

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 mbH Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Germany - Baden-Württemberg
oryoki.de / support@oryoki.de

Produktsicherheitshinweis

Handhabungshinweise

1. Verwendung: Eisenauberginen aus Gusseisen sind speziell dafür entwickelt, Wasser oder Lebensmittel beim Einlegen oder Kochen mit wertvollem Eisen anzureichern. Beim Kochen von dunklen Bohnen, Auberginen oder anderem Gemüse verleihen sie den Zutaten nicht nur einen erhöhten Mineralstoffgehalt, sondern auch eine glänzende, ansprechende Oberfläche. Auch beim Einlegen von Gemüse unterstützen die Eisenauberginen die Optik und bereichern die Lebensmittel mit wichtigen Nährstoffen. Bitte reinigen Sie die Eisenauberginen vor der ersten Verwendung gründlich.
2. Reinigung: Reinigen Sie die Eisenauberginen ausschließlich von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie kein Spülmittel, um die Oberfläche und die gesundheitliche Unbedenklichkeit zu erhalten.
3. Trocknung: Nach der Reinigung gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden.

Warnhinweise

1. Rostgefahr: Gusseisen neigt zur Rostbildung, wenn es längere Zeit Feuchtigkeit ausgesetzt wird. Achten Sie darauf, die Eisenauberginen immer vollständig trocken zu lagern.
2. Hitzegefahr: Eisenauberginen können bei längerem Einsatz im heißen Wasser oder beim Kochen sehr heiß werden. Verwenden Sie beim Herausnehmen hitzebeständige Handschuhe oder eine geeignete Zange, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Bruchgefahr: Obwohl Gusseisen robust ist, kann es bei starken Stößen oder durch Herunterfallen beschädigt werden. Platzieren Sie die Eisenauberginen daher stets sicher.

Sicherheitshinweise

1. Kinder: Halten Sie die Eisenauberginen von kleinen Kindern fern, da das Gewicht und die Materialbeschaffenheit bei unsachgemäßem Gebrauch Verletzungen verursachen können.
 2. Materialprüfung: Kontrollieren Sie die Eisenauberginen regelmäßig auf Beschädigungen oder Risse. Verwenden Sie beschädigte Auberginen nicht weiter.
 3. Pflege und Lagerung: Lagern Sie die Eisenauberginen an einem trockenen Ort. Ein gelegentliches Einölen bewahrt die Oberfläche und schützt vor Korrosion.
-

English

Product Safety Notice

Handling Instructions

1. Use: Cast iron eggplants are specially designed to enrich water or food with valuable iron when pickling or cooking. When cooking dark beans, eggplants, or other vegetables, they not only increase the mineral content of the ingredients but also give them a shiny, appealing surface. When pickling vegetables, the cast iron eggplants enhance the appearance and enrich the food with important nutrients. Please clean the cast iron eggplants thoroughly before first use.
2. Cleaning: Clean the cast iron eggplants by hand only with warm water and a soft sponge. Do not use detergent to maintain the surface and health safety.
3. Drying: Thoroughly dry after cleaning to prevent rust formation.

Warning Instructions

1. Risk of Rust: Cast iron is prone to rust if exposed to moisture for extended periods. Be sure to always store the cast iron eggplants completely dry.
2. Risk of Heat: Cast iron eggplants can become very hot with prolonged use in hot water or during cooking. Use heat-resistant gloves or suitable tongs when removing to avoid burns.
3. Risk of Breakage: Although cast iron is durable, it can be damaged by strong impacts or falls. Always place the cast iron eggplants securely.

Safety Instructions

1. Children: Keep the cast iron eggplants away from small children, as the weight and material composition can cause injuries if used improperly.

2. Material Inspection: Regularly check the cast iron eggplants for damage or cracks. Do not continue to use damaged eggplants.
3. Care and Storage: Store the cast iron eggplants in a dry place. Occasional oiling preserves the surface and protects against corrosion.

Français

Avis de sécurité des produits

Instructions de manipulation

1. Utilisation : Les aubergines en fonte de fer sont spécialement conçues pour enrichir l'eau ou les aliments en fer précieux lors de la mise en conserve ou de la cuisson. Lors de la cuisson de haricots noirs, d'aubergines ou d'autres légumes, elles confèrent non seulement aux ingrédients une teneur accrue en minéraux, mais aussi une surface brillante et attrayante. Lors de la mise en conserve de légumes, les aubergines en fer enrichissent visuellement les aliments et les enrichissent en nutriments essentiels. Veuillez nettoyer soigneusement les aubergines en fer avant la première utilisation.
2. Nettoyage : Nettoyez les aubergines en fer uniquement à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce. N'utilisez pas de détergent pour préserver la surface et l'innocuité pour la santé.
3. Séchage : Après le nettoyage, séchez soigneusement pour éviter la formation de rouille.

