



**BURNHARD**

**LET IT  
BURN!**

**STARTER GUIDE**

**Gusseisenbräter mit Frittierkorb • Cast iron roaster with deep-frying basket  
Gietijzeren braadpan met frituurmand • Friteuse en fonte avec panier à friture  
Casseruola in ghisa con cestello per friggere • Cacerola de hierro fundido con cesta de freír**

# PFLEGETIPPS FÜR DEINEN GUSSEISEN- BRÄTER MIT FRITTIERKORB

Dein Gusseisenbräter besteht aus **emailliertem Gusseisen** und ist dadurch nicht nur **robust**, sondern auch **ultra pflegeleicht**. Dank der Emaillebeschichtung kannst du ihn **ohne Einbrennen sofort verwenden** und anschließend ganz einfach reinigen. Dasselbe gilt für den **Frittierkorb aus hochwertigem Edelstahl**. Wie du lange Spaß an deinem massiven Frittierkopf hast, erfährst du hier:

## VOR DER ERSTEN NUTZUNG

- Gussbräter und Frittierkorb in **heißem Wasser und mildem Spülmittel** 1 Stunde lang einweichen.
- Mit einem **weichen Schwamm** eventuelle Produktionsrückstände entfernen.
- Mit heißem Wasser gründlich **ausspülen** und **trockenwischen**.

## SO VERWENDEST DU GUSSBRÄTER UND FRITTIERKORB

- Hohe **Temperaturschwankungen** können die Emaillierung deines Gussbräters beschädigen: Gib deinem Bräter also Zeit und erhitze ihn **nicht sofort mit maximaler Temperatur**. Ideal sind einige Minuten bei niedriger Temperatur, von der du langsam zur Zieltemperatur hochschaltest.
- **Gieße niemals Wasser in das heiße Öl oder Fett!**
- Dämpfe und siedendes Öl sind brennbar und können sich entzünden. Sollte sich das Öl entzünden, **lege sofort den Deckel auf**, um das **Feuer zu ersticken**.
- Gusseisen speichert Hitze extrem gut: Fass deinen Gussbräter nur mit **Topflappen oder Ofenhandschuhen** an. Sei auch nach der Benutzung vorsichtig, denn Gusseisen kühlt sehr langsam ab!
- Verwende **Küchenhelfer aus Silikon oder Holz**.
- Setze deinen Gussbräter im Ofen und im Grill bei **bis zu 250 °C** ein.

# SO REINIGST DU DEINEN GUSSBRÄTER UND DEN FRITTIERKORB RICHTIG

---

## BRÄTER:

- Lass den heißen Bräter und das Fett darin **mindestens 15 Minuten abkühlen**, bevor du ihn reinigst.
- Gib deinen Bräter **nicht in die Spülmaschine**, sondern reinige ihn mit **heißem Wasser, mildem Spülmittel** und einem **Schwamm**. Verwende keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlschwämme, um die Emaillierung nicht zu beschädigen.
- Angebranntes solltest du mit **heißem Wasser und Spülmittel** einweichen, bevor du es mit einem **Spülschwamm** entfernst.
- Achte darauf, den Gussbräter **gründlich abzutrocknen**, bevor du ihn verstaust.
- Kleine **Beschädigungen in der Emaile-Schicht** kannst du nach der Reinigung mit **neutralem Speiseöl** bestreichen, um Rost zu vermeiden.

## FRITTIERKORB:

- Der Frittierkorb aus Edelstahl ist spülmaschinengeeignet. Alternativ kannst du ihn auch mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem Schwamm oder einer Bürste wieder sauber schrubben.
- **HINWEIS:** Bei der Zubereitung mit hohen Temperaturen können Verfärbungen am Frittierkorb auftreten. Das ist völlig normal.

