

Nederlands

Producttitel

- Blackwell Koekenpannenset Gietijzer / Skillets ø 16, 20 & 25 cm, 3-delig

Inhoud van het product of de set

- 1x Gietijzeren koekenpan (diameter 16 cm)
- 1x Gietijzeren koekenpan (diameter 20 cm)
- 1x Gietijzeren koekenpan (diameter 25 cm)

Gebruiksaanwijzing

1. Inbranden (Seasoning) - Essentieel voor eerste gebruik!

Omdat deze koekenpannen zonder anti-aanbaklaag worden geleverd (*niet geseasoned*), is het noodzakelijk om de pannen in te branden vóór het eerste gebruik om roestvorming te voorkomen en een natuurlijke anti-aanbaklaag te creëren.

1. **Reinigen:** Reinig de pannen grondig met warm water en een borstel (gebruik **geen** zeep).
2. **Drogen:** Droog de pannen onmiddellijk en volledig. Plaats de pannen even op een warm fornuis om er zeker van te zijn dat deze kurkdroog zijn.
3. **Invetten:** Breng een dunne laag plantaardige olie of vet aan op zowel de binnen- als buitenkant van de pannen. Verwijder overtollige olie met een droge doek, zodat er slechts een zeer dunne film overblijft.
4. **Verhitten:** Plaats de pannen in een oven of op een fornuis en verhit deze op een hoge temperatuur (bijv. 180°C - 200°C) gedurende ten minste één uur. De olie zal absorberen en polymeriseren. **Tip:** Zet het raam open!
5. **Afkoelen:** Laat de pannen volledig afkoelen en herhaal het proces indien gewenst voor een sterkere laag.

2. Koken

- **Warmtebronnen:** Geschikt voor Gas, Elektrisch, Halogeen, Keramisch, Inductie, Oven en BBQ/Open vuur.
- **Verwarming:** Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u de temperatuur verhoogt. Gietijzer verdeelt de warmte gelijkmatig.
- **Gerei:** Geschikt voor metalen keukengerei.
- **Temperatuur:** De pannen verdragen extreem hoge temperaturen.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- **Reinigen:** Schrob de pannen schoon met heet water en een borstel. **Gebruik geen afwasmiddel of zeep** (dit verwijdt de *seasoning*).
- **Niet vaatwasserbestendig:** Reiniging in de vaatwasser wordt ten zeerste afgeraden; dit veroorzaakt roest.
- **Hardnekkige resten:** Verwijder hardnekkige resten door de pan te schrobben met grof zout en een beetje olie.
- **Drogen en Invetten:** Droog de pan onmiddellijk en grondig na elke reiniging om roest te voorkomen. Wrijf de pan vervolgens licht in met een plantaardige olie voordat u deze opbergt.
- **Opslag:** Bewaar op een droge plaats.

Veiligheidsinstructies

- **Hete Oppervlakken:** Gietijzer wordt extreem heet en houdt de warmte lang vast; **de handvatten worden ook heet**. Gebruik altijd ovenwanten of een hittebestendige doek.
- **Gewicht:** De pannen zijn zwaar. Til ze altijd voorzichtig op om letsel te voorkomen.
- **Thermische Schokken:** Plaats een hete pan nooit direct onder koud water of op een koud oppervlak (bijvoorbeeld een aanrechtblad) om barsten te voorkomen.

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is bedoeld voor culinair gebruik door volwassenen.

Afvoerinstructies

- Dit product is gemaakt van gietijzer (metaal).
- Lever de pannen in bij een lokaal recyclepunt of oud ijzer verzamelpunt, conform de gemeentelijke voorschriften voor metaalafval.

Waarschuwingen (P-codes)

- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen (vanwege de hitte).
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket lezen.

Gevareninformatie (H-codes)

- Dit product bevat geen chemische gevaren en heeft geen H-zinnen (H200-EUH541).
 - **Fysiek gevaar:** Hoog risico op ernstige brandwonden door contact met het hete oppervlak.
-

Afsluiting

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.