Avertissements

1. Risque de rouille : La fonte de fer a tendance à rouiller lorsqu'elle est exposée à l'humidité pendant une longue période. Assurez-vous de toujours stocker les aubergines en fer complètement sèches.
2. Risque de chaleur : Les aubergines en fer peuvent devenir très chaudes lors d'une utilisation prolongée dans l'eau chaude ou lors de la cuisson. Utilisez des gants résistants à la chaleur ou une pince appropriée pour les retirer afin d'éviter les brûlures.
3. Risque de casse : Bien que la fonte de fer soit robuste, elle peut être endommagée par des chocs violents ou des chutes. Assurez-vous donc de toujours placer les aubergines en fer en toute sécurité.

Consignes de sécurité

1. Enfants : Gardez les aubergines en fer hors de la portée des petits enfants, car le poids et la nature du matériau peuvent causer des blessures en cas d'utilisation incorrecte.
2. Inspection du matériau : Vérifiez régulièrement les aubergines en fer pour détecter d'éventuels dommages ou fissures. N'utilisez pas les aubergines

endommagées.

3. Entretien et stockage : Stockez les aubergines en fer dans un endroit sec. Une application occasionnelle d'huile préserve la surface et protège contre la corrosion.

Nederlands

Veiligheidsinstructies voor het product

Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: Gietijzeren aubergines zijn speciaal ontworpen om water of voedsel te verrijken met waardevol ijzer tijdens het inleggen of koken. Bij het koken van donkere bonen, aubergines of andere groenten geven ze de ingrediënten niet alleen een verhoogd mineraalgehalte, maar ook een glanzend, aantrekkelijk oppervlak. Ook bij het inleggen van groenten ondersteunen de gietijzeren aubergines het uiterlijk en verrijken ze het voedsel met belangrijke voedingsstoffen. Reinig de gietijzeren aubergines grondig voor het eerste gebruik.
2. Reiniging: Reinig de gietijzeren aubergines uitsluitend met de hand met warm water en een zachte spons. Gebruik geen afwasmiddel om het oppervlak en de gezondheid veilig te houden.
3. Droging: Na het reinigen grondig drogen om roestvorming te voorkomen.

Waarschuwingen

1. Roestgevaar: Gietijzer heeft de neiging om te roesten als het langdurig aan vocht wordt blootgesteld. Zorg ervoor dat de gietijzeren aubergines altijd volledig droog worden bewaard.
2. Hittegevaar: Gietijzeren aubergines kunnen erg heet worden bij langdurig gebruik in heet water of tijdens het koken. Gebruik hittebestendige handschoenen of een geschikte tang bij het verwijderen om brandwonden te voorkomen.
3. Breekbaarheid: Hoewel gietijzer robuust is, kan het beschadigd raken door harde stoten of vallen. Plaats de gietijzeren aubergines daarom altijd veilig.

Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de gietijzeren aubergines uit de buurt van kleine kinderen, aangezien het gewicht en de materiaaleigenschappen bij onjuist gebruik verwondingen kunnen veroorzaken.
2. Materiaalcontrole: Controleer de gietijzeren aubergines regelmatig op beschadigingen of scheuren. Gebruik beschadigde aubergines niet verder.

3. Onderhoud en opslag: Bewaar de gietijzeren aubergines op een droge plaats. Af en toe inoliën behoudt het oppervlak en beschermt tegen corrosie.

Italiano

Avviso sulla sicurezza del prodotto

Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Le melanzane di ghisa sono appositamente progettate per arricchire l'acqua o gli alimenti con prezioso ferro durante l'inscatolamento o la cottura. Durante la cottura di fagioli scuri, melanzane o altre verdure, conferiscono agli ingredienti non solo un maggiore contenuto di minerali, ma anche una superficie lucida e attraente. Anche durante l'inscatolamento delle verdure, le melanzane di ghisa migliorano l'aspetto e arricchiscono gli alimenti con importanti nutrienti. Si prega di pulire accuratamente le melanzane di ghisa prima del primo utilizzo.
2. Pulizia: Pulire le melanzane di ghisa esclusivamente a mano con acqua calda e una spugna morbida. Non utilizzare detersivi per mantenere intatta la superficie e la sicurezza alimentare.
3. Asciugatura: Dopo la pulizia, asciugare accuratamente per evitare la formazione di ruggine.

