

DE Gusseiserne Produkte

Bitte lesen Sie vor Gebrauch des Artikels die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur weiteren Nutzung auf.

Pflegeanleitung/Gebrauchsanweisung:

Für die **erste Nutzung** vorbereiten: Damit Ihr gusseisernes Produkt eine Antihaf-Patina entwickelt und die Oberfläche geschützt ist, sollten Sie wie folgt vorgehen.

1. Ofen auf mind. 220 °C vorheizen (vorzugsweise Ober-/ Unterhitze).
2. Reinigen Sie das gusseiserne Produkt zur Vorbereitung mit etwas Spülwasser und einer Bürste.
3. Lassen Sie das Produkt vollständig trocknen. Wichtig!
4. Die gusseiserne Fläche hauchdünn mit einem hoch erhitzbarem Speise-Öl (z.B. Kokosöl, Sonnenblumenöl oder Rapsöl) einölen. Zunächst den Innenraum, dann das Äußere. Zum hauchdünnen Einölen überschüssiges Speiseöl mit einem Küchenkrepp abwischen. Es sollte wirklich nur eine sehr dünne Schicht aufgetragen werden.
5. Einbrennen: Platzieren Sie die den Artikel auf einem Backofen-Rost in der Mitte, verkehrt herum. Der Pfannen-/ Topfboden sollte nämlich keinen Kontakt zum Rost haben, damit auf dem Boden keine Abdrücke durch die Gitterstruktur entstehen. Lassen Sie den gusseisernen Artikel dann für ca. 1,5 Stunden im Ofen. Sie können die Pfanne / den Topf dann entweder herausnehmen (Achtung: extrem heiß – nur mit Handschuhen herausheolen und auf einer entsprechend geschützten Oberfläche abstellen), oder Sie lassen den Artikel im Ofen abkühlen.

Achtung: stellen Sie sicher, dass der Raum, in dem der Einbrennvorgang stattfindet, gut belüftet ist. Durch das Einbrennverfahren kann sich ein wenig Rauch entwickeln. Lassen Sie das Einbrennverfahren nicht unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass der heiße Artikel jederzeit außer Reichweite von Kindern ist. Sollten Sie bei der späteren Nutzung merken, dass die Patina nicht mehr vollständig ist, dann bitte den Einbrennvorgang wiederholen. Sehr gut geeignet für Grill, Backofen und Elektroherde. Funktioniert auch auf Induktions- und Cerankochfeldern. Hier jedoch äußerst vorsichtig agieren, um Kratzer und Rückstände zu vermeiden. Artikel nicht über die Fläche schieben, sondern bitte hochnehmen, um den Platz zu wechseln.

Reinigungs- und Pflegehinweise für die weitere Nutzung: Nach Gebrauch mit handwarmem Wasser ausspülen und mit einem Haushaltskrepp sauberwischen. Kein Spülmittel verwenden.

Bitte darauf achten, dass das gusseiserne Geschirr trocken ist. Eisen kann unter Einfluss von Wasser rosten. Sollte der Artikel längerfristig eingelagert werden, bitte nochmals einölen.

Hinweis: Das Bambus-Brettchen kann sich bei Abstellen von sehr heißem Geschirr gegebenenfalls verfärben.

GB Cast-iron products

Please read the operating instructions carefully before using this appliance and store these for later reference.

Care instructions/instructions for use:

Prepare for **first use:** To ensure that your cast-iron product develops a non-stick patina and the surface is protected, you should proceed as follows.

1. Preheat the oven to at least 220 °C / 428 °F (preferably top/bottom heat).
2. Clean the cast-iron product with a little soapy water and a brush in preparation.
3. Allow the product to dry completely. Important!
4. Grease the cast-iron surface with a very thin layer of a cooking oil that can be heated to a high temperature (e.g. coconut oil, sunflower oil or rapeseed oil). First the inside, then the outside. To ensure a very thin layer, wipe off excessive cooking oil using kitchen paper. Only a really thin layer should be applied.
5. Bake in: place the item upside down on an oven rack in the middle of the oven. This is because the base of the pot / pan should not come into contact with the rack, so that no marks are left on the base due to the rack structure. Then leave the cast-iron item in the oven for 1.5 hours. You can then either take the pan / pot out (caution: extremely hot – always wear gloves for removal and set down on a suitably protected surface) or allow the item to cool down in the oven.