English

Product Title

- Blackwell Cast Iron Frying Pan Set / Skillets ø 16, 20 & 25 cm, 3-piece

Contents of the product or set

- 1x Cast iron frying pan (16 cm diameter)
- 1x Cast iron frying pan (20 cm diameter)
- 1x Cast iron frying pan (25 cm diameter)

User Instructions

1. Seasoning - Essential before first use!

As these frying pans are supplied without a non-stick coating (*not seasoned*), it is necessary to cure (season) the pans before first use to prevent rust and create a natural non-stick layer.

1. **Clean:** Thoroughly clean the pans with warm water and a brush (**do not use soap**).
2. **Dry:** Immediately and completely dry the pans. Place the pans briefly on a warm stovetop to ensure they are completely dry.
3. **Oil:** Apply a thin layer of vegetable oil or fat to both the inside and outside of the pans. Wipe off excess oil with a dry cloth, leaving only a very thin film.
4. **Heat:** Place the pans in an oven (or on a stovetop) and heat them to a high temperature (e.g., 180°C - 200°C / 350°F - 400°F) for at least one hour. The oil will absorb and polymerize. **Tip:** Open a window!
5. **Cool:** Allow the pans to cool completely and repeat the process if desired for a stronger layer.

2. Cooking

- **Heat Sources:** Suitable for Gas, Electric, Halogen, Ceramic, Induction, Oven, and BBQ/Open Fire.
- **Heating:** Heat the pan gradually over medium heat before increasing the temperature. Cast iron distributes heat evenly.
- **Utensils:** Suitable for metal kitchen utensils.
- **Temperature:** The pans tolerate extremely high temperatures.

Maintenance and Cleaning Instructions

- **Cleaning:** Scrub the pans clean with hot water and a brush. **Do not use dish soap or detergent** (this removes the *seasoning*).
- **Not Dishwasher Safe:** Cleaning in the dishwasher is strongly discouraged; it causes rust.
- **Stubborn Residue:** Remove stubborn residue by scrubbing the pan with coarse salt and a little oil.
- **Drying and Oiling:** Dry the pan immediately and thoroughly after each cleaning to prevent rust. Then lightly rub the pan with vegetable oil before storing it.
- **Storage:** Store in a dry place.

Safety Instructions

- **Hot Surfaces:** Cast iron gets extremely hot and retains heat for a long time; **the handles also get hot**. Always use oven mitts or a heat-resistant cloth.
- **Weight:** The pans are heavy. Always lift them carefully to prevent injury.
- **Thermal Shock:** Never place a hot pan directly under cold water or on a cold surface (e.g., a countertop) to prevent cracking.

Age restrictions

- This product is intended for culinary use by adults.

Disposal Instructions

- This product is made of cast iron (metal).
- Hand in the pans at a local recycling point or scrap metal collection point, in accordance with local regulations for metal waste.

Warnings (P-codes)

- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection (due to heat).
- **P103:** Read label before use.

Hazard information (H-codes)

- This product contains no chemical hazards and has no H-phrases (H200-EUH541).
- **Physical hazard:** High risk of severe burns from contact with the hot surface.

Conclusion

By following these guidelines, you ensure a 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.

Deutsch

Produkttitel

- Blackwell Gusseisen-Pfannenset / Skillets ø 16, 20 & 25 cm, 3-teilig

Inhalt des Produkts oder Sets

- 1x Bratpfanne aus Gusseisen (16 cm Durchmesser)
- 1x Bratpfanne aus Gusseisen (20 cm Durchmesser)
- 1x Bratpfanne aus Gusseisen (25 cm Durchmesser)

Gebrauchsanweisung

1. Einbrennen (*Seasoning*) - Unbedingt vor dem ersten Gebrauch!

Da diese Bratpfannen ohne Antihaftbeschichtung geliefert werden (*nicht geseasoned*), ist es notwendig, die Pfannen vor dem ersten Gebrauch einzubrennen, um Rost zu verhindern und eine natürliche Antihaftsicht zu erzeugen.

