

Handleiding - Blackwell Grillpan Gietijzer / Skillet 23 x 23 cm - zonder anti-aanbaklaag

Producttitel

Blackwell Grillpan Gietijzer / Skillet 23 x 23 cm - zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het Product of de Set

- 1 Grillpan van Gietijzer (23 x 23 cm).

Gebruiksaanwijzing

- **Inbranden (Seasoning):** De pan is niet voorgebrand en moet vóór het eerste gebruik ingebrand (ge-seasoned) worden om roest te voorkomen en een natuurlijke anti-aanbaklaag te creëren (zie onderhoud).
- **Verhitting:** Plaats de pan op een warmtebron (geschikt voor Gas, Elektrisch, Halogeen, Keramisch, Inductie, BBQ, Oven). Verhit de pan geleidelijk op middelhoog tot hoog vuur.
- **Koken:** Gebruik altijd een hittebestendige olie of vet met een hoog rookpunt voor het grillen.
- **Geschiktheid:** Geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, inclusief inductie, oven en BBQ.

Onderhouds- en Reinigingsinstructies

- **Inbranden (Seasoning):**
 - Reinigen: Was de pan grondig met warm water en een borstel (vermijd zeep, zeker na het inbranden).
 - Drogen: Droog de pan volledig, eventueel op het fornuis om vocht te verdrijven.
 - Invetten: Breng een dunne laag kookolie (bijv. lijnzaadolie of zonnebloemolie) aan, zowel aan de binnen- als buitenkant. Verwijder overtollige olie met een droge doek.
 - Verhitten: Verhit de pan op hoge temperatuur (bijvoorbeeld in een oven op 200°C) tot de olie volledig is geabsorbeerd. Zorg voor goede ventilatie.
 - Afkoelen: Laat de pan afkoelen en herhaal het proces indien gewenst.
- **Reiniging na gebruik:**

- **Niet vaatwasserbestendig.**
- Laat de pan afkoelen tot deze handwarm is.
- Verwijder resten met heet water en een borstel. Gebruik zo min mogelijk (milde) zeep.
- **Droog de pan onmiddellijk en grondig** om roest te voorkomen.
- Wrijf de pan na het drogen licht in met een theelepel kookolie (seasoning onderhoud).

Veiligheidsinstructies

- Gietijzer houdt warmte zeer goed vast. De pan en de handgreep worden **extreem heet**. Gebruik altijd ovenwanten of een pannenlap.
- Plaats de hete pan na gebruik op een hittebestendige ondergrond.
- Houd hete olie en vetten onder toezicht om brandgevaar te voorkomen, vooral bij gebruik op hoge temperaturen.
- Til de pan met twee handen op vanwege het gewicht (ca. 2,2 kg).

Leeftijdsbeperkingen

- Dit is kookgerei. Niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

Afvoerinstructies

- Afvoeren als metaalafval (gietijzer/ferrometaal) volgens de lokale recyclingvoorschriften.

Waarschuwingen (P-codes)

- **P102:** Buiten bereik van kinderen bewaren.
- **P280:** Beschermende handschoenen/hittebestendige handschoenen dragen (bij hantering van de hete pan).

Gevareninformatie (H-codes)

- Niet van toepassing (N.v.t.).

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Manual - Blackwell Cast Iron Grill Pan / Skillet 23 x 23 cm - without Non-Stick Coating

Product Title

Blackwell Cast Iron Grill Pan / Skillet 23 x 23 cm - without Non-Stick Coating

Contents of the Product or Set

- 1 Cast Iron Grill Pan (23 x 23 cm).

User Instructions

- **Seasoning:** The pan is not pre-seasoned and must be seasoned before first use to prevent rust and create a natural non-stick layer (see Maintenance).
- **Heating:** Place the pan on a heat source (suitable for Gas, Electric, Halogen, Ceramic, Induction, BBQ, Oven). Heat the pan gradually over medium to high heat.
- **Cooking:** Always use a heat-resistant oil or fat with a high smoke point for grilling.
- **Suitability:** Suitable for use on all heat sources, including induction, oven, and BBQ.

Maintenance and Cleaning Instructions

- **Seasoning Process:**
 - **Cleaning:** Wash the pan thoroughly with warm water and a brush (avoid soap, especially after seasoning).
 - **Drying:** Dry the pan completely, possibly on the stove to expel moisture.
 - **Oiling:** Apply a thin layer of cooking oil (e.g., flaxseed oil or sunflower oil) to both the inside and outside. Wipe off excess oil with a dry cloth.
 - **Heating:** Heat the pan at a high temperature (e.g., in an oven at 200°C) until the oil is completely absorbed. Ensure good ventilation.
 - **Cooling:** Allow the pan to cool and repeat the process if desired.