Caution: make sure that the room where the bake-in process takes place is well ventilated. A little smoke may develop due to the bake-in process. Do not leave the bake-in process unattended. Keep the hot item out of the reach of children at all times. If you notice during later use that the patina is no longer complete, please repeat the bake-in process. Very suitable for grills, ovens and electric cookers. Also works on induction and ceramic hobs. However, be

extremely careful here to avoid scratches and residues. Do not slide the item over the surface, please lift it up to change its position.

Cleaning and care instructions for **further use:** After use, rinse out with hand-warm water and wipe clean with kitchen paper. Do not use any washing-up liquid. Please make sure that the cast-iron kitchenware is dry. Iron can rust when exposed to water. If the item is to be stored for a longer period, please regrease it.

Note: The bamboo board may become discoloured if very hot kitchenware is placed on it.

FR Produits en fonte

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi et le conserver pour une utilisation ultérieure ou pour un éventuel repreneur de votre matériel.

Consignes d'entretien/Consignes d'utilisation :

Préparation pour la **première utilisation** : Afin que votre produit en fonte développe une patine antiadhésif et que la surface soit protégée, vous devez procéder comme suit.

1. Préchauffer le four à 220 °C minimum (de préférence chaleur supérieure/inférieure).
2. Nettoyez le produit en fonte avec un peu d'eau de rinçage et une brosse pour la préparation.
3. Laissez le produit sécher entièrement. Important !
4. Huiler la surface en fonte sur une fine couche avec de l'huile alimentaire chauffable à haute température (par ex. de l'huile de noix de coco, de l'huile de tournesol ou de l'huile de colza). D'abord l'intérieur, puis l'extérieur. Pour un huilage fin, essuyer l'excédent d'huile alimentaire avec du papier essuie-tout. Il ne faut vraiment appliquer qu'une très fine couche.
5. Cuisson : placer l'article au centre d'une grille de four, à l'envers. Le fond de la poêle / casserole ne doit en effet pas être en contact avec la grille, afin d'éviter un marquage du fond par la structure de la grille. Laissez l'article en fonte au four pendant environ 1 heure et demie. Vous pouvez alors retirer la poêle / casserole (attention : chaleur extrême, la sortir uniquement avec des gants et la déposer sur une surface protégée en conséquence) ou laissez l'article refroidir au four.

Attention : veillez à ce que la pièce dans laquelle le processus de cuisson est réalisé soit bien aérée. Veillez à ce que les articles chauds soient toujours hors de portée des enfants.

Si vous remarquez par la suite que la patine n'est plus complète, alors veuillez répéter le processus de cuisson. Parfaitement adapté au barbecue, au four et au four électrique. Fonctionne également sur les plaques de cuisson à induction et céramique. Procéder cependant avec une grande prudence, afin d'éviter les rayures et les résidus. Ne pas pousser les articles sur la surface, mais les soulever pour les déplacer.

Consignes de nettoyage et d'entretien pour un **usage extérieur** : après utilisation, rincer avec de l'eau tiède et essuyer avec un chiffon. Ne pas utiliser de produit nettoyant. Veillez à ce que la vaisselle en fonte soit sèche. Le fer peut rouiller sous l'influence de l'eau. Si les articles ont été stockés pendant longtemps, veuillez les huiler à nouveau. **Remarque :** la planche en bambou peut se décolorer si de la vaisselle très chaude est déposée dessus.

ES Productos de hierro fundido

Antes de usar el aparato, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo para poder consultarlo en el futuro.

Instrucciones para el cuidado y el uso:

Preparación para el **primer empleo:** Para que su producto de hierro fundido cuente con una patina antiladherente y la superficie quede protegida, debe proceder del siguiente modo.

1. Precalentar el horno a 220 °C como mínimo (preferiblemente calentamiento superior/inferior).
2. Limpiar el producto de hierro fundido con un poco de agua jabonosa y un cepillo para la preparación.
3. Deje que el producto se seque completamente. ¡importante!
4. Untar la superficie de hierro fundido con una capa muy delgada de aceite de cocina resistente al calor intenso (por ejemplo, aceite de coco, girasol o colza). Primero por el interior, luego por el exterior. Para que la capa de aceite sea muy delgada, limpie el exceso de aceite de cocina con un papel absorbente. En realidad, sólo debe aplicarse una capa delgadísima.
5. Quemado (horneado): colóque el artículo en una rejilla de horno bien centrado y boca abajo. El fondo de la sartén / de la olla no debe estar en contacto con la rejilla para que ésta no lo deje marcado. A continuación, deje el artículo de hierro fundido en el horno durante una hora y media aproximadamente. Entonces puede sacar la

sartén / la olla (cuidado: está muy caliente; sólo con guantes y colóquela sobre una superficie debidamente protegida) o deje que se enfríe en el horno.