## SAFETY-TIPPS – SICHERHEIT BEIM FRITTIEREN

- Gusseisenbräter niemals über 2/3 des Topfvolumens hinaus mit Öl befüllen.
- Beim Aufheizen und Frittieren immer ein Auge auf den Topf haben – den Topf nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und Haustiere auf Abstand halten.
- Ausschließlich mit Handschuhen hantieren.
- Festes Schuhwerk tragen (keine offenen Schuhe oder Schlappen).
- Heißes Öl kann spritzen – immer sorgsam und aufmerksam sein und lange Kleidung tragen (insbesondere Arme und Beine bedecken).



# ERSTE HILFE BEI VERBRENNUNGEN

---

- Ruhe bewahren – der/die Betroffene kann unter Schock stehen.
- Betroffene **Kleidung** sofort ausziehen/**entfernen**.
- Für **15–20 Minuten** mit **lauwarmem Wasser** (circa 20 °C) **kühlen**. Eiskaltes Wasser lindert im ersten Moment den Schmerz, regt allerdings auch die Durchblutung an, wodurch der Schmerz im Anschluss schlimmer wird.
- Bei kleinen, oberflächlichen Verbrennungen ist kein Verband notwendig. Hier kann eine kühlende, speziell für Verbrennungen ausgedachte Salbe aufgetragen werden.
- Größere und/oder **stärkere Verbrennungen** mit **sterilen Tüchern und Mullbinden** aus dem Erste Hilfe Kasten erstversorgen und **schnellstmöglich einen Arzt aufsuchen**.
- Allgemein haben Cremes, Salben oder Puder nichts auf der Wunde zu suchen.



# CARE AND MAINTENANCE TIPS FOR YOUR CAST IRON ROASTER WITH DEEP-FRYING BASKET

Your cast iron roaster is made of **enamel-coated cast iron** and is therefore not just **rugged**, but also **extra easy to clean**. Thanks to the enamel coating, it can be **used immediately without baking** and cleaned easily afterwards. The same applies to the **deep-frying basket made of high-quality stainless steel**. Find out here how you can enjoy your cast iron deep-fryer for many years to come:

## PRIOR TO INITIAL USE

- Soak the cast iron roaster and deep-frying basket in **hot water and mild washing-up liquid** for 1 hour.
- Remove any manufacturing residue with a **soft sponge**.
- **Rinse thoroughly** with hot water and **wipe dry**.

## HOW TO USE THE CAST IRON ROASTER AND DEEP-FRYING BASKET

- **Sudden changes in temperature** may damage the enamel coating on your cast iron roaster. Allow enough time for your roaster to warm up and **do not immediately heat it to maximum temperature**. Ideally, preheat the roaster for a few minutes at low temperature and slowly increase the heat until it reaches the desired temperature.
- **Never pour water into hot oil or fat!**
- Vapours and boiling oil are flammable and may ignite. Should the oil ignite, **immediately cover the pot with the lid to smother the flames**.
- Cast iron stores heat extremely well: always wear **potholders or oven mitts** when handling your cast iron roaster. Since cast iron cools down very slowly, care should also be taken after use!
- Use **silicone or wooden cooking utensils**.
- Your cast iron roaster can be used in the oven and on the grill at temperatures of **up to 250 °C**.

# HOW TO PROPERLY CLEAN YOUR CAST IRON ROASTER AND FRYING BASKET

---

## ROASTER:

- Let the hot roaster and oil inside cool down for **at least 15 minutes** before cleaning.
- **Do not put your roaster in the dishwasher**; it should be cleaned with hot water, mild washing-up liquid and a sponge. To prevent damage to the enamel coating, do not use caustic or abrasive cleaning agents or steel wool.
- Burnt-on residue should be soaked in **hot water and washing-up liquid** before removing with a dishwashing **sponge**.
- Make sure you **dry the cast iron roaster thoroughly** before putting it away.
- Small **chips in the enamel coating** can be coated with **flavourless cooking oil** after cleaning to prevent rust.

## DEEP-FRYING BASKET:

- The stainless steel deep-frying basket is dishwasher safe. Alternatively, you can scrub it clean with hot water, some washing-up liquid and a sponge or dish brush.
- **NOTE:** When cooking at high temperatures, the deep-frying basket may become discoloured. This is completely normal.