- **Cleaning After Use:**
 - **Not dishwasher safe.**
 - Allow the pan to cool until it is lukewarm.
 - Remove residue with hot water and a brush. Use minimal (mild) soap, if necessary.
 - **Dry the pan immediately and thoroughly** to prevent rust.
 - After drying, lightly rub the pan with a teaspoon of cooking oil (seasoning maintenance).

Safety Instructions

- Cast iron retains heat extremely well. The pan and handle will become **extremely hot**. Always use oven mitts or a pot holder.
- Always place the hot pan on a heat-resistant surface after use.
- Supervise hot oil and fats to prevent fire hazards, especially when cooking at high temperatures.
- Lift the pan with two hands due to its weight (approx. 2.2 kg).

Age Restrictions

- This is cooking equipment. Not suitable for use by children without adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of as metal waste (cast iron/ferrous metal) according to local recycling regulations.

Warnings (P-codes)

- **P102:** Keep out of reach of children.
- **P280:** Wear protective gloves/heat-resistant gloves (when handling the hot pan).

Hazard Information (H-codes)

- Not applicable (N/A).

By following these guidelines, you ensure a long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific questions, please contact customer service or the store where you purchased the product.

Handbuch - Blackwell Grillpfanne Gusseisen / Skillet 23 x 23 cm - ohne Antihafbeschichtung

Produkttitel

Blackwell Grillpfanne Gusseisen / Skillet 23 x 23 cm - ohne Antihafbeschichtung

Inhalt des Produkts oder Sets

- 1 Grillpfanne aus Gusseisen (23 x 23 cm).

Bedienungsanleitung

- **Einbrennen (Seasoning):** Die Pfanne ist nicht vorbehandelt und muss vor dem ersten Gebrauch eingebrannt (geseasoned) werden, um Rost zu verhindern und eine natürliche Antihafschicht zu erzeugen (siehe Wartung).
- **Erhitzen:** Stellen Sie die Pfanne auf eine Wärmequelle (geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Ceran, Induktion, BBQ, Backofen). Erhitzen Sie die Pfanne schrittweise bei mittlerer bis hoher Hitze.
- **Kochen:** Verwenden Sie immer ein hitzebeständiges Öl oder Fett mit einem hohen Rauchpunkt zum Grillen.
- **Eignung:** Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion, Backofen und BBQ.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

- **Einbrennprozess (Seasoning):**
 - Reinigen: Waschen Sie die Pfanne gründlich mit warmem Wasser und einer Bürste (vermeiden Sie Seife, insbesondere nach dem Einbrennen).
 - Trocknen: Trocknen Sie die Pfanne vollständig, möglicherweise auf dem Herd, um Feuchtigkeit zu vertreiben.
 - Einölen: Tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl (z. B. Leinöl oder Sonnenblumenöl) auf die Innen- und Außenseite auf. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem trockenen Tuch ab.

- Erhitzen: Erhitzen Sie die Pfanne bei hoher Temperatur (z. B. in einem Ofen bei 200°C), bis das Öl vollständig eingezogen ist. Sorgen Sie für gute Belüftung.
- Abkühlen: Lassen Sie die Pfanne abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
- **Reinigung nach Gebrauch:**
 - **Nicht spülmaschinenfest.**
 - Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bis sie handwarm ist.
 - Entfernen Sie Rückstände mit heißem Wasser und einer Bürste. Verwenden Sie so wenig (milde) Seife wie möglich.
 - **Trocknen Sie die Pfanne sofort und gründlich** ab, um Rostbildung zu verhindern.
 - Reiben Sie die Pfanne nach dem Trocknen leicht mit einem Teelöffel Speiseöl ein (Pflege des Seasoning).

Sicherheitshinweise

- Gusseisen speichert Wärme sehr gut. Die Pfanne und der Griff werden **extrem heiß**. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder einen Topflappen.
- Stellen Sie die heiße Pfanne nach Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Beaufsichtigen Sie heiße Öle und Fette, um Brandgefahren zu vermeiden, insbesondere beim Kochen bei hohen Temperaturen.
- Heben Sie die Pfanne aufgrund ihres Gewichts (ca. 2,2 kg) mit zwei Händen an.

