

Nederlands

Producttitel

- Blackwell Pannenset Gietijzer - Koekenpan 16, 20 & 25 cm & Grillplaat ø 30 cm (4-Delig)

Inhoud van het product

- 1x Gietijzeren Koekenpan ø 16 cm
- 1x Gietijzeren Koekenpan ø 20 cm
- 1x Gietijzeren Koekenpan ø 25 cm
- 1x Gietijzeren Grillplaat ø 30 cm

Gebruiksaanwijzing

1. Inbranden (Seasoning) - Essentieel vóór het eerste gebruik!

Alle onderdelen van deze set worden zonder anti-aanbaklaag geleverd (*niet geseasoned*). Het is noodzakelijk om de pannen in te branden vóór het eerste gebruik om roestvorming te voorkomen en een natuurlijke, herstelbare anti-aanbaklaag te creëren.

1. **Reinigen:** Reinig de pannen grondig met warm water en een borstel (gebruik **geen zeep**).
2. **Drogen:** Droog de pannen onmiddellijk en volledig. Plaats ze even op een warm fornuis om er zeker van te zijn dat ze kurkdroog zijn.
3. **Invetten:** Breng een dunne laag plantaardige olie of vet aan op zowel de binnen- als buitenkant van alle pannen en de grillplaat. Verwijder overtollige olie met een droge doek, zodat er slechts een zeer dunne film overblijft.
4. **Verhitten:** Plaats de pannen (ondersteboven) in een oven of op het fornuis en verhit ze op een hoge temperatuur (bijv. 180°C - 200°C) gedurende ten minste één uur. **Tip:** Zet het raam open!
5. **Afkoelen:** Laat de pannen volledig afkoelen en herhaal eventueel het proces voor een optimale anti-aanbaklaag.

2. Koken met de Pannenset

- **Warmtebronnen:** Geschikt voor Gas, Elektrisch, Halogeen, Keramisch, Inductie, Oven, BBQ en Open vuur.
- **Verwarming:** Gietijzer geleidt en behoudt warmte zeer goed. Gebruik meestal laag tot middelhoog vuur. Verwarm geleidelijk.
- **Gerei:** Geschikt voor metalen keukengerei.
- **Grillplaat:** Gebruik de geribbelde zijde voor grillen en de gladde zijde als bakplaat.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

Product	Reinigingsinstructie	Waarschuwing
Alle Gietijzeren Pannen	Schrob schoon met heet water en een borstel. GEEN ZEEP gebruiken, want dit beschadigt de inbrandlaag.	Onmiddellijk en grondig drogen na reiniging en licht inoliën om roest te voorkomen. Niet vaatwasserbestendig.

Veiligheidsinstructies

- **Hete Oppervlakken:** Gietijzer wordt extreem heet en houdt de warmte lang vast; **de handvatten worden ook heet.** Gebruik altijd ovenwanten of een hittebestendige doek.
- **Thermische Schokken:** Plaats de hete pannen nooit direct onder koud water of op een koud oppervlak om de levensduur van het gietijzer niet te verkorten.
- **Gewicht:** De pannen zijn zwaar (setgewicht ca. 6,59 kg). Til ze altijd voorzichtig op om letsel te voorkomen.

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is bedoeld voor culinair gebruik door volwassenen.

Afvoerinstructies

- Alle onderdelen van deze set (gietijzer) dienen te worden ingeleverd bij een lokaal recyclepunt voor metaalafval.

Waarschuwingen (P-codes)

- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen (vanwege de hitte).
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket lezen.

Gevareninformatie (H-codes)

- Dit product bevat geen chemische gevaren en heeft geen H-zinnen (H200-EUH541).
 - **Fysiek gevaar:** Hoog risico op ernstige brandwonden door contact met het hete oppervlak.
-

Afsluiting

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.

English

Product Title

- Blackwell Cast Iron Pan Set - Frying Pan 16, 20 & 25 cm & Grill Plate ø 30 cm (4-Piece)

Contents of the Product

- 1x Cast Iron Frying Pan ø 16 cm
- 1x Cast Iron Frying Pan ø 20 cm
- 1x Cast Iron Frying Pan ø 25 cm
- 1x Cast Iron Grill Plate ø 30 cm

User Instructions

1. Seasoning - Essential before first use!

All components of this set are supplied without a non-stick coating (*not seasoned*). It is necessary to cure (season) the pans before first use to prevent rust and create a natural, recoverable non-stick layer.

