varoen polttamasta itseäsi. Pannun polttaminen: Pese pannu harjalla ja vedellä. Kuumenna pannu perusteellisesti kuivaksi. Käytä ensimmäisellä käyttökerralla paljon öljyä. Lisää pilkottuja vihannesten jäänteitä saadaksesi öljyn imeytymään pannun pintaan. Levitä öljy myös ulkopuolelle. Kun pannu on vielä lämmin, käytä liinaa tai paperia pyyhkiäksesi hieman rasvaa kahvaan ja pannun ulkopintaan. Katso tarkemmat ohjeet tuotteen mukana toimitetuista turvallisuus- ja hoito-ohjeista.

2. Lämpötila: Älä käytä kattiloita ja paistinpannuja mikroaaltouunissa. Ne sopivat kuitenkin käytettäväksi uunissa tai avotulella, jos ne on asianmukaisesti merkitty. Älä koskaan jätä kattiloita valvomatta lämmönlähteellä. Vältä äkillistä lämmittämistä tai jäähdyttämistä.
3. Puhdistus: Pese kattilat ja paistinpannut käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä teräviä puhdistusaineita tai hankaavia aineita, koska ne voivat vahingoittaa valuraudan suojakerrosta. Poista ruoka pannusta ruoanlaiton jälkeen, kun se on vielä kuuma. Älä anna ruoan jäähtyä valurautapannussa, koska se voi aiheuttaa värjäytymiä, jos rauta reagoi ruoan kanssa. Käytön jälkeen pese lämpimällä vedellä ja harjalla, jossa on luonnonharjaksia tai bambuharja. Hieman astianpesuainetta voi käyttää ylimääräisen öljyn tai hajujen poistamiseen. Älä käytä astianpesukonetta. Kuivaa ja lämmitä sitten 30 sekuntia poistaaksesi ylimääräisen kosteuden.
4. Kuivaus: Kuivaa valurautapadat ja paistinpannut huolellisesti pesun jälkeen, jotta ruostumisen muodostuminen estyy. Kuivaa ja lämmitä sitten 30 sekuntia poistaaksesi ylimääräisen kosteuden. Säilytä jäähtymisen jälkeen. Levitä sitten ohut kerros ruokaöljyä patinan ja ruosteen suojan ylläpitämiseksi.

Varoitukset

1. Kuumavaara: Valurauta säilyttää lämmön erittäin hyvin, joten padat ja paistinpannut pysyvät erittäin kuumina ruoanlaiton jälkeen. Käytä aina uunihanskoja käsitellessäsi niitä. Valurauta säilyttää lämmön pitkään ruoanlaiton jälkeen. Ota asianmukaiset varotoimet palovammojen ja tulipalon varalta. Käytä aina kattilalautasta suojellaksesi pöytäpintoja palovammoilta ja muilta vaurioilta.
2. Kansi: Jos padassa on kansi, varmista, että pidät sen nostettaessa tiukasti kiinni, koska sen paino voi aiheuttaa sen liukumisen ja aiheuttaa palovammoja. Puukannet imevät kosteutta käytön aikana. Tämä voi johtaa puun laajenemiseen. Kannet ja puualustat ovat valmistettu luonnonpuusta ja voivat halkeilla. Jos huomaat halkeaman, poista se hiekkapaperilla ennen käyttöä.

3. Rikkoutumisvaara: Valurauta on kestävää, mutta se voi vaurioitua voimakkaasta pudotuksesta. Vältä pannujen ja patojen putoamista ja varmista, että ne ovat vakaalla ja tasaisella alustalla. Pannun pudottaminen tai sen vetäminen pöydän yli voi vaurioittaa pöydän pintaa.

Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä valurautapadat ja paistinpannut poissa pienten lasten ulottuvilta, jotta vältytään palovammoilta tai vammoilta kuumasta ja painavasta materiaalista.
2. Halkeilu ja ruoste: Älä jatka valurautapatojen ja paistinpannujen käyttöä, jos niissä on halkeamia tai voimakkaita ruostekohtia, jotta vältetään rikkoutumisriski ruoanlaiton aikana. Ikääntyminen ja väärinkäyttö voivat johtaa ruostumiseen. Tämä ei merkittävästi vaikuta tuotteen suorituskykyyn ja sen voi estää asianmukaisella hoidolla ja ylläpidolla. Ruoste on valurautatuotteiden ominaispiirre eikä se ole valmistusvirhe.
3. Alkuperäisyys: Nämä valurautapadat ja paistinpannut valmistetaan usein käsityönä. Pienet poikkeamat muodossa ja värissä ovat käsityön laadun merkkejä eivätkä ne ole virheitä. Tanniineja ja flavonoideja sisältävät elintarvikkeet ovat erityisen alttiita värjäytymiselle.

Dansk

Produkt sikkerhedsadvarsel

Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Disse støbejernsgryder og -pander er velegnede til madlavning på komfurplader (gas, elektrisk, induktion). De er ideelle til stegning, braisering og bagning. Velegnet til alle varmekilder undtagen mikrobølgeovne. Vask produktet med vand inden første brug. Når du bruger det i ovnen, åbn forsigtigt døren for at undgå, at varmt indhold falder ud. Ved pander med ekstra håndtag, brug altid det medfølgende håndtag. Sørg for, at håndtaget er sikkert fastgjort, og hold panden vandret under transport. Ved forkert håndtering kan panden glide og falde på dine fødder eller gulvet. Når du bærer pander/gryder på en træunderlag, hold dem altid vandret. Kontroller venligst, om håndtagene er sikkert fastgjort før brug. Træk ikke håndtaget af med vold. Hvis der samler sig olie eller fedt under madlavning, kan det løbe over og antænde ild. Sluk for varmen ved olieansamlinger og fjern overskydende olie med køkkenrulle eller lignende, og pas på ikke at brænde dig. Indbrænding af panden: Vask panden med en børste og vand. Opvarm panden for at tørre den grundigt. Brug rigeligt med olie ved første brug. Tilføj hakket grøntsagsblade for at lade olien trænge ind i pandens overflade. Dæk ydersiden med olie. Mens panden stadig er varm, brug en klud eller et stykke papir til at duppe lidt fedt på håndtaget og

ydersiden af panden. Se de vedlagte sikkerheds- og plejeinstruktioner for en detaljeret beskrivelse.

