



Gebrauchsanleitung

Instruction

Инструкция по применению

Instrucciones



Перед использованием удалить все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.



Перед первым использованием тщательно вымыть внутреннюю часть посуды жидким моющим средством.



Запрещено мыть в посудомоечной машине.



WIE MAN GUSSEISEN REINIGT

1. Waschen Sie Ihr Gusseisen in warmem/heißem Wasser sofort nach dem Gebrauch. Wenn Sie der Bakterien in Sorgen sind, wird es empfohlen, es mit seifigem Wasser zu waschen - obwohl es viele Gusseisenbenutzer gibt, die finden, dass es am besten ist, bei Wasser nur zu bleiben. Welchen auch immer Weg Sie wählen, seien Sie sicher, zu kräftig nicht zu schrubben, und darauf zu achten, die Pfanne in Wasser nicht unterzutauchen. Das konnte dem Fettfilm auf der Pfanne Schaden verursachen.

2. Trocknen Sie Ihr Kochgeschirr völlig aus. Gusseisen wird verrosten, wenn es sofort nach der Wäsche nicht ausgetrocknet wird. Anfangen Sie mit dem Handtuch, um das Kochgeschirr auszutrocknen. Dann legen Sie es auf dem Herd bei schwachem Feuer eine oder zwei Minuten lang, um jede restliche Feuchtigkeit herauszuziehen. Wenn gewünscht, streichen Sie leicht die Innenseite der Pfanne mit Öl an, und heizen Sie es eine oder zwei Minuten lang. Das wird helfen, den Fettfilm wieder herzustellen, der während der Wäsche verloren worden sein könnte.



3. Aufbewahrung. Viele Gusseisenbenutzer empfehlen auch, das Küchenpapier innerhalb des Kochgeschirrs zu legen, um jede Mehrfeuchtigkeit zu absorbieren, die — entweder in der Pfanne oder in der Umgebung da sein kann.

GUSSEISENWARTUNGSTIPPS

Kochen Sie durch niedrige Temperaturen, um Schaden an der Pfanne zu vermeiden verwenden Sie Plastik-oder Holz-Küchenhelfer, um Kratzen zu verhindern.

Entfernen Sie das säurebildende Nahrungsmittel von Ihren Pfannen sofort nach dem Kochen, und waschen Sie sich schnell, um Schaden am Fettfilm zu verhindern.

Bewahren Sie Nahrungsmittel in Gusseisen nicht auf, weil das den Fettfilm brechen kann.

Tauchen Sie nie Gusseisen in Wasser unter.

Stellen Sie nie kaltes Wasser in einer heißen Pfanne; das kann die Pfanne veranlassen, zu krachen oder sich zu krümmen.

Waschen Sie Gusseisen in der Spülmaschine NICHT.



Handwäsche NUR.

Verwenden Sie in der Mikrowelle NICHT.

STEINZEUGWARENSORGENINSTRUKTION

Verwenden Sie auf die Kochplatte oder auf der direkten Hitze nicht. Das Produkt wird heiß werden, behandeln Sie es mit Topfhandschuhen. Erlauben Sie dem Geschirr, vor der Wäsche, kühl zu werden. Legen Sie das gekühlte oder eingefrorene Gericht direkt in den vorgewärmten Backofen nicht.



HOW TO CLEAN CAST IRON

1. Wash your cast iron in warm/hot water immediately after use. Due to concerns over bacteria, it is recommended washing with soapy water – though there are many cast iron users who feel it's best to stick to water only. Whichever route you choose, be sure not to scrub too vigorously, and take care not to submerge the pan in water. This could cause damage to the seasoning on the pan.
2. Dry your cookware completely. Cast iron will rust if it isn't dried immediately after washing. Start by towel drying your cookware. Then, place it on the stove over low heat for a minute or two to pull out any remaining moisture. If desired, lightly coat the inside of the pan with oil, and heat for a minute or two longer. This will help to restore any seasoning that might have been lost during washing.
3. Store. Many cast iron users also recommend placing a paper towel inside the cookware to absorb any additional moisture that may be present – either in the pan or in the surrounding environment.



CAST IRON MAINTENANCE TIPS

Cook over low heat, to avoid damage to the pan.

Use plastic or wooden cooking utensils to prevent scratching.

Remove acidic foods from your pans immediately after cooking, and wash promptly to prevent damage to the seasoning.

Do not store foods in cast iron, as this can break down the seasoning.

Never submerge cast iron in water.

Never put cold water in a hot pan; this can cause the pan to crack or warp.

Do NOT wash cast iron in the dishwasher; hand wash ONLY.

Do NOT use in microwave.



