



# CHEFKOCH


## Bedienungsanleitung

### **Kochgeschirr aus Gusseisen**

Bräter / Schmortopf / Bräter 2in1 / Pfännchen 3er-Set

### **Cast iron cooking utensils**

Roaster / casserole / 2-in-1 Roaster / Set of 3 pans



CK2018070101-01  
CK2018070101-02  
CK2018070101-03  
CK2018070101-04

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.**

## **BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG**

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

### **VOR DEM 1. GEBRAUCH**

Reinigen Sie das Kochgeschirr gründlich mit Seifenwasser, spülen Sie es mit klarem Wasser und trocknen Sie es gut ab.

### **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. Das Produkt beim Vorwärmen nie unbeaufsichtigt lassen.

**Das Kochgeschirr ist geeignet für den Backofen (max. 200°) und für folgende Herdarten: Induktion, Ceran, Gas, Halogen, Elektro.**

### **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 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.

Metall Löffel und Wender können die Emaille Oberfläche beschädigen, verwenden Sie deshalb immer Holz oder Kunststoff Geräte. Benutzen Sie immer Ofen- oder 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.

Aufgrund der inneren und äußeren Emaillierung sollten die Artikel nicht ineinander gestapelt, transportiert oder aufbewahrt werden!

## 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 oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.

## ACHTUNG

- **Das Kochgeschirr hat ungefüllt ein relativ großes Eigengewicht, bitte achten Sie darauf, dass die Ofenroste/Einschübe das Gewicht auch tragen können.**
- Achtung (gilt nur für das 3er-Pfännchenset): Aufgrund der geringen Pfannenbodenfläche, ist es möglich, dass die Induktionsfläche nicht aktiviert wird. Dies ist abhängig von Ihrem Induktionsherd.
- 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 Ofen- oder Grillhandschuh. Stellen Sie den Artikel zum Abkühlen auf eine feste, ebene, hitzebeständige und unempfindliche Oberfläche.
- Verwenden Sie keine Brenner oder Heizelemente, die größer sind als der Boden des Produktes.
- Achten Sie bitte darauf, dass sich die Griffe nicht über anderen Brenner- oder Kochfeldern befinden.
- 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.
- Bei abgeplatzter Emaille, bitte den Artikel nicht mehr weiter verwenden.

Dear customer,

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

We hope you enjoy using our product and 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.**

## INTENDED USE

This product is used for cooking food. The product is intended for private use and not for commercial purposes.

## BEFORE FIRST USING THE PRODUCT

Please thoroughly clean the cookware using soapy water, rinse with clear water and dry thoroughly.

## PREHEATING

The best cooking results are obtained at low to medium temperatures.

If you use temperatures that are too high, food can quickly burn and stick. It is essential that you slowly preheat the product. Otherwise, the cast iron expands too quickly which can damage the enamel coating. Never leave the product unattended when preheating.

**The cookware is suitable for the oven (max. 200°) and the following types of hobs: induction, ceramic, gas, halogen and electric.**

## GENERAL

This cookware is used to prepare food on the grill, hob or in the oven.

The cookware does not need very high temperatures to achieve great cooking results. It is suitable for all types of preparation and must not be used in the microwave.

Always place the cookware on a grill rack, wooden board or other mat and do not place it directly on unprotected work surfaces. If using the cookware on a stove, never drag it across the stove after use. Instead, lift it to avoid causing damage to the surfaces.

Metal spoons and utensils can damage the enamel surface, so always use wooden or plastic utensils. Always use oven or barbecue gloves to move the cookware, as it and its handles become very hot during use.

## CARE + STORAGE

The cookware must only be washed by hand. After each use, clean it thoroughly with soapy water.

Do not use any metal sponges or scouring agents to avoid damaging the enamel surface. Rinse with clear water and always rub the cookware well dry, instead of just leaving it to dry. Never store it away wet.

Due to the inner and outer enamel, the items should not be stacked, transported or stored inside one another!

## MATERIAL INFORMATION

The cookware is made from cast iron, which is traditionally made in a sand mould. For this reason, slight irregularities may appear in the surface, but these do not affect the quality or function of the item in any way.