Avvertenze

1. Pericolo di ruggine: La ghisa tende a formare ruggine se esposta all'umidità per lungo tempo. Assicurarsi di conservare sempre le melanzane di ghisa completamente asciutte.
2. Pericolo di calore: Le melanzane di ghisa possono diventare molto calde se utilizzate a lungo in acqua calda o durante la cottura. Utilizzare guanti resistenti al calore o una pinza adatta per evitare ustioni durante la rimozione.
3. Pericolo di rottura: Anche se la ghisa è resistente, può danneggiarsi in caso di forti urti o cadute. Posizionare sempre le melanzane di ghisa in modo sicuro.

Avvertenze di sicurezza

1. Bambini: Tenere le melanzane di ghisa lontane dai bambini piccoli, poiché il peso e la natura del materiale possono causare lesioni in caso di uso improprio.
2. Controllo del materiale: Controllare regolarmente le melanzane di ghisa per verificare eventuali danni o crepe. Non utilizzare melanzane danneggiate.

3. Cura e conservazione: Conservare le melanzane di ghisa in un luogo asciutto. Un'eventuale lubrificazione mantiene intatta la superficie e protegge dalla corrosione.

Português

Aviso de segurança do produto

Instruções de manuseio

1. Utilização: As berinjelas de ferro fundido são especialmente desenvolvidas para enriquecer água ou alimentos com ferro valioso durante o preparo ou cozimento. Ao cozinhar feijão escuro, berinjelas ou outros vegetais, elas não apenas aumentam o teor de minerais dos ingredientes, mas também proporcionam uma superfície brilhante e atraente. Ao conservar vegetais, as berinjelas de ferro fundido melhoram a aparência e enriquecem os alimentos com nutrientes importantes. Por favor, limpe as berinjelas de ferro fundido completamente antes do primeiro uso.
2. Limpeza: Limpe as berinjelas de ferro fundido apenas à mão com água morna e uma esponja macia. Não use detergente para manter a superfície e a segurança alimentar.
3. Secagem: Após a limpeza, seque completamente para evitar a formação de ferrugem.

Avisos

1. Risco de ferrugem: O ferro fundido tende a enferrujar se exposto à umidade por longos períodos. Certifique-se de armazenar as berinjelas de ferro fundido sempre completamente secas.
2. Risco de calor: As berinjelas de ferro fundido podem ficar muito quentes com o uso prolongado em água quente ou durante o cozimento. Use luvas resistentes ao calor ou uma pinça adequada ao retirá-las para evitar queimaduras.
3. Risco de quebra: Apesar de ser robusto, o ferro fundido pode ser danificado por impactos fortes ou quedas. Portanto, sempre posicione as berinjelas de ferro fundido de forma segura.

Instruções de segurança

1. Crianças: Mantenha as berinjelas de ferro fundido longe de crianças pequenas, pois o peso e a natureza do material podem causar lesões se usados de forma inadequada.
2. Inspeção do material: Verifique regularmente as berinjelas de ferro fundido em busca de danos ou rachaduras. Não continue usando berinjelas danificadas.

3. Cuidados e armazenamento: Armazene as berinjelas de ferro fundido em um local seco. Aplicar óleo ocasionalmente preserva a superfície e protege contra a corrosão.

Lëtzebuergesch

Produktsécherheets-Hinweis

Handhabungshinweiser

1. Verwendung: Eisebaiginn aus Gussiise sinn speziell dofir entwéckelt, Waasser oder Liewensméttel beim Ieleen oder Kachen mat wäertvoll Iise ze beräicheren. Beim Kachen vu dunkele Bounen, Baiginnen oder anerem Geméis ginn si net nëmmen en erhéichte Mineralstoffgehalt, mä och eng glänzend, attraktiv Oberfläch. Och beim Ieleen vu Geméis ënnerstëtzen d'Eisebaiginn d'Optik an beräicheren d'Liewensméttel mat wictegten Nährstoffen. Bidde reengt d'Eisebaiginn virun der éischer Benotzung gründlech.
2. Reengung: Reengt d'Eisebaiginn nëmmen mat der Hand mat waarmem Waasser an engem waarme Schwamm. Benotzt keng Spülméttel, fir d'Oberfläch an d'gesondheetlech Ongeschwierdegkeet ze erhalen.
3. Drocknung: Nodeems reengt gründlech ofdrocken, fir Rostbildung ze vermeiden.