2. Temperatur: Brug ikke gryder og pander i mikrobølgeovnen. De er dog velegnede til brug i ovnen eller på åben ild, hvis de er mærket som sådan. Lad aldrig gryder stå uden opsyn på en varmekilde. Undgå pludselig opvarmning eller afkøling.
3. Rengøring: Rengør gryder og pander i hånden med varmt vand og en blød svamp. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skuremidler, da de kan beskadige støbejernets beskyttende lag. Fjern maden fra panden efter madlavning, mens den stadig er varm. Lad ikke maden køle af i støbejernspanderne, da dette kan medføre misfarvning, når jernet reagerer med maden. Efter brug, vask med varmt vand og en børste med naturbørster eller en bambusfejebørste. Lidt opvaskemiddel kan bruges til at fjerne overskydende olie eller lugte. Må ikke anvendes i opvaskemaskinen. Tør af og opvarm derefter i 30 sekunder for at fjerne overskydende fugt.
4. Tørring: Tør støbejernsgryder og -pander grundigt efter rengøring for at forhindre rustdannelse. Tør af og opvarm derefter i 30 sekunder for at fjerne overskydende fugt. Opbevar efter afkøling. Påfør derefter et tyndt lag madolie for at bevare patinaen og rustbeskyttelsen.

Advarsler

1. Varme fare: Støbejern holder meget godt på varmen, hvilket gør gryder og pander ekstremt varme efter madlavning. Brug altid ovnhandsker, når du håndterer dem. Støbejern holder på varmen længe efter madlavning. Tag passende forholdsregler mod forbrændinger og brand. Brug altid en grydeunderlag for at beskytte bordoverflader mod forbrændinger og andre skader.
2. Låg: Hvis gryden har et låg, sørg for at holde fast i det, når du løfter det, da det på grund af vægten kan glide og forårsage forbrændinger. Trælåg absorberer fugt under brug. Dette kan medføre, at træet udvider sig. Låg og træunderlag er lavet af naturligt træ og kan splintre. Hvis du bemærker en splint, fjern den med sandpapir inden brug.
3. Brudfare: Støbejern er robust, men kan blive beskadiget ved kraftige stød. Undgå at tabe gryder og pander og sørg for, at de står på en stabil og plan overflade. At tabe panden eller skubbe den over bordet kan forårsage skader på bordpladen.

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. Aldring og forkert brug kan føre til rustdannelse. Dette påvirker ikke produktets ydeevne væsentligt og kan forhindres ved korrekt pleje og

vedligeholdelse. Rust er et karakteristisk træk ved støbejernsprodukter og udgør ikke en produktionsfejl.
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. Madvarer, der er rige på tanniner og flavonoider, er særligt modtagelige for misfarvning.

Eesti keel

Toodete ohutusjuhend

Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Need valualumiiniumist potid ja pannid on sobilikud pliidil (gaas, elekter, induktsioon) toiduvalmistamiseks. Need on ideaalsed praadimiseks, hautamiseks ja küpsetamiseks. Sobivad kõikidele soojusallikatele, välja arvatud mikrolaineahjud. Peske toode enne esmakordset kasutamist veega. Ahjus kasutamisel avage uks ettevaatlikult, et vältida kuumade sisu väljalangemist. Pannide puhul, millel on lisakäepide, kasutage alati kaasasolevat käepidet. Veenduge, et käepide on kindlalt kinnitatud ja hoidke panni kandmisel horisontaalselt. Valesti käsitsedes võib pann libiseda ja kukkuda teie jalgadele või põrandale. Kui kannate pannid/potid puidust alusel, hoidke neid alati horisontaalselt. Enne kasutamist veenduge, et käepidemed on kindlalt kinnitatud. Ärge tõmmake käepidet jõuga ära. Kui toiduvalmistamise ajal koguneb õli või rasva, võib see üle voolata ja süttida. Õli kogunemise korral lülitage kuumus välja ja eemaldage üleliigne õli köögipaberiga või sarnasega, olles ettevaatlik, et mitte põletada. Panni sissepõletamine: Peske pann harja ja veega. Kuumutage pann põhjalikult kuivamiseks. Esimesel kasutamisel kasutage palju õli. Lisage hakitud köögijääke, et lasta õlil pannipinnale imbuda. Katke välispind õliga. Kui pann on veel soe, kasutage käterätikut või paberit, et pühkida veidi rasva käepidemele ja panni välispinnale. Üksikasjaliku kirjelduse saamiseks vaadake tootega kaasasolevaid ohutus- ja hooldusjuhiseid.
2. Temperatuur: Ärge kasutage potte ja panne mikrolaineahjus. Need on aga sobilikud kasutamiseks ahjus või avatud leekidel, kui need on vastavalt märgistatud. Ärge jätke potte kunagi soojusallikale järelevalveta. Vältige äkilist kuumutamist või jahutamist.
3. Puhastamine: Puhastage potid ja pannid käsitsi sooja veega ja pehme käsnaga. Ärge kasutage teravaid puhastusvahendeid ega abrasiivseid aineid, kuna need võivad kahjustada valualumiiniumi kaitsekihti. Eemaldage pärast toiduvalmistamist toit pannist, kui see on veel kuum. Ärge laske toidul valualumiiniumist pannides jahtuda, kuna see võib põhjustada plekke, kui alumiinium reageerib toiduga. Pärast kasutamist peske sooja veega ja harjaga looduslike harjastega või bambuseharjaga. Võib kasutada veidi nõudepesuvahendit, et eemaldada liigne õli või lõhnad. Ärge kasu-

tage nõudepesumasinas. Kuivatage ja seejärel kuumutage 30 sekundit, et eemaldada üleliigne niiskus.

4. Kuivatamine: Kuivatage valualumiiniumist potid ja pannid pärast puhastamist põhjalikult, et vältida rooste teket. Kuivatage ja seejärel kuumutage 30 sekundit, et eemaldada üleliigne niiskus. Hoidke pärast jahtumist. Kandke seejärel õhuke kiht toiduõli, et säilitada patina ja roostekaitse.

