

NL: Handleiding voor Blackwell Gietijzeren Braadpan

Producttitel

Blackwell Braadpan Cast Iron Gietijzer Ø 20 cm – 2,4 liter

Inhoud van het product

- 1x gietijzeren braadpan (Ø 20 cm)
 - Inhoud: ca. 2,4 liter
 - Hoogte: ca. 9 cm
 - Materiaal: gietijzer (zonder anti-aanbaklaag)
-

Gebruiksaanwijzingen

- Deze gietijzeren braadpan is geschikt voor het bereiden van stoofgerechten, soepen, sauzen, vlees en groentegerechten.
 - Ideaal voor langzaam garen en het gelijkmatig vasthouden en verdelen van warmte.
 - Geschikt voor gebruik op gas, elektrisch, keramisch, inductie en in de oven.
 - Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
 - Voor eerste gebruik dient de braadpan te worden ingebrand (seasoned) om een natuurlijke bescherm laag te creëren:
 1. Reinig de pan met warm water (zonder afwasmiddel) en droog deze volledig af.
 2. Breng een dunne laag plantaardige olie aan op het volledige oppervlak (binnen- en buitenzijde).
 3. Verhit de pan gedurende circa 1 uur in de oven op 180 °C.
 4. Laat de pan volledig afkoelen.
-

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de braadpan uitsluitend met warm water en een zachte borstel of spons.
- Gebruik geen afwasmiddel, schuursponsjes of agressieve reinigingsmiddelen.

- Droog de pan direct na reiniging grondig af om roestvorming te voorkomen.
 - Breng na reiniging een dun laagje olie aan om de bescherm laag te behouden.
-

Veiligheidsinstructies

- De braadpan en eventuele deksel worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
 - Plaats de pan altijd stabiel op de kookplaat of in de oven.
 - Laat de pan langzaam afkoelen; vermijd plotselinge temperatuurwisselingen (bijvoorbeeld onder koud water).
 - Gietijzer is zwaar. Hanteer de pan met beide handen om letsel te voorkomen.
-

Leeftijdsrestricties

Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

Defecte of ongewenste gietijzeren braadpannen dienen te worden afgevoerd via het restafval of metaalafval volgens de lokale regelgeving.

Waarschuwingen

- P102: Buiten bereik van kinderen houden.
 - P103: Lees de instructies vóór gebruik.
-

Gevaarsinformatie

- Niet van toepassing (N.V.T.). Dit product betreft massief gietijzer zonder chemische coatings.
-

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.

EN: User Manual for Blackwell Cast Iron Casserole Dish

Product Title

Blackwell Cast Iron Casserole Dish Ø 20 cm (7.87 inches) – 2.4 litres

Contents of the Product

- 1x cast iron casserole dish (Ø 20 cm / 7.87 inches)
 - Capacity: approx. 2.4 litres
 - Height: approx. 9 cm (3.54 inches)
 - Material: cast iron (no non-stick coating)
-

Instructions for Use

- This cast iron casserole dish is suitable for preparing stews, soups, sauces, meat and vegetable dishes.
 - Ideal for slow cooking and evenly retaining and distributing heat.
 - Suitable for use on gas, electric, ceramic, induction cooktops and in the oven.
 - Not suitable for microwave use.
 - Before first use, the casserole dish must be seasoned to create a natural protective layer:
 1. Clean the dish with warm water (without detergent) and dry thoroughly.
 2. Apply a thin layer of vegetable oil to the entire surface (inside and outside).
 3. Heat the dish for approximately 1 hour in the oven at 180 °C.
 4. Allow the dish to cool completely.
-

Maintenance and Cleaning Instructions

- Not dishwasher safe.
- Clean the casserole dish using warm water and a soft brush or sponge only.
- Do not use detergent, abrasive pads or aggressive cleaning agents.

- Dry the dish thoroughly immediately after cleaning to prevent rust formation.
 - After cleaning, apply a thin layer of oil to maintain the protective coating.
-

Safety Instructions

- The casserole dish and any lid become extremely hot during use. Always use oven gloves or heat-resistant protection.
 - Always place the dish securely on the cooktop or in the oven.
 - Allow the dish to cool down slowly; avoid sudden temperature changes (e.g. placing under cold water).
 - Cast iron is heavy. Handle the dish with both hands to prevent injury.
-

Age Restrictions

This product is not suitable for use by children without adult supervision.

Disposal Instructions

Defective or unwanted cast iron casserole dishes should be disposed of via residual waste or metal recycling according to local regulations.

Warnings

- P102: Keep out of reach of children.
 - P103: Read instructions before use.
-

Hazard Information

- Not applicable (N/A). This product is solid cast iron without chemical coatings.
-

By following these guidelines, you ensure 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.