## SAFETY TIPS - FOR SAFE DEEP-FRYING

- **Never fill cast iron roasters with more than 2/3 of the pot volume** with oil.
- Always keep an eye on the pot when preheating and deep-frying - **do not leave the pot unattended**. Keep children and pets away from the pot.
- Only handle with **oven mitts**.
- Wear **sturdy shoes** (no open-toe shoes or slippers).
- Hot oil can splatter - be careful and stay alert at all times; wear **long clothing** (ensure your arms and legs are covered).



# FIRST AID FOR BURNS

---

- Remain calm - the victim may be in shock.
- Take off/**remove** affected **clothing** immediately.
- **Cool** with **lukewarm water** (around 20 °C) for **15–20 minutes**. Keep in mind that ice-cold water may relieve the pain at first, but it also stimulates blood circulation, thus making the pain worse afterwards.
- A bandage is not necessary for small, superficial burns. In these cases, you can apply a cooling ointment specially formulated for burns.
- Treat larger and/or **more severe burns** with **sterile cloths and gauze bandages** from a first aid kit and **seek medical attention as soon as possible**.
- As a general rule, do not apply cream, ointment or powder to the wound.



# ONDERHOUDSTIPS VOOR JE GIETIJZEREN BRAADPAN MET FRITUURMAND

De gietijzeren braadpan is gemaakt van **geëmailleerd gietijzer** en is daardoor niet alleen **robuust**, maar ook heel **onderhoudsvriendelijk**. Dankzij de emaillelaag kun je hem **zonder inbranden direct gebruiken** en daarna heel makkelijk schoonmaken. Hetzelfde geldt voor de **frituurmand van hoogwaardig roestvrij staal**. Hoe je lang plezier kunt hebben van je massieve frituurpan lees je hier:

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

---

- Gietijzeren pan en frituurmand in **heet water en een mild afwasmiddel** 1 uur lang laten inweken.
- Met een **zachte spons** eventuele productieresten verwijderen.
- Met heet water **grondig afspoelen** en **droog maken**.

## ZO GEBRUIK JE DE GIETIJZEREN BRAADPAN EN FRITUURMAND

---

- **Grote temperatuurschommelingen** kunnen de emaillelaag van de braadpan beschadigen: geef je pan dus de tijd en verhit hem **niet direct op de maximale temperatuur**. Ideaal is enkele minuten op een lage temperatuur, waarna je de temperatuur langzaam verhoogt tot aan de gewenste temperatuur.
- **Nooit water in de hete olie of in heet vet gieten!**
- Stoom en kokende olie zijn brandbaar en kunnen vlam vatten. Mocht de olie in brand vliegen, **direct het deksel op de pan leggen** om het **vuur te doven**.
- Gietijzer houdt warmte zeer goed vast: pak de braadpan dus alleen met **pannenlappen of ovenhandschoenen** vast. Wees ook na het gebruik voorzichtig, want gietijzer koelt maar heel langzaam af!
- Gebruik **keukengerei van siliconen of hout**.
- Gebruik je braadpan in de oven of in de grill op **max. 250 °C**.



# ZO MAAK JE DE BRAADPAN EN FRITUURMAND OP DE JUISTE MANIER SCHOON

---

## BRAADPAN:

- De hete braadpan en het vet daarin **ten minste 15 minuten** laten afkoelen voordat je hem gaat schoonmaken.
- De braadpan **niet in de vaatwasser** zetten, maar met **heet water**, een **mild afwasmiddel** en een spons reinigen. Geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of een staalspons gebruiken, om de emaillelaag niet te beschadigen.
- Aangebrande etensresten in **heet water met afwasmiddel laten inweken** voordat je ze met een **spons** verwijdert.
- De braadpan **grondig laten drogen** alvorens hem op te bergen.
- Kleine **beschadigingen in de emaillelaag** kun je na het schoonmaken met **neutrale spijsolie** instrijken om roestvorming te voorkomen.

