



CHEFKOCH

DE

UK

FR

IT

ES


Bedienungsanleitung

Gusseisernes Kochgeschirr

Feuertopf / Wok / Grillpfanne

Cast iron cookware

Fire Pot / Wok / Grill Pan



CK2019011501-01
CK2019011501-02
CK2019011501-03

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Sollten Sie Fragen oder Reklamationen haben, wenden Sie sich gerne an unsere kostenfreie Service-Hotline: 0800 - 72 36 286.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Produkt und hoffen, dass Sie zufrieden sein werden.

Bitte lesen Sie die Gebrauchs- und Reinigungshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.

VOR DEM 1. GEBRAUCH

Dieses Produkt dient zum Kochen von Lebensmitteln. Das Produkt ist für den Privatgebrauch konzipiert und nicht für gewerbliche Zwecke.

VORHEIZEN

Die besten Kochergebnisse erhalten Sie bei niedrigen bis mittleren Temperaturen.

Bei zu hohen Temperaturen kann das Essen schnell an- und festbrennen. Es ist unbedingt notwendig, dass das Produkt LANGSAM vorgeheizt wird. Ansonsten dehnt sich das Gusseisen zu schnell aus und die Emaille-Beschichtung kann beschädigt werden.

ALLGEMEIN

Dieses Kochgeschirr dient zur Zubereitung von Lebensmitteln auf dem Grill, Herd oder im Ofen.

Das Kochgeschirr benötigt keine sehr hohen Temperaturen, um ein gutes Kochresultat zu erzielen. Es ist für alle Arten der Zubereitung geeignet und darf nur nicht in der Mikrowelle verwendet werden.

Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf einen Grillrost, Holzbrett oder sonstigen Untersetzer und nie direkt auf eine ungeschützte Arbeitsfläche. Wenn Sie das Kochgeschirr auf einem Kochfeld verwenden, nach Gebrauch nie vom Kochfeld ziehen, sondern immer heben, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Metalllöffel und -wender können die Emaille Oberfläche beschädigen, verwenden Sie deshalb immer Holz- oder Kunststoffgeräte. Benutzen Sie IMMER Grillhandschuhe, um das Kochgeschirr zu bewegen, da das Geschirr und alle Griffe im Gebrauch sehr heiß werden.

PFLEGE + AUFBEWAHRUNG

Das Kochgeschirr darf nur mit der Hand abgewaschen werden. Nach jedem Gebrauch reinigen Sie es gründlich mit Seifenwasser.

Verwenden Sie dabei keinen Metallschwamm oder Scheuermilch um Schäden an der Emaille Oberfläche zu vermeiden. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie das Kochgeschirr immer gut trocken, statt es nur abtropfen zu lassen.

Räumen Sie es nie feucht weg, denn es kann sich sonst Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.

MATERIAL INFORMATION

Das Kochgeschirr ist aus Gusseisen, welches traditionell in Sandformen gefertigt wird. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität und/oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.

ACHTUNG

- Halten Sie Kinder fern von dem Artikel. Bewahren Sie ihn für Kinder unzugänglich auf.
- Mittlere Kochhitze wird empfohlen. Bei höheren Temperaturen bitte besonders sorgsam arbeiten.
- Das Kochgeschirr wird sehr heiß! Verwenden Sie immer einen Grillhandschuh. Stellen Sie den Artikel zum Abkühlen auf eine feste, ebene, hitzebeständige und unempfindliche Oberfläche.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser über den heißen Artikel. Zu schnelles Abkühlen kann ihn beschädigen.
- Das Kochgeschirr ist nicht spülmaschinen- oder mikrowellengeeignet.
- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann es zerbrechen.

Dear customer,

Thank you for choosing our product. If you have any questions or complaints, please contact our free service hotline: Tel.: +44 203 318 44 15.

We hope you enjoy using our product and hope that you will be satisfied with it.

Please read through the instructions for use and cleaning carefully and keep the instruction manual in a safe place for later use.

BEFORE FIRST USE:

Thoroughly wash the product with hot soapy water before first use. Rinse and hand dry afterwards.

PRE-HEATING:

Best results are obtained on a low to medium heat setting.

