

## EN

### Important when using enameled cast iron cookware

- Wash the cookware before it's used for the first time with soapy water.
- Always lift cookware to move the cookware on the stove.
- The cookware should be cool before washing.
- Even though the cookware is dishwasher safe, hand washing with warm soapy water is recommended to maintain the cookware's original appearance.
- When necessary, use nylon scrapers or pads to remove food residue - metal pads or utensils will scratch or chip the porcelain.
- Remove slight stains by rubbing with a dampened cloth and baking soda. For persistent stains, soak interior of the cookware for 2 to 3 hours with a mixture of 3 tablespoons of household bleach per quart of water.
- To remove stubborn baked-on food, boil 2 cups of water and 4 tablespoons of baking soda for a few minutes then use nylon or wood scraper to ease spots.
- The cookware should be completely dry before storing it.
- Don't use in microwave ovens, on outdoor grills or over campfires.
- Protect the enameled surface from cracks and scratches. Use wooden or plastic utensils for cooking.
- Never pour cool water in a hot enameled cast iron, that can cause it to crack.

### For Enameled Cast Iron Dutch Ovens

- Before you start using a Dutch Oven, make sure that the screw for the lid knob is not loose, tighten the screw if needed.
- Preheat dutch oven on a lower temperature before raising to your desired cooking temperature.

## IT

### Importante quando si usano pentole in ghisa smaltata

- Lavare le pentole prima di usarle per la prima volta con acqua e sapone.
- Sollevare sempre le pentole per spostare le pentole sul fornello. Le pentole devono essere fresche prima del lavaggio.
- Anche se le pentole sono lavabili in lavastoviglie, si consiglia di lavarsi le mani con acqua calda e sapone per mantenere l'aspetto originale delle pentole.
- Se necessario, utilizzare raschietti o cuscinetti in nylon per rimuovere i residui di cibo - i cuscinetti o gli utensili in metallo graffieranno o scheggeranno la porcellana.
- Rimuovere le lievi macchie strofinando con un panno inumidito e bicarbonato di sodio. Per le macchie persistenti, immergere l'interno delle pentole per 2-3 ore con una miscela di 3 cucchiaini di candeggina per uso domestico per litro d'acqua.
- Per rimuovere il cibo cotto ostinato, far bollire 2 tazze d'acqua e 4 cucchiaini di bicarbonato di sodio per alcuni minuti, quindi usa un raschietto in nylon o legno per facilitare le macchie.
- Le pentole devono essere completamente asciutte prima di riporle.
- Non utilizzare nei forni a microonde, su griglie all'aperto o su falò.
- Proteggi la superficie smaltata da crepe e graffi.
- Utilizzare utensili di legno o di plastica per cucinare.
- Non versare mai acqua fresca in una ghisa smaltata a caldo, che potrebbe causarne la rottura.

### Per forni olandesi in ghisa smaltata

- Prima di iniziare a utilizzare un forno olandese, assicurarsi che la vite per la manopola del coperchio non sia allentata, serrare la vite se necessario.
- Preriscaldare il forno olandese a una temperatura inferiore prima di aumentare alla temperatura di cottura desiderata.

## DE

### Wichtig bei der Verwendung von emailliertem Gusseisen-Kochgeschirr

- Waschen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser.
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, um es auf den Herd zu stellen. Das Kochgeschirr sollte vor dem Waschen kühl sein.
- Obwohl das Kochgeschirr spülmaschinenfest ist, wird Handwäsche mit warmer Seifenlauge empfohlen, um das ursprüngliche Aussehen des Kochgeschirrs zu erhalten.
- Verwenden Sie bei Bedarf Nygonschaber oder -polster, um Speisereste zu entfernen. Metallpolster oder -utensilien können das Porzellan zerkratzen oder abplatzen lassen.
- Entfernen Sie leichte Flecken mit einem feuchten Tuch und Backpulver. Bei hartnäckigen Flecken das Innere des Kochgeschirrs 2 bis 3 Stunden lang mit einer Mischung aus 3 Esslöffeln Haushaltsbleichmittel pro Liter Wasser einweichen.
- Um hartnäckige Backwaren zu entfernen, kochen Sie 2 Tassen Wasser und 4 Esslöffel Backpulver einige Minuten lang und verwenden Sie dann Nylon- oder Holzschaber, um Flecken zu beseitigen.
- Das Kochgeschirr sollte vor dem Lagern vollständig trocken sein.
- Nicht in Mikrowellenherden, auf Außengrills oder über Lagerfeuern verwenden.
- Schützen Sie die emaillierte Oberfläche vor Rissen und Kratzern.
- Verwenden Sie zum Kochen Holz- oder Plastikutensilien.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser in ein heißes emailliertes Gusseisen, da dies zu Rissen führen kann.