Altersbeschränkungen

- Dies ist Kochgeschirr. Nicht zur Verwendung durch Kinder ohne Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungsanweisungen

- Entsorgen Sie das Produkt als Metallschrott (Gusseisen/Eisenmetall) gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften.

Warnhinweise (P-Codes)

- **P102:** Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- **P280:** Schutzhandschuhe/hitzebeständige Handschuhe tragen (bei Handhabung der heißen Pfanne).

Gefahreninformationen (H-Codes)

- Nicht zutreffend (N.v.t.).

Indem Sie diese Richtlinien befolgen, gewährleisten Sie eine langanhaltende und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Manuel - Blackwell Poêle Grill Carrée en Fonte / Skillet 23 x 23 cm - sans Revêtement Antiadhésif

Titre du Produit

Blackwell Poêle Grill Carrée en Fonte / Skillet 23 x 23 cm - sans Revêtement Antiadhésif

Contenu du Produit ou du Kit

- 1 Poêle Grill en Fonte (23 x 23 cm).

Instructions d'Utilisation

- **Culottage (Seasoning):** La poêle n'est pas pré-culottée et doit être culottée (seasoned) avant la première utilisation pour prévenir la rouille et créer une surface antiadhésive naturelle (voir entretien).
- **Chauffage:** Placez la poêle sur une source de chaleur (convient pour Gaz, Électrique, Halogène, Céramique, Induction, BBQ, Four). Chauffez la poêle progressivement à feu moyen à élevé.
- **Cuisine:** Utilisez toujours une huile ou une graisse résistante à la chaleur avec un point de fumée élevé pour griller.
- **Compatibilité:** Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction, le four et le barbecue (BBQ).

Instructions d'Entretien et de Nettoyage

- **Processus de Culottage (Seasoning):**

- Nettoyage: Lavez la poêle soigneusement à l'eau chaude et avec une brosse (évituez le savon, surtout après le culottage).
- Séchage: Séchez la poêle complètement, éventuellement sur la cuisinière pour chasser l'humidité.
- Huilage: Appliquez une fine couche d'huile de cuisson (par exemple, huile de lin ou huile de tournesol) à l'intérieur et à l'extérieur. Essuyez l'excès d'huile avec un chiffon sec.
- Chauffage: Chauffez la poêle à haute température (par exemple, dans un four à 200°C) jusqu'à ce que l'huile soit complètement absorbée. Assurez une bonne ventilation.
- Refroidissement: Laissez la poêle refroidir et répétez le processus si vous le souhaitez.
- **Nettoyage Après Utilisation:**
 - **Ne va pas au lave-vaisselle.**
 - Laissez la poêle refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède.
 - Enlevez les résidus avec de l'eau chaude et une brosse. Utilisez le moins de savon (doux) possible, si nécessaire.
 - **Séchez la poêle immédiatement et complètement** pour prévenir la rouille.
 - Après séchage, frottez légèrement la poêle avec une cuillère à café d'huile de cuisson (entretien du culottage).

Consignes de Sécurité

- La fonte retient très bien la chaleur. La poêle et la poignée deviendront **extrêmement chaudes**. Utilisez toujours des mitaines de four ou un manique.
- Placez toujours la poêle chaude sur une surface résistante à la chaleur après utilisation.
- Surveillez les huiles et graisses chaudes pour prévenir les risques d'incendie, surtout lors de la cuisson à haute température.
- Soulevez la poêle avec deux mains en raison de son poids (environ 2,2 kg).

Restrictions d'Âge

- Ceci est un ustensile de cuisine. Ne convient pas à une utilisation par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

Instructions d'Élimination

- Éliminez-le comme déchet métallique (fonte/métal ferreux) conformément aux réglementations locales de recyclage.

Avertissements (Codes P)

- **P102:** Tenir hors de portée des enfants.
- **P280:** Porter des gants de protection/gants résistants à la chaleur (lors de la manipulation de la poêle chaude).

Informations sur les Dangers (Codes H)

- Non applicable (N/A).

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service clientèle ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Manuale - Blackwell Grill Pan in Ghisa / Skillet 23 x 23 cm - senza Rivestimento Antiaderente

Titolo del Prodotto

Blackwell Grill Pan in Ghisa / Skillet 23 x 23 cm - senza Rivestimento Antiaderente

Contenuto del Prodotto o del Set

- 1 Grill Pan in Ghisa (23 x 23 cm).