Warnhinweiser

1. Rostgefahr: Gussiise tendéiert zum Rostbildung, wann et laang Zäit Feuchtigkeit ausgesat gëtt. Achtteg, d'Eisebaiginn ëmmer komplett dréchen ze lagere.
2. Hëtzegäffouer: Eisebaiginn kënnen bei laanger Benotzung am heessem Waasser oder beim Kachen ganz héiss ginn. Benotzt beim Erausnëmmen hitzeresistent Handschong oder eng passend Zong, fir Verbrennungen ze vermeiden.
3. Bruchgeffouer: Obwuel Gussiise robust ass, kann et bei staarke Stéiss oder duerch Hierofall beschädegt ginn. Plazéiert d'Eisebaiginn dofir ëmmer sécher.

Sécherheets-Hinweiser

1. Kanner: Hält d'Eisebaiginn vun klengen Kanner ewech, well d'Gewiicht an d'Materialbeschaffenheet bei onsachgeméisser Benotzung Verletzungen verursachen kënnen.
2. Materialprüfung: Kontrolléiert d'Eisebaiginn regelméisseg op Beschädigungen oder Rësser. Benotzt beschädegt Baiginn net méi weider.

3. Pflég an Lagerung: Lager d'Eisebaiginn un engem dréchen Oart. Eng geleeënlech Eelee bewahrt d'Oberfläch an schützt virun Korrosioun.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohjeet

Käyttöohjeet

1. Käyttö: Valurautaiset munakoisot on suunniteltu erityisesti rikastamaan vettä tai ruokaa arvokkaalla raudalla liotettaessa tai keitettäessä. Keitettäessä tummia papuja, munakoisoja tai muita vihanneksia ne eivät ainoastaan lisää ainesosien mineraalipitoisuutta, vaan antavat myös kiiltävän ja houkuttelevan pinnan. Myös vihannesten liottamisessa valurautaiset munakoisot tukevat ulkonäköä ja rikastavat ruokaa tärkeillä ravintoaineilla. Puhdista valurautaiset munakoisot huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
2. Puhdistus: Puhdista valurautaiset munakoisot ainoastaan käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä astianpesuainetta säilyttääksesi pinnan ja terveellisyyden.
3. Kuivaus: Kuivaa huolellisesti puhdistuksen jälkeen, jotta ruostumisen muodostuminen vältetään.

Varoitukset

1. Ruostumisvaara: Valurauta altistuu ruostumiselle, jos se altistuu kosteudelle pitkään. Varmista, että säilytät valurautaiset munakoisot aina täysin kuivina.
2. Kuumavaara: Valurautaiset munakoisot voivat kuumeta erittäin kuumiksi pitkäaikaisessa käytössä kuumassa vedessä tai keittäessä. Käytä lämpöä kestäviä hanskoja tai sopivaa pihdit poistaessasi niitä välttääksesi palovammoja.
3. Rikkoutumisvaara: Vaikka valurauta on kestävä, se voi vaurioitua voimakkaista iskuista tai putoamisista. Sijoita valurautaiset munakoisot aina turvallisesti.

Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä valurautaiset munakoisot poissa pienten lasten ulottuvilta, sillä niiden paino ja materiaalin rakenne voivat aiheuttaa vammoja väärinkäytön yhteydessä.
2. Materiaalitarkastus: Tarkista valurautaiset munakoisot säännöllisesti vaurioiden tai halkeamien varalta. Älä käytä vaurioituneita munakoisoja enää.

3. Hoito ja säilytys: Säilytä valurautaiset munakoiset kuivassa paikassa. Satunnainen öljyäminen säilyttää pinnan ja suojaa korroosiolta.

Dansk

Produkt sikkerhedsadvarsel

Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Jernauberginer lavet af støbejern er specielt designet til at berige vand eller mad under indlægning eller madlavning med værdifuldt jern. Når du tilbereder mørke bønner, auberginer eller andre grøntsager, giver de ikke kun ingredienserne en øget mineralindhold, men også en skinnende, tiltalende overflade. Når du indlægger grøntsager, understøtter jernauberginerne også udseendet og beriger maden med vigtige næringsstoffer. Rengør jernauberginerne grundigt inden første brug.
2. Rengøring: Rengør jernauberginerne kun i hånden med varmt vand og en blød svamp. Brug ikke opvaskemiddel for at bevare overfladen og sundhedssikkerheden.
3. Tørring: Tør grundigt efter rengøring for at undgå rustdannelse.