1. **Clean:** Thoroughly clean the pans with warm water and a brush (**do not use soap**).
2. **Dry:** Immediately and completely dry the pans. Place them briefly on a warm stovetop to ensure they are bone dry.
3. **Oil:** Apply a thin layer of vegetable oil or fat to both the inside and outside of all pans and the grill plate. Wipe off excess oil with a dry cloth, leaving only a very thin film.
4. **Heat:** Place the pans (upside down) in an oven or on the stovetop and heat them to a high temperature (e.g., 180°C - 200°C / 350°F - 400°F) for at least one hour. **Tip:** Open a window!
5. **Cool:** Allow the pans to cool completely and repeat the process if desired for an optimal non-stick layer.

2. Cooking with the Pan Set

- **Heat Sources:** Suitable for Gas, Electric, Halogen, Ceramic, Induction, Oven, BBQ, and Open Fire.
- **Heating:** Cast iron conducts and retains heat very well. Usually use low to medium heat. Heat gradually.

- **Utensils:** Suitable for metal kitchen utensils.
- **Grill Plate:** Use the ribbed side for grilling and the smooth side as a baking plate.

Maintenance and Cleaning Instructions

Product	Cleaning Instruction	Warning
All Cast Iron Pans	Scrub clean with hot water and a brush. DO NOT USE SOAP , as this will damage the seasoned layer.	Dry immediately and thoroughly after cleaning and lightly oil to prevent rust. Not Dishwasher Safe.

Safety Instructions

- **Hot Surfaces:** Cast iron gets extremely hot and retains heat for a long time; **the handles also get hot.** Always use oven mitts or a heat-resistant cloth.
- **Thermal Shock:** Never place the hot pans directly under cold water or on a cold surface to avoid shortening the life of the cast iron.
- **Weight:** The pans are heavy (set weight approx. 6.59 kg). Always lift them carefully to prevent injury.

Age restrictions

- This product is intended for culinary use by adults.

Disposal Instructions

- All components of this set (cast iron) should be handed in at a local recycling point for metal waste.

Warnings (P-codes)

- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection (due to heat).
- **P103:** Read label before use.

Hazard information (H-codes)

- This product contains no chemical hazards and has no H-phrases (H200-EUH541).
- **Physical hazard:** High risk of severe burns from contact with the hot surface.

Conclusion

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.

Deutsch

Produkttitel

- Blackwell Gusseisen Topfset - Bratpfanne 16, 20 & 25 cm & Grillplatte ø 30 cm (4-teilig)

Inhalt des Produkts

- 1x Gusseisen-Bratpfanne ø 16 cm
- 1x Gusseisen-Bratpfanne ø 20 cm
- 1x Gusseisen-Bratpfanne ø 25 cm
- 1x Gusseisen-Grillplatte ø 30 cm

Gebrauchsanweisung

1. Einbrennen (*Seasoning*) - Unbedingt vor dem ersten Gebrauch!

Alle Bestandteile dieses Sets werden ohne Antihafbeschichtung geliefert (*nicht geseasoned*). Es ist notwendig, die Pfannen vor dem ersten Gebrauch einzubrennen, um Rost zu verhindern und eine natürliche, wiederherstellbare Antihafschicht zu erzeugen.

1. **Reinigen:** Reinigen Sie die Pfannen gründlich mit warmem Wasser und einer Bürste (**keine Seife** verwenden).
2. **Trocknen:** Trocknen Sie die Pfannen sofort und vollständig ab. Stellen Sie sie kurz auf eine warme Herdplatte, um sicherzustellen, dass sie kochentrocken sind.
3. **Einfetten:** Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl oder -fett auf die Innen- und Außenseite aller Pfannen und der Grillplatte auf. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem trockenen Tuch, sodass nur ein sehr dünner Film zurückbleibt.
4. **Erhitzen:** Stellen Sie die Pfannen (kopfüber) in einen Ofen oder auf den Herd und erhitzen Sie sie auf eine hohe Temperatur (z. B. 180°C - 200°C) für mindestens eine Stunde. **Tipp:** Öffnen Sie das Fenster!
5. **Abkühlen:** Lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf für eine optimale Antihafschicht.