⚠ Cuidado: asegúrese de que la sala donde se realiza el proceso de horneado está bien ventilada. Asegúrate de que el artículo caliente se encuentre en todo momento fuera del alcance de los niños.

Si durante el uso posterior observa que la patina ya no está completa, repita el proceso de horneado. Muy adecuado para parrilla, horno y cocinas eléctricas. También funciona en placas de inducción y vitrocerámicas. A este respecto, no obstante, tenga mucho cuidado para evitar los arañazos y residuos. No deslice el artículo sobre la superficie sino levántelo para cambiarlo de sitio.

Instrucciones relativas a la limpieza y cuidados para el **uso posterior:**

Tras su uso, aclárelo con agua tibia y límpielo con un paño de papel absorbente. No utilice detergente. Asegúrese de que la vajilla de hierro fundido está seca. El hierro puede oxidarse si se expone al agua. Si el artículo ha de guardarse prolongadamente, vuelva a aplicar aceite.

Nota: la tabla de bambú puede cambiar de color si se coloca vajilla muy caliente sobre ella.

NL Gietijzers producten

Lees vóór gebruik van de stoomreinerer de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of.

Onderhoudshandleiding/gebruiksaanwijzing:

Voorbereiden voor het **eerste gebruik:** omdat een gietijzeren product een antiecht-patina ontwikkelt en het oppervlak goed beschermt blijft, moet als volgt tewerk worden gegaan:

1. Oven voorverwarmen tot min. 220 °C (bij voorkeur boven en onder verwarmen).
2. Reinig het gietijzeren product ter voorbereiding met een beetje afwasmiddel en een borstel.
3. Laat het product goed opdrogen. Belangrijk!
4. Het gietijzeren oppervlak flinterdun met een te verhitten bakolie (bijv. kokosolie, zonnebloemolie of koolzaadolie) insmeren. Eerst aan de binnenkant en dan aan de buitenkant. Voor een flinterdunne olielaag alle overtollige olie met keukenpapier verwijderen. Er mag echt maar een hele dunne laag worden aangebracht.
5. Inbranden: plaats het artikel ondersterboven in het midden op een rooster in de oven. De bodem van de pan/schaal mag namelijk geen contact met het rooster maken, omdat er geen afdrucken van de roosterstructuur op de onderkant mogen ontstaan. Laat het gietijzeren product ca. 1,5 uur in de oven staan. Daarna kunt u de pan/schaal eruit halen (let op: extreem heet – alleen met ovenhandschoenen eruit halen en op een deurovereenkomstig goed beschermd oppervlak zetten, of in de oven af laten koelen).

⚠ Let op: zorg ervoor, dat de ruimte waarin het inbranden plaatsvindt, goed geventileerd is. Zorg ervoor, dat het hete product te allen tijde uit de buurt van kinderen wordt gehouden. Mocht u bij het latere gebruik merken dat de patina niet meer volledig aanwezig is, dan kunt u het inbranden gewoon herhalen. Zeer geschikt voor de grill, bakoven of elektrisch fornuis

Werk ook op inductie- of keramische kookplaten. Hier echter uitermate voorzichtig te werk gaan, om krassen en resten te vermijden. Het product niet over het oppervlak schuiven, maar optillen en verplaatsen.

Reinigings- en onderhoudsvoorschrift voor het **verdere gebruik:**

Na gebruik met handwarm water uitspoelen en met keukenpapier schoonvegen. Geen afwasmiddel gebruiken. Erop letten dat het gietijzeren vaatwerk altijd goed droog is. Uizer kan onder invloed van water roesten. Als het product voor langere tijd wordt opgeborgen, dan eerst nogmaals oliën.

Opmerking: de plank van bamboe kan eventueel verkleuren als er zeer hete vaat op wordt gezet.

PT Produtos de ferro fundido

Antes da utilização, leia o manual de instruções do aparelho e guarde o manual para consultas futuras.

Instruções de cuidado/utilização:

- Preparação para a **primeira utilização:** Para assegurar que o seu produto de ferro fundido desenvolva uma patina antiaderente e que a superfície fica protegida, deve proceder da seguinte forma.
1. Pré-aqueça o forno a pelo menos 220 °C (de preferência com calor superior/inferior).
 2. Para a preparação, limpe o produto de ferro fundido com um pouco de água e detergente da loiça e uma escova.
 3. Deixe que o produto seque completamente. Importante!
 4. Aplique uma camada muito fina de óleo alimentar resistente a altas temperaturas (por exemplo, óleo de

coco, girassol ou colza) na superfície de ferro fundido. Primeiro no interior, depois no exterior. Limpar muito bem qualquer excesso do óleo alimentar com papel de cozinha. Deve apenas ser aplicada uma camada mesmo muito fina.