1. **Reinigen:** Reinigen Sie die Pfannen gründlich mit warmem Wasser und einer Bürste (**keine Seife** verwenden).
2. **Trocknen:** Trocknen Sie die Pfannen sofort und vollständig ab. Stellen Sie die Pfannen kurz auf eine warme Herdplatte, um sicherzustellen, dass sie knochentrocken sind.
3. **Einfetten:** Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl oder -fett auf die Innen- und Außenseite der Pfannen auf. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem trockenen Tuch, sodass nur ein sehr dünner Film zurückbleibt.
4. **Erhitzen:** Stellen Sie die Pfannen in einen Ofen oder auf den Herd und erhitzen Sie sie auf eine hohe Temperatur (z. B. 180°C - 200°C) für mindestens eine Stunde. Das Öl wird absorbiert und polymerisiert. **Tipp:** Öffnen Sie das Fenster!
5. **Abkühlen:** Lassen Sie die Pfannen vollständig abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf für eine stärkere Schicht.

2. Kochen

- **Wärmequellen:** Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik, Induktion, Backofen und Grill/Offenes Feuer.
- **Erhitzen:** Erhitzen Sie die Pfanne allmählich bei mittlerer Hitze, bevor Sie die Temperatur erhöhen. Gusseisen verteilt die Wärme gleichmäßig.
- **Besteck:** Geeignet für Küchenutensilien aus Metall.
- **Temperatur:** Die Pfannen vertragen extrem hohe Temperaturen.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

- **Reinigung:** Schrubben Sie die Pfannen mit heißem Wasser und einer Bürste sauber. **Verwenden Sie kein Spülmittel oder Seife** (dies entfernt das *Seasoning*).
- **Nicht spülmaschinenfest:** Die Reinigung in der Spülmaschine wird dringend abgeraten; dies führt zu Rost.
- **Hartnäckige Rückstände:** Entfernen Sie hartnäckige Rückstände, indem Sie die Pfanne mit grobem Salz und etwas Öl schrubben.
- **Trocknen und Ölen:** Trocknen Sie die Pfanne nach jeder Reinigung sofort und gründlich ab, um Rost zu verhindern. Reiben Sie die Pfanne dann leicht mit Pflanzenöl ein, bevor Sie sie lagern.
- **Lagerung:** An einem trockenen Ort aufbewahren.

Sicherheitshinweise

- **Heiße Oberflächen:** Gusseisen wird extrem heiß und speichert die Wärme lange; **auch die Griffe werden heiß**. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder ein hitzebeständiges Tuch.
- **Gewicht:** Die Pfannen sind schwer. Heben Sie sie immer vorsichtig an, um Verletzungen zu vermeiden.
- **Thermoschock:** Stellen Sie eine heiße Pfanne niemals direkt unter kaltes Wasser oder auf eine kalte Oberfläche (z. B. eine Arbeitsplatte), um Risse zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

- Dieses Produkt ist für den kulinarischen Gebrauch durch Erwachsene bestimmt.

Entsorgungsanweisungen

- Dieses Produkt besteht aus Gusseisen (Metall).
- Geben Sie die Pfannen bei einer lokalen Wertstoffsammelstelle oder einem Schrottsammelpunkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle ab.

Warnhinweise (P-Sätze)

- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen (aufgrund der Hitze).
- **P103:** Vor Gebrauch Kennzeichnungsetikett lesen.

Gefahreninformationen (H-Sätze)

- Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren und hat keine H-Sätze (H200-EUH541).
 - **Physikalische Gefahr:** Hohes Risiko schwerer Verbrennungen durch Kontakt mit der heißen Oberfläche.
-

Abschluss

Durch Befolgung dieser Richtlinien stellen Sie eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts sicher. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Français

Titre du produit

- Blackwell Set de Poêles en Fonte / Skillets ø 16, 20 & 25 cm, 3 pièces

Contenu du produit ou du set

- 1x Poêle à frire en fonte (16 cm de diamètre)
- 1x Poêle à frire en fonte (20 cm de diamètre)
- 1x Poêle à frire en fonte (25 cm de diamètre)

Instructions d'utilisation

1. Assaisonnement (*Culottage*) - Essentiel avant la première utilisation!

Comme ces poêles sont fournies sans revêtement antiadhésif (*non assaisonnées*), il est nécessaire de les culotter (assaisonner) avant la première utilisation pour prévenir la rouille et créer une couche antiadhésive naturelle.