### Für Dutch Ovens aus emailliertem Gusseisen

- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung eines Dutch Oven, dass die Schraube für den Deckelknopf nicht locker ist, und ziehen Sie sie gegebenenfalls an.
- Heizen Sie den Backofen auf einer niedrigeren Temperatur vor, bevor Sie ihn auf die gewünschte Kochtemperatur bringen.

## ES

### Importante al usar utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado

- Lave los utensilios de cocina antes de usarlos por primera vez con agua jabonosa.
- Siempre levante los utensilios de cocina para moverlos en la estufa. Los utensilios de cocina deben estar fríos antes de lavarlos.
- Aunque los utensilios de cocina son aptos para lavavajillas, se recomienda lavar a mano con agua jabonosa tibia para mantener la apariencia original de los utensilios.
- Cuando sea necesario, use raspadores o almohadillas de nylon para eliminar los residuos de alimentos: las almohadillas o utensilios de metal rayarán o astillarán la porcelana.
- Elimine las manchas leves frotando con un paño humedecido y bicarbonato de sodio. Para manchas persistentes, remoje el interior de los utensilios de cocina durante 2 a 3 horas con una mezcla de 3 cucharadas de blanqueador doméstico por litro de agua.
- Para eliminar la comida difícil de hornear, hierva 2 tazas de agua y 4 cucharadas de bicarbonato de sodio durante unos minutos, luego use nylon o un raspador de madera para aliviar las manchas.
- Los utensilios de cocina deben estar completamente secos antes de guardarlos.
- No lo use en hornos de microondas, en parrillas al aire libre o sobre fogatas.
- Proteja la superficie esmaltada de grietas y arañazos.
- Use utensilios de madera o plástico para cocinar.
- Nunca vierta agua fría en un hierro fundido esmaltado caliente, ya que puede agrietarse.

### Para hornos holandeses de hierro fundido esmaltado

- Antes de comenzar a usar un horno holandés, asegúrese de que el tornillo de la perilla de la tapa no esté flojo, apriete el tornillo si es necesario.

- Precaliente el horno holandés a una temperatura más baja antes de elevarlo a la temperatura de cocción deseada.

## FR

### Important lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine en fonte émaillée

- Lavez l'ustensile avant sa première utilisation avec de l'eau savonneuse.
- Soulevez toujours l'ustensile pour déplacer l'ustensile sur la cuisinière. L'ustensile de cuisson doit être frais avant le lavage.
- Même si l'ustensile est lavable au lave-vaisselle, il est recommandé de se laver les mains avec de l'eau savonneuse tiède pour conserver son aspect d'origine.
- Si nécessaire, utilisez des grattoirs ou des tampons en nylon pour éliminer les résidus de nourriture - des tampons ou des ustensiles en métal égratigneront ou ébrècheront la porcelaine.
- Enlevez les taches légères en frottant avec un chiffon humide et du bicarbonate de soude. Pour les taches persistantes, faites tremper l'intérieur de l'ustensile de cuisson pendant 2 à 3 heures avec un mélange de 3 cuillères à soupe d'eau de Javel par litre d'eau.
- Pour enlever les aliments cuits au four tenaces, faites bouillir 2 tasses d'eau et 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude pendant quelques minutes, puis utilisez un grattoir en nylon ou en bois pour atténuer les taches.
- L'ustensile doit être complètement sec avant de le ranger.
- Ne pas utiliser dans des fours à micro-ondes, sur des grils extérieurs ou sur des feux de camp.
- Protégez la surface émaillée des fissures et des rayures.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique pour cuisiner.
- Ne versez jamais d'eau froide dans une fonte émaillée à chaud, car elle pourrait se fissurer.

### Pour fours hollandais en fonte émaillée

- Avant de commencer à utiliser un four hollandais, assurez-vous que la vis du bouton du couvercle n'est pas desserrée, serrez la vis si nécessaire.
- Préchauffez le four hollandais à une température inférieure avant de l'augmenter à la température de cuisson souhaitée.

## NL

### Belangrijk bij het gebruik van geëmailleerd gietijzeren kookgerei

- Was het kookgerei voordat u het voor het eerst gebruikt met zeepwater.
- Til kookgerei altijd op om het kookgerei op het fornuis te verplaatsen.
- Het kookgerei moet koel zijn voordat het wordt gewassen.
- Ook al is het kookgerei vaatwasmachinebestendig, handwas met warm zeepwater wordt aanbevolen om het oorspronkelijke uiterlijk van het kookgerei te behouden.
- Gebruik indien nodig nylon schrapers of pads om voedselresten te verwijderen - metalen pads of keukengerei zullen het porselein krassen of schilferen.
- Verwijder lichte vlekken door te wrijven met een vochtige doek en zuiveringszout. Voor hardnekkige vlekken de binnenkant van het kookgerei 2 tot 3 uur laten weken met een mengsel van 3 eetlepels huishoudbleekmiddel per liter water.
- Om hardnekkig aangekoekt voedsel te verwijderen, kookt u een paar minuten 2 kopjes water en 4 eetlepels zuiveringszout en gebruikt u nylon of houtschrapper om vlekken te verwijderen.
- Het kookgerei moet volledig droog zijn voordat u het opbergt.
- Niet gebruiken in magnetrons, op buitengrills of op kampvuren.
- Bescherm het geëmailleerde oppervlak tegen scheuren en krassen. Gebruik houten of plastic keukengerei om te koken.
- Giet nooit koel water in een heet geëmailleerd gietijzer, hierdoor kan het barsten.

## Voor geëmailleerde gietijzeren Nederlandse ovens

- Voordat u een Dutch Oven gaat gebruiken, moet u ervoor zorgen dat de schroef voor de dekselknop niet los zit, draai indien nodig de schroef vast.
- Verwarm de Nederlandse oven op een lagere temperatuur voordat u hem op de gewenste kooktemperatuur brengt.

## JP

### エナメルを塗られた鋳鉄の調理器具を使用するとき重要

- 初めて使用する前に、調理器具を石鹼水で洗ってください。
- 調理器具をストーブの上で移動する場合は、常に調理器具を持ち上げてください。
- 調理器具は、洗う前に冷やしておく必要があります。
- 調理器具は食器洗い機で安全ですが、調理器具の元の外観を維持するために、温かい石鹼水で手洗いすることをお勧めします。
- 必要に応じて、ナイロン製のスクレーパーまたはパッドを使用して、食品のスクラップを取り除きます。金属製のパッドや調理器具は、磁器に傷を付けたり、はがしたりします。
- 湿った布でこすり、重曹で軽い汚れを取り除きます。頑固な汚れの場合は、水 1 リットルあたり家庭用漂白剤を大さじ 3 杯に混ぜて、調理器具の内部を 2~3 時間浸します。
- 頑固な食べ物を取り除くには、2 カップの水と 4 杯の重曹を数分間沸騰させ、ナイロンまたは木製のスクレーパーを使用して汚れを取り除きます。
- 調理器具は、保管する前に完全に乾燥している必要があります。
- 電子レンジ、屋外グリル、キャンプファイヤーでは使用しないでください。
- エナメルを塗った表面をひびや傷から保護します。調理には木製またはプラスチック製の調理器具を使用してください。
- 高温のエナメルを塗った鋳鉄に割れ目を引き起こす可能性があるため、冷水を決して注がないでください。

### エナメルを塗られた鋳鉄のダッチオーブンのため

- ダッチオーブンを使用する前に、蓋ノブのネジが緩んでいないことを確認し、必要に応じてネジを締めます。
- ダッチオーブンを目的の調理温度にする前に、低温で加熱します。

## SE

### Viktigt att veta innan användande av emaljerad gjutjärnskokkärl

- Diska kokkärlet innan den används för första gången med vatten och diskmedel.
- Lyft alltid kokkärlet när du flyttar det på spisen.
- Kokkärlet ska svalna innan det diskas.
- Även om kokkärlet tål att diskas i diskmaskin så rekommenderar vi att man diskas för hand med varmt vatten och diskmedel för att behålla kokkärlets ursprungliga utseende.
- Om nödvändigt, använd en nylonskrapa för att få bort matrester – metallverktyg kan repa och skada den emaljerade ytan.
- Ta bort fläckar genom att gnugga med en fuktig och bakpulver. För envisa fläckar, blöt insidan av kokkärlet i 2 - 3 timmar med en mix av 3 matskedar hushållsblekmedel per liter vatten.
- För att få bort fastbränd mat, koka två 5 dl vatten och 4 matskedar bakpulver i några minuter och använd sedan en nylon eller träskrapa för att lösgöra det fastbrända.
- Kokkärlet ska vara helt tort innan den ställs undan.
- Använd inte i mikrovågsugn, på utomhusgrill eller i lägereld.
- Skydda den emaljerade ytan från repor genom att använda trä, silikon, eller plastverktyg när du lagar mat.
- Håll aldrig kallt vatten i ett hett emaljerat gjutjärnskokkärl, det kan orsaka att den spricker.

### För emaljerade Dutch ovens



- Innan du börjar använda en Dutch oven, kontrollera att skruven till locket inte är lös, skruva fast den vid behov.
- Förvärm din Dutch oven på en lägre temperatur en liten stund innan du höger upp den till önskad temperatur.