2. Kochen mit dem Topfset

- **Wärmequellen:** Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik, Induktion, Backofen, Grill und Offenes Feuer.
- **Erhitzen:** Gusseisen leitet und speichert Wärme sehr gut. Verwenden Sie meist niedrige bis mittlere Hitze. Erhitzen Sie allmählich.
- **Besteck:** Geeignet für Küchenutensilien aus Metall.
- **Grillplatte:** Verwenden Sie die gerippte Seite zum Grillen und die glatte Seite als Backplatte.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

Produkt	Reinigungsanweisung	Warnung
Alle Gusseisenpfannen	Schrubben Sie mit heißem Wasser und einer Bürste sauber. KEINE SEIFE verwenden, da dies die Einbrennschicht beschädigt.	Sofort und gründlich nach der Reinigung trocknen und leicht ölen, um Rost zu verhindern. Nicht spülmaschinenfest.

Sicherheitshinweise

- **Heiße Oberflächen:** Gusseisen wird extrem heiß und speichert die Wärme lange; **auch die Griffe werden heiß.** Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder ein hitzebeständiges Tuch.
- **Thermoschock:** Stellen Sie die heißen Pfannen niemals direkt unter kaltes Wasser oder auf eine kalte Oberfläche, um die Lebensdauer des Gusseisens nicht zu verkürzen.
- **Gewicht:** Die Pfannen sind schwer (Setgewicht ca. 6,59 kg). Heben Sie sie immer vorsichtig an, um Verletzungen zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

- Dieses Produkt ist für den kulinarischen Gebrauch durch Erwachsene bestimmt.

Entsorgungsanweisungen

- Alle Bestandteile dieses Sets (Gusseisen) sind gemäß den örtlichen Vorschriften bei einer lokalen Wertstoffsammelstelle für Metallschrott abzugeben.

Warnhinweise (P-Sätze)

- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen (aufgrund der Hitze).
- **P103:** Vor Gebrauch Kennzeichnungsetikett lesen.

Gefahreninformationen (H-Sätze)

- Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren und hat keine H-Sätze (H200-EUH541).
 - **Physikalische Gefahr:** Hohes Risiko schwerer Verbrennungen durch Kontakt mit der heißen Oberfläche.
-

Abschluss

Durch Befolgung dieser Richtlinien stellen Sie eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts sicher. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Français

Titre du produit

- Blackwell Ensemble de Poêles en Fonte - Poêle à Frère 16, 20 et 25 cm & Plaque de Grill ø 30 cm (4 Pièces)

Contenu du produit

- 1x Poêle à Frère en Fonte ø 16 cm
- 1x Poêle à Frère en Fonte ø 20 cm
- 1x Poêle à Frère en Fonte ø 25 cm
- 1x Plaque de Grill en Fonte ø 30 cm

Instructions d'utilisation

1. Culottage (*Seasoning*) - Essentiel avant la première utilisation!

Tous les composants de cet ensemble sont fournis sans revêtement antiadhésif (*non assaisonnés*). Il est nécessaire de culotter (assaisonner) les poêles avant la première utilisation pour prévenir la rouille et créer une couche antiadhésive naturelle et récupérable.

1. **Nettoyer** : Nettoyez soigneusement les poêles avec de l'eau chaude et une brosse (**n'utilisez pas de savon**).
2. **Sécher** : Séchez les poêles immédiatement et complètement. Placez-les brièvement sur une plaque de cuisson chaude pour vous assurer qu'elles sont complètement sèches.
3. **Huiler** : Appliquez une fine couche d'huile végétale ou de graisse sur l'intérieur et l'extérieur de toutes les poêles et de la plaque de grill. Essuyez l'excès d'huile avec un chiffon sec, ne laissant qu'un film très mince.
4. **Chauffer** : Placez les poêles (à l'envers) dans un four ou sur la cuisinière et chauffez-les à haute température (par exemple, 180°C - 200°C) pendant au moins une heure.
Conseil : Ouvrez la fenêtre!
5. **Refroidir** : Laissez les poêles refroidir complètement et répétez le processus si vous le souhaitez pour une couche antiadhésive optimale.

2. Cuisson avec l'Ensemble de Poêles

- **Sources de chaleur** : Convient pour Gaz, Électrique, Halogène, Céramique, Induction, Four, BBQ et Feu ouvert.
- **Chauffage** : La fonte conduit et retient très bien la chaleur. Utilisez généralement un feu doux à moyen. Chauffez progressivement.
- **Ustensiles** : Convient aux ustensiles de cuisine en métal.
- **Plaque de Grill** : Utilisez le côté nervuré pour griller et le côté lisse comme plaque de cuisson.