5. Queima: coloque o produto, voltado para baixo, na calma do meio do forno. O fundo da panela / frigideira não deve estar em contacto com a grelha, para que esta não deixe marcas no fundo do produto. Em seguida, deixe o produto de ferro fundido no forno durante aprox. 1,5 horas. Depois pode retirar a frigideira / panela (cuidado: estará extremamente quente – só deve ser retirada com pegas e ser pousada sobre uma superfície devidamente protegida) ou então pode deixar o produto arrefecer no forno.

⚠ Cuidado: certifique-se de que o espaço em que realiza este processo de queima é bem ventilado. Certifique-se de que o produto quente está sempre fora do alcance das crianças.

Se na utilização seguinte notar que a patina já não está completa, repita o processo de queima. Muito adequado para grelhadores, fornos e fogões elétricos. Também funciona com fogões de indução e vitrocerâmica. No entanto, tenha muito cuidado para evitar resíduos e riscos. Não arraste o produto na superfície, levante-o para o mudar de lugar.

Instruções de limpeza e cuidados para a **utilização posterior:**

Após a utilização, lavar com água morna e limpar com papel de cozinha. Não usar detergente da loiça. Assegurar que o produto de ferro fundido está seco. O ferro pode enferrujar sob a influência da água.

Se o produto tiver de ser armazenado por períodos de tempo mais longos, volte a aplicar uma camada fina de óleo. **Nota:** a tábua de bambu pode descolorar se forem colocados produtos muito quentes sobre a mesma.

IT Articoli in ghisa

Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso e di conservarlo per un utilizzo successivo.

Istruzioni per la manutenzione / Istruzioni d'uso:

Preparazione al **primo utilizzo:** per garantire che il prodotto in ghisa sviluppi una patina antiaderente e che la superficie sia protetta, raccomandiamo di procedere come segue.

1. Preriscaldare il forno ad almeno 220 °C (preferibilmente in modalità statica calore sopra e sotto).
2. Pulire il prodotto in ghisa con un po' di acqua e una spazzola.
3. Lasciare asciugare completamente. Importante!
4. Passare sulla superficie uno strato molto sottile di olio da cucina altamente termoresistente (ad esempio, olio di cocco, olio di girasole o olio di colza). Procedere prima all'interno, poi all'esterno, quindi eliminare l'olio in eccesso con carta da cucina in modo da garantire l'applicazione di uno strato sottilissimo.
5. Trattamento dell'articolo in ghisa: posizionare l'articolo capovolto su una griglia nella parte centrale del forno. Per non lasciare segni indesiderati, è importante che il fondo della padella / pentola non sia a contatto con la griglia. Cuocere in forno per circa 1,5 ore. A questo punto, estrarre la padella / pentola (attenzione: è estremamente calda – estrarla solo indossando dei guanti da forno e posizionarla su una superficie adeguatamente protetta), oppure lasciarla a raffreddare nel forno.

⚠ Attenzione: assicurarsi che la stanza in cui avviene il processo di trattamento sia ben ventilata. Assicurarsi che l'oggetto caldo sia sempre fuori dalla portata dei bambini. Se durante l'uso successivo si nota che la patina non è più integra, ripetere il processo di trattamento. Ideale per grill, forno e fornelli elettrici. Funziona anche su piani di cottura a induzione e in ceramica. Tuttavia, fare molta attenzione per evitare graffi e residui. Non spostare l'articolo a diretto contatto sulla superficie, ma sollevarlo.

Istruzioni per la pulizia e la cura **per l'utilizzo successivo:** dopo l'uso, risciacquare con acqua tiepida e pulire con un canovaccio da cucina. Non utilizzare detersivo per i piatti. Assicurarsi che le stoviglie in ghisa siano asciutte. Il ferro può arrugginire se esposto all'acqua. Se l'articolo resta inutilizzato per un periodo di tempo più lungo, oliarlo nuovamente. **Nota:** il tagliere in bambù può scolorire se vi si appoggiano piatti molto caldi.


⚠ WARNING: Durch das Einbrennverfahren kann sich ein wenig Rauch entwickeln. Lassen Sie das Einbrennverfahren nicht unbeaufsichtigt.