Hoiatused

1. Kuumaoht: Valualumiinium säilitab soojust väga hästi, mistõttu potid ja pannid jäävad pärast toiduvalmistamist äärmiselt kuumaks. Kasutage alati ahjukindaid, kui nendega toimetate. Valualumiinium säilitab soojust kaua pärast toiduvalmistamist. Võtke sobivaid ettevaatusabinõusid põletuste ja tuleohu vältimiseks. Kasutage alati potialust, et kaitsta lauapindu põletuste ja muude kahjustuste eest.
2. Kaas: Kui potil on kaas, veenduge, et tõstes hoitakse seda kindlalt, kuna selle kaal võib libiseda ja põhjustada põletusi. Puidust kaaned imavad kasutamise ajal niiskust. See võib põhjustada puidu paisumist. Kaaned ja puidust alused on valmistatud looduslikust puidust ja võivad lõheneda. Kui märkate lõhenemist, eemaldage see enne kasutamist liivapaberiga.
3. Murdumisoht: Valualumiinium on vastupidav, kuid võib tugeva kukkumise korral kahjustuda. Vältige pottide ja pannide kukkumist ning veenduge, et need seisavad stabiilsel ja tasasel pinnal. Panni maha kukutamine või laua peal tõmbamine võib põhjustada kahjustusi lauaplaadile.

Ohutusjuhised

1. Lapsed: Hoidke valualumiiniumist potid ja pannid väikeste laste eest eemal, et vältida põletusi või vigastusi kuumast ja raskest materjalist.
2. Lõhed ja rooste: Ärge kasutage valualumiiniumist potte ja panne edasi, kui neil on lõhesid või tugevaid roostekohti, et minimeerida purunemise riski toiduvalmistamise ajal. Vananemine ja vale kasutamine võivad põhjustada rooste teket. See ei mõjuta toote jõudlust oluliselt ja seda saab vältida korraliku hoolduse ja hoolduse abil. Rooste on valualumiiniumtoodete iseloomulik tunnus ja see ei ole tootmisviga.
3. Originaalsus: Need valualumiiniumist potid ja pannid valmistatakse sageli käsitsi. Kerged kõrvalekalded kujus ja värvuses on käsitöö kvaliteedi märgid ega ole defektid. Toidud, mis on rikkad tanniinide ja flavonoidide poolest, on eriti vastuvõtlikud plekkidele.

Svenska

Produktsäkerhetsanvisning

Hanteringsanvisningar

1. Användning: Dessa gjutjärnsgrytor och stekpannor är lämpliga för matlagning på spishällar (gas, elektrisk, induktion). De är idealiska för stekning, stuvning och bakning. lämplig för alla värmekällor utom mikrovågsugnar. Tvätta produkten med vatten innan första användningen. Vid användning i ugnen, öppna dörren försiktigt för att undvika att heta innehåll faller ut. För stekpannor med extra handtag, använd alltid det medföljande handtaget. Se till att handtaget är ordentligt fastsatt och håll stekpannan horisontellt när du bär den. Vid felaktig hantering kan stekpannan glida och falla på dina fötter eller golvet. Om du bär stekpannor/grytor på en träunderlägg, håll dem alltid horisontellt. Kontrollera att handtagen är ordentligt fastsatta innan användning. Dra inte av handtaget med våld. Om olja eller fett samlas under matlagningen kan det rinna över och orsaka brand. Stäng av värmen vid oljeansamlingar och ta bort överskottsolja med hushållspapper eller liknande, var noga med att inte bränna dig. Inbränning av stekpannan: Tvätta stekpannan med en borste och vatten. Värm stekpannan för att torka den ordentligt. Använd mycket olja vid första användningen. Tillsätt hackade grönsaksrester för att låta oljan tränga in i stekpannans yta. Täck utsidan med olja. Medan stekpannan fortfarande är varm, använd en trasa eller pappershandduk för att torka av lite fett på handtaget och utsidan av stekpannan. För detaljerade instruktioner, se de säkerhets- och skötselanvisningar som medföljer produkten.
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. Lämna aldrig grytor obevakade på en värmekälla. Undvik plötslig uppvärmning eller nedkylning.
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. Ta bort maten från stekpannan efter matlagningen medan den fortfarande är varm. Låt inte maten svalna i gjutjärnsstekpannan eftersom det kan leda till missfärgning när järnet reagerar med maten. Tvätta efter användning med varmt vatten och en borste med naturborst eller en bambukvast. Lite diskmedel kan användas för att ta bort överflödig olja eller lukt. Använd inte i diskmaskinen. Torka av och värm sedan i 30 sekunder för att ta bort överskottsfukt.
4. Torkning: Torka gjutjärnsgrytor och stekpannor noggrant efter rengöring för att förhindra rostbildning. Torka av och värm sedan i 30 sekunder för att ta bort överskottsfukt. Förvara efter nedkylning. Applicera sedan ett tunt lager matolja för att behålla patina och rostskydd.

Varningsanvisningar

1. Värmevarning: Gjutjärn behåller värme mycket bra, vilket gör att grytor och stekpannor förblir extremt heta efter matlagningen. Använd alltid ugnshandskar när du hanterar dem. Gjutjärn behåller värmen länge efter matlagningen. Vidta lämpliga försiktighetsåtgärder mot brännskador och brand. Använd alltid en grytunderlägg för att skydda bordsytor mot brännskador och andra skador.
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. Trälock absorberar fukt under användning. Detta kan leda till att träet expanderar. Lock och träunderlägg är tillverkade av naturligt trä och kan spricka. Om du märker en spricka, ta bort den med sandpapper innan användning.
3. Risk för sprickor: Gjutjärn är robust men kan skadas vid kraftiga fall. Undvik att tappa grytor och stekpannor och se till att de står på en stabil och plan yta. Att tappa stekpannan eller skjuta den över bordet kan orsaka skador på bordsskivan.

Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll gjutjärnsgrytor och stekpannor borta från små barn för att förhindra brännskador eller skador från det heta och tunga materialet.
2. Sprickbildning och rost: Använd inte gjutjärnsgrytor och stekpannor om de har sprickor eller kraftig rost för att minimera risken för bristningar under matlagningen. Åldrande och felaktig användning kan leda till rostbildning. Detta påverkar inte produktprestanda väsentligt och kan förhindras genom korrekt vård och underhåll. Rost är en karakteristisk egenskap hos gjutjärnsprodukter och utgör inte ett tillverkningsfel.
3. Originalitet: Dessa gjutjärnsgrytor och stekpannor tillverkas ofta för hand. Små variationer i form och färg är tecken på hantverkskvalitet och utgör inte en brist. Livsmedel rika på tanniner och flavonoider är särskilt känsliga för missfärgningar.

