

CARE RECOMMENDATIONS

- 1) In order to keep the enamel-coated surface safe, avoid temperature differences when washing the dishes. Allow your product to cool down for at least 15 minutes before placing it under cold water.
- 2) Wash the dishes in hot soapy water using a soft natural sponge.
- 3) Do not use rigid metal scrubs, sponges and knives, as it may cause the damage of the enamel-coated surface and, consequently, may lead to corrosion.
- 4) Never use for washing detergents with acid or chlorine.
- 5) Do not knock with a spoon or other kitchen accessories at the borders of enamel-coated utensils. Protect the covering against the shocks made by metal objects.
- 6) If any food residues remain stuck to the product, leave the pan to soak in hot water, then remove the residues using a non-abrasive sponge.
- 7) Wash your item carefully and wipe it dry after the use.
- 8) Enamel-coated cast-iron dishes can be moderately washed in the dishwasher. Avoid sudden changes in temperature, choose sparing conditions!

WARNING! Cast-iron surfaces attacked by corrosion indicate the breach of operating rules and cannot serve as a reason for goods redemption.

In the process of manufacturing the surface of cast-iron kitchenware acquires a special porous structure as well. As a result cast-iron cookware without protective covering (oil or enamel) can be attacked by corrosion while contacting with water.

If your enamel-coated cast-iron product becomes rusty, the reason is hidden in the damage of enamel covering as a result of wrong use (enamel overheating, the use of abrasive detergents, everyday dishwasher use, insufficient drying, etc.).

NOTE: Some ViTESSE cast-iron models have lids which are not enamel-coated on interior surfaces. Such lids should be treated carefully. Do not allow steam to accumulate on the lids in the process of cooking, do not put lids in water.

The service life of the goods is not less than 2 years under the terms of use.

**Cook with ViTESSE! Cook with pleasure!
Bon appetit!**

“Vitesse France S.A.R.L” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор,
Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru

vitesseru



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

Чугунная посуда ViTESSE
с эмалевым покрытием
**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ**

USE AND CARE INSTRUCTIONS



Уважаемый покупатель! Вы сделали прекрасный выбор!

Кухонная посуда ViTESSE доставит удовольствие от приготовления пищи и радость от полученных результатов. Посуда ViTESSE объединяет в себе новейшие технологии, современный эксклюзивный дизайн, функциональность и имеет ряд преимуществ, которые значительно облегчают процесс приготовления, помогая Вам изо дня в день без труда готовить вкусную и здоровую пищу!

Пищевой чугун (сплав железа с углеродом) устойчив к деформации, гигиеничен и экологичен. Чугунная посуда ViTESSE медленно нагревается и долго поддерживает тепло, что делает ее идеальной для приготовления блюд, требующих длительного приготовления и томления – ароматных пловов, сочного рагу, нежной утки с яблоками и мн.др. И, конечно, по-настоящему вкусная жареная картошка с корочкой получается только на чугунной сковороде.

Чугунная посуда ViTESSE с эмалевым покрытием дна универсальна относительно источников тепла, ее можно использовать на газовых, электрических, керамических, галогенных, индукционных плитах, в духовом шкафу и даже в традиционной русской печи.

Для того, чтобы чугунная посуда ViTESSE прослужила вам долгие годы и сохранила при этом безупречный внешний вид, необходимо соблюдать основные правила ее эксплуатации.

Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках посуды ViTESSE в данном руководстве, на коробке, ярлыках и наклейках.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите с посуды все наклейки и ярлыки.

2. Промойте посуду в горячей мыльной воде, ополосните чистой водой и вытрите насухо полотенцем.

ВНИМАНИЕ! Никогда не оставляйте чугунную посуду (в т.ч. крышки, если они изготовлены из чугуна) в воде! Всегда насухо вытирайте ее после мытья.

Чугунная посуда обладает рядом уникальных свойств, однако не терпит длительного контакта с водой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- **чугун**

1) Используйте чугунную посуду исключительно по назначению, то есть с целью приготовления пищи.

2) Выбирайте объем посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь приготовить. Не переполняйте посуду продуктами, оставляйте ¼ посуды свободной.

3) Следите за тем, чтобы диаметр нагревательного элемента не превышал размер дна посуды.

4) При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не попадало на ручки и стенки.

5) Во избежание пригорания продуктов, смазывайте внутреннюю поверхность посуды тонким слоем масла или добавляйте немного воды перед каждым использованием.

6) Не перегревайте посуду во избежание порчи эмалевого покрытия. Никогда не оставляйте посуду на огне долгое время без воды или продуктов. Если посуда оказалась перегретой, отключите источник тепла и оставьте посуду до полного ее остывания.

ВНИМАНИЕ! Никогда не охлаждайте перегретую посуду в холодной воде!