Advarsler

1. Risiko for rust: Støbejern har tendens til at ruste, hvis det udsættes for fugt i længere tid. Sørg for altid at opbevare jernauberginerne helt tørre.
2. Varme risiko: Jernauberginer kan blive meget varme ved langvarig brug i varmt vand eller under madlavning. Brug varmebestandige handsker eller en egnet tang ved fjernelse for at undgå forbrændinger.
3. Brudsikkerhed: Selvom støbejern er robust, kan det blive beskadiget ved kraftige stød eller ved at falde ned. Placer derfor altid jernauberginerne sikkert.

Sikkerhedsinstruktioner

1. Børn: Hold jernauberginer væk fra små børn, da vægten og materialets beskaffenhed kan forårsage skader ved forkert brug.
2. Materialeinspektion: Inspektion af jernauberginer regelmæssigt for skader eller revner. Brug ikke beskadigede auberginer videre.
3. Pleje og opbevaring: Opbevar jernauberginerne på et tørt sted. En lejlighedsvis indsmøring bevarer overfladen og beskytter mod korrosion.

Eesti keel

Tooteturvalisuse juhend

Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Valatud rauast valmistatud raua-aubergiinid on spetsiaalselt loodud selleks, et rikastada vett või toitu väärtusliku rauaga leotamise või keetmise ajal. Tumedate ubade, aubergiinide või muu köögivilja keetmisel annavad nad koostisosadele mitte ainult suurenenud mineraalainete sisalduse, vaid ka läikiva, atraktiivse pinna. Ka köögiviljade marineerimisel toetavad raua-aubergiinid välimust ja rikastavad toitu oluliste toitainetega. Palun puhastage raua-aubergiinid enne esmakordset kasutamist põhjalikult.
2. Puhastamine: Puhastage raua-aubergiinid ainult käsitsi sooja veega ja pehme käsnaga. Ärge kasutage nõudepesuvahendit, et säilitada pinda ja tervislikkust.
3. Kuivatamine: Pärast puhastamist kuivatage põhjalikult, et vältida rooste teket.

Hoiatused

1. Roostekahjustuste oht: Valatud raud kalduvus roostetama, kui see on pikka aega niiskusele avatud. Veenduge, et raua-aubergiinid oleksid alati täielikult kuivad.
2. Kuumaohut: Raua-aubergiinid võivad pikemaajalisel kasutamisel kuumas vees või keetmisel väga kuumaks muutuda. Kasutage väljavõtmisel kuumakindlaid kindaid või sobivat tangi, et vältida põletusi.
3. Murdumisoht: Kuigi valatud raud on vastupidav, võib see tugevate löökide või kukkumiste korral kahjustuda. Paigutage raua-aubergiinid alati turvaliselt.

Turvajuhised

1. Lapsed: Hoidke raua-aubergiinid eemal väikestest lastest, kuna nende kaal ja materjali olemus võivad ebasobiva kasutamise korral põhjustada vigastusi.
2. Materjalikontroll: Kontrollige raua-aubergiine regulaarselt kahjustuste või pragude osas. Ärge kasutage kahjustatud aubergiine edasi.
3. Hooldus ja ladustamine: Hoidke raua-aubergiine kuivas kohas. Aeg-ajalt õlitamine säilitab pinna ja kaitseb korrosiooni eest.

Svenska

Produktsäkerhetsanvisning

Hanteringsanvisningar

1. Användning: Järnägplantan av gjutjärn är speciellt utvecklade för att berika vatten eller livsmedel med värdefullt järn vid inläggning eller tillagning. Vid tillagning av mörka bönor, äggplantor eller annan grönsak ger de inte bara ingredienserna en ökad mineralhalt, utan också en glänsande, tilltalande yta. Även vid inläggning av grönsaker bidrar järnägplantorna till utseendet och berikar livsmedlen med viktiga näringsämnen. Vänligen rengör järnägplantorna noggrant innan första användningen.
2. Rengöring: Rengör järnägplantorna endast för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Använd inte diskmedel för att behålla ytan och hälsosäkerheten.
3. Torkning: Torka noggrant efter rengöring för att undvika rostbildning.

Varningsanvisningar

1. Rostrisk: Gjutjärn har en tendens att rosta om det utsätts för fukt under längre tid. Se till att alltid förvara järnägplantorna helt torra.
2. Värmefara: Järnägplantor kan bli mycket varma vid långvarig användning i hett vatten eller vid tillagning. Använd värmetåliga handskar eller lämplig tång vid borttagning för att undvika brännskador.
3. Risk för skador: Trots att gjutjärn är robust kan det skadas vid kraftiga stötar eller om det tappas. Placera därför alltid järnägplantorna säkert.

Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll järnägplantorna borta från små barn, eftersom vikten och materialets egenskaper kan orsaka skador vid felaktig användning.
2. Materialkontroll: Kontrollera regelbundet järnägplantorna för skador eller sprickor. Använd inte skadade äggplantor vidare.
3. Skötsel och förvaring: Förvara järnägplantorna på en torr plats. En oljning då och då bevarar ytan och skyddar mot korrosion.

Gaeilge

Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na húllaí iarainn ó ghlasaí casta dírithe go sonrach ar an uisce nó ar bia a mhéadú le hiarann luachmhar agus iad á chur isteach nó ag

cócaireacht. Nuair a bhíonn tú ag cócaireacht bainne dhubha, aubergines dubha nó glasraí eile, cuireann siad ní amháin luach mianraí níos airde leis na hábhar, ach cuireann siad freisin ar an tsamhla gléasta, tarraingteach. Cabhraíonn na húllaí iarainn freisin le haghaidh cur isteach glasraí agus cuireann siad luach mór mianraí tábhachtacha le bia. Glan na húllaí iarainn go cúramach sula n-úsáidfear iad den chéad uair.

2. Glanadh: Glan na húllaí iarainn amháin le lámh le huisce te agus spúinse bog. Ná bain úsáid as seife nó ná bain úsáid as aon rud eile a d'fhéadfadh an dromchla nó an sláinte a chur i mbaol.
3. Tirim: Tar éis glanadh, déan troid ar fad a thirim le heasnamh a chosc ar rústaíocht.

Rabhadh

1. Easpa Rústa: Bíonn castaíocht ag iarainn le rústaíocht, má bhíonn sé fadhb ar feadh tamaill fada le fuchtú. Bí cinnte go gcoimeádfar na húllaí iarainn iomlán tirim i gcónaí.
2. Easpa Te: Féadann na húllaí iarainn a bheith an-te leisciúil agus an-te te le húsáid fada i mbainne te nó ag cócaireacht. Bain úsáid as lámhainní teasa-rialta nó uainín oiriúnach agus é a bhaint amach chun dochar a sheachaint.
3. Easpa Briste: Cé go bhfuil an iarainn casta, féadfaidh sé a bheith damáisteach le buille láidir nó trí thitim. Cuir na húllaí iarainn i dtaisce go sábháilte i gcónaí.

Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na húllaí iarainn i bhfad ó pháistí beaga, mar d'fhéadfadh an meáchan agus an cruth ábhar díomá a chur ar dhuine má úsáidtear iad go mícheart.
2. Scrúdú Ábhar: Scrúdaigh na húllaí iarainn go rialta le haghaidh damáistí nó scallta. Ná bain úsáid as aubergines damáiste.
3. Cúram agus Stóráil: Stóráil na húllaí iarainn i áit tirim. Coimeádfaí an dromchla agus coscoidh sé ar chorrú.

Íslenskur

Vörumerkingar um öryggi vöru

Leiðbeiningar um hvernig á að meðhöndla

1. Notkun: Járneggjar úr járnsteypu eru sérstaklega hannaðar til að auðga vatn eða fæðu við gildið járn þegar þær eru notuð til að setja eða elda. Þegar þú eldar dökka baunir, eggaldin eða annað grænmeti, veita þær ekki

aðeins aukinn innihald á steinefnum í hráefnum heldur einnig gljáandi, áhugaverða yfirborð. Þegar grænmeti er sett í, styðja járneggjar við útlit og auðga fæðuna með mikilvægum næringarefnum. Vinsamlegast hreinsaðu járneggjurnar vel áður en þú notar þær fyrst.

2. Hreinsun: Hreinsaðu járneggjurnar einungis með höndum með hlýju vatni og mjúkum svampa. Notaðu ekki uppþvottavökva til að viðhalda yfirborði og heilsufarvægni.
3. Þurrkun: Þurrkaðu vel eftir hreinsun til að koma í veg fyrir rostmyndun.

Varnarmerkingar

1. Hætta á rostmyndun: Járnsteypa er tilbúin til að mynda rost ef hún er lengi útsett fyrir rakamengun. Gættu þess að geyma járneggjurnar alltaf fullkomlega þurrar.
2. Hætta á hita: Járneggjurnar geta orðið mjög heitar við langvarandi notkun í heitu vatni eða við eldun. Notaðu hitaþolna hanska eða víðeigandi tóng til að taka þær upp og koma í veg fyrir brennur.
3. Hætta á broti: Þó að járnsteypa sé sterk, getur hún verið skemmd við miklar árekstrar eða þegar hún fellur. Settu járneggjurnar alltaf á öruggan stað.