DE: Gebrauchsanleitung für Blackwell Gusseiserne Bratpfanne / Schmortopf

Produkttitel

Blackwell Gusseiserner Schmortopf Ø 20 cm – 2,4 Liter

Inhalt des Produkts

- 1x gusseiserner Schmortopf (Ø 20 cm)
 - Fassungsvermögen: ca. 2,4 Liter
 - Höhe: ca. 9 cm
 - Material: Gusseisen (ohne Antihafbeschichtung)
-

Gebrauchsanweisung

- Dieser gusseiserne Schmortopf eignet sich ideal für Schmorgerichte, Suppen, Soßen sowie Fleisch- und Gemüsegerichte.
 - Besonders geeignet für langsames Garen und gleichmäßige Wärmeverteilung.
 - Geeignet für Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionsherde sowie für den Backofen.
 - Nicht für die Mikrowelle geeignet.
 - Vor dem ersten Gebrauch muss der Topf eingebrannt werden, um eine natürliche Schutzschicht zu erzeugen:
 1. Topf mit warmem Wasser (ohne Spülmittel) reinigen und gründlich trocknen.
 2. Eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Innen- und Außenseite auftragen.
 3. Topf ca. 1 Stunde bei 180 °C im Backofen erhitzen.
 4. Vollständig abkühlen lassen.
-

Pflege- und Reinigungsanweisungen

- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Ausschließlich mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.
- Kein Spülmittel, keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

- Nach der Reinigung sofort gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
 - Nach der Reinigung eine dünne Schicht Öl auftragen.
-

Sicherheitshinweise

- Topf und ggf. Deckel werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.
 - Topf immer stabil auf dem Kochfeld oder im Backofen platzieren.
 - Langsam abkühlen lassen und plötzliche Temperaturwechsel vermeiden.
 - Gusseisen ist schwer – Topf mit beiden Händen anheben.
-

Altersbeschränkungen

Nicht für Kinder ohne Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

Defekte oder nicht mehr verwendbare gusseiserne Töpfe sind gemäß lokalen Vorschriften über Rest- oder Metallabfall zu entsorgen.

Warnhinweise

- P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
 - P103: Vor Gebrauch Kennzeichnungsetikett lesen.
-

Gefahrenhinweise

- Nicht zutreffend (n. z.). Massives Gusseisen ohne chemische Beschichtungen.
-

Durch Befolgung dieser Hinweise gewährleisten Sie eine lange Lebensdauer und optimale Leistung Ihres Produkts.

FR : Manuel d'instructions pour Cocotte en fonte Blackwell

Titre du produit

Cocotte en fonte Blackwell Ø 20 cm – 2,4 litres

Contenu du produit

- 1x cocotte en fonte (Ø 20 cm)
 - Capacité : env. 2,4 litres
 - Hauteur : env. 9 cm
 - Matériau : fonte (sans revêtement antiadhésif)
-

Instructions d'utilisation

- Cette cocotte en fonte est idéale pour les plats mijotés, soupes, sauces ainsi que les plats de viande et de légumes.
 - Parfaitement adaptée à la cuisson lente et à une diffusion homogène de la chaleur.
 - Compatible avec les plaques à gaz, électriques, vitrocéramiques, à induction et le four.
 - Non compatible avec le micro-ondes.
 - Avant la première utilisation, la cocotte doit être culottée :
 1. Nettoyer à l'eau chaude (sans détergent) et bien sécher.
 2. Appliquer une fine couche d'huile végétale à l'intérieur et à l'extérieur.
 3. Chauffer environ 1 heure au four à 180 °C.
 4. Laisser refroidir complètement.
-

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Ne passe pas au lave-vaisselle.
- Nettoyer uniquement à l'eau chaude avec une éponge douce.
- Ne pas utiliser de détergent ni de produits abrasifs.
- Sécher immédiatement après le nettoyage.
- Appliquer une fine couche d'huile après nettoyage.

Consignes de sécurité

- La cocotte et le couvercle deviennent très chauds pendant l'utilisation. Utiliser des maniques.
- Toujours placer la cocotte de manière stable.
- Éviter les chocs thermiques.
- La fonte est lourde – manipuler avec précaution.

Restrictions d'âge

Non adaptée à une utilisation par des enfants sans surveillance.

Instructions pour l'élimination

Les cocottes en fonte défectueuses doivent être éliminées conformément aux réglementations locales.

Avertissements

- P102 : Tenir hors de portée des enfants.
- P103 : Lire les instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- Non applicable (N/A). Fonte massive sans revêtements chimiques.

IT: Manuale di istruzioni per Casseruola in ghisa Blackwell

Titolo del prodotto

Casseruola in ghisa Blackwell Ø 20 cm – 2,4 litri

Contenuto del prodotto

- 1x casseruola in ghisa (Ø 20 cm)
 - Capacità: ca. 2,4 litri
 - Altezza: ca. 9 cm
 - Materiale: ghisa (senza rivestimento antiaderente)
-

Istruzioni per l'uso

- Ideale per stufati, zuppe, salse e piatti di carne e verdure.
 - Perfetta per la cottura lenta e uniforme.
 - Adatta a fornelli a gas, elettrici, in vetroceramica, a induzione e al forno.
 - Non adatta al microonde.
 - Prima del primo utilizzo, stagionare la casseruola:
 1. Lavare con acqua calda (senza detergente) e asciugare bene.
 2. Applicare un sottile strato di olio vegetale.
 3. Riscaldare in forno a 180 °C per circa 1 ora.
 4. Lasciare raffreddare completamente.
-

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

- Non lavabile in lavastoviglie.
 - Pulire solo con acqua calda e spugna morbida.
 - Non utilizzare detersivi o prodotti abrasivi.
 - Asciugare subito dopo il lavaggio.
 - Applicare un sottile strato di olio dopo la pulizia.
-

Istruzioni di sicurezza

- La casseruola diventa molto calda durante l'uso. Utilizzare guanti da forno.
- Posizionare sempre in modo stabile.
- Evitare sbalzi termici improvvisi.