Instructions d'entretien et de nettoyage

Composant	Instruction de nettoyage	Avertissement
Toutes les Poêles en Fonte	Frottez avec de l'eau chaude et une brosse. N'UTILISEZ PAS DE SAVON , car cela endommagerait la couche de culottage.	Séchez immédiatement et soigneusement après le nettoyage et huilez légèrement pour prévenir la rouille. Non compatible lave-vaisselle.

Consignes de sécurité

- **Surfaces chaudes** : La fonte devient extrêmement chaude et retient la chaleur longtemps ; **les manches deviennent également chauds**. Utilisez toujours des mitaines de four ou un chiffon résistant à la chaleur.
- **Choc thermique** : Ne placez jamais les poêles chaudes directement sous l'eau froide ou sur une surface froide pour ne pas raccourcir la durée de vie de la fonte.
- **Poids** : Les poêles sont lourdes (poids de l'ensemble env. 6,59 kg). Soulevez-les toujours avec précaution pour prévenir les blessures.

Restrictions d'âge

- Ce produit est destiné à un usage culinaire par des adultes.

Instructions d'élimination

- Tous les composants de cet ensemble (fonte) doivent être déposés dans un point de recyclage local pour les déchets métalliques.

Avertissements (Codes P)

- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage (en raison de la chaleur).
- **P103:** Lire l'étiquette avant utilisation.

Informations sur les dangers (Codes H)

- Ce produit ne contient aucun danger chimique et n'a pas de phrases H (H200-EUH541).
 - **Danger physique :** Risque élevé de brûlures graves par contact avec la surface chaude.
-

Conclusion

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 client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Italiano

Titolo del prodotto

- Blackwell Set di Pentole in Ghisa - Padella 16, 20 e 25 cm & Piastra per Grill ø 30 cm (4 Pezzi)

Contenuto del prodotto

- 1x Padella in Ghisa ø 16 cm
- 1x Padella in Ghisa ø 20 cm
- 1x Padella in Ghisa ø 25 cm

- 1x Piastra per Grill in Ghisa ø 30 cm

Istruzioni per l'uso

1. Stagionatura (*Seasoning*) - Essenziale prima del primo utilizzo!

Tutti i componenti di questo set vengono forniti senza rivestimento antiaderente (*non stagionati*). È necessario stagionare le padelle prima del primo utilizzo per prevenire la ruggine e creare uno strato antiaderente naturale e recuperabile.

1. **Pulizia:** Pulire accuratamente le padelle con acqua calda e una spazzola (**non usare sapone**).
2. **Asciugatura:** Asciugare le padelle immediatamente e completamente. Metterle brevemente su un fornello caldo per assicurarsi che siano completamente asciutte.
3. **Ungere:** Applicare un sottile strato di olio vegetale o grasso sia all'interno che all'esterno di tutte le padelle e della piastra per grill. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno asciutto, lasciando solo un film molto sottile.
4. **Riscaldamento:** Posizionare le padelle (capovolte) in un forno o sul fornello e riscaldarle ad alta temperatura (ad esempio, 180°C - 200°C) per almeno un'ora.
Consiglio: Aprire la finestra!
5. **Raffreddamento:** Lasciare raffreddare completamente le padelle e ripetere il processo se lo si desidera per uno strato antiaderente ottimale.

2. Cottura con il Set di Pentole

- **Fonti di calore:** Adatto per Gas, Elettrico, Alogeno, Ceramico, Induzione, Forno, BBQ e Fuoco aperto.
- **Riscaldamento:** La ghisa conduce e trattiene il calore molto bene. Utilizzare solitamente calore basso o medio. Riscaldare gradualmente.
- **Utensili:** Adatto per utensili da cucina in metallo.
- **Piastra per Grill:** Utilizzare il lato a coste per grigliare e il lato liscio come piastra di cottura.

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

Componente	Istruzione di pulizia	Avvertenza
Tutte le Padelle in Ghisa	Strofinare con acqua calda e una spazzola. NON USARE SAPONE , poiché danneggerebbe lo strato di stagionatura.	Asciugare immediatamente e accuratamente dopo la pulizia e oliare leggermente per prevenire la ruggine. Non lavabile in lavastoviglie.