1. **Nettoyer :** Nettoyez soigneusement les poêles avec de l'eau chaude et une brosse (**n'utilisez pas de savon**).

2. **Sécher** : Séchez les poêles immédiatement et complètement. Placez les poêles brièvement sur une plaque de cuisson chaude pour vous assurer qu'elles sont complètement sèches.
3. **Huiler** : Appliquez une fine couche d'huile végétale ou de graisse sur l'intérieur et l'extérieur des poêles. Essuyez l'excès d'huile avec un chiffon sec, ne laissant qu'un film très mince.
4. **Chauffer** : Placez les poêles dans un four (ou sur la cuisinière) et chauffez-les à haute température (par exemple, 180°C - 200°C) pendant au moins une heure. L'huile va absorber et polymériser. **Conseil** : Ouvrez la fenêtre!
5. **Refroidir** : Laissez les poêles refroidir complètement et répétez le processus si vous le souhaitez pour une couche plus solide.

2. Cuisson

- **Sources de chaleur** : Convient pour Gaz, Électrique, Halogène, Céramique, Induction, Four et BBQ/Feu ouvert.
- **Chauffage** : Chauffez la poêle progressivement à feu moyen avant d'augmenter la température. La fonte répartit la chaleur uniformément.
- **Ustensiles** : Convient aux ustensiles de cuisine en métal.
- **Température** : Les poêles tolèrent des températures extrêmement élevées.

Instructions d'entretien et de nettoyage

- **Nettoyage** : Frottez les poêles avec de l'eau chaude et une brosse. **N'utilisez pas de liquide vaisselle ni de savon** (cela enlève le *culottage*).
- **Non compatible lave-vaisselle** : Le nettoyage au lave-vaisselle est fortement déconseillé; cela provoque de la rouille.
- **Résidus tenaces** : Enlevez les résidus tenaces en frottant la poêle avec du gros sel et un peu d'huile.
- **Séchage et Huilage** : Séchez la poêle immédiatement et soigneusement après chaque nettoyage pour éviter la rouille. Frottez ensuite légèrement la poêle avec de l'huile végétale avant de la ranger.
- **Rangement** : Conservez dans un endroit sec.

Consignes de sécurité

- **Surfaces chaudes** : La fonte devient extrêmement chaude et retient la chaleur longtemps ; **les manches deviennent également chauds**. Utilisez toujours des mitaines de four ou un chiffon résistant à la chaleur.
- **Poids** : Les poêles sont lourdes. Soulevez-les toujours avec précaution pour prévenir les blessures.
- **Choc thermique** : Ne placez jamais une poêle chaude directement sous l'eau froide ou sur une surface froide (par exemple un plan de travail) pour éviter les fissures.

Restrictions d'âge

- Ce produit est destiné à un usage culinaire par des adultes.

Instructions d'élimination

- Ce produit est fabriqué en fonte (métal).
- Déposez les poêles dans un point de recyclage local ou un point de collecte de ferraille, conformément aux réglementations locales relatives aux déchets métalliques.

Avertissements (Codes P)

- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage (en raison de la chaleur).
- **P103:** Lire l'étiquette avant utilisation.

Informations sur les dangers (Codes H)

- Ce produit ne contient aucun danger chimique et n'a pas de phrases H (H200-EUH541).
 - **Danger physique :** Risque élevé de brûlures graves par contact avec la surface chaude.
-

Conclusion

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Italiano

Titolo del prodotto

- Blackwell Set di Padelle in Ghisa / Skillets ø 16, 20 & 25 cm, 3 pezzi

Contenuto del prodotto o del set

- 1x Padella in ghisa (16 cm di diametro)
- 1x Padella in ghisa (20 cm di diametro)

- 1x Padella in ghisa (25 cm di diametro)

Istruzioni per l'uso

1. Stagionatura (*Seasoning*) - Essenziale prima del primo utilizzo!

Poiché queste padelle vengono fornite senza rivestimento antiaderente (*non stagionate*), è necessario stagionare le padelle prima del primo utilizzo per prevenire la ruggine e creare uno strato antiaderente naturale.