- La ghisa è pesante – sollevare con entrambe le mani.
-

Restrizioni di età

Non adatta all'uso da parte di bambini senza supervisione.

Istruzioni per lo smaltimento

Smaltire secondo le normative locali per rifiuti metallici o indifferenziati.

Avvertenze

- P102: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - P103: Leggere le istruzioni prima dell'uso.
-

Informazioni sui pericoli

- Non applicabile (N/A). Ghisa massiccia.
-

PL: Instrukcja obsługi żeliwnego garnka do duszenia Blackwell

Nazwa produktu

Żeliwny garnek do duszenia Blackwell Ø 20 cm – 2,4 litra

Zawartość produktu

- 1x żeliwny garnek (Ø 20 cm)
 - Pojemność: ok. 2,4 litra
 - Wysokość: ok. 9 cm
 - Materiał: żeliwo (bez powłoki nieprzywierającej)
-

Instrukcja użytkowania

- Przeznaczony do potraw duszonych, zup, sosów oraz dań mięsnych i warzywnych.
 - Idealny do wolnego gotowania i równomiernego rozprowadzania ciepła.
 - Odpowiedni do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych oraz do piekarnika.
 - Nie nadaje się do mikrofalówki.
 - Przed pierwszym użyciem garnek należy wypalić:
 1. Umyć ciepłą wodą (bez detergentu) i dokładnie osuszyć.
 2. Nałożyć ciekłą warstwę oleju roślinnego.
 3. Podgrzewać w piekarniku przez ok. 1 godzinę w temperaturze 180 °C.
 4. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
-

Instrukcja czyszczenia i konserwacji

- Nie myć w zmywarce.
 - Czyścić wyłącznie ciepłą wodą i miękką gąbką.
 - Nie stosować detergentów ani środków ściernych.
 - Dokładnie osuszyć po umyciu.
 - Po czyszczeniu nałożyć ciekłą warstwę oleju.
-

Instrukcje bezpieczeństwa

- Garnek bardzo się nagrzewa – używać rękawic kuchennych.
 - Zawsze ustawiać stabilnie.
 - Unikać gwałtownych zmian temperatury.
 - Żeliwo jest ciężkie – podnosić obiema rękami.
-

Ograniczenia wiekowe

Nieodpowiedni dla dzieci bez nadzoru dorosłych.

Instrukcje dotyczące utylizacji

Utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów metalowych.

Ostrzeżenia

- P102: Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
 - P103: Przeczytać instrukcje przed użyciem.
-

Informacje o zagrożeniach

- Nie dotyczy (N/D). Produkt z litego żeliwa.
-

ES: Manual de instrucciones para olla de hierro fundido Blackwell

Título del producto

Olla de hierro fundido Blackwell Ø 20 cm – 2,4 litros

Contenido del producto

- 1x olla de hierro fundido (Ø 20 cm)
 - Capacidad: aprox. 2,4 litros
 - Altura: aprox. 9 cm
 - Material: hierro fundido (sin revestimiento antiadherente)
-

Instrucciones de uso

- Adecuada para guisos, sopas, salsas y platos de carne y verduras.
- Ideal para cocción lenta y distribución uniforme del calor.
- Apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, de inducción y horno.
- No apta para microondas.

- Antes del primer uso, la olla debe curarse:

1. Lavar con agua caliente (sin detergente) y secar bien.
 2. Aplicar una capa fina de aceite vegetal.
 3. Calentar en el horno a 180 °C durante aproximadamente 1 hora.
 4. Dejar enfriar completamente.
-

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- No apta para lavavajillas.
 - Limpiar solo con agua caliente y esponja suave.
 - No utilizar detergentes ni productos abrasivos.
 - Secar inmediatamente tras la limpieza.
 - Aplicar una capa fina de aceite después del lavado.
-

Instrucciones de seguridad

- La olla se calienta mucho durante el uso. Utilizar guantes de cocina.
 - Colocar siempre de forma estable.
 - Evitar cambios bruscos de temperatura.
 - El hierro fundido es pesado – manipular con ambas manos.
-

Restricciones de edad

No apta para uso por niños sin supervisión adulta.

Instrucciones para la eliminación

Eliminar conforme a la normativa local sobre residuos metálicos.

Advertencias

- P102: Mantener fuera del alcance de los niños.
- P103: Leer las instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- No aplicable (N/A). Producto de hierro fundido macizo.

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