Gaeilge

Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na potaí agus na pannaí cócaireachta cloisín seo oiriúnach le húsáid ar bhordplátaí (gás, leictreach, indiúis). Tá siad oiriúnach le friochadh, braonadh agus peisteadh. Oiriúnach do gach foinse teas, seachas micreathonnna. Nigh an táirge sula n-úsáideann tú é den chéad uair le huisce. Nuair a úsáideann tú é sa chloisín, oscail an doras go cúramach chun a chinntiú nach dtitfidh ábhar te leis amach. Má tá panna agat le

handuille breise, úsáid i gcónaí an duille breise atá san áireamh. Cinntigh go bhfuil an duille sábháilte ceangailte go dian, agus coinnigh an panna ar leithligh agus í á n-ardú. Más mian leat pannaí/ potaí a iompar ar bhonn adhmaid, coinnigh iad i gcóngarach. Déan seiceáil ar na duilleanna sula n-úsáideann tú iad. Ná tarraing an duille le brú. Más rud é go bhfuil ola nó feoil ag bailiú le linn an chócaireachta, d'fhéadfadh sé tréigean agus tine a thógáil. Má bhíonn ola ag bailiú, múch an teas agus bain an ola breise le páipéar cúlra nó rud éigin den sórt sin, ag faire go mór nach gcríochnaíonn tú. Searbhú na panna: Nigh an panna le scuab agus uisce. Teasaigh an panna chun é a dhriogadh go maith. Bain úsáid as go leor ola ag an gcéad úsáid. Cuir lomraí glasraí gearrtha leis chun an t-ola a chur isteach sa tsraith panna. Clúdaigh an taobh amuigh le hola. Agus an panna fós te, úsáid cóta nó páipéar chun beagán feola a chur ar an duille agus ar an taobh amuigh den panna. Chun tuilleadh eolais a fháil, féach ar na treoracha sábháilteachta agus cothaithe a bhaineann leis an táirge.

2. Teocht: Ná úsáid na potaí agus na pannaí sa mhicreathonn. Tá siad oiriúnach, áfach, le húsáid sa chloisín nó ar lasadh oscailte, más rud é go bhfuil siad marcáilte go cuí. Ná lig do photaí fanacht gan fianaise ar fhoinsí teas. Smaoinigh ar an teas nó ar an ngéarú a dhéanamh go tobann.
3. Glanadh: Glan na potaí agus na pannaí le lámh le huisce te agus spúinse bog. Ná bain úsáid as glantóirí crua nó meáchanacha, mar d'fhéadfadh siad an scáthchlár cosanta den ghlasraí a dhíothú. Bain an bia as an panna tar éis an chócaireachta, agus í fós te. Ná lig don bia fanacht sna pannaí cloisín, mar d'fhéadfadh sé dathú a dhéanamh má reagann an t-iasc leis an iarainn. Tar éis úsáid, nigh le huisce te agus scuab le scuab nádúrtha nó le briosca bambú. Féadfaidh tú beagán fáinéise a úsáid chun ola breise nó boladh a bhaint. Ná úsáid an meaisín níocháin. Tuirín agus ansin teasaigh ar feadh 30 soicind chun an fachtóir fáinéise a bhaint.
4. Triomú: Triomaigh na potaí agus na pannaí cloisín go grinn tar éis glanadh chun rústa a sheachaint. Tuirín agus ansin teasaigh ar feadh 30 soicind chun an fachtóir fáinéise a bhaint. Tar éis dóibh a theasú, coinnigh iad. Cuir scáth tenéarach ar aghaidh ansin chun an patina agus cosaint rústa a choinneáil.

Rabhadh

1. Géarú: Cumann an ghlasraí teas go maith, rud a chiallaíonn go mbeidh na potaí agus na pannaí cloisín an-te teolaí tar éis an chócaireachta. Bain úsáid i gcónaí as lámhainní oigheachta nuair a bhíonn tú ag déileáil leo. Cumann an ghlasraí an teas go fada i ndiaidh an chócaireachta. Glac le beartas cuí in aghaidh dóiteáin agus tine. Bain úsáid i gcónaí as taobhainn potaí chun dromchlaí bord a chosaint ó dhóiteáin agus damáiste eile.
2. Cábla: Má tá deic ag an bpota, déan cinnte go bhfuil tú ag coimeád é go daingean nuair a bhíonn tú ag éirí as, mar d'fhéadfadh sé titim de bharr an bhéil agus tine a chur ort. Glacann cábla adhmaid leictreachas le linn an úsáid. D'fhéadfadh sé seo a chur le leathnú an adhmaid. Tá cáblaí agus

dromchlaí adhmaid déanta as adhmaid nádúrtha agus d'fhéadfadh siad a splancadh. Má fheiceann tú splancadh, bain é de réir a chéile le páipéar sleamhnáin sula n-úsáideann tú iad.
3. Bású: Is crua an táirge é an ghlasraí, ach d'fhéadfadh sé a bheith damáiste má thit sé go láidir. Smaoinigh ar an táirge a choinneáil ar thalamh seasmhach agus cothrom. D'fhéadfadh titim an phanna nó an tarraingt thar an tábla damáiste a dhéanamh ar phláta an tábla.

Rabhadh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na potaí agus na pannaí cloisín ó pháistí beaga chun dóiteáin nó gortuithe a sheachaint de bharr an táirge te agus trom.
2. Scáileán agus Rústa: Ná úsáid na potaí agus na pannaí cloisín más rud é go bhfuil crúiteanna nó marcanna rústa láidir orthu, chun an riosca briste le linn an chócaireachta a laghdú. D'fhéadfadh aoisú agus míúsáid rústa a chur ar fáil. Ní chuireann sé isteach go mór ar chumas an táirge agus is féidir é a chosc le cothú agus cothabháil ceart. Is gné de charachtar táirgí cloisín é an rústa agus ní mearbhall déanta é.
3. Bunús: Déantar na potaí agus na pannaí cloisín seo go minic le lámh. Is comharthaí de chaighdeán ceardaíochta iad difríochtaí beaga i bhformáid agus dathanna. Tá bia atá saibhir i dteannáin agus i bhflavonoidí go háirithe atá an-ghéar le haghaidh dathú.