## FRITUURMAND:

- De frituurmand van roestvrij staal kan in de vaatwasser. Je kunt hem ook met heet water en een beetje afwasmiddel met een spons of borstel schoon schrobben.
- **LET OP:** bij bereiding op hoge temperaturen kunnen verkleuringen op de frituurmand ontstaan. Dat is heel normaal.

## VEILIGHEIDSTIPS - VEILIGHEID TIJDENS HET FRITUREN

- Doe nooit meer olie in de gietijzeren braadpan **dan 2/3 van het volume** van de pan.
- Houd de pan tijdens het verhitten van de olie en het frituren altijd in de gaten - laat **de pan niet onbeheerd achter**. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de pan.
- Uitsluitend met **ovenhandschoenen** vastpakken.
- Draag **dichte, stevige schoenen** (geen open schoenen of sloffen).
- Hete olie kan spatten - wees altijd voorzichtig en alert en draag **lange kleding** (bedek vooral armen en benen).



# EERSTE HULP BIJ BRANDWONDEN

---

- Blijf kalm - de betrokkene kan in shock zijn.
- Trek de betreffende **kleding** onmiddellijk uit/**verwijder deze**.
- Koel Gedurende **15-20 minuten** met **lauw water** (circa 20 °C) af. Ijskoud water verlicht de pijn in eerste instantie, maar stimuleert ook de doorbloeding, waardoor de pijn uiteindelijk erger wordt.
- Bij kleine, oppervlakkige brandwonden is geen verband nodig. Hiervoor kan een verkoelende zalf, speciaal voorgeschreven voor brandwonden, worden aangebracht.
- Behandel grotere en/of **ernstige brandwonden** eerst met **steriele doeken** en gaasverband uit de EHBO-doos **enga zo snel mogelijk naar een dokter**.
- Over het algemeen horen crèmes, zalven of poeder niet op de wond(en).



# CONSEILS D'ENTRETIEN POUR TA COCOTTE EN FONTE AVEC PANIER À FRITURE

Ta cocotte en fonte est en **fonte émaillée**, elle est ainsi non seulement **robuste**, mais également **extrêmement facile d'entretien**. Grâce à son revêtement en email, tu peux **l'utiliser immédiatement sans la faire chauffer au préalable**, et la nettoyer très facilement. Il en va de même pour le **panier à friture en acier inoxydable**. Découvre ici comment profiter durablement de ta robuste friteuse :

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Faire tremper pendant 1 heure la cocotte et son panier à friture dans **de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux**.
- Avec une **éponge douce**, enlever les éventuels résidus de fabrication.
- **Rincer abondamment** avec de l'eau chaude et **sécher avec un chiffon**.

## VOICI COMMENT UTILISER TA COCOTTE ET SON PANIER À FRITURE

- **Les fortes variations de température** peuvent endommager l'émail de ta cocotte : accorde-lui donc un peu de temps **en ne la faisant pas chauffer instantanément à la température maximale**. Quelques minutes à basse température sont idéales, avant d'augmenter progressivement jusqu'à atteindre la température voulue.
- **Ne verse jamais d'eau sur de l'huile ou des matières grasses chaudes !**
- Les vapeurs et l'huile bouillante sont inflammables et peuvent prendre feu. S'il arrivait que l'huile prenne feu, **pose immédiatement le couvercle sur la cocotte, afin d'étouffer le feu**.
- La fonte emmagasine extrêmement bien la chaleur : ne manipule donc ta cocotte qu'avec des **maniques ou gants de cuisine**. La prudence reste de mise après utilisation, car la fonte refroidit très lentement !
- Utilise des **ustensiles de cuisine en silicone ou en bois**.
- N'utilise ta cocotte au four et au barbecue que jusqu'à une température **maximale de 250 °C**.