## ATTENTION

- **Even when empty, the cookware is relatively heavy, so please make sure that the oven grids/slide-in modules are able to bear its weight.**
- Attention (only applies to the set of 3 pans): Due to the small pan surface, it is possible that the induction surface is not activated. This depends on your induction stove.
- Keep children away from the item. Store it out of reach of children.
- Medium heat is recommended for cooking. Please be particularly careful if using high temperatures.
- The cookware will be very hot! Always use oven or barbecue gloves. Put the item on a fixed, level, heat-resistant and hard-wearing surface for cooling.
- Do not use burners or heating elements that are larger than the bottom of the product.
- Make sure the handles are not placed over other burners or hobs.
- Do not pour cold water over hot items. Cooling too quickly may cause it to damage the cookware.
- The cookware is not dishwasher or microwave safe.
- Cast iron is a very robust but brittle material. It may break if dropped or on hard impact.
- If the enamel is chipped, please stop using the item.

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi 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 vous souhaitons de bien profiter de ce produit et nous espérons qu'il vous apportera entière satisfaction.

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

## UTILISATION CONFORME

Ce produit sert à cuire des aliments. Ce produit est conçu pour un usage privé et non à des fins professionnelles.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez soigneusement la batterie de cuisine avec de l'eau savonneuse, puis rincez-la à l'eau claire et séchez-la bien.

## PRÉCHAUFFAGE

Vous obtiendrez de meilleurs résultats sur feu doux ou moyen.

Si la température est trop élevée, vos aliments pourraient attacher rapidement et être brûlés. Il est absolument nécessaire de préchauffer doucement le produit. Sinon, la fonte se dilate trop rapidement, et cela peut endommager le revêtement en émail. Ne jamais laisser le produit sans surveillance lors du préchauffage.

**La batterie de cuisine convient pour une utilisation au four (max. 200 °C) et avec les types de plaques de cuisson suivants : à induction, vitrocéramiques, au gaz, halogènes, électriques.**

## GÉNÉRALITÉS

Cette batterie de cuisine sert à la préparation des aliments sur le grill, sur une plaque de cuisson, ou au four.

La batterie de cuisine ne nécessite pas des températures très élevées pour bénéficier d'une bonne cuisson. Elle convient à tous les types de préparation et ne doit pas être utilisée dans un four à micro-ondes.

Posez toujours l'ustensile de votre batterie de cuisine sur une grille de cuisson, une planche de bois ou un autre support, et jamais directement sur une surface de travail non protégée. Si vous utilisez un ustensile de votre batterie de cuisine sur une plaque de cuisson, ne jamais le tirer après utilisation, mais toujours le soulever afin de ne pas abîmer les surfaces.

Les cuillères et spatules en métal peuvent endommager la surface émaillée, c'est pourquoi vous devez toujours utiliser des ustensiles en bois ou en plastique. Utilisez toujours des maniques pour déplacer les ustensiles de la batterie de cuisson, car toutes les poignées deviennent très chaudes pendant l'utilisation.

## ENTRETIEN + ENTREPOSAGE

La batterie de cuisine doit être uniquement nettoyée à la main. Après chaque utilisation, nettoyez-la à vigoureusement avec de l'eau savonneuse.

À cette fin, n'utilisez pas d'éponge métallique ou de produit abrasif pour éviter d'endommager la surface en émail. Rincez à l'eau claire et toujours bien essuyer la batterie de cuisine jusqu'à ce qu'elle soit sèche, au lieu de la laisser seulement s'égoutter. Ne jamais la ranger si elle est humide.

Comme ils disposent d'un revêtement interne et externe en émail, les ustensiles ne doivent pas être empilés les uns sur les autres pour leur transport ou leur entreposage !

## INFORMATION SUR LE MATÉRIAU

La batterie de cuisine est en fonte, et est fabriquée de manière traditionnelle dans des moules en sable. C'est pourquoi de légères irrégularités de surface peuvent être constatées, lesquelles ne compromettent en aucune façon la qualité ou le fonctionnement des ustensiles.

## ATTENTION

- **Chaque ustensile de la batterie de cuisine a un poids propre à vide assez élevé, veuillez donc vous assurer que les grills / les inserts peuvent supporter ce poids.**
- Attention (valable uniquement pour le jeu de 3 casseroles): En raison de la petite surface de fond de la casserole, il est possible que la surface d'induction ne s'active pas. Cela dépend de votre cuisine à induction.
- Tenez les enfants éloignés de ces ustensiles. Conservez-les hors de portée des enfants.
- Une cuisson à feu moyen est recommandée. Si vous travaillez à des températures plus élevées, veuillez être particulièrement vigilant(e).
- Chaque ustensile de la batterie de cuisine peut être brûlant ! Utilisez toujours une manique. Pour laisser refroidir l'ustensile, posez-le sur une surface stable, plate, résistant à la chaleur et non fragile.
- N'utilisez pas de foyer ou d'élément de chauffage dont la taille dépasse celle du fond de l'ustensile.
- Veuillez vous assurer que les poignées/manches ne se trouvent pas au-dessus d'autres foyers ou plaques de cuisson.
- Ne versez pas d'eau froide sur un ustensile lorsqu'il est chaud. Un refroidissement trop rapide peut l'endommager.
- La batterie de cuisine ne doit pas être nettoyée à la machine ni être utilisée dans un four à micro-ondes.
- La fonte est un matériau très robuste mais cassant. En cas de chute, ou s'il reçoit un coup violent, il peut se briser.
- Si l'émail s'écaille, veuillez ne plus utiliser l'ustensile concerné.