⚠ WARNING: A little smoke may develop due to the bake-in process. Do not leave the bake-in process unattended.

WARNING Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

WARNING Keep out of reach of children.


PL Wyroby żelwne

 **Przed użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wykorzystania.**

Instrukcja pielęgnacji / użytkowania :

Przygotowanie do **pierwszego użytkowania**:
Żeby żelwne naczynie pokryło się patyną, która ochroni jego powierzchnię i nie dopuści do przywierania potraw, należy wykonać opisane poniżej czynności.

1. Rozgrzać piekarnik do co najmniej 220°C (najlepiej z górnym i dolnym termoobiegami).
2. Naczynia żelwne należy wyczyścić przed pierwszym użyciem odrobina wody do zmywania i szcztką.
3. Pozostawić naczynie do całkowitego wyschnięcia. Ważne!
4. Posmarować powierzchnię żelwiną bardzo cienką warstwą oleju spożywczego, przeznaczanego do rozgrzewania do wysokich temperatur (np. olejem kokosowym, słonecznikowym lub rzepakowym). Najpierw powierzchnie wewnętrzne, następnie zewnętrzne. Dla uzyskania bardzo cienkiej warstwy, nadmiar oleju zebrać przy pomocy papierowego ręcznika kuchennego. Należy natrzeć bardzo cienką warstwą oleju.
5. Wygrzewanie: Umieścić naczynie na ruszcie w centrum piekarnika, odwracając je dnem do góry. Dno patelni / garnka nie powinno stykać się z rusztem, aby krzta rusztu nie pozostawiła śladów na dnie naczynia. Następnie pozostawić żelwne naczynie w piekarniku na około 1,5 godziny. Patelnię / garnek można albo wyjąć (uwaga: naczynie jest bardzo gorące – koniecznie użyć rękawiczek kuchennych i położyć na odpowiednio wytrzymałej powierzchni) lub pozostawić naczynie do ostygnięcia w piekarniku.

 **Uwaga:** Upewnić się, że pomieszczenie, w którym odbywa się proces wygrzewanie, jest dobrze wietrzne. Uważać, żeby gorące naczynie zawsze znajdowało się poza zasięgiem dzieci.
Jeśli podczas późniejszego użytkowania patyna zacznie schodzić z naczynia, należy powtórzyć proces wygrzewania.
Naczynie nadaje się doskonale do grilla, piekarnika i kuchennek elektrycznych. Działają także na płytach indukcyjnych i ceramicznych. Należy tu jednak zachować szczególną ostrożność, aby nie zarysować i nie zabrudzić powierzchni płyt pozostałościami przyrządzanych potraw. Nie należy przesuwać naczynia po powierzchni płyty, ale należy je unieść.


Instrukcja czyszczenia i pielęgnacji do **dalszego użytkowania**:

Po użyciu spłukać letnią wodą i wytrzeć do czysta papierowym ręcznikiem kuchennym. Nie używać płynu do zmywania naczyń.

Naczynia żelwne muszą być suche. Żelazo może rdzewieć pod wpływem wody.

Jeśli naczynie ma być przechowywane przez dłuższy czas, należy je ponownie przetrzeć olejem.
Uwaga: Deska bambusowa może się odbarwić, jeśli postawi się na niej bardzo gorące naczynie.

RO Produse din fontă


 **Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare ale aparatului înainte de prima folosire și păstrați-le pentru consultare ulterioară.**

Instrucțiunile de îngrijire/manual de utilizare:

Pregătiri pentru prima utilizare:

Pentru ca produsul dumneavoastră din fontă să dezvolte o patină antiaderentă și suprafața să fie protejată, ar trebui să procedați după cum urmează.

1. Preîncălziți cuptorul la min. 220 °C (de preferință căldura superioară/inferioară).
2. Curățați produsul de fontă în scopul pregătirii cu puțină apă de spălat și o perie.
3. Lăsați produsul să se usuce complet. Important!
4. Ungeți suprafața de fontă cu un ulei de gătire rezistent la temperaturi extrem de înalte (de ex. ulei de cocos, ulei de floarea soarelui sau ulei de rapiță) în strat subțire. Mai întâi partea interioară, apoi partea exterioară.
Pentru ungerea în strat subțire, stergeți excesul de ulei de gătire cu un prosop de hârtie. Ar trebui să se aplice cu adevărat numai un strat foarte subțire.
5. Arderea: Plasați invers articolul pe un grătar de cuptor în mijloc. Fundul tigăii / oalei nu ar trebui să aibă niciun contact cu grătarul, astfel încât pe fund să nu apară urme vizibile din cauza structurii grătarului. Apoi lăsați articolul din fontă pentru aproximativ 1,5 ore în cuptor.
După aceea, puteți fie să scoateți tigăia / oala (atenție: extrem de fierbinte – scoateți numai cu mânuși și așezați pe o suprafață protejată corespunzător), sau lăsați articolul să se răcească în cuptor.