# VOICI COMMENT NETTOYER CORRECTEMENT TA COCOTTE ET SON PANIER À FRITURE

## COCOTTE :

- Laisse refroidir la cocotte et les matières grasses qu'elle contient **pendant au moins 15 minutes**, avant de la nettoyer.
- Ne mets pas ta cocotte au lave-vaisselle, mais nettoie-la avec **de l'eau chaude, du liquide-vaisselle doux** et une **éponge**. N'utilise pas de détergent abrasif ou corrosif, ni d'éponge à récurer en inox, afin de ne pas endommager l'émail.
- Pour nettoyer les résidus brûlés, **fais-les tremper dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle**, avant de les éliminer avec une **éponge**.
- Veille à **bien essuyer** la cocotte, avant de la ranger.
- Après nettoyage, tu peux badigeonner les petites **détériorations du revêtement en émail** avec **de l'huile alimentaire**, afin d'éviter la rouille.

## PANIER À FRITURE :

- Le panier à friture en acier inoxydable peut être lavé au lave-vaisselle. Tu peux également le nettoyer avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge ou une brosse.
- **REMARQUE** : lors des cuissons à haute température, des décolorations du panier peuvent apparaître. Ceci est tout à fait normal.

## SAFETY TIPS - FOR SAFE DEEP FRYING

- Ne jamais remplir d'huile la cocotte en fonte à **plus de 2/3 de son volume total**.
- Quand l'huile chauffe et pendant le processus de friture, garder toujours un œil sur la cocotte – **ne jamais laisser la cocotte sans surveillance**. Tenir les enfants et les animaux domestiques à distance.
- Manipuler exclusivement avec des **gants de cuisine**.
- **Porter des chaussures résistantes** (pas de chaussures ouvertes, ni de claquettes).
- Possibilité d'éclaboussures d'huile chaude – rester toujours prudent et attentif, porter des **vêtements longs** (couvrir particulièrement les bras et les jambes).



# PREMIERS SECOURS EN CAS DE BRÛLURES

---

- Garder son calme – la/les personne/s atteinte/s peut/peuvent être en état de choc.
- **Enlever** immédiatement les **vêtements** touchés.
- **Refroidir** pendant **15 à 20 minutes** avec **de l'eau tiède** (env. 20 °C). L'eau très froide calme la douleur dans un premier temps, mais elle stimule également la circulation sanguine, ce qui finalement aggrave la douleur.
- Un pansement n'est pas nécessaire en cas de petite brûlure superficielle. Une pommade apaisante, spécialement indiquée pour les brûlures, peut être appliquée dans ce cas.
- Pour les **brûlures plus graves** et/ou plus étendues, prodiguer les premiers soins en pansant les plaies avec des **compresses et bandes stériles** et **consulter un médecin le plus rapidement possible**.
- En général, crèmes, pommades ou poudres sont contre-indiquées pour ce type de plaie.



# CONSIGLI PER LA CURA DELLA TUA CASSERUOLA IN GHISA CON CESTELLO PER FRIGGERE

La casseruola è realizzata **inghisa smaltata** e quindi non solo è **robusta**, ma anche **facilissima da trattare**. Grazie al rivestimento in smalto, puoi usarla immediatamente **senza precondizionamento** e puoi quindi pulirla in tutta semplicità. Lo stesso vale per il **cestello in acciaio inossidabile di alta qualità**. Qui puoi scoprire come far durare a lungo la tua casseruola in ghisa:

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

---

- Immergi la casseruola e il cestello per friggere in **acqua calda e detergente delicato** per 1 ora.
- Rimuovi eventuali residui di produzione con una **spugna morbida**.
- Risciacqua abbondantemente **con acqua calda e asciuga bene**.

## COME UTILIZZARE LA CASSERUOLA IN GHISA E IL CESTELLO PER FRIGGERE

---

- **Le alte fluttuazioni di temperatura** possono danneggiare lo smalto della casseruola, quindi dai tempo alla casseruola di scaldarsi e **non portarla immediatamente alla massima temperatura**. L'ideale è scaldarla per pochi minuti a bassa temperatura, per poi passare lentamente alla temperatura finale.
- **Non versare mai acqua nell'olio o nel grasso caldi!**
- I vapori di olio e l'olio bollente sono infatti infiammabili e possono incendiarsi. Se l'olio si dovesse infiammare, **metti immediatamente il coperchio per soffocare il fuoco**.
- La ghisa conserva ottimamente il calore: maneggia quindi la casseruola solo con **presine o guanti da forno**. Fai attenzione anche dopo l'uso, perché la ghisa si raffredda molto lentamente!
- Utilizza **utensili da cucina in silicone o legno**.
- Puoi utilizzare la casseruola in forno e con il grill fino a **250 °C**.