Istruzioni di sicurezza

- **Superfici Calde:** La ghisa diventa estremamente calda e trattiene il calore a lungo; **anche i manici diventano caldi.** Utilizzare sempre guanti da forno o un panno resistente al calore.
- **Shock Termico:** Non posizionare mai le padelle calde direttamente sotto l'acqua fredda o su una superficie fredda per evitare di accorciare la vita della ghisa.
- **Peso:** Le padelle sono pesanti (peso del set circa 6,59 kg). Sollevarle sempre con cautela per prevenire lesioni.

Restrizioni di età

- Questo prodotto è destinato all'uso culinario da parte di adulti.

Istruzioni per lo smaltimento

- Tutti i componenti di questo set (ghisa) devono essere consegnati a un punto di riciclaggio locale per i rifiuti metallici.

Avvertenze (Codici P)

- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi/protezione per gli occhi/protezione per il viso (a causa del calore).
- **P103:** Leggere l'etichetta prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli (Codici H)

- Questo prodotto non contiene pericoli chimici e non ha frasi H (H200-EUH541).
 - **Pericolo fisico:** Alto rischio di gravi ustioni da contatto con la superficie calda.
-

Conclusione

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

Polski

Tytuł produktu

- Blackwell Zestaw Garnków Żeliwnych - Patelnia 16, 20 i 25 cm & Płyta Grillowa ø 30 cm (4-częściowy)

Zawartość produktu

- 1x Patelnia Żeliwna ø 16 cm
- 1x Patelnia Żeliwna ø 20 cm
- 1x Patelnia Żeliwna ø 25 cm
- 1x Płyta Grillowa Żeliwna ø 30 cm

Instrukcja użytkowania

1. Wypalanie (*Seasoning*) - Niezbędne przed pierwszym użyciem!

Wszystkie elementy tego zestawu są dostarczane bez powłoki antyadhezyjnej (*nie wypalone*). Konieczne jest wypalenie patelni przed pierwszym użyciem, aby zapobiec rdzy i stworzyć naturalną, odnawialną warstwę nieprzywierającą.

1. **Czyszczenie:** Dokładnie wyczyść patelnie ciepłą wodą i szczotką (**nie używaj mydła**).
2. **Suszenie:** Natychmiast i całkowicie osusz patelnie. Umieść je na chwilę na ciepłej kuchence, aby upewnić się, że są suche.
3. **Natłuszczenie:** Nałóż cienką warstwę oleju roślinnego lub tłuszczu zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz wszystkich patelni i płyty grillowej. Usuń nadmiar oleju suchą szmatką, pozostawiając tylko bardzo cienki film.
4. **Podgrzewanie:** Umieść patelnie (do góry dnem) w piekarniku lub na kuchence i podgrzewaj je w wysokiej temperaturze (np. 180°C - 200°C) przez co najmniej godzinę. **Wskazówka:** Otwórz okno!
5. **Chłodzenie:** Pozwól patelniom całkowicie ostygnąć i powtórz proces, jeśli chcesz, aby uzyskać optymalną warstwę nieprzywierającą.

2. Gotowanie z Zestawem Garnków

- **Źródła ciepła:** Nadaje się do Gazu, Elektryczności, Halogenu, Ceramiki, Indukcji, Piekarnika, Grilla oraz Otwartego ognia.
- **Nagrzewanie:** Żeliwo bardzo dobrze przewodzi i zatrzymuje ciepło. Zazwyczaj używaj niskiej do średniej temperatury. Nagrzewaj stopniowo.
- **Narzędzia:** Nadaje się do metalowych narzędzi kuchennych.
- **Płyta Grillowa:** Użyj strony żebrowanej do grillowania i strony gładkiej jako płyty do smażenia.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

Element	Instrukcja czyszczenia	Ostrzeżenie
Wszystkie Patelnie Żeliwne	Wyszoruj gorącą wodą i szczotką. NIE UŻYWAJ MYDŁA , ponieważ uszkodzi to warstwę wypaloną.	Osusz natychmiast i dokładnie po czyszczeniu i lekko naoliw, aby zapobiec rdzy. Nie nadaje się do zmywarki.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Gorące powierzchnie:** Żeliwo staje się ekstremalnie gorące i długo utrzymuje ciepło; **uchwyty również stają się gorące**. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub żaroodpornej ściereczki.
- **Szok termiczny:** Nigdy nie umieszczaj gorących patelni bezpośrednio pod zimną wodą ani na zimnej powierzchni, aby nie skrócić żywotności żeliwa.
- **Waga:** Patelnie są ciężkie (waga zestawu ok. 6,59 kg). Zawsze podnoś je ostrożnie, aby zapobiec urazom.