1. **Pulizia:** Pulire accuratamente le padelle con acqua calda e una spazzola (**non usare sapone**).
2. **Asciugatura:** Asciugare le padelle immediatamente e completamente. Mettere le padelle brevemente su un fornello caldo per assicurarsi che siano completamente asciutte.
3. **Ungere:** Applicare un sottile strato di olio vegetale o grasso sia all'interno che all'esterno delle padelle. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno asciutto, lasciando solo un film molto sottile.
4. **Riscaldamento:** Posizionare le padelle in un forno (o sul fornello) e riscaldarle ad alta temperatura (ad esempio, 180°C - 200°C) per almeno un'ora. L'olio assorbirà e polimerizzerà. **Consiglio:** Aprire la finestra!
5. **Raffreddamento:** Lasciare raffreddare completamente le padelle e ripetere il processo se lo si desidera per uno strato più resistente.

2. Cottura

- **Fonti di calore:** Adatto per Gas, Elettrico, Alogeno, Ceramico, Induzione, Forno e BBQ/Fuoco aperto.
- **Riscaldamento:** Riscaldare la padella gradualmente a fuoco medio prima di aumentare la temperatura. La ghisa distribuisce il calore in modo uniforme.
- **Utensili:** Adatto per utensili da cucina in metallo.
- **Temperatura:** Le padelle tollerano temperature estremamente elevate.

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

- **Pulizia:** Strofinare le padelle con acqua calda e una spazzola. **Non usare detersivo per piatti o sapone** (questo rimuove la *stagionatura*).
- **Non lavabile in lavastoviglie:** La pulizia in lavastoviglie è fortemente sconsigliata; provoca ruggine.
- **Residui ostinati:** Rimuovere i residui ostinati strofinando la padella con sale grosso e un po' d'olio.
- **Asciugatura e Oliatura:** Asciugare la padella immediatamente e accuratamente dopo ogni pulizia per prevenire la ruggine. Quindi ungere leggermente la padella con olio vegetale prima di riporla.
- **Conservazione:** Conservare in un luogo asciutto.

Istruzioni di sicurezza

- **Superfici Calde:** La ghisa diventa estremamente calda e trattiene il calore a lungo; **anche i manici diventano caldi**. Utilizzare sempre guanti da forno o un panno resistente al calore.
- **Peso:** Le padelle sono pesanti. Sollevarle sempre con cautela per prevenire lesioni.
- **Shock Termico:** Non posizionare mai una padella calda direttamente sotto l'acqua fredda o su una superficie fredda (ad esempio un piano di lavoro) per prevenire crepe.

Restrizioni di età

- Questo prodotto è destinato all'uso culinario da parte di adulti.

Istruzioni per lo smaltimento

- Questo prodotto è realizzato in ghisa (metallo).
- Consegnare le padelle presso un punto di raccolta locale o un centro di raccolta di rottami metallici, in conformità con le normative locali per i rifiuti metallici.

Avvertenze (Codici P)

- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi/protezione per gli occhi/protezione per il viso (a causa del calore).
- **P103:** Leggere l'etichetta prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli (Codici H)

- Questo prodotto non contiene pericoli chimici e non ha frasi H (H200-EUH541).
 - **Pericolo fisico:** Alto rischio di gravi ustioni da contatto con la superficie calda.
-

Conclusione

Seguendo queste linee guida, si garantisce una prestazione duratura e ottimale del prodotto. Per maggiori informazioni o domande specifiche, si prega di contattare il servizio clienti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Pools