Istruzioni per l'Uso

- **Condizionamento (Seasoning):** La padella non è pre-condizionata e deve essere condizionata (seasoned) prima del primo utilizzo per prevenire la ruggine e creare una superficie antiaderente naturale (vedi manutenzione).
- **Riscaldamento:** Posizionare la padella su una fonte di calore (adatta per Gas, Elettrico, Alogeno, Ceramica, Induzione, BBQ, Forno). Riscaldare la padella gradualmente a fuoco medio-alto.
- **Cottura:** Utilizzare sempre un olio o un grasso resistente al calore con un alto punto di fumo per grigliare.

- **Idoneità:** Adatta all'uso su tutte le fonti di calore, inclusa l'induzione, il forno e il BBQ.

Istruzioni per la Manutenzione e la Pulizia

- **Processo di Condizionamento (Seasoning):**
 - Pulizia: Lavare accuratamente la padella con acqua calda e una spazzola (evitare il sapone, soprattutto dopo il condizionamento).
 - Asciugatura: Asciugare completamente la padella, eventualmente sul fornello per eliminare l'umidità.
 - Oliatura: Applicare un sottile strato di olio da cucina (es. olio di lino o olio di girasole) sia all'interno che all'esterno. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno asciutto.
 - Riscaldamento: Riscaldare la padella ad alta temperatura (es. in forno a 200°C) fino a quando l'olio non è completamente assorbito. Garantire una buona ventilazione.
 - Raffreddamento: Lasciare raffreddare la padella e ripetere il processo se lo si desidera.
- **Pulizia Dopo l'Uso:**
 - **Non lavabile in lavastoviglie.**
 - Lasciare raffreddare la padella fino a quando non è tiepida.
 - Rimuovere i residui con acqua calda e una spazzola. Utilizzare il meno possibile di sapone (delicato), se necessario.
 - **Asciugare la padella immediatamente e accuratamente** per prevenire la ruggine.
 - Dopo l'asciugatura, strofinare leggermente la padella con un cucchiaino di olio da cucina (manutenzione del condizionamento).

Istruzioni di Sicurezza

- La ghisa trattiene molto bene il calore. La padella e il manico diventeranno **estremamente caldi**. Utilizzare sempre guanti da forno o una presina.
- Posizionare sempre la padella calda su una superficie resistente al calore dopo l'uso.
- Sorvegliare oli e grassi caldi per prevenire rischi di incendio, specialmente quando si cucina ad alte temperature.
- Sollevare la padella con due mani a causa del suo peso (circa 2,2 kg).

Restrizioni di Età

- Questo è un utensile da cucina. Non adatto all'uso da parte di bambini senza la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo Smaltimento

- Smaltire come rifiuto metallico (ghisa/metallo ferroso) secondo le normative locali sul riciclo.

Avvertenze (Codici P)

- **P102:** Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- **P280:** Indossare guanti protettivi/guanti resistenti al calore (durante la manipolazione della padella calda).

Informazioni sui Pericoli (Codici H)

- Non applicabile (N/A).

Seguendo queste linee guida, si garantisce una prestazione duratura e ottimale del prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, si prega di contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Instrukcja - Blackwell Patelnia Grillowa Żeliwna / Skillet 23 x 23 cm - bez Powłoki Nieprzywierającej

Tytuł Produktu

**Blackwell Patelnia Grillowa Żeliwna / Skillet 23 x 23 cm - bez Powłoki
Nieprzywierającej**

Zawartość Produktu lub Zestawu

- 1 Patelnia Grillowa Żeliwna (23 x 23 cm).

Instrukcja Użytkowania

- **Sezonowanie (Seasoning):** Patelnia nie jest wstępnie wysezonowana i musi być wysezonowana przed pierwszym użyciem, aby zapobiec rdzy i stworzyć naturalną powłokę nieprzywierającą (patrz konserwacja).
- **Nagrzewanie:** Umieścić patelnię na źródle ciepła (nadaje się do Gazu, Elektryki, Halogenu, Ceramiki, Indukcji, BBQ, Piekarnika). Stopniowo rozgrzewać patelnię na średnim lub dużym ogniu.
- **Gotowanie:** Zawsze używać oleju lub tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę i o wysokim punkcie dymienia do grillowania.
- **Zastosowanie:** Nadaje się do użytku na wszystkich źródłach ciepła, w tym indukcji, piekarniku i grillu (BBQ).