 **Atenție:** asigurati-vă că încăperea în care are loc procesul de ardere este bine aerisită. Asigurați-vă că articolul fierbinte este în orice moment în afara razei de acțiune a copiilor.
Dacă la utilizarea ulterioară observați că patina nu mai este completă, atunci vă rugăm să repetați procesul de ardere.

Se pretează în mod optim pentru grătar, cuptor și cuptor electric. Funcționează și pe plite cu inducție și plite Ceran. Aici însă acțiunea extrem de precuță, pentru a evita zgârietură și reziduri. Nu împingeți articolul peste suprafață, ci vă rugăm să îl ridicați pentru a schimba locul.

Indicații de curățare și întreținere pentru utilizarea în continuare:

După utilizare, clătiți cu apă caldută și ștergeți cu un prosop de hârtie. Nu utilizați detergent de vase.
Vă rugăm să vă asigurați că vasul din fontă este uscat. Fierul poate rugini sub influența apei.
Dacă articolul va fi depozitat pentru durată mai lungă, vă rugăm să îl ungeți încă o dată.
Indicații: După caz, suportul de bambus își poate schimba culoarea la așezarea vasului foarte fierbinte.

CZ Litinové produkty


 **Než začnete přístroj používat, přečtěte si prosím pozorně návod k jeho obsluze a uchovejte ho pro další použití.**

Přečtěte si / použití:

Před prvním použitím:

Aby se u vašeho litinového výrobku vyvinula nepřínalnost a byl chráněn povrch, postupujte následovně.


1. Troubu rozpalte na 220 °C (nejlépe na horní a spodní pečení).
2. Litinový produkt očistěte vodou a kartáčem.
3. Nechte produkt zcela uschnout. Důležitě!
4. Litinový povrch namažte velmi tenkou vrstvou vysoce rozpalného jedlého oleje (použijte např. kokosový, slunečnicový nebo řepkový olej). Nejprve vnitřní stranu, poté vnější. Přebytky oleje setřete papírovou utěrkou. Nanašete jej velmi tenkou vrstvou.
5. Vypalování: Umistěte výrobek doprostřed roštu trouby vzduhu nohama. Dno pánve/hrnce by nemělo být v kontaktu s roštěm, aby na dně nevznikaly otisky způsobené mřížkovou konstrukcí roštu. Litinový výrobek nechte v troubě po dobu cca 1,5 hod. Následně můžete pánev/hrnce buď vyjmout (pozor: extrémně horký – vyjměte pouze v rukavičích a položte na vhodně chráněný povrch), nebo nechte výrobek vychladnout v troubě.

 **Pozor:** Dbejte na to, aby byla místnost, kde probíhá proces vypalování, dobře větrána. Ujistěte se, že je horký výrobek vždy mimo dosah dětí.
Pokud při pozdějším použití zjistíte, že patina již není úplná, proces vypalování zopakujte.
Velmi vhodné na grill, do trouby a na elektrické sporáky. Funguje také na indukčních a sklokeramických varných deskách. Zde však buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškrábání a poničení. Výrobek nešoupejte po povrchu, ale zvedněte jej a umístěte na požadované místo.


Pokyny pro čištění a péči pro další použití:

Po použití opláchněte vlažnou vodou a otřete utěrkou. Nepoužívejte žádné čistící prostředky.
Ujistěte se, že je litinové nádoby suché. Kov může při styku s vodou rezavět.
Pokud má být výrobek skladován na delší dobu, znovu jej naolejujte.
Upozornění: Bambusové prkénko se může obarvit, pokud na něj položíte velmi horké nádoby.


GR Μαντεμένα σκεύη

 Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.