Tytuł produktu

- Blackwell Zestaw Patelni Żeliwnych / Skillets ø 16, 20 i 25 cm, 3-częściowy

Zawartość produktu lub zestawu

- 1x Patelnia żeliwna (średnica 16 cm)
- 1x Patelnia żeliwna (średnica 20 cm)
- 1x Patelnia żeliwna (średnica 25 cm)

Instrukcja użytkowania

1. Wypalanie (*Seasoning*) - Niezbędne przed pierwszym użyciem!

Ponieważ te patelnie są dostarczane bez powłoki antyadhezyjnej (*nie wypalone*), konieczne jest wypalenie patelni przed pierwszym użyciem, aby zapobiec rdzy i stworzyć naturalną warstwę nieprzywierającą.

1. **Czyszczenie:** Dokładnie wyczyść patelnie ciepłą wodą i szczotką (**nie używaj mydła**).
2. **Suszenie:** Natychmiast i całkowicie osusz patelnie. Umieść patelnie na chwilę na ciepłej kuchence, aby upewnić się, że są suche.
3. **Natłuszczenie:** Nałóż cienką warstwę oleju roślinnego lub tłuszczu zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz patelni. Usuń nadmiar oleju suchą szmatką, pozostawiając tylko bardzo cienki film.
4. **Podgrzewanie:** Umieść patelnie w piekarniku lub na kuchence i podgrzej je do wysokiej temperatury (np. 180°C - 200°C) przez co najmniej godzinę. Olej wchłonie się i spolimeryzuje. **Wskazówka:** Otwórz okno!
5. **Chłodzenie:** Pozwól patelniom całkowicie ostygnąć i powtórz proces, jeśli chcesz uzyskać mocniejszą warstwę.

2. Gotowanie

- **Źródła ciepła:** Nadaje się do Gazu, Elektryczności, Halogenu, Ceramiki, Indukcji, Piekarnika oraz Grilla/Otwartego ognia.
- **Nagrzewanie:** Stopniowo nagrzewaj patelnię na średnim ogniu, zanim zwiększysz temperaturę. Żeliwo równomiernie rozprowadza ciepło.
- **Narzędzia:** Nadaje się do metalowych narzędzi kuchennych.
- **Temperatura:** Patelnie tolerują ekstremalnie wysokie temperatury.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- **Czyszczenie:** Wyszoruj patelnie gorącą wodą i szczotką. **Nie używaj płynu do mycia naczyń ani mydła** (usuwa to *seasoning*).
- **Nie nadaje się do zmywarki:** Czyszczenie w zmywarce jest stanowczo odradzane; powoduje to rdzę.
- **Uporczywe resztki:** Usuń uporczywe resztki, szorując patelnię grubą solą i odrobiną oleju.

- **Suszenie i Oliwa:** Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po każdym czyszczeniu, aby zapobiec rdzy. Następnie lekko natrzyj patelnię olejem roślinnym przed schowaniem.
- **Przechowywanie:** Przechowuj w suchym miejscu.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Gorące powierzchnie:** Żeliwo staje się ekstremalnie gorące i długo utrzymuje ciepło; **uchwyty również stają się gorące.** Zawsze używaj rękawic kuchennych lub żaroodpornej ściereczki.
- **Waga:** Patełnie są ciężkie. Zawsze podnoś je ostrożnie, aby zapobiec urazom.
- **Szok termiczny:** Nigdy nie umieszczaj gorącej patelni bezpośrednio pod zimną wodą ani na zimnej powierzchni (np. blacie kuchennym), aby zapobiec pęknięciom.

Ograniczenia wiekowe

- Produkt przeznaczony jest do użytku kulinarnego przez dorosłych.

Instrukcje utylizacji

- Ten produkt jest wykonany z żeliwa (metalu).
- Oddaj patelnie do lokalnego punktu recyklingu lub punktu zbiórki złomu, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów metalowych.

Ostrzeżenia (Kody P)

- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy (ze względu na ciepło).
- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę.