Instrukcje Konserwacji i Czyszczenia

- **Proces Sezonowania:**
 - Czyszczenie: Umyć patelnię dokładnie ciepłą wodą i szczotką (unikać mydła, zwłaszcza po sezonowaniu).
 - Suszenie: Całkowicie wysuszyć patelnię, ewentualnie na kuchence, aby usunąć wilgoć.
 - Natłuszczenie: Nałożyć cienką warstwę oleju jadalnego (np. oleju lnianego lub słonecznikowego) zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz. Usunąć nadmiar oleju suchą szmatką.
 - Nagrzewanie: Rozgrzać patelnię w wysokiej temperaturze (np. w piekarniku w 200°C), aż olej zostanie całkowicie wchłonięty. Zapewnić dobrą wentylację.
 - Chłodzenie: Pozostawić patelnię do ostygnięcia i powtórzyć proces w razie potrzeby.
- **Czyszczenie Po Użyciu:**
 - **Nie nadaje się do mycia w zmywarce.**
 - Pozostawić patelnię do ostygnięcia, aż będzie ciepła w dotyku.
 - Usunąć resztki gorącą wodą i szczotką. Używać jak najmniej (łagodnego) mydła, jeśli to konieczne.
 - **Natychmiast i dokładnie osuszyć patelnię**, aby zapobiec rdzewieniu.
 - Po wysuszeniu, lekko natrzeć patelnię łyżeczką oleju jadalnego (konserwacja sezonowania).

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Żeliwo bardzo dobrze zatrzymuje ciepło. Patelnia i uchwyt staną się **ekstremalnie gorące**. Zawsze używać rękawic kuchennych lub łapki.
- Zawsze stawiać gorącą patelnię na powierzchni odpornej na ciepło po użyciu.

- Nadzorować gorące oleje i tłuszcze, aby zapobiec zagrożeniu pożarem, zwłaszcza podczas gotowania w wysokich temperaturach.
- Podnosić patelnię obiema rękami ze względu na jej wagę (ok. 2,2 kg).

Ograniczenia Wiek

- Jest to sprzęt kuchenny. Nie nadaje się do użytku przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

Instrukcje Utylizacji

- Utylizować jako odpad metalowy (żeliwo/metal żelazny) zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu.

Ostrzeżenia (Kody P)

- **P102:** Chronić przed dziećmi.
- **P280:** Stosować rękawice ochronne/rękawice odporne na ciepło (podczas obsługi gorącej patelni).

Informacje o Zagrożeniach (Kody H)

- Nie dotyczy (N/D).

Postępując zgodnie z tymi wytycznymi, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub w przypadku szczegółowych pytań, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Manual - Blackwell Sartén Parrilla de Hierro Fundido / Skillet 23 x 23 cm - sin Revestimiento Antiadherente

Título del Producto

Blackwell Sartén Parrilla de Hierro Fundido / Skillet 23 x 23 cm - sin Revestimiento Antiadherente

Contenido del Producto o del Set

- 1 Sartén Parrilla de Hierro Fundido (23 x 23 cm).

Instrucciones de Uso

- **Curado (Seasoning):** La sartén no está precurada y debe ser curada (seasoned) antes del primer uso para prevenir la oxidación y crear una superficie antiadherente natural (ver mantenimiento).
- **Calentamiento:** Coloque la sartén en una fuente de calor (apta para Gas, Eléctrico, Halógeno, Cerámica, Inducción, BBQ, Horno). Caliente la sartén gradualmente a fuego medio a alto.
- **Cocción:** Utilice siempre un aceite o grasa resistente al calor con un punto de humo alto para asar a la parrilla.
- **Aptitud:** Apta para su uso en todas las fuentes de calor, incluida la inducción, el horno y la barbacoa (BBQ).

Instrucciones de Mantenimiento y Limpieza

- **Proceso de Curado (Seasoning):**
 - Limpieza: Lave la sartén a fondo con agua caliente y un cepillo (evite el jabón, especialmente después del curado).
 - Secado: Seque la sartén completamente, posiblemente en la estufa para expulsar la humedad.
 - Aceitado: Aplique una fina capa de aceite de cocina (p. ej., aceite de linaza o de girasol) tanto en el interior como en el exterior. Limpie el exceso de aceite con un paño seco.
 - Calentamiento: Caliente la sartén a alta temperatura (p. ej., en un horno a 200°C) hasta que el aceite se absorba por completo. Asegure una buena ventilación.
 - Enfriamiento: Deje que la sartén se enfríe y repita el proceso si lo desea.
- **Limpieza Después del Uso:**
 - **No apto para lavavajillas.**
 - Deje que la sartén se enfríe hasta que esté tibia.
 - Retire los residuos con agua caliente y un cepillo. Use la menor cantidad de jabón (suave) posible, si es necesario.
 - **Seque la sartén inmediatamente y completamente** para prevenir la oxidación.