Öryggisatriði

1. Börn: Haltu járneggjurnar í burtu frá litlum börnum, þar sem þyngd þeirra og efnisgerð getur valdið meiðslum við óvíðeigandi notkun.
2. Efnisprófun: Athugaðu járneggjurnar reglulega eftir skemmdir eða sprungur. Notaðu ekki skemmdar eggjir lengur.
3. Umönnun og geymsla: Geymið járneggjurnar á þurru stað. Óregluleg olíuþráður varðveitir yfirborðið og verndar gegn rostum.

Hrvatski

Upozorenje o sigurnosti proizvoda

Upute za rukovanje

1. Uporaba: Gusnate patlidžane od lijevanog željeza posebno su dizajnirane da obogate vodu ili hranu s vrijednim željezom tijekom mariniranja ili kuhanja. Tijekom kuhanja tamnih graha, patlidžana ili drugog povrća, ne samo da dodaju sastojcima povećan sadržaj minerala, već im daju i sjajnu, privlačnu površinu. Također, prilikom mariniranja povrća, gusnati patlidžani poboljšavaju izgled i obogaćuju hranu važnim hranjivim tvarima. Molimo vas da gusnate patlidžane temeljito očistite prije prvog korištenja.

2. Čišćenje: Gusnate patlidžane čistite isključivo ručno toplom vodom i mekom spužvom. Ne koristite deterdžent kako biste sačuvali površinu i zdravstvenu sigurnost.
3. Sušenje: Nakon čišćenja, temeljito osušite kako biste izbjegli stvaranje hrđe.

Upozorenja

1. Opasnost od hrđe: Gusnato željezo sklonije je stvaranju hrđe ako je duže izloženo vlazi. Pazite da gusnate patlidžane uvijek čuvate potpuno suhe.
2. Opasnost od topline: Gusnati patlidžani mogu postati vrlo vrući prilikom dugotrajne uporabe u vrućoj vodi ili tijekom kuhanja. Prilikom vađenja koristite otporne na toplinu rukavice ili odgovarajuću hvataljku kako biste izbjegli opekline.
3. Opasnost od loma: Iako je gusnato željezo otporno, može biti oštećeno jakim udarcima ili padom. Stoga uvijek postavite gusnate patlidžane na sigurno mjesto.

Sigurnosne upute

1. Djeca: Držite gusnate patlidžane dalje od male djece, jer njihova težina i materijalna struktura mogu uzrokovati ozljede prilikom nepravilne uporabe.
2. Provjera materijala: Redovito provjeravajte gusnate patlidžane na oštećenja ili pukotine. Ne koristite oštećene patlidžane dalje.
3. Održavanje i skladištenje: Čuvajte gusnate patlidžane na suhom mjestu. Povremeno ih premazujte uljem kako biste sačuvali površinu i zaštitili ih od korozije.

Norsk

Produkt sikkerhetsanvisning

Bruksanvisning

1. Bruk: Jernauberginer laget av støpejern er spesielt utviklet for å berike vann eller matvarer med verdifullt jern under bløtlegging eller matlaging. Når du koker mørke bønner, auberginer eller annen grønnsaker, gir de ikke bare ingrediensene økt mineralinnhold, men også en glansfull, tiltalende overflate. Ved bløtlegging av grønnsaker bidrar jernauberginene til utseendet og beriker matvarene med viktige næringsstoffer. Vennligst rengjør jernauberginene grundig før første gangs bruk.
2. Rengjøring: Rengjør jernauberginene kun for hånd med varmt vann og en myk svamp. Ikke bruk oppvaskmiddel for å opprettholde overflaten og helsemessig sikkerhet.

3. Tørking: Tørk grundig etter rengjøring for å unngå rustdannelse.

Advarsler

1. Rustfare: Støpejern har en tendens til å ruste hvis det utsettes for fuktighet over lengre tid. Pass på å alltid oppbevare jernauberginene helt tørre.
2. Varmefare: Jernauberginer kan bli veldig varme ved langvarig bruk i varmt vann eller under matlaging. Bruk varmebestandige hansker eller egnet tang når du tar dem ut for å unngå forbrenninger.
3. Bruddfare: Selv om støpejern er robust, kan det bli skadet ved kraftige støt eller ved å falle ned. Plasser derfor alltid jernauberginene på en trygg måte.