íslenskur

Vörumerkingar um öryggi

Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Þessir járnsteypu pottar og pönnur eru hentugir til matargerðar á eldavélum (gas, rafmagn, induktsjón). Þeir eru frábærir til steikingar, suðunar og baksturs. Hentugir fyrir allar hitaheimildir, nema örbylgjuofnir. Þvoðu vöruna fyrir fyrstu notkun með vatni. Þegar notað er í ofni, opnaðu hurðina varlega til að koma í veg fyrir að heitur efni felli út. Í pönnu með auka handföstu, vinsamlegast notaðu alltaf viðlagða handföstuna. Stundum vinsamlegast á að tryggja að handföst sé fest á öruggan hátt og haldist pönnunni lárétt við bera. Ef pönnunni er haldið á óviðeigandi hátt, getur hún hreyfst og fallið á fætur þín eða gólfið. Ef þú berð pönnur/potta á viðarundirlagi, haldist þeim alltaf lárétt. Vinsamlegast athugaðu hvort handföst séu fest á öruggan hátt áður en þú notar þá. Ekki draga handföst af með ofurkrafti. Ef olía eða fita safnast við matargerð, getur hún runnið yfir og í brennuna. Slökkvaðu á hitanum ef olía safnast og fjarlægðu yfirskautaða olíuna með eldaskrúði eða eitthvað svipað, með því að passa að brenna sig ekki. Innbrenning á pönnu: Þvoðu pönnuna með búrsta

og vatni. Hitnaðu pönnuna til að þorna vel. Notaðu mikið af olíu við fyrstu notkun. Bættu við haktum grænmetisafurða til að láta olíuna dýfa í yfirborð pönnunnar. Hylldu ytra hluta með olíu. Á meðan pönnan er enn heit, notaðu klúta eða pappírshandklæði til að tappa smá fitu á handföst og ytra hluta pönnunnar. Fyrir nánari lýsingu, vinsamlegast athugaðu öryggis- og umhirðuleiðbeiningar sem fylgja vörunni.

2. Hitastig: Notaðu ekki pottana og pönnurnar í örbylgjuofn. Þeir eru hins vegar hentugir til notkunar í ofni eða á opnum eldum, ef þeir eru merktir á réttan hátt. Aldrei láta potta vera óvart á hitaheimild. Forðastu skyndilega hitun eða kólnun.
3. Hreinsun: Hreinsaðu pottana og pönnurnar með höndum með hlýju vatni og mjúkum svampi. Notaðu ekki skerp hreinsiefni eða þurrkiefni, þar sem þau geta skemmt varnarsjónina á járninu. Fjarlægðu matinn úr pönnunni eftir matargerð meðan hún er enn heit. Ekki láta matinn kólna í járnspönnunum, þar sem það getur leitt til litabreytinga ef járn og matur bregðast saman. Eftir notkun, þvoðu með hlýju vatni og búrsta með náttúrulegum burstum eða bambusbusti. Smá diskusápa má nota til að fjarlægja of mikið af olíu eða lykt. Ekki nota í uppþvottavél. Þornaðu og hitnaðu síðan í 30 sekúndur til að fjarlægja yfirskautaða rakann.
4. Þurrkun: Þurrkaðu járnspottana og pönnurnar vel eftir hreinsun til að koma í veg fyrir rostmyndun. Þornaðu og hitnaðu síðan í 30 sekúndur til að fjarlægja yfirskautaða rakann. Geymdu eftir að hafa kólnað. Smurðu síðan þunnan lag af matarolíu á til að viðhalda patínu og rostvarn.

Varnarviðvörunar

1. Hættulegur hiti: Járn geymir hita mjög vel, þannig að pottar og pönnur verða mjög heitar eftir matargerð. Notaðu alltaf ofnshanska þegar þú handhafar þá. Járn geymir hitann lengi eftir matargerð. Takmarkaðu viðeigandi varnarreglur gegn brennum og eldi. Notaðu alltaf pottundirstöðu til að vernda borðyfirborð við brennur og aðrar skaði.
2. Hlífðar: Ef potturinn er með hlið, gættu þess að hann sé haldið fast þegar lyft er á honum, þar sem hann getur losnað vegna þyngdar og valdið brennum. Viðarhliðar taka upp rakann við notkun. Þetta getur leitt til þess að viðurinn þenjist út. Hliðar og viðarundirlög eru úr náttúrulegu viði og geta skorist. Ef þú vartar skor, fjarlægðu hann með sandpappír áður en þú notar hann.
3. Brotnunarhætta: Járn er sterkt, en getur verið skemmt við mikinn hrun. Forðastu að láta pottana og pönnurna detta og tryggðu að þeir standi á stöðugri og jöfnu flöt. Að láta pönnuna detta eða draga hana yfir borðið getur valdið skaða á borðplötunni.

Öryggisviðvörunar

1. Börn: Haltu járnspottum og pönnum fjarlægð frá litlum börnum til að koma í veg fyrir brennum eða meiðingar vegna heitar og þungu efni.

2. Sprungur og rost: Notaðu ekki járnspottana og pönnurna ef þær hafa sprungur eða sterkar rostflekkar til að lágmarka hættu á broti við matargerð. Aldrun og óviðeigandi notkun geta leitt til rostmyndunar. Þetta hefur ekki mikil áhrif á framkvæmd vörunnar og getur verið komin í veg fyrir með réttri umhirðu og viðhaldi. Rost er einkennandi einkenni járnvöru og er ekki vinnsluvilla.
3. Uppruni: Þessir járnspottar og pönnur eru oft handgerðir. Smár breytingar í lögun og lit eru merki um handverksmennsku og teljast ekki galli. Matarafurðir sem innihalda mikið af tannínum og flavonoidum eru sérstaklega viðkvæmar fyrir litabreytingum.