Οδηγίες χρήσης και φροντίδας:
Προετοιμασία πριν από την πρώτη χρήση:
Για να είστε σίγουροι ότι το μαγνημένο σκεύος θα αποκτήσει αντικαλλητική πατίνα και ότι η επιφάνεια θα προστατευτεί, πρέπει να κάνετε τα εξής:
1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 220 °C τουλάχιστον (κατά προτίμηση στις αντιστάσεις πάνω/κάτω).
2. Καθαρίστε το μαγνημένο σκεύος που πρόκειται να ετοιμάσετε με σαπουνόνερο και βούρτσια.
3. Αφήστε το σκεύος να στεγνώσει καλά. Σημαντικό!
4. Αλείψτε στη μαγνημένα επιφάνεια μια πολύ λεπτή στρώση από μαγειρικό λάδι με μεγάλη αντοχή στη θερμότητα (π.χ. λάδι καρύδας, ηλιέλαιο ή κραιβέλιο). Πρώτα αλείψετε την εσωτερική επιφάνεια και, στη συνέχεια, την εξωτερική. Για να εξασφαλίσετε ότι η στρώση του λαδιού θα είναι πολύ λεπτή, σκουπίστε το επιπλέον μαγειρικό λάδι με χαρτί κουζίνας. Η στρώση πρέπει να είναι όντως πολύ λεπτή.
5. Ψήσιμο: Τοποθετήστε το σκεύος ανάποδα στη μέση της σχάρας του φούρνου. Ο πυθμένας του τηγανιού/της κασαρόλας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη σχάρα, για να μην αφήσει σημάδια στον πυθμένα. Στη συνέχεια, αφήστε το μαγνημένο σκεύος στον φούρνο για περίπου 1,5 ώρα. Έπειτα, μπορείτε είτε να βγάλετε το τηγάνι/την κασαρόλα από τον φούρνο (προσοχή: θα είναι πολύ καυτό - πιάστε το με γάντια και τοποθετήστε το σε μια κατάλληλα προστατευμένη επιφάνεια) είτε να αφήσετε το σκεύος να κρλώσει μέσα στον φούρνο.

 Προσοχή: βεβαιωθείτε ότι ο χώρος όπου γίνεται το ζήσταμα αερίζεται καλά. Βεβαιωθείτε ότι στο καυτό σκεύος δεν μπορεί να πλησιάζουν παιδιά.
Εάν, κατά τις επόμενες χρήσεις, παρατηρήσετε ότι η πατίνα δεν είναι αέριαι, επαναλάβετε τη διαδικασία ψησίματος.
Ιδανικά για ψησιτάριες, φούρνους και ηλεκτρικές κουζίνες. Κατάλληλα επίσης για επαγγελματικές και κεραμικές εστίες. Σε αυτήν την περίπτωση, να μεταχειρίζεστε το σκεύος με ιδιαίτερη προσοχή για να μην δημιουργηθούν χαρακτηριστικά υπολείμματα. Μην σέρτετε το σκεύος επάνω στις επιφάνειες αλλά να το σηκώσετε αν θέλετε να το μετακινήσετε.


Οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας για τη χρήση από εδώ και πέρα:
Μετά τη χρήση, ξεπλύνετε με χλιαρό νερό και σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό.
Na φροντίζετε να είναι στεγνά τα μαγνημένα σκεύη. O σίδηρος σκουριάζει αν πέσει επάνω του νερό. Εάν σκουριέται να αποηκευστεί το σκεύος για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλείψτε το ξανά με λάδι. Σημείωση: Η επιφάνεια από μπαμπού αποχρωματίζεται αν τοποθετηθούν πολύ καυτά σκεύη σε αυτές.

 **Перед первым использованием устройству внимательно ознакомиться, пожалуйста, с руководством и сохраните его.**

Чугунные изделия


 Руководство по уходу / инструкция по применению:
Подготовка для первого использования:
Чтобы ваше чугунное изделие приобрело антипригарное покрытие, а поверхность была защищена, вам следует действовать описанным ниже образом.

1. Разогрейте духовку до температуры не менее 220 °C (предпочтительно верхней / нижней жар).
2. Для подготовки очистите чугунное изделие с помощью небольшого количества чистой воды и щётки.
3. Дайте изделию полностью высохнуть. Важно!
Смажьте чугунную поверхность очень тонким слоем термостойкого растительного масла (например, кокосового, подсолнечного или рапсового). Сначала внутри, потом снаружи. Чтобы слой масла оставался очень тонким сотрите излишки растительного масла бумажной салфеткой. Наносить следует только очень тонкий слой.
5. Обжиг: поместите изделие на решётку духовки по центру, вверх дном. Дно сковороды или кастрюли не должно соприкасаться с решёткой, чтобы на дне не оставалось следов от решётки. После этого оставьте чугунное изделие в духовке примерно на 1,5 часа. Затем вы можете либо вынуть сковороду или кастрюлю из духовки (осторожно: очень горячо – вынимайте изделие только в перчатках и поставьте его на подходящую защищённую поверхность), либо оставить изделие остывать в духовке.