7) Горячую посуду ставьте только на термостойкую поверхность.

8) Берегите чугунную посуду от падений и ударов.

ВНИМАНИЕ! Помните, что нагретый чугун становится особенно хрупким и может расколоться от падения или сильного удара!

9) Во избежание ожогов пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами.

10) Посуду из эмалированного чугуна нагревайте постепенно, увеличивая температурный режим на одну треть каждые 5 минут до необходимой мощности.

11) Чугунную посуду можно использовать в духовке. Во избежание ожогов будьте аккуратны, доставая посуду из духового шкафа, используйте кухонные рукавицы или прихватки.

ВНИМАНИЕ! Если посуда из чугуна имеет фурнитуру из силикона или термостойкого стекла, максимально допустимая температура нагрева определяется по материалу, наименее устойчивому к нагреву.

12) Если в ходе эксплуатации было повреждено эмалевое покрытие (сколы), рекомендуем прекратить эксплуатацию данного изделия.

- **силикон**

Некоторые модели чугунной посуды ViTESSE имеют силиконовые вставки на ручках.

1) Ручки с силиконовым покрытием нагреваются незначительно даже при продолжительном процессе приготовления блюд, что обеспечивает значительное удобство эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды металлические части ручек могут нагреваться! Будьте аккуратны или воспользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.

2) Посуда с силиконовыми ручками не предназначена для интенсивного нагрева в духовом шкафу. Максимальная температура нагрева ручек – 210°C.

3) Не допускайте контакта силиконовых ручек с источниками тепла.

- нержавеющая сталь

Некоторые модели чугунной посуды VITESSE имеют ручки из нержавеющей стали. Такие ручки медленно нагреваются в силу низкой теплопроводности металла, они прочны, долговечны, устойчивы к деформациям и царапинам.

ВНИМАНИЕ! При длительном процессе нагрева посуды ручки из нержавеющей стали могут нагреваться! Будьте аккуратны или воспользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами во избежание ожогов.

1) Ручки из нержавеющей стали выдерживают высокие температуры (до 1800°C) и пригодны для использования в духовом шкафу. Во избежание ожогов будьте аккуратны, доставая посуду из духового шкафа.

2) Со временем крепление ручек из нержавеющей стали могут ослабеть, поэтому рекомендуется периодически их проверять и подтягивать винты (при необходимости).

- термостойкое стекло

В комплектацию некоторых моделей чугунной посуды VITESSE входят крышки из термостойкого стекла, что позволяет следить за процессом приготовления.

1) Будьте аккуратны при обращении с крышкой, берегите ее от ударов.

2) Не ставьте крышку непосредственно на конфорку.

3) Не используйте крышку, если на стекле есть трещины или серьезные царапины.

4) Не допускайте контакта горячей крышки с холодной водой.

5) Максимальная температура нагрева термостойкого стекла – 210°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

1) Во избежание повреждения эмалированного покрытия не допускайте перепада температур при мытье посуды. Не ставьте горячую посуду в холодную воду, дайте ей остыть, по меньшей мере, в течение 15 минут.

2) Мойте посуду в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Не используйте абразивные моющие средства.

3) Не используйте жесткие металлические щетки, мочалки и ножи, это может

привести к нарушению эмалированного слоя и, как следствие, появлению коррозии.

4) Никогда не используйте для мытья посуды средства, содержащие хлор или кислоты.

5) Не стучите ложкой или иными кухонными принадлежностями о края эмалированной посуды, берегите покрытие от ударов металлическими предметами.

6) Если остатки продуктов пристали ко дну посуды, оставьте изделие в горячей воде на некоторое время, а затем удалите остатки безабразивной губкой.

7) После приготовления пищи посуду тщательно вымойте и вытрите насухо.

8) Допускается нечастое мытье в посудомоечной машине. Избегайте перепадов температур, выбирайте щадящие режимы!

ВНИМАНИЕ! Следы коррозии на чугунной посуде являются следствием неправильной эксплуатации и не могут служить основанием для возврата товара.

В процессе производства поверхность чугунной посуды приобретает не только свои уникальные свойства, но и особую пористую структуру. Вследствие этого чугунная посуда без защитного покрытия (масляного или эмалированного) при контакте с водой может подвергаться коррозии (ржаветь).

Причиной появления следов коррозии на эмалированной чугунной посуде является повреждение слоя эмали в результате неправильной эксплуатации (перегрев эмали, использование абразивных моющих средств, частое мытье в посудомоечной машине, недостаточная просушка изделия и пр.)

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые модели чугунной посуды VITESSE имеют крышки без внутреннего эмалированного покрытия, поэтому они требуют особого ухода. Не допускайте длительного оседания конденсированной влаги на крышках в процессе приготовления пищи, не оставляйте крышки в воде и тщательно вытирайте после каждого использования.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.