Hrvatski

Upozorenje o sigurnosti proizvoda

Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ovi lonci i tave od lijevanog željeza pogodni su za kuhanje na štednjacima (plin, električni, indukcijski). Idealni su za prženje, dinstanje i pečenje. Pogodni su za sve izvore topline, osim mikrovalnih pećnica. Operite proizvod vodom prije prve upotrebe. Prilikom korištenja u pećnici, pažljivo otvorite vrata kako biste izbjegli ispadanje vrućeg sadržaja. Kod tava s dodatnom ručkom, uvijek koristite priloženu ručku. Provjerite je li ručka sigurno pričvršćena i držite tavu vodoravno prilikom nošenja. Nepravilnim rukovanjem tava može kliziti i pasti na vaše noge ili pod. Ako nosite tave/lonce na drvenoj podlozi, uvijek ih držite vodoravno. Provjerite jesu li ručke sigurno pričvršćene prije upotrebe. Ne povlačite ručku silom. Ako se tijekom kuhanja nakupi ulje ili mast, može preliti i zapaliti se. Kod nakupljanja ulja isključite toplinu i uklonite višak ulja kuhinjskim papirom ili sličnim, pazeći da se ne opečete. Sezona tave: Tavu operite četkom i vodom. Zagrijte tavu kako biste je temeljito osušili. Prilikom prvog korištenja koristite puno ulja. Dodajte sjeckane ostatke povrća kako biste ulje pustili u površinu tave. Premažite vanjsku stranu uljem. Dok je tava još topla, koristite krpu ili papirnati ručnik kako biste utrljali malo masti na ručku i vanjsku stranu tave. Za detaljan opis, pogledajte priložene sigurnosne i njega upute uz proizvod.
2. Temperatura: Ne koristite lonce i tave u mikrovalnoj pećnici. Međutim, pogodni su za upotrebu u pećnici ili na otvorenom plamenu, pod uvjetom da su odgovarajuće označeni. Nikada ne ostavljajte lonce bez nadzora na izvoru topline. Izbjegavajte naglo zagrijavanje ili hlađenje.
3. Čišćenje: Ručno čistite lonce i tave toplom vodom i mekanom spužvom. Ne koristite oštre deterdžente ili abrazivna sredstva jer mogu oštetiti zaštitni sloj lijevanog željeza. Nakon kuhanja, uklonite hranu iz tave dok je još vruća. Ne ostavljajte hranu da se hladi u loncima od lijevanog željeza jer to može uzrokovati promjene boje ako željezo reagira s hranom.

Nakon upotrebe, operite toplom vodom i četkom s prirodnim vlaknima ili bambusovom metlom. Malo deterdženta može se koristiti za uklanjanje viška ulja ili mirisa. Ne koristite u perilici posuđa. Posušite, a zatim zagrijte 30 sekundi kako biste uklonili višak vlage.

4. Sušenje: Nakon čišćenja, temeljito osušite lonce i tave od lijevanog željeza kako biste spriječili stvaranje hrđe. Posušite, a zatim zagrijte 30 sekundi kako biste uklonili višak vlage. Nakon što se ohlade, čuvajte ih. Zatim nanesite tanki sloj jestivog ulja kako biste očuvali patinu i zaštitili od hrđe.

Upozorenja

1. Opasnost od topline: Lijevano željezo dobro zadržava toplinu, zbog čega lonci i tave ostaju izuzetno vrući nakon kuhanja. Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom rukovanja njima. Lijevano željezo dugo zadržava toplinu nakon kuhanja. Poduzmite odgovarajuće mjere opreza protiv opeklina i požara. Uvijek koristite podmetače za lonce kako biste zaštitili površine stola od opeklina i drugih oštećenja.
2. Poklopac: Ako lonac ima poklopac, pazite da ga čvrsto držite prilikom podizanja, jer zbog težine može skliznuti i uzrokovati opekline. Drveni poklopci upijaju vlagu tijekom upotrebe. To može uzrokovati da se drvo proširi. Poklopci i drvene podloge izrađeni su od prirodnog drva i mogu se raspuknuti. Ako primijetite trulež, uklonite je brusnim papirom prije upotrebe.
3. Opasnost od loma: Lijevano željezo je izdržljivo, ali može se oštetiti jakim udarcem. Izbjegavajte padanje lonaca i tava i provjerite jesu li postavljeni na stabilnu i ravnu površinu. Padanje tave ili povlačenje po stolu može uzrokovati oštećenje stola.

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. Starenje i nepravilna upotreba mogu uzrokovati hrđu. To neće značajno utjecati na performanse proizvoda i može se spriječiti pravilnom njegom i održavanjem. Hrđa je karakteristična značajka proizvoda od lijevanog željeza i nije greška u proizvodnji.
3. Originalnost: Ovi lonci i tave od lijevanog željeza često se izrađuju ručno. Male razlike u obliku i boji znak su obrtničke kvalitete i ne predstavljaju nedostatak. Hrana bogata taninima i flavonoidima posebno je osjetljiva na promjene boje.

Norsk

Produkttrygghetsinformasjon

Bruksanvisning

1. Bruk: Disse støpejernsgrytene og -pannene er egnet for matlaging på komfyrtopper (gass, elektrisk, induksjon). De er ideelle for steking, braising og baking. Egnet for alle varmekilder, unntatt mikrobølgeovner. Vask produktet med vann før første gangs bruk. Når du bruker det i ovnen, åpne døren forsiktig for å unngå at varme innhold faller ut. For panner med ekstra håndtak, vennligst bruk alltid det medfølgende håndtaket. Sørg for at håndtaket er godt festet, og hold pannen horisontalt mens du bærer den. Ved feilaktig håndtering kan pannen skli og falle på føttene eller gulvet. Når du bærer panner/gryter på en treunderlag, hold dem alltid horisontalt. Sjekk alltid om håndtakene er godt festet før bruk. Ikke dra i håndtaket med makt. Hvis olje eller fett samler seg under matlagingen, kan det renne over og antenne. Slå av varmen ved oljeansamlinger og fjern overflødig olje med kjøkkenpapir eller lignende, vær forsiktig så du ikke brenner deg. Innbrenning av pannen: Vask pannen med en børste og vann. Varm opp pannen for å tørke den grundig. Bruk mye olje ved første gangs bruk. Tilsett hakket grønnsaksrester for å la oljen trenge inn i pannens overflate. Dekk utsiden med olje. Mens pannen fortsatt er varm, bruk en klut eller papirhåndkle for å tørke litt fett på håndtaket og utsiden av pannen. For en grundig beskrivelse, se sikkerhets- og vedlikeholdsinstruksjonene som følger med produktet.
2. Temperatur: Ikke bruk gryter og panner i mikrobølgeovnen. De er imidlertid egnet for bruk i ovnen eller på åpen flamme, hvis de er merket som slik. La aldri gryter stå uten tilsyn på en varmekilde. Unngå plutselig oppvarming eller avkjøling.
3. Rengjøring: Rengjør gryter og panner for hånd med varmt vann og en myk svamp. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skuremidler, da disse kan skade støpejernets beskyttende lag. Fjern maten fra pannen etter matlaging mens den fortsatt er varm. Ikke la maten avkjøles i støpejernspannene, da dette kan føre til misfarging når jernet reagerer med maten. Etter bruk, vask med varmt vann og en børste med naturbust eller en bambusbørste. En liten mengde oppvaskmiddel kan brukes til å fjerne overflødig olje eller lukt. Ikke bruk oppvaskmaskin. Tørk av og varm deretter opp i 30 sekunder for å fjerne overflødig fuktighet.
4. Tørking: Tørk støpejernsgryter og -panner grundig etter rengjøring for å forhindre rustdannelse. Tørk av og varm deretter opp i 30 sekunder for å fjerne overflødig fuktighet. Oppbevar etter avkjøling. Påfør deretter et tynt lag matolje for å opprettholde patinaen og rustbeskyttelsen.