Ograniczenia wiekowe

- Produkt przeznaczony jest do użytku kulinarnego przez dorosłych.

Instrukcje utylizacji

- Wszystkie elementy tego zestawu (żeliwo) powinny zostać oddane do lokalnego punktu recyklingu dla odpadów metalowych.

Ostrzeżenia (Kody P)

- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy (ze względu na ciepło).
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę.

Informacje o zagrożeniach (Kody H)

- Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych i nie ma zwrotów H (H200-EUH541).
 - **Zagrożenie fizyczne:** Wysokie ryzyko poważnych oparzeń w wyniku kontaktu z gorącą powierzchnią.
-

Zakończenie

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

Español

Título del producto

- Blackwell Set de Sartenes de Hierro Fundido - Sartén 16, 20 y 25 cm & Plancha de Parrilla ø 30 cm (4 Piezas)

Contenido del Producto

- 1x Sartén de Hierro Fundido ø 16 cm
- 1x Sartén de Hierro Fundido ø 20 cm
- 1x Sartén de Hierro Fundido ø 25 cm
- 1x Plancha de Parrilla de Hierro Fundido ø 30 cm

Instrucciones de uso

1. Curado (*Seasoning*) - ¡Esencial antes del primer uso!

Todos los componentes de este set se suministran sin revestimiento antiadherente (*no curados*). Es necesario curar (sazonar) las sartenes antes del primer uso para prevenir la oxidación y crear una capa antiadherente natural y recuperable.

1. **Limpiar:** Limpie a fondo las sartenes con agua caliente y un cepillo (**no use jabón**).
2. **Secar:** Seque las sartenes inmediata y completamente. Colóquelas brevemente en una estufa caliente para asegurarse de que estén completamente secas.
3. **Engrasar:** Aplique una capa fina de aceite vegetal o grasa tanto en el interior como en el exterior de todas las sartenes y la plancha de parrilla. Limpie el exceso de aceite con un paño seco, dejando solo una película muy fina.
4. **Calentar:** Coloque las sartenes (boca abajo) en un horno o en la estufa y caliéntelas a alta temperatura (por ejemplo, 180°C - 200°C) durante al menos una hora. **Consejo:** ¡Abra una ventana!
5. **Enfriar:** Deje que las sartenes se enfríen completamente y repita el proceso si lo desea para una capa antiadherente óptima.

2. Cocinar con el Set de Sartenes

- **Fuentes de calor:** Apto para Gas, Eléctrico, Halógeno, Cerámica, Inducción, Horno, Barbacoa y Fuego abierto.

- **Calentamiento:** El hierro fundido conduce y retiene muy bien el calor. Generalmente, use fuego bajo a medio. Caliente gradualmente.
- **Utensilios:** Apto para utensilios de cocina de metal.
- **Plancha de Parrilla:** Utilice el lado estriado para asar a la parrilla y el lado liso como plancha de cocina.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

Componente	Instrucción de limpieza	Advertencia
Todas las Sartenes de Hierro Fundido	Frote con agua caliente y un cepillo. NO USE JABÓN , ya que esto dañará la capa de curado.	Seque inmediata y completamente después de la limpieza y engrase ligeramente para prevenir la oxidación. No apto para lavavajillas.

Instrucciones de seguridad

- **Superficies Calientes:** El hierro fundido se calienta extremadamente y retiene el calor durante mucho tiempo; **los mangos también se calientan**. Utilice siempre guantes de horno o un paño resistente al calor.
- **Choque Térmico:** Nunca coloque las sartenes calientes directamente bajo agua fría o sobre una superficie fría para evitar acortar la vida útil del hierro fundido.
- **Peso:** Las sartenes son pesadas (peso del set aprox. 6,59 kg). Levántelas siempre con cuidado para prevenir lesiones.

Restricciones de edad

- Este producto está destinado para uso culinario por adultos.