Food usually sticks when an incorrect heat setting is used or if the cookware is used for too long on a high heat setting.

It is essential that the cookware is pre-heated slowly. If the cookware is heated up too fast on a high heat setting, the cast iron expands faster than the enamel, leading to chipping of the enamel.

GENERAL USE:

Please note that this cookware does not require high heat, use medium to low heat settings to maintain ideal cooking temperatures.

This cookware is suitable for all heat sources except microwave. Stand hot cookware on a trivet, wooden board or cloth and not directly on unprotected work surfaces. When using the cookware on solid or halogen hobs, always lift them (do not slide) to move.

Metal spoons and cooking utensils may scratch or damage the enamel, use only wooden or plastic utensils. Always use an oven glove to remove the cookware from the hob as the handle will become hot during use.

CLEANING AND STORAGE:

This product should be hand washed only. After each use, thoroughly wash cookware in hot soapy water.

Rinse it off with clear water. Never use a steel, metal or powder based cleaner as these can scratch the surface. It is better to hand dry the cookware thoroughly after cleaning than leaving to drain/drip dry.

Do not store it when it is wet, or rust could appear. Remove rust if necessary with a damp cloth and grease the relevant spots carefully with a little vegetable oil.

MATERIAL INFORMATION:

The cookware is made from cast iron, which is manufactured traditionally in sand moulds. For this reason the surface may show slight irregularities which, however, in no way impair the quality or function of the product.

CAUTION:

- Keep children away from the product. Store it away from children.
- Medium heat is recommended. Please use extra caution when cooking at high temperatures.
- The cookware gets very hot! Only hold it by its handles when using it.
Always use an oven glove to remove the cookware from the hob or fire as the cookware will become very hot during use. For cooling, place the product on a solid, level, heat-resistant and insensitive surface.
- Never rinse the hot products with cold water. But let them cool down slowly. Rapid cooling could damage them.
- The product is not dishwasher-safe and not suitable for a microwave.
- Cast iron is a very robust but brittle material. Dropping it or in the event of a severe knock the product might break.

Cher client,

Merci d'avoir fait le choix de notre produit. Si vous avez des questions ou des réclamations, veuillez vous adresser à notre service gratuit d'assistance téléphonique: +33 176 361 493.

Nous espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction.

Veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation et de nettoyage et conserver la notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure.

AVANT LA 1ÈRE UTILISATION

Afin d'éliminer complètement tous les résidus de fabrication, nettoyez la casserole en profondeur à l'eau savonneuse, rincez-la à l'eau claire et séchez-la bien.

PRÉCHAUFFAGE

Vous obtenez les meilleurs résultats de cuisson à faibles et moyennes températures.

À des températures trop élevées, les aliments peuvent rapidement cuire et brûler. Il est très important que le produit soit LENTEMENT préchauffé. Sinon, la fonte se dilate trop rapidement et la couche en émail peut être endommagée.

GÉNÉRALITÉS

Cette casserole sert à la préparation de produits alimentaires sur le gril, sur des plaques ou dans le four.

La casserole ne nécessite pas de températures très élevées, pour obtenir un bon résultat de cuisson. Elle est appropriée pour tous les types de préparation mais ne doit pas être utilisée au micro-ondes.

Placez toujours la casserole sur une grille, une planche en bois ou un dessous de plat et jamais directement sur un plan de travail non protégé. Si vous utilisez la casserole sur une table de cuisson, veuillez après l'utilisation à ne pas tirer et faire glisser la casserole, mais toujours la soulever afin de ne pas endommager les surfaces.

Les cuillères et spatules en métal peuvent endommager la couche d'émail c'est pourquoi vous devriez utiliser des ustensiles en bois ou en matière synthétique. Utilisez TOUJOURS des gants de protection pour déplacer la casserole car elle devient très chaude, poignées comprises, durant l'utilisation.

ENTRETIEN + RANGEMENT

La casserole doit être lavée seulement à la main. Après chaque utilisation, nettoyez-la en profondeur à l'eau savonneuse.