Sikkerhetsanvisninger

1. Barn: Hold jernauberginene unna små barn, da vekten og materialets egenskaper kan forårsake skader ved feil bruk.
2. Materiellkontroll: Inspeksjoner jernauberginene jevnlig for skader eller sprekker. Ikke bruk ødelagte auberginer videre.
3. Vedlikehold og lagring: Oppbevar jernauberginene på et tørt sted. En sporadisk innoljning bevarer overflaten og beskytter mot korrosjon.

čeština

Upozornění na bezpečnost výrobku

Pokyny k použití

1. Použití: Železné lilek z litiny jsou speciálně navrženy k obohacení vody nebo potravin cenným železem během marinování nebo vaření. Při vaření tmavých fazolí, lilků nebo jiné zeleniny dodávají ingrediencím nejen zvýšený obsah minerálů, ale také lesklý, atraktivní povrch. Při marinování zeleniny podporují železné lilkové vzhled a obohacují potraviny důležitými živinami. Před prvním použitím důkladně vyčistěte železné lileky.
2. Čištění: Železné lileky čistěte pouze ručně teplou vodou a měkkým houbičkem. Nepoužívejte čisticí prostředky, abyste zachovali povrch a zdravotní nezávadnost.
3. Sušení: Po čištění důkladně osušte, abyste zabránili tvorbě rezavění.

Varování

1. Nebezpečí rezavění: Litina má tendenci k rezavění, pokud je dlouhodobě vystavena vlhkosti. Ujistěte se, že železné lileky skladujete vždy úplně suché.

2. Nebezpečí tepla: Při dlouhodobém používání v horké vodě nebo při vaření se mohou železné lileky velmi zahřát. Při vyjímání použijte tepelně odolné rukavice nebo vhodné kleště, abyste zabránili popáleninám.
3. Nebezpečí rozbití: I když je litina odolná, může být poškozena při silných nárazech nebo pádu. Umístěte železné lileky vždy na bezpečné místo.

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Udržujte železné lileky mimo dosah malých dětí, protože jejich hmotnost a materiálová povaha mohou způsobit zranění při nesprávném použití.
2. Kontrola materiálu: Pravidelně kontrolujte železné lileky na poškození nebo trhliny. Pokud jsou lileky poškozené, nepoužívejte je dále.
3. Údržba a skladování: Skladujte železné lileky na suchém místě. Občasné natření olejem zachová povrch a chrání před korozií.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Használati útmutató

1. Használat: A vasból készült padlizsánokat kifejezetten arra tervezték, hogy értékes vasat adjanak hozzá vízhez vagy élelmiszerekhez pácolás vagy főzés során. Sötét bab, padlizsán vagy más zöldség főzésekor nemcsak növelik az összetevők ásványi anyag tartalmát, hanem fényes, vonzó felületet is biztosítanak. A zöldségek pácolásakor is támogatják a megjelenést és fontos tápanyagokkal gazdagítják az ételeket. Kérjük, alaposan tisztítsa meg a vasból készült padlizsánokat az első használat előtt.
2. Tisztítás: Kizárólag langyos vízzel és puha szivaccsal kézzel tisztítsa meg a vasból készült padlizsánokat. Ne használjon mosogatószeret az felület és az egészségügyi biztonság megőrzése érdekében.
3. Szárítás: Tisztítás után alaposan szárítsa meg, hogy elkerülje a rozsdásodást.

Figyelmeztetések

1. Rozsdásodás veszélye: A vas hajlamos a rozsdásodásra, ha hosszabb ideig nedvességnek van kitéve. Mindig ügyeljen arra, hogy a vasból készült padlizsánokat teljesen szárazon tárolja.
2. Hőveszély: A vasból készült padlizsánok nagyon forróvá válhatnak hosszabb ideig tartó használat során forró vízben vagy főzés közben. A kivételkor használjon hőálló kesztyűt vagy megfelelő fogót, hogy elkerülje a égési sérüléseket.

3. Törésveszély: Bár a vas erős, erős ütéseknel vagy leejtésenkél sérülhet. Mindig biztonságosan helyezze el a vasból készült padlízánokat.

Biztonsági útmutató

1. Gyermekek: Tartsa távol a kisgyermekektől a vasból készült padlízánokat, mivel a súly és anyagminőség nem megfelelő használat esetén sérüléseket okozhat.
2. Anyagellenőrzés: Rendszeresen ellenőrizze a vasból készült padlízánokat sérülésekre vagy repedésekre. Ne használja tovább a sérült padlízánokat.
3. Ápolás és tárolás: Tárolja a vasból készült padlízánokat száraz helyen. Időnkénti olajozás megőrzi a felületet és védi a korróziótól.