 Внимание: убедитесь, что помещение, в котором происходит процесс обжига, хорошо проветривается. Позаботьтесь о том, чтобы горячее изделие всё время находилось в недоступном для детей месте.
Если при последующем использовании вы заметите, что покрытие перестало быть сплошным, повторите процесс обжига.
Отлично подходит для гриля, духовки и электроплит. Работает также на индукционных и стеклокерамических варочных панелях. В этом случае, однако, следует быть предельно осторожным, чтобы не допустить появления царапин и нагара. Не двигайте изделие по поверхности, а поднимайте его, чтобы переставить на другое место.

Инструкции по очистке и уходу при дальнейшем использовании:
После использования ополаскивайте тёплой водой и протирайте хозяйственной бумагой. Не используйте моющие средства.
Следите за тем, чтобы чугунная посуда была сухой. Под воздействием воды железо может ржаветь. Если изделие будет храниться без использования длительное время, смажьте его ещё раз маслом.
Примечание: бамбуковая подставка может изменить цвет, если на неё поставить очень горячую посуду.


HU Öntöttvas termékek

 **Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutatót a készülék használata előtt, és őrizze meg későbbi használat céljából.**



Ápolási utasítás/használati utasítás:


Előkészítés az első használatához:
Ahhoz, hogy az öntöttvas terméke tapadásmentes patinát kapjon, és a felület védve legyen, a következőképpen kell eljárni.

1. Melegítse elő a sütőt legalább 220 °C-ra (lehetőleg felső / alsó meleg).
2. Az előkészítéshez egy kis öblítővízzel és kefevel tisztítsa meg az öntöttvas terméket.
3. Hagyja, hogy a termék teljesen megszáradjon. Fontos!
4. Olajozza be az öntöttvas felületet lehetőleg olajjal vagy hevített étolajjal (pl. kokuszolajjal, napraforgóolajjal vagy repcelolajjal). Először a belsejét, majd a külsejét. A leheletékony beolajozáshoz törölje le a felesleges étolajat konyhai papirtörölkével. Tényleg csak egy nagyon vékony réteget kell felvinni.
5. Rásütés: helyezze a terméket egy tűzhely sütőrácsára középre, fejjel lefelé. A lábas/fazék aljának ugyanis nem kell érintkeznie a sütőráccsal, hogy rácszerkezete ne hagyjon nyomokat az alján. Ezután hagyja az öntöttvas terméket a sütőben körülbelül 1,5 órán át. A lábasot / fazekat vagy egyet ki figyelem: nagyon forró – csak kesztyűvel tudja kivenni és egy megfelelően védett felületre kell állítani), vagy hagyja a terméket a sütőben kihűlni.

 **Figyelem:** gondoskodjon arról, hogy a helyiség, ahol a beégetési folyamat történik, jól szellőztetett legyen. Gondoskodjon róla, hogy a forró termék mindig olyan helyen legyen, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
Ha a későbbi használat során észreveszi, hogy a patina már nem teljes, ismétlje meg a rásütési eljárást.
Nagyon megfelelő grillhez, sütőkhöz és elektromos tűzhelyekhez. Indukciós és kerámia főzőlapokon is működik. Ekkor azonban rendkívül óvatosan kell lennie, hogy ne történjen karcolás és ne legyenek maradványok. A terméket ne tolja a felületen, hanem emelje fel, ha változtatni szeretné a helyét.

Tisztítási és ápolási utasítások a **további használat**hoz:
Használat után öblítse el kézmeleg vízzel, és törölje tisztára konyhai papirtörölkével. Ne használjon mosogatószer. Úgyeljen arra, hogy az öntöttvas edény száraz legyen. A vas rozsdásodhat, ha vízzel érintkezik.
Ha a terméket hosszabb ideig kell tárolni, kérjük, még egyszer kenje be olajjal.
Utasítás: a bambusz deszkák adott esetben elszíneződhetnek, ha nagyon forró edényt helyez rájuk.

 **WARNING:** Durch das Einbrennverfahren kann sich ein wenig Rauch entwickeln. Lassen Sie das Einbrennverfahren nicht unbeaufsichtigt.
 **WARNING:** A little smoke may develop due to the bake-in process. Do not leave the bake-in process unattended.

 **WARNING** Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
WARNING Keep out of reach of children.



Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.