Instrucciones de eliminación

- Todos los componentes de este set (hierro fundido) deben entregarse en un punto de reciclaje local para residuos metálicos.

Advertencias (Códigos P)

- **P280:** Llevar guantes de protección/ropa de protección/equipo de protección para los ojos/la cara (debido al calor).
- **P103:** Leer la etiqueta antes del uso.

Información sobre peligros (Códigos H)

- Este producto no contiene peligros químicos y no tiene frases H (H200-EUH541).
 - **Peligro físico:** Alto riesgo de quemaduras graves por contacto con la superficie caliente.
-

Conclusión

Al seguir estas pautas, se asegura un rendimiento óptimo y duradero de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, comuníquese con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Svenska (Zweeds)

Produkttitel

- Blackwell Gjutjärn Kökssats - Stekpanna 16, 20 & 25 cm & Grillplatta ø 30 cm (4 Delar)

Produktens innehåll

- 1x Stekpanna i Gjutjärn ø 16 cm
- 1x Stekpanna i Gjutjärn ø 20 cm
- 1x Stekpanna i Gjutjärn ø 25 cm
- 1x Grillplatta i Gjutjärn ø 30 cm

Användarinstruktioner

1. Inbränning (*Seasoning*) - Viktigt före första användningen!

Alla komponenter i denna sats levereras utan non-stick-beläggning (*inte seasoned*). Det är nödvändigt att bränna in pannorna före första användningen för att förhindra rost och skapa ett naturligt, återställbart non-stick-lager.

1. **Rengöring:** Rengör pannorna noggrant med varmt vatten och en borste (**använd inte tvål**).
2. **Torkning:** Torka pannorna omedelbart och helt torra. Placera dem kort på en varm spis för att säkerställa att de är ben torra.

3. **Olja in:** Applicera ett tunt lager vegetabilisk olja eller fett på både in- och utsidan av alla pannor och grillplattan. Torka bort överflödiga olja med en torr trasa, så att endast en mycket tunn film återstår.
4. **Upphettnings:** Placera pannorna (upp och ner) i en ugn eller på spisen och värme dem till en hög temperatur (t.ex. 180°C - 200°C) i minst en timme. **Tips:** Öppna ett fönster!
5. **Nedkylning:** Låt pannorna svalna helt och upprepa processen vid behov för ett optimalt non-stick-lager.

2. Matlagning med KÖKSSETS

- **Värmekällor:** Lämplig för Gas, El, Halogen, Keramik, Induktion, Ugn, BBQ och Öppen eld.
- **Uppvärmning:** Gjutjärn leder och behåller värme mycket väl. Använd vanligtvis låg till medelhög värme. Värm gradvis.
- **Redskap:** Lämplig för köksredskap i metall.
- **Grillplatta:** Använd den räfflade sidan för grillning och den släta sidan som stekplatta.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

Komponent	Rengöringsinstruktion	Varning
Alla Gjutjärnspannor	Skrubba rent med varmt vatten och en borste. ANVÄND INTE TVÅL , eftersom detta skadar det inbrända lagret.	Torka omedelbart och noggrant efter rengöring och olja lätt för att förhindra rost. Tål ej maskindisk.

Säkerhetsinstruktioner

- **Heta Ytor:** Gjutjärn blir extremt hett och behåller värmen länge; **handtagen blir också varma**. Använd alltid ugnsvantar eller en värmetålig trasa.
- **Termisk Chock:** Placera aldrig de heta pannorna direkt under kallt vatten eller på en kall yta för att undvika att förkorta gjutjärnets livslängd.
- **Vikt:** Pannorna är tunga (satsvikt ca 6,59 kg). Lyft dem alltid försiktigt för att förhindra skador.

Åldersbegränsningar

- Denna produkt är avsedd för kulinariskt bruk av vuxna.

Avfallshanteringsinstruktioner

- Alla komponenter i denna sats (gjutjärn) ska lämnas in på en lokal återvinningsstation för metalls-krot.

Varningar (P-koder)

- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder/ögonskydd/ansiktsskydd (på grund av värme).
- **P103:** Läs etiketten före användning.

Faroinformation (H-koder)

- Denna produkt innehåller inga kemiska faror och har inga H-fraser (H200-EUH541).
 - **Fysisk fara:** Hög risk för allvarliga brännskador vid kontakt med den heta ytan.
-

Slutsats

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