STONEWARE CARE INSTRUCTION

Do not use on stovetop or on direct heat. Product will become hot, handle with oven mitts. Allow dish to cool before washing. Do not place refrigerated or frozen dish directly in pre-heated oven.



КАК ЧИСТИТЬ ЧУГУН

1. Мойте ваше изделие из чугуна в теплой или горячей воде сразу после использования. Из-за опасности появления бактерий, рекомендуется промывание мыльной водой – хотя многие владельцы изделий из чугуна считают, что лучше просто промыть водой. Какой способ вы не выберете, не трите поверхность слишком энергично, следите за тем, чтобы изделие не погружалась полностью в воду. Это может привести к повреждениям на сковороде.

2. Хранение. Многие пользователи изделий из чугуна также рекомендуют выкладывать бумажное полотенце внутри посуды для поглощения любой дополнительной влаги, которая может присутствовать – либо в самом таджине, либо вокруг него.

КАК УХАЖИВАТЬ ЗА ЧУГУНОМ

Готовьте на слабом огне, чтобы избежать повреждений изделия.



Используйте пластиковые или деревянные кухонные приборы для предотвращения царапин.

Удаляйте кислые продукты из вашей кастрюли сразу после приготовления пищи, и быстро промывайте её, чтобы предотвратить повреждение покрытия.

Не храните продукты в чугуне, так как это может разрушить покрытие.

Никогда не погружайте чугун полностью в воду.

Никогда не наливайте холодную воду в горячее изделие это может привести к трещинам или деформации.

Не мойте чугун в посудомоечной машине, только ручное мытьё.

Не используйте для приготовления еды в микроволновой печи.



ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА КЕРАМИЧЕСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ:

Не использовать для приготовления еды на прямом огне. Изделие нагревается, беритесь за ручку при помощи рукавицы. Дайте изделию остыть перед мойкой. Не ставьте охлажденное или замороженное блюдо в предварительно нагретую духовку.



COMO LIMPIAR LOS UTENSILIOS DE HIERRO FUNDIDO

1. Limpie los utensilios de hierro fundido con agua templada / caliente inmediatamente después de haberlos usado. Debido a la eventual presencia de bacterias, se recomienda lavarlo con agua y jabón; aunque hay muchos usuarios que usan únicamente agua para limpiar sus utensilios de hierro fundido. Cualquiera opción elija usted, asegúrese de no frotar con demasiada fuerza la sartén, ni dejarla sumergida en el agua, esto puede afectar el proceso de sazónamiento de los alimentos preparados en la sartén.

2. Seque completamente el utensilio. Los utensilios de hierro fundido pueden ser afectados por la corrosión en caso de que no se sequen inmediatamente después de su lavado. Es recomendado inicialmente pasar la superficie del utensilio con una toalla. Luego ponga la sartén en el horno al fuego lento por uno o dos minutos para eliminar definitivamente la humedad del utensilio. Después si lo estima necesario, puede distribuir un poco de aceite sobre la superficie de la sartén y calentarla otra vez, esto ayuda a restituir la capacidad del utensilio de



utensilio de mantener el sazón de los alimentos durante su preparación.

3. Almacenamiento. Muchas personas que usan para cocinar los utensilios de hierro fundido recomiendan también dejar dentro de la sartén una toalla de papel para que ésta absorba la humedad que se pueda presentar sea en el utensilio que en el ambiente en el que está almacenado.

SUGERENCIAS DE USO DE LAS SARTENES DE HIERRO FUNDIDO

Cocine sobre fuego lento para evitar posibles daños a la sartén

Use trastos de plástico o madera para no rallar la superficie de la sartén.

Retire los alimentos ácidos de la sartén inmediatamente después de su preparación y límpielo de manera apropiada para que no absorbe sabores y olores ajenos lo que puede afectar el sazonomiento de las comidas preparadas.

No deje alimentos en la sartén, esto también puede afectar el



sazonamiento de la comida preparada con los olores ya absorbidos.

Nunca deje el utensilio sumergido en el agua.

Nunca ponga agua fría en la sartén precalentada, esto podría causar deformación de la misma o aparición de grietas en ella.

NO ES APTA para el lavado en el lavavajillas; SOLO para el lavado a mano.

NO LA USE en el microondas.

INSTRUCCIONES DE USO DE LOS OBJETOS DE CERÁMICA

No deje objetos de cerámica sobre el horno, no los someta al calor directo. Cuando la tapa está caliente manéjela con cuidado, use una manopla para horno. Déjela enfriarse antes de lavarla. No coloque la tapa refrigerada o enfriada directamente en el horno precalentado.