Готовьте с VITESSE! Готовьте с удовольствием!

Приятного аппетита!

Dear Customer! You've made an excellent choice!

Cookware ViTESSE allows you to feel pleasure of cooking and joy of the results achieved. The kitchenware ViTESSE combines state-of-the-art technologies, a modern design, functionality and great advantages which facilitate appreciably the process of cooking, helping you every day to make easily healthy and tasty food!

Alimentary cast iron is hygienic, ecofriendly and don't become deformed. Cast-iron kitchenware ViTESSE gets warm slowly and retains heat for a long time. This peculiarity makes it ideal for cooking the dishes which require a long process of stewing - aromatic pilafs, juicy ragout, delicate duck with apples, etc. And there is no doubt that the most delicious crust potatoes can be cooked only on a cast-iron fry pan. Cast-iron cookware ViTESSE with enamel-coated bottom is universal for heat sources and can be applied on gas, electric, ceramic, halogen, induction cookers, used in ovens and even in traditional Russian stoves.

In order to prolong optimal functioning of cast-iron kitchenware ViTESSE and preserve its flawless appearance it's necessary to observe the operating rules.

Read carefully the information about characteristics of kitchenware ViTESSE in this manual, on the box, tags and labels.

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all the stickers and labels from the surface of your product.
2. Wash the item in hot soapy water, rinse and dry thoroughly with a towel.

WARNING! Never leave cast-iron cookware (including cast-iron lids) in water! Always dry it thoroughly after washing. Cast-iron cookware possesses numerous unique characteristics but long contacts with water are contra-indicated.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- cast iron

- 1) Use cast-iron cookware only for cooking purposes, do not follow any other aims.
- 2) Choose the volume of the pan according to the quantity of products you are going to cook. Do not overfill the bowl with food, leave ¼-free space.
- 3) Hob diameter must be of the same size as the cookware bottom diameter.
- 4) Using a gas stove ensure the fire touches only the bottom, neither handles no walls.
- 5) Smear the interior surface of your item with a thin layer of vegetable oil or add some water before every use to prevent food from being burnt.
- 6) Do not overheat the item to save its enamel coating. Never leave empty cookware (without food or water) on the heat source for a long time. If your pan is overheated, turn off the heat source and allow your product to cool down fully.

WARNING! Never cool down overheated cookware in cold water!

- 7) Do not place hot items on unprotected surfaces.
- 8) Protect cast-iron kitchenware against strong shocks and fallings down.

WARNING! Remember that hot cast-iron cookware becomes especially fragile and may be chipped or broken because of the reasons mentioned above.

- 9) In order to avoid burns always use an oven glove or other protective means.
- 10) Enamel-coated cast iron must be heated gradually. Increase the temperature at one third strength every five minutes until it reaches the full strength.
- 11) You can place cast-iron utensils in the oven. In order to avoid burns be careful, taking the dishes out of the oven. Use an oven glove or other protective means.

WARNING! If cast-iron cookware has accessories made of silicone or thermo-resistant glass, the maximum temperature will be equal to the temperature of material with the lowest heating possibilities.

12) If the enamel-coated surface of your product is damaged, we do not recommend to use this item any more.

- silicone

Some ViTESSE® cast-iron models have silicone inserts on the handles.

1) Silicone-coated handles get hot slightly even after a long cooking process and make the usage of cast-iron kitchenware more comfortable.

WARNING! During a long cooking process metal parts of handles may get hot! Be careful, in order to avoid burns use an oven glove or other protective means.

- 2) Dishes with silicone handles are not designed for intensive heating in the oven. The highest possible temperature for silicone is 250°C.
- 3) Don't allow silicone handles to contact with heat sources.

- stainless steel

Some ViTESSE cast-iron models have stainless steel handles. Such handles get warm slowly in force of low heat conductivity of the material they are made of. The handles are strong, durable, don't change their form and cannot be scratched.

WARNING! During a long cooking process stainless steel handles may get hot! Be careful, in order to avoid burns use an oven glove or other protective means.

- 1) Stainless steel handles sustain high temperatures (up to 1800°C) and can be used in the oven. In order to avoid burns be careful, taking the dishes out of the oven.
- 2) It is possible that knobs and handles may become unscrewed with use. You should check their state from time to time and retighten screws if necessary.

- thermo-resistant glass

Some ViTESSE cast-iron models have lids made of thermo-resistant glass which allows to control cooking process.

- 1) Be careful when handling the lid, keep it away from shocks.
- 2) Do not put the lid directly on the burner.
- 3) Do not use the cover if the glass is cracked or has major scratches.
- 4) Do not allow the hot lid to coincide with cold water!
- 5) The highest possible temperature for thermo-resistant glass lids is 210°C.