Informacje o zagrożeniach (Kody H)

- Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych i nie ma zwrotów H (H200-EUH541).
 - **Zagrożenie fizyczne:** Wysokie ryzyko poważnych oparzeń w wyniku kontaktu z gorącą powierzchnią.
-

Zakończenie

Postępując zgodnie z tymi wytycznymi, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub w przypadku pytań, prosimy o kontakt z obsługą klienta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Spaans

Título del producto

- Blackwell Set de Sartenes de Hierro Fundido / Skillets ø 16, 20 y 25 cm, 3 piezas

Contenido del producto o set

- 1x Sartén de hierro fundido (16 cm de diámetro)
- 1x Sartén de hierro fundido (20 cm de diámetro)
- 1x Sartén de hierro fundido (25 cm de diámetro)

Instrucciones de uso

1. Curado (*Seasoning*) - Esencial antes del primer uso!

Dado que estas sartenes se suministran sin recubrimiento antiadherente (*no curadas*), es necesario curar (sazonar) las sartenes antes del primer uso para prevenir la oxidación y crear una capa antiadherente natural.

1. **Limpiar:** Limpie a fondo las sartenes con agua caliente y un cepillo (**no use jabón**).
2. **Secar:** Seque las sartenes inmediata y completamente. Coloque las sartenes brevemente en una estufa caliente para asegurarse de que estén completamente secas.
3. **Engrasar:** Aplique una capa fina de aceite vegetal o grasa tanto en el interior como en el exterior de las sartenes. Limpie el exceso de aceite con un paño seco, dejando solo una película muy fina.
4. **Calentar:** Coloque las sartenes en un horno (o en la estufa) y caliéntelas a alta temperatura (por ejemplo, 180°C - 200°C) durante al menos una hora. El aceite se absorberá y polimerizará. **Consejo:** Abra una ventana!
5. **Enfriar:** Deje que las sartenes se enfríen completamente y repita el proceso si lo desea para una capa más fuerte.

2. Cocinar

- **Fuentes de calor:** Apto para Gas, Eléctrico, Halógeno, Cerámica, Inducción, Horno y Barbacoa/Fuego abierto.
- **Calentamiento:** Caliente la sartén gradualmente a fuego medio antes de aumentar la temperatura. El hierro fundido distribuye el calor de manera uniforme.
- **Utensilios:** Apto para utensilios de cocina de metal.
- **Temperatura:** Las sartenes toleran temperaturas extremadamente altas.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- **Limpieza:** Frote las sartenes con agua caliente y un cepillo. **No use detergente para platos ni jabón** (esto elimina el *curado*).
- **No apto para lavavajillas:** Se desaconseja encarecidamente la limpieza en el lavavajillas; esto causa oxidación.
- **Residuos persistentes:** Retire los residuos persistentes frotando la sartén con sal gruesa y un poco de aceite.
- **Secado y Engrasado:** Seque la sartén inmediatamente y a fondo después de cada limpieza para prevenir la oxidación. Luego frote ligeramente la sartén con aceite vegetal antes de guardarla.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco.

Instrucciones de seguridad

- **Superficies Calientes:** El hierro fundido se calienta extremadamente y retiene el calor durante mucho tiempo; **los mangos también se calientan**. Utilice siempre guantes de horno o un paño resistente al calor.
- **Peso:** Las sartenes son pesadas. Levántelas siempre con cuidado para prevenir lesiones.
- **Choque Térmico:** Nunca coloque una sartén caliente directamente bajo agua fría o sobre una superficie fría (por ejemplo, una encimera) para prevenir grietas.

Restricciones de edad

- Este producto está destinado para uso culinario por adultos.

Instrucciones de eliminación

- Este producto está hecho de hierro fundido (metal).
- Entregue las sartenes en un punto de reciclaje local o punto de recogida de chatarra, de acuerdo con las normativas locales para residuos metálicos.

Advertencias (Códigos P)

- **P280:** Llevar guantes de protección/ropa de protección/equipo de protección para los ojos/la cara (debido al calor).
- **P103:** Leer la etiqueta antes del uso.