Gentile cliente,

grazie per aver scelto di acquistare il nostro prodotto. 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 dal prodotto 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.**

## UTILIZZO CONFORME ALLO SCOPO

Questi prodotti sono stati concepiti per cuocere alimenti e per l'uso in ambito privato, non per l'uso commerciale.

## PER IL PRIMO UTILIZZO

Pulire le batterie da cucina accuratamente con acqua e sapone, risciacquarle con acqua pulita e asciugarle bene.

## TEMPERATURA

I migliori risultati di cottura si ottengono a temperature basse e medie.

Se la temperatura è troppo elevata, gli alimenti possono bruciarsi e carbonizzarsi velocemente. È assolutamente necessario che i prodotti vengano riscaldati lentamente. In caso contrario, la ghisa si dilata troppo velocemente e il rivestimento smaltato potrebbe danneggiarsi. Non lasciare mai i prodotti incustoditi durante il riscaldamento.

**Le batterie da cucina sono adatte ai forni (max. 200°) e ai seguenti piani di cottura: a induzione, in vetroceramica, a gas, alogeno, elettrico.**

## INFORMAZIONI GENERALI

Queste batterie da cucina sono concepite per la preparazione di alimenti sulla griglia, sul fornello o in forno.

Le batterie da cucina non hanno bisogno di temperature elevate per garantire una cottura ottimale. Sono adatte a tutti i tipi di preparazione e non devono essere utilizzate nel microonde.

Appoggiare le batterie da cucina sempre su una griglia, un tagliere di legno o altri sottopiatti e mai direttamente su una superficie di lavoro non protetta. Se le batterie da cucina vengono utilizzate su un piano di cottura, non tirarle mai dopo l'utilizzo ma sollevarle per non danneggiare la superficie.

I cucchiai e i mestoli in metallo possono danneggiare la superficie smaltata; utilizzare sempre posate in legno o plastica. Utilizzare sempre i guanti da forno e per barbecue per muovere le batterie da cucina poiché queste e tutte le impugnature diventano roventi durante l'uso.



## CURA + CONSERVAZIONE

Le batterie da cucina possono essere pulite solo a mano. Pulirle accuratamente con acqua e sapone dopo ogni utilizzo.

A tale scopo, non utilizzare una spugna metallica o abrasivi per evitare di danneggiare la superficie smaltata. Risciacquare con acqua pulita e asciugare sempre bene le batterie da cucina, anziché lasciarle sgocciolare. Non riporle via se sono ancora umide.

A causa dello smalto interno ed esterno, gli articoli non devono essere impilati uno sopra l'altro durante il loro trasporto o la loro conservazione!

## INFORMAZIONI SUL MATERIALE

Le batterie da cucina sono in ghisa, tradizionalmente fabbricata in anime in sabbia. Per questo motivo possono presentare sulla superficie leggere irregolarità che tuttavia non pregiudicano in alcun modo la qualità o la funzionalità degli articoli.

## ATTENZIONE

- **Le batterie da cucina hanno un peso piuttosto elevato, assicurarsi che le griglie/gli inserti da forno siano in grado di sostenere il peso.**
- Attenzione (valido solo per il set di 3 pentole): a causa della piccola area del fondo della pentola, è possibile che la superficie a induzione non sia attivata. Questo dipende dal vostro fornello a induzione.
- Tenere gli articoli lontano dalla portata dei bambini. Conservarli in un luogo inaccessibile ai bambini.
- Si raccomanda una cottura a fuoco medio. Prestare particolare attenzione se si lavora con temperature elevate.
- Le batterie da cucina diventano roventi! Utilizzare sempre un guanto da forno o per barbecue. Posizionare gli articoli per farli raffreddare su una superficie solida, piana, resistente al calore e refrattaria.
- Non utilizzare piastre o elementi riscaldanti più grandi del fondo degli utensili.
- Accertarsi che i manici non si trovino sopra ad altri fornelli o piani di cottura.
- Non gettare acqua fredda sulle batterie da cucina calde. Un raffreddamento troppo rapido può danneggiarle.
- Le batterie da cucina non sono adatte alla lavastoviglie o al microonde.
- La ghisa è un materiale molto resistente ma fragile. Una caduta o un colpo forte possono romperle.
- Non utilizzare più i prodotti se lo smalto si è staccato.