- Después de secar, frote ligeramente la sartén con una cucharadita de aceite de cocina (mantenimiento del curado).

Instrucciones de Seguridad

- El hierro fundido retiene muy bien el calor. La sartén y el mango se pondrán **extremadamente calientes**. Utilice siempre guantes de cocina o un salvamanteles.
- Coloque siempre la sartén caliente sobre una superficie resistente al calor después de su uso.
- Supervise los aceites y grasas calientes para prevenir riesgos de incendio, especialmente al cocinar a altas temperaturas.
- Levante la sartén con dos manos debido a su peso (aprox. 2,2 kg).

Restricciones de Edad

- Esto es equipo de cocina. No apto para uso por niños sin la supervisión de un adulto.

Instrucciones de Eliminación

- Deseche como residuo metálico (hierro fundido/metal ferroso) según las regulaciones locales de reciclaje.

Advertencias (Códigos P)

- **P102:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **P280:** Llevar guantes de protección/guantes resistentes al calor (al manipular la sartén caliente).

Información de Peligro (Códigos H)

- No aplicable (N/A).

Al seguir estas directrices, garantiza un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Manual - Blackwell Grillpanna Gjutjärn / Skillet 23 x 23 cm - utan Non-Stick Beläggning

Produkttitel

Blackwell Grillpanna Gjutjärn / Skillet 23 x 23 cm - utan Non-Stick Beläggning

Innehåll i Produkten eller Setet

- 1 Grillpanna i Gjutjärn (23 x 23 cm).

Användningsinstruktioner

- **Inbränning (Seasoning):** Pannan är inte för-inbränd och måste "seasonas" (brännas in) före första användningen för att förhindra rost och skapa en naturlig non-stick yta (se underhåll).
- **Uppvärmning:** Placera pannan på en värmekälla (lämplig för Gas, El, Halogen, Keramisk, Induktion, BBQ, Ugn). Värm pannan gradvis på medelhög till hög värme.
- **Matlagning:** Använd alltid en värmestålig olja eller fett med hög rökpunkt för grillning.
- **Lämplighet:** Lämplig för användning på alla värmekällor, inklusive induktion, ugn och grill (BBQ).

Underhålls- och Rengöringsinstruktioner

- **Inbränningsprocess (Seasoning):**
 - Rengöring: Tvätta pannan noggrant med varmt vatten och en borste (undvik tvål, särskilt efter inbränning).
 - Torkning: Torka pannan helt, eventuellt på spisen för att driva ut fukt.
 - Oljning: Applicera ett tunt lager matolja (t.ex. linfröolja eller solrosolja) både inuti och utanpå. Torka bort överflödiga olja med en torr trasa.
 - Värmning: Värm pannan vid hög temperatur (t.ex. i en ugn vid 200°C) tills oljan har absorberats helt. Säkerställ god ventilation.
 - Svalna: Låt pannan svalna och upprepa processen vid behov.
- **Rengöring Efter Användning:**
 - **Tål inte maskindisk.**

- Låt pannan svalna tills den är ljummen.
- Ta bort rester med varmt vatten och en borste. Använd minimalt med (mild) tvål, om nödvändigt.
- **Torka pannan omedelbart och noggrant** för att förhindra rost.
- Efter torkning, gnugga lätt in pannan med en tesked matolja (underhåll av inbränning).

Säkerhetsinstruktioner

- Gjutjärn behåller värme mycket väl. Pannan och handtaget blir **extremt heta**. Använd alltid ugnsvantar eller grytlapp.
- Placera alltid den heta pannan på en värmetålig yta efter användning.
- Övervaka het olja och fett för att förhindra brandrisker, särskilt vid matlagning i höga temperaturer.
- Lyft pannan med två händer på grund av dess vikt (cirka 2,2 kg).

Åldersbegränsningar

- Detta är köksutrustning. Ej lämplig för användning av barn utan tillsyn av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Kasseras som metallavfall (gjutjärn/järnmetall) enligt lokala återvinningsföreskrifter.

Varningar (P-koder)

- **P102:** Förvaras oåtkomligt för barn.
- **P280:** Använd skyddshandskar/värmetåliga handskar (vid hantering av den heta pannan).

Faroinformation (H-koder)

- Ej tillämpligt (E.t.t.).

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda för din produkt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.