Información sobre peligros (Códigos H)

- Este producto no contiene peligros químicos y no tiene frases H (H200-EUH541).
 - **Peligro físico:** Alto riesgo de quemaduras graves por contacto con la superficie caliente.
-

Conclusión

Al seguir estas pautas, se asegura un rendimiento óptimo y duradero de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, comuníquese con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Zweeds

Produkttitel

- Blackwell Stekpanneset i Gjutjärn / Skillets ø 16, 20 & 25 cm, 3 delar

Produktens eller setets innehåll

- 1x Stekpanna i gjutjärn (16 cm diameter)
- 1x Stekpanna i gjutjärn (20 cm diameter)
- 1x Stekpanna i gjutjärn (25 cm diameter)

Användarinstruktioner

1. Inbränning (*Seasoning*) - Viktigt före första användningen!

Eftersom dessa stekpannor levereras utan non-stick-beläggning (*inte seasoned*), är det nödvändigt att bränna in pannorna före första användningen för att förhindra rost och skapa ett naturligt non-stick-lager.

1. **Rengöring:** Rengör pannorna noggrant med varmt vatten och en borste (**ingen tvål**).
2. **Torkning:** Torka pannorna omedelbart och helt torra. Placera pannorna kort på en varm spis för att säkerställa att de är helt torra.
3. **Olja in:** Applicera ett tunt lager vegetabilisk olja eller fett på både insidan och utsidan av pannorna. Torka bort överflödigt olja med en torr trasa, så att endast en mycket tunn film återstår.
4. **Upphettning:** Placera pannorna i en ugn (eller på spisen) och värm dem till en hög temperatur (t.ex. 180°C - 200°C) i minst en timme. Oljan kommer att absorberas och polymeriseras. **Tips:** Öppna ett fönster!
5. **Nedkylning:** Låt pannorna svalna helt och upprepa processen om så önskas för ett starkare lager.

2. Matlagning

- **Värmekällor:** Lämplig för Gas, El, Halogen, Keramik, Induktion, Ugn och BBQ/Öppen eld.
- **Uppvärmning:** Värm pannan gradvis på medelhög värme innan du ökar temperaturen. Gjutjärn fördelar värmen jämnt.
- **Redskap:** Lämplig för köksredskap i metall.
- **Temperatur:** Pannorna tål extremt höga temperaturer.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- **Rengöring:** Skrubba pannorna rena med varmt vatten och en borste. **Använd inte diskmedel eller tvål** (detta tar bort *seasoning*).
- **Ej diskmaskinssäker:** Rengöring i diskmaskin avråds starkt; det orsakar rost.
- **Envisa Rester:** Ta bort envisa rester genom att skrubba pannan med grovt salt och lite olja.
- **Torkning och Oljning:** Torka pannan omedelbart och noggrant efter varje rengöring för att förhindra rost. Gnid sedan lätt in pannan med vegetabilisk olja innan du förvarar den.
- **Förvaring:** Förvara på en torr plats.

Säkerhetsinstruktioner

- **Heta Ytor:** Gjutjärn blir extremt varmt och behåller värmen länge; **handtagen blir också varma**. Använd alltid ugnsvantar eller en värmetålig trasa.
- **Vikt:** Pannorna är tunga. Lyft dem alltid försiktigt för att förhindra skador.
- **Termisk Chock:** Placera aldrig en varm panna direkt under kallt vatten eller på en kall yta (t.ex. en bänkskiva) för att förhindra sprickor.

Åldersbegränsningar

- Denna produkt är avsedd för kulinariskt bruk av vuxna.

Avfallshanteringsinstruktioner

- Denna produkt är tillverkad av gjutjärn (metall).
- Lämna in pannorna på en lokal återvinningsstation eller skrotinsamlingsplats, i enlighet med lokala föreskrifter för metallavfall.

Varningar (P-koder)

- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder/ögonskydd/ansiktsskydd (på grund av värme).
- **P103:** Läs etiketten före användning.

Faroinformation (H-koder)

- Denna produkt innehåller inga kemiska faror och har inga H-fraser (H200-EUH541).
 - **Fysisk fara:** Hög risk för allvarliga brännskador vid kontakt med den heta