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.**

## USO PREVISTO

Este producto se usa para cocinar alimentos. El producto está diseñado para uso privado y no con fines comerciales.

## ANTES DEL PRIMER USO

Limpie a fondo los utensilios de cocina con agua jabonosa, enjuáguelos con agua limpia y séquelos bien.

## PRECALENTAR

Los mejores resultados de cocción se obtienen a temperaturas bajas y medias.

Si la temperatura es demasiado alta, la comida puede quemarse rápidamente y quedarse pegada. Es esencial que el producto se precaliente lentamente. De lo contrario, el hierro fundido se estiraría demasiado rápido y el revestimiento de esmalte podría dañarse. Nunca deje el producto desatendido durante el precalentamiento.

**Los utensilios de cocina son adecuados para el horno (máx. 200 °C) y para los siguientes tipos de cocina: Inducción, vitrocerámica, gas, halógena, eléctrica.**

## GENERAL

Estos utensilios de cocina se utilizan para preparar alimentos en la parrilla, la estufa o en el horno.

Los utensilios de cocina no requieren temperaturas muy altas para lograr un buen resultado de cocción. Son aptos para todos los tipos de preparación y no deben usarse en el microondas.

Coloque siempre los utensilios de cocina sobre una rejilla de parrilla, tabla de madera u otra base y nunca directamente sobre una superficie de trabajo desprotegida. Al utilizar los utensilios de cocina sobre una placa de cocción, nunca los arrastre por la placa de cocción tras su uso; levántelos para no dañar las superficies.

Las cucharas y las espátulas metálicas pueden dañar la superficie de esmalte, por lo tanto, utilice utensilios de madera o plástico. Siempre use guantes de horno o de parrilla para mover los utensilios de cocina, ya que los utensilios y sus asas se calientan mucho durante su uso.

## CUIDADO + ALMACENAMIENTO

Los utensilios de cocina solo se pueden lavar a mano. Después de cada uso límpielos a fondo con agua agua jabonosa.

No utilice una esponja metálica ni agentes abrasivos para evitar daños a la superficie de esmalte. Enjuague con agua limpia y siempre seque bien los utensilios de cocina con un paño en lugar de dejar que se sequen. Nunca los deje húmedos.

Debido al esmaltado interior y exterior, los artículos no se deben apilar, transportar ni almacenar uno sobre otro.

## INFORMACIÓN DEL MATERIAL

Los utensilios de cocina están hechos de hierro fundido, que tradicionalmente se fabrica en moldes de arena. Por este motivo pueden darse ligeras irregularidades en la superficie; estas no afectan de ninguna manera a la calidad o funcionalidad del artículo.

## ATENCIÓN

- **Los utensilios de cocina tienen un peso relativamente grande; asegúrese de que las rejillas / insertos del horno también puedan soportar el peso.**
- Atención (sólo se aplica al conjunto de 3 sartenes): Debido a la pequeña superficie de la sartén, es posible que la superficie de inducción no esté activada. Esto depende de su estufa de inducción.
- Mantenga a los niños alejados del artículo. Almacénelo fuera del alcance de los niños.
- Se recomienda una temperatura de cocción media. A temperaturas más altas, por favor, tenga especial cuidado.
- ¡Los utensilios de cocina se calientan mucho! Siempre use un guante para horno o parrilla. Para enfriar el artículo, colóquelo sobre una superficie firme, nivelada, resistente al calor y no delicada.
- No use quemadores ni elementos calefactores que sean mayores que la parte inferior del producto.
- Asegúrese de que las asas no se encuentren encima de otro quemador u otra placa.
- No vierta agua fría sobre el producto caliente. Un enfriamiento demasiado rápido podría dañarlo.
- Los utensilios de cocina no son aptos para lavavajillas o microondas.
- El hierro fundido es un material muy robusto pero frágil. Podría romperse como consecuencia de una caída o un golpe fuerte.
- Si el esmalte se descascara, deje de usar el artículo.



Latupo GmbH, Waterloohein 9, 22769 Hamburg, Germany