Advarsler

1. Varmefare: Støpejern beholder varme svært godt, noe som gjør at gryter og panner forblir ekstremt varme etter matlaging. Bruk alltid ovnhansker når du håndterer dem. Støpejern beholder varmen lenge etter matlaging. Ta egnede forholdsregler mot forbrenninger og brann. Bruk alltid en gryteunderlag for å beskytte bordflater mot forbrenninger og annen skade.
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. Trelokk absorberer fuktighet under bruk. Dette kan føre til at treverket utvider seg. Lokk og treunderlag er laget av naturlig tre og kan flise seg. Hvis du legger merke til en flis, fjern den med sandpapir før bruk.
3. Brannfare: Støpejern er robust, men kan bli skadet ved kraftig fall. Unngå å la gryter og panner falle, og sørg for at de står på en stabil og jevn overflate. Å la pannen falle eller skrape den over bordet kan forårsake skade på bordplaten.

Sikkerhetsinstruksjoner

1. Barn: Hold støpejernsgryter og -panner unna små barn for å forhindre forbrenninger eller skader forårsaket av det varme og tunge materialet.
2. Sprekker og rust: Ikke bruk støpejernsgryter og -panner videre hvis de har sprekker eller kraftig rust, for å minimere risikoen for brudd under matlaging. Aldring og feil bruk kan føre til rustdannelse. Dette påvirker ikke produktets ytelse vesentlig og kan forhindres ved riktig pleie og vedlikehold. Rust er et karakteristisk trekk ved støpejernsprodukter og utgjør ikke en produksjonsfeil.
3. Originalitet: Disse støpejernsgrytene og -pannene blir ofte håndlaget. Små avvik i form og farge er tegn på håndverkskvalitet og utgjør ikke en mangel. Matvarer rike på tanniner og flavonoider er spesielt utsatt for misfarging.

čeština

Upozornění na bezpečnost výrobku

Pokyny k obsluze

1. Použití: Tyto litinové hrnce a pánve jsou vhodné k vaření na plotně (plyn, elektrická, indukce). Jsou ideální k smažení, dusení a pečení. Jsou vhodné pro všechny zdroje tepla kromě mikrovlnných troub. Před prvním použitím opláchněte výrobek vodou. Při použití v troubě opatrně otevřete dveře, abyste zabránili vypadnutí horkého obsahu. U pánví s dodatečnou rukojetí vždy používejte dodanou rukojeť. Ujistěte se, že je rukojeť pevně upevněna a držte pánvi při nošení vodorovně. Při nesprávném zacházení může pánvi sklouznout a spadnout na vaše nohy nebo na podlahu. Pokud nesete pánve/hrnce na dřevěné podložce, vždy je držte vodorovně. Před

použitím se ujistěte, že jsou rukojeti pevně upevněny. Nedržte rukojeť s násilím. Pokud se během vaření hromadí olej nebo tuk, může přetéct a vzplanout. Při hromadění oleje vypněte teplo a přebytečný olej setřete kuchyňským papírem nebo podobným, přičemž si dejte pozor, abyste se nepopálili. Vypálení pánve: Pánvi očistěte kartáčem a vodou. Pánvi zahřejte, aby se důkladně vysušila. Při prvním použití použijte hodně oleje. Přidejte nasekané zbytky zeleniny, aby se olej dostal do povrchu pánve. Povrch pánve potřete olejem. Když je pánve ještě teplá, použijte hadřík nebo papírový ubrousek k potření trochy tuku na rukojeť a vnější stranu pánve. Pro podrobný popis se řiďte bezpečnostními a údržbovými pokyny přiloženými k výrobku.

2. Teplota: Tyto hrnce a pánve nepoužívejte v mikrovlnné troubě. Jsou však vhodné k použití v troubě nebo na otevřeném ohni, pokud jsou správně označeny. Nikdy nenechávejte hrnce bez dozoru na zdroji tepla. Vyvarujte se náhlému ohřívání nebo ochlazování.
3. Čištění: Hrnce a pánve očistěte ručně teplou vodou a měkkou houbičkou. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo abraziva, protože mohou poškodit ochrannou vrstvu litiny. Po vaření vyjměte jídlo z pánve, když je ještě horká. Neponechávejte jídlo v litinových pánvích vychladnout, protože to může způsobit zbarvení, když se litina dostane do kontaktu s jídlem. Po použití opláchněte teplou vodou a kartáčem s přírodními štětinami nebo bambusovým koštětem. Trochu mýdla může být použito k odstranění nadměrného oleje nebo zápachů. Nepoužívejte v myčce na nádobí. Osušte a poté zahřejte po dobu 30 sekund, aby se odstranila přebytečná vlhkost.
4. Vysoušení: Po očištění důkladně osušte litinové hrnce a pánve, abyste zabránili tvorbě rezí. Osušte a poté zahřejte po dobu 30 sekund, aby se odstranila přebytečná vlhkost. Po vychladnutí uložte. Následně naneste tenkou vrstvu potravinového oleje, abyste zachovali patinu a ochranu proti rezavění.

Varování

1. Nebezpečí tepla: Litina dobře udržuje teplo, takže hrnce a pánve zůstávají po vaření extrémně horké. Vždy používejte pevné rukavice, když s nimi manipulujete. Litina udržuje teplo dlouho po vaření. Přijměte vhodná opatření proti popáleninám a požáru. Vždy používejte podložku pod hrncem, abyste chránili povrch stolu před popálením a jinými poškozeními.
2. Víko: Pokud hrnec má víko, ujistěte se, že ho pevně držíte při zdvihání, protože kvůli váze může sklouznout a způsobit popáleniny. Dřevěná víka absorbují vlhkost během používání. To může způsobit, že dřevo se rozpíná. Víka a dřevěné podložky jsou vyrobeny z přírodního dřeva a mohou se rozštěpit. Pokud si všimnete štěrbiny, odstraňte ji před použitím brusným papírem.
3. Nebezpečí prasknutí: Litina je odolná, ale může být po silném pádu poškozena. Vyvarujte se pádu hrnců a pánví a ujistěte se, že stojí na

stabilní a rovné ploše. Padající pánve nebo tření o stůl může způsobit poškození povrchu stolu.