# COME PULIRE CORRETTAMENTE LA CASSERUOLA IN GHISA E IL CESTELLO PER FRIGGERE

---

## CASSERUOLA:

- Lascia raffreddare la casseruola e il grasso in essa contenuto **per almeno 15 minuti** prima di pulirla.
- **Non mettere la casseruola in lavastoviglie**, ma puliscila **con acqua calda, detersivo delicato e una spugna**. Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi o spugne di acciaio, per evitare di danneggiare lo smalto.
- I resti di cibi bruciati vanno messi a bagno in **acqua calda e detersivo** prima di rimuoverli con una **spugna per i piatti**.
- Assicurati di **asciugare accuratamente** la casseruola prima di riporla.
- Per evitare la ruggine, tratta piccoli **danni allo strato di smalto** passandoci **dell'olio da cucina** dopo la pulizia.

## CESTELLO PER FRIGGERE:

- Il cestello in acciaio inossidabile è lavabile in lavastoviglie. In alternativa, puoi pulire anch'esso con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna o una spazzola.
- **NOTA:** durante la cottura ad alte temperature, il cestello per friggere potrebbe cambiare colore. Si tratta di un fenomeno del tutto normale.

## CONSIGLI PER FRIGGERE IN SICUREZZA

- Non riempire mai la rostiera in ghisa con olio oltre i **2/3 del suo volume**.
- Quando si riscaldano o friggono delle pietanze, tenere sempre sotto controllo la rostiera, **che non deve mai essere lasciata incustodita**. Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Maneggiarla esclusivamente con **guanti per barbecue**.
- Indossare **calzature resistenti** (evitare scarpe aperte o ciabatte).
- L'olio caldo può provocare schizzi. Si raccomanda un utilizzo prudente e attento nonché di indossare un **abbigliamento lungo**, che copra in particolare gambe e braccia.



# PRIMO SOCCORSO IN CASO DI USTIONI

---

- Mantenere la calma: la persona ustionata potrebbe essere sotto shock.
- Sfilare/**rimuovere** subito l'**abbigliamento** in corrispondenza della zona interessata dall'ustione.
- **Raffreddare per 15–20 minuti con acqua tiepida** (circa 20 °C). L'utilizzo di acqua ghiacciata allevia in un primo momento il dolore. Tuttavia, stimolando anche l'irrorazione sanguigna, causa in seguito un aumento del dolore.
- Se si tratta di una scottatura superficiale e di piccole dimensioni, non è necessario ricorrere a una fasciatura. In questo caso è possibile applicare una pomata rinfrescante, appositamente prescritta per le ustioni.
- Se le **ustioni sono più grandi e/o di più grave entità**, applicare subito **fascie e garze sterili** disponibili nella cassetta di primo soccorso e **consultare un medico il prima possibile**.
- In generale, creme, pomate o polveri non sono indicate per il trattamento della ferita.





# CONSEJOS DE CUIDADO PARA TU CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO CON CESTA DE FREÍR

Tu cacerola de hierro fundido está fabricada con **hierro fundido esmaltado**, por lo que no solo es **muy resistente**, sino también **facilísima de limpiar**. Gracias al revestimiento de esmalte, puedes **utilizarla de inmediato sin necesidad de marcarla a fuego** y, después, limpiarla fácilmente. Lo mismo ocurre con la **cesta de freír de acero inoxidable de alta calidad**. A continuación te explicamos cómo podrás disfrutar durante mucho tiempo con tu robusta cacerola para freír:

## ANTES DEL PRIMER USO

---

- Pon a remojo la cacerola de hierro fundido y la cesta de freír en **agua caliente y detergente suave** durante 1 hora.
- Retira cualquier residuo de producción con una **esponja suave**.
- Aclárala a fondo **con agua caliente y seca con un paño**.