N'utilisez pas d'éponge métallique ou de produit récurant afin d'éviter d'endommager la couche d'émail. Rincez seulement à l'eau claire et séchez toujours bien la casserole au lieu de la laisser s'égoutter.

Ne la rangez pas lorsqu'elle est encore humide car des points de rouille peuvent se former. Éliminez évtl. ceux-ci avec un chiffon humide et graissez soigneusement les endroits avec un peu d'huile végétale.

INFORMATION SUR LE MATÉRIAU

La casserole est de la fonte coulée qui est fabriquée traditionnellement dans des formes en sable. Pour cette raison, de légères irrégularités sur la surface peuvent apparaître mais qui ne porte d'aucune manière atteinte à la qualité ou la fonction de l'article.

ATTENTION

- Tenez les enfants hors de portée de l'article et rangez-le bien afin qu'ils ne puissent pas l'attraper.
- Une chaleur de cuisson moyenne est recommandée. À des températures plus élevées, il faut travailler particulièrement soigneusement.
- La casserole devient très chaude ! Utilisez toujours un gant de protection. Placez l'article pour le laisser refroidir sur une surface ferme, plane, résistante à la chaleur et solide.
- Ne versez pas d'eau froide sur l'article chaud. Un refroidissement trop rapide peut l'endommager.
- La casserole ne va pas au micro-ondes ou au lave-vaisselle.
- La fonte est un matériau très robuste mais malgré tout cassable. Lors d'une chute ou d'un coup.

Gentile cliente,

grazie per aver scelto di acquistare i nostri prodotti. In caso di domande o reclami, non esiti a contattare il nostro servizio di assistenza gratuito al numero: +39 069 480 14 59.

Le auguriamo di ottenere ottimi risultati dai prodotti e speriamo che ne rimarrà soddisfatto.

Prima dell'utilizzo, la preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e per la pulizia e di conservare le istruzioni per consultazioni future.

PRIMA DEL 1° USO:

Per rimuovere eventuali residui di produzione, pulire a fondo la pentola in ghisa con acqua saponata, risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.

PRERISCALDAMENTO:

I migliori risultati di cottura si ottengono a temperature medio-basse.

A temperature troppo elevate, è possibile che il cibo si attacchi e bruci. In ogni caso, è necessario preriscaldare il prodotto LENTAMENTE. In caso contrario, la ghisa si dilata troppo rapidamente e il rivestimento smaltato può subire danni.

GENERALE:

Questa pentola serve alla preparazione di alimenti cotti su griglia, fornello o forno.

La pentola non richiede temperature molto elevate per garantire un buon risultato di cottura. Si adatta a ogni tipo di preparazione, con l'unica eccezione dell'utilizzo in microonde.

Posizionare sempre la pentola su una griglia, una mensola di legno o un altro sottopentola e mai direttamente su una superficie di lavoro non protetta. Quando si utilizza la pentola su un piano cottura, dopo l'uso non trascinare mai dal piano cottura ma sollevare sempre, per evitare danni alla superficie.

Cucchiai e palette di metallo possono danneggiare la superficie smaltata; utilizzare pertanto sempre utensili in legno o plastica. Utilizzare SEMPRE guanti da forno per spostare la pentola, poiché la pentola e tutti i manici diventano roventi durante l'uso.

CURA + CONSERVAZIONE:

Lavare la pentola esclusivamente a mano. Dopo ogni uso, pulire a fondo con acqua saponata.

Non utilizzare spugnette metalliche o creme abrasive, al fine di evitare danni alla superficie smaltata. Risciacquare con acqua pulita e asciugare sempre accuratamente invece di lasciare a scolare.

Non riporre mai umida, dal momento che potrebbe formarsi della ruggine. Rimuovere, eventualmente, con un panno umido e ingrassare i punti accuratamente con olio vegetale.

INFORMAZIONI SUL MATERIALE:

La pentola è in ghisa, tradizionalmente realizzata in forma di sabbia. Questo spiega le piccole irregolarità sulla superficie, che tuttavia non hanno alcun effetto sulla qualità o la funzionalità dell'articolo.