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Držte 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. Stárnutí a nesprávné používání mohou vést k rezavění. To však významně neovlivňuje výkon výrobku a lze mu předcházet správnou péčí a údržbou. Rez je charakteristickým znakem litinových výrobků a není to vada ve výrobě.
3. Originalita: Tyto litinové hrnce a pánve jsou často ručně vyráběny. Malé odchylky ve tvaru a barvě jsou známkou řemeslné kvality a nejsou vadou. Potraviny bohaté na třísloviny a flavonoidy jsou zvláště náchylné k zbarvení.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Kezelési útmutatók

1. Használat: Ezek a öntöttvas lábasok és serpenyők alkalmasak főzésre gáz-, elektromos vagy indukciós tűzhelyen. Ideálisak sütéshez, pároláshoz és sütéshez. Minden hőforráshoz alkalmasak, kivéve a mikrohullámú sütőket. Mossa meg a terméket használat előtt vízzel. Sütés közben óvatosan nyissa ki az ajtót a forró tartalom kipattanásának elkerülése érdekében. A serpenyők esetében, amelyekhez extra fogantyú tartozik, mindig használja a mellékelt fogantyút. Győződjön meg róla, hogy a fogantyú biztonságosan rögzítve van, és tartsa vízszintesen a serpenyőt szállítás közben. Rossz kezelés esetén a serpenyő elcsúszhat és a lábára vagy a földre eshet. Ha fából készült alátéten viszi a serpenyőt/lábast, mindig tartsa vízszintesen. Kérjük, ellenőrizze, hogy a fogantyúk biztonságosan vannak-e rögzítve a használat előtt. Ne erőszakkal húzza le a fogantyút. Ha a főzés során olaj vagy zsír gyűlik össze, az túlcsordulhat és tüzet foghat. Olajgyűjtés esetén kapcsolja ki a hőt és távolítsa el a felesleges olajat konyhai papírral vagy hasonlóval, ügyelve arra, hogy ne égesse meg magát. Serpenyő beégetése: Mossa le a serpenyőt kefével és vízzel. Melegítse fel a serpenyőt, hogy alaposan kiszárítsa. Az első használatkor sok olajat használjon. Adjunk hozzá apróra vágott zöldségmaradványokat az olaj bejuttatásához a serpenyő felületébe. Kenje be az oldalát olajjal. Amikor a serpenyő még meleg, használjon egy rongyot vagy papírtörlőt, hogy kenjen egy kis zsírt a fogantyúra és a serpenyő oldalára. Részletes leírásért tekintse meg a termékhez mellékelt biztonsági és ápolási útmutatókat.

2. Hőmérséklet: Ne használja a lábasokat és serpenyőket mikrohullámú sütőben. Azonban használhatók sütőben vagy nyílt lángon, ha megfelelően vannak jelölve. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a lábast a hőforrás felett. Kerülje a hirtelen felmelegedést vagy lehűlést.
3. Tisztítás: Kézzel meleg vízzel és puha szivaccsal tisztítsa meg a lábasokat és serpenyőket. Ne használjon erős tisztítószereket vagy súrolószereket, mert ezek károsíthatják az öntöttvas védőrétegét. A főzés után távolítsa el az ételt a serpenyőből, amíg még forró. Ne hagyja, hogy az étel kihűljön az öntöttvas serpenyőben, mert ez elszíneződéshez vezethet, ha a vas reakcióba lép az étellel. Használat után meleg vízzel és egy természetes sörtéjű kefével vagy bambuszseprűvel mossuk. Egy kis mosogatószer használható a felesleges olaj vagy szagok eltávolítására. Ne használja mosogatógépben. Szárítsa meg, majd 30 másodpercig melegítse fel, hogy eltávolítsa a felesleges nedvességet.
4. Szárítás: Alaposan szárítsa meg az öntöttvas lábasokat és serpenyőket a tisztítás után, hogy megakadályozza a rozsda kialakulását. Szárítsa meg, majd 30 másodpercig melegítse fel, hogy eltávolítsa a felesleges nedvességet. Hűtés után tárolja. Ezután vigyen fel egy vékony réteg étolajat a patina és a rozsda elleni védelem érdekében.

Figyelmeztetések

1. Hőveszély: Az öntöttvas nagyon jól tartja a hőt, ezért a lábasok és serpenyők a főzés után rendkívül forróak maradnak. Mindig használjon sütőkesztyűt, amikor kezeli őket. Az öntöttvas hosszú ideig megtartja a hőt a főzés után. Vegyen megfelelő óvintézkedéseket a égési sérülések és tűz ellen. Mindig használjon lábasalátétet az asztalfelületek égési sérüléseinek és egyéb károsodásainak megelőzése érdekében.
2. Fedő: Ha a lábasnak van fedője, ügyeljen arra, hogy a felemeléskor szorosan tartsa, mert a súlya miatt lecsúszhat és égési sérüléseket okozhat. A fafedők nedvességet vesznek fel használat közben. Ez a fa kiterjedéséhez vezethet. A fedők és fa alátétek természetes fából készülnek és repedhetnek. Ha észrevesz egy repedést, távolítsa el csiszolópapírral a használat előtt.
3. Törésveszély: Az öntöttvas ellenálló, de erős ütés esetén megsérülhet. Kerülje a lábasok és serpenyők elejtését, és győződjön meg róla, hogy stabil és sík felületen állnak. A serpenyő elejtése vagy az asztalon húzása károsíthatja az asztallapokat.

Biztonsági figyelmeztetések

1. Gyermekek: Tartsa távol a kisgyermekektől az öntöttvas lábasokat és serpenyőket, hogy megelőzze a forró és nehéz anyag okozta égési sérüléseket vagy sérüléseket.
2. Repedések és rozsda: Ne használja tovább az öntöttvas lábasokat és serpenyőket, ha repedéseket vagy erős rozsdafoltokat észlel, hogy minimalizálja a törés kockázatát a főzés közben. Az öregedés és a helytelen használat

rozsdásodáshoz vezethet. Ez nem befolyásolja lényegesen a termék teljesítményét, és megfelelő gondozással és karbantartással megelőzhető. A rozsda jellemzője az öntöttvas termékeknek, és nem gyártási hiba.

3. Eredetiség: Ezek az öntöttvas lábasok és serpenyők gyakran kézzel készülnek. Az enyhe formai és színbeli eltérések a kézműves minőség jelei, és nem hibák. Az élelmiszerek, amelyek gazdagok tanninokban és flavonoidokban, különösen érzékenyek a elszíneződésre.