## CÓMO UTILIZAR LA CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO Y LA CESTA DE FREÍR

---

- **Los cambios de temperatura bruscos** pueden dañar el esmalte de tu cacerola de hierro fundido, así que dale tiempo a la cacerola y **no la calientes de inmediato a la máxima temperatura**. Lo ideal es tenerla a baja temperatura unos minutos antes de ir aumentando el calor gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada.
- **¡No viertas nunca agua en el aceite o la grasa caliente!**
- Los vapores y el aceite hirviendo son inflamables y pueden incendiarse. Si el aceite se prende, **coloca de inmediato la tapa para sofocar el fuego**.
- El hierro fundido retiene el calor extremadamente bien: toca la cacerola únicamente con **manoplas o guantes de horno**. ¡Ten cuidado también después de usarla, porque el hierro fundido se enfría muy despacio!
- Utiliza **utensilios de cocina de silicona o madera**.
- Puedes utilizar la cacerola de hierro fundido en el horno y la parrilla **hasta 250 °C**.

# CÓMO LIMPIAR CORRECTAMENTE LA CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO Y LA CESTA DE FREÍR

---

## CACEROLA:

- Deja que la cacerola y la grasa del interior se enfríen **durante al menos 15 minutos** antes de limpiarla.
- **No metas la cacerola en el lavavajillas**, sino límpiala con **agua caliente, detergente suave** y una **esponja**. Para evitar daños en el esmalte, no utilices ningún detergente corrosivo o abrasivo ni esponjas de acero.
- Pon los restos de comida **a remojar con agua caliente y detergente** antes de retirarlos con una **esponja**.
- Asegúrate de **secar completamente** la cacerola antes de guardarla.
- Después de limpiarla, puedes recubrir las **pequeñas zonas dañadas en la capa del esmalte** con **aceite de cocina neutro** para evitar que se oxiden.

## CESTA DE FREÍR:

- La cesta de freír de acero inoxidable es apta para lavavajillas. También puedes limpiarla con agua caliente, un poco de detergente y una esponja o un cepillo.
- **AVISO:** Al cocinar a altas temperaturas, pueden aparecer decoloraciones en la cesta de freír. Esto es completamente normal.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD – PARA FREÍR SIN PERCANCES

- Llenar con aceite el recipiente de hierro fundido sin **superar nunca 2/3 de su capacidad**.
- Al calentar y durante la fritura, no perder nunca de vista el recipiente: **mantener siempre el recipiente bajo vigilancia**. Mantener fuera del alcance de niños y animales domésticos.
- Manejar siempre con **guantes para parrilla**.
- **Llevar calzado resistente** (nunca calzado descubierto o zapatillas de casa).
- El aceite caliente puede salpicar: hay que poner siempre cuidado y mantener la atención y vestir **ropa larga** (es decir, que cubra los brazos y piernas en particular).



# PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE QUEMADURAS

---

- Mantener la calma; la persona afectada puede estar sufriendo una conmoción.
- Quitar/**Retirar** de inmediato la **ropa** afectada.
- Durante **15-20 minutos**, aplicar **agua templada** (aprox. 20 °C) **para refrescar**. El agua helada alivia el dolor en un primer momento, pero también estimula la circulación sanguínea, de modo que a continuación el dolor empeora.
- En quemaduras pequeñas y superficiales no hace falta vendaje. En este caso se puede aplicar una pomada refrescante que esté indicada especialmente para quemaduras.
- En caso de **quemaduras más intensas** y/o mayores, tratarlas con **paños estériles y gasas** del botiquín de primeros auxilios y **acudir a un médico lo antes posible**.
- En general, no se deben usar cremas, pomadas ni polvos en la herida.





Join our BBQ Journey  
**#BURNHARDGRILLS**



[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)