ATTENZIONE:

- Tenere l'articolo fuori dalla portata dei bambini.
- Si consiglia di cuocere a calore medio. Temperature elevate richiedono una particolare attenzione.
- La pentola diventa rovente! Indossare sempre guanti da forno. Per consentire il raffreddamento, posizionare l'articolo su una superficie stabile, piana, termoisolata e resistente.
- Non versare acqua fredda sulla pentola calda. Un raffreddamento troppo rapido potrebbe danneggiarla.
- La pentola non è lavabile in lavastoviglie né utilizzabile in microonde.
- La ghisa è un materiale molto robusto, ma fragile. Una caduta o un colpo forte possono causarne la rottura.

Estimado cliente:

Muchas gracias por haber elegido uno de nuestros productos. En caso de que tenga alguna pregunta o reclamación, póngase en contacto con nuestra línea de asistencia telefónica gratuita: +34 932 204 048.

Le deseamos que disfrute del producto y esperamos que quede satisfecho.

Por favor, lea detenidamente las indicaciones de uso y de limpieza y guarde el manual de instrucciones para futuras consultas.

NTES DEL 1. USO:

Con el fin de eliminar cualquier residuo de fabricación, limpie los utensilios de cocina a fondo con agua y jabón, enjuague con agua limpia y seque a fondo.

PRECALENTAMIENTO:

Los mejores resultados de cocción son obtenidos utilizando temperaturas bajas a medias.

A altas temperaturas, la comida se puede quemar rápidamente y adherirse. Es absolutamente esencial, que el producto se precaliente LENTAMENTE. De lo contrario, el hierro fundido se expande demasiado rápidamente y la capa de esmalte podría dañarse.

GENERAL:

Esta batería de cocina se utiliza para la cocción de alimentos sobre una parrilla, una estufa o en el horno.

Los utensilios de cocina no requieren temperaturas muy altas para lograr un buen resultado de cocción. Es adecuado para todo tipo de la preparación excepción hecha del microondas.

Ponga los utensilios de cocina siempre sobre una rejilla de parrilla, una tabla o similar y nunca directamente sobre una superficie de trabajo sin protección. Cuando termine de utilizar la batería de cocina sobre una encimera de cocinar, nunca tire de ella, sino levántela con el fin de no dañar la superficie de la encimera.

Cucharas de metal y batidoras pueden dañar la superficie del esmalte, por ello utilice siempre artilugios de madera o plástico. Utilice SIEMPRE guantes de barbacoa para mover los utensilios, ya que los utensilios y los mangos de los mismos se calientan mucho al ser usados.

CUIDADO + ALMACENAMIENTO:

Los utensilios de cocina deben limpiarse a mano. Después de cada uso, limpie a fondo con agua y jabón. No use ninguna esponja metálica o líquido abrasivo de fregar para evitar daños en la superficie del esmalte.

Enjuague con agua clara y frote con un paño los utensilios hasta que se sequen por completo, en lugar de dejar que se drenen por sí mismos. No los almacene sin secar bien o de lo contrario se formará óxido. Quite el óxido si necesario con un paño húmedo y engrase dichos puntos cuidadosamente con un poco de aceite vegetal.

INFORMACIÓN SOBRE EL MATERIAL:

El utensilio está hecho de hierro fundido, que tradicionalmente se realiza en moldes de arena. Por ello, algunas irregularidades pueden aparecer en la superficie, sin embargo, de ninguna manera afectan a la calidad o la función del artículo.

PRECAUCIÓN:

- Mantenga a los niños alejados del producto y guárdelo fuera de su alcance.
- Se recomienda calor medio de cocción. Si trabaja a temperaturas más altas preste un cuidado especial.
- ¡Los utensilios se calientan mucho! Utilice siempre un guante de barbacoa. Deje enfriar este artículo sobre una superficie fuerte, nivelada, resistente al calor e insensible.
- No eche agua fría sobre el artículo caliente. El enfriamiento muy rápido puede dañarlo.
- La batería de cocina no es apta para lavavajillas ni microondas.
- El hierro fundido es muy robusto, pero frágil a la vez. Al caerse o con un golpe fuerte puede romperse.



Inverkehrbringer: Latupo GmbH, Waterlooohain 9, 22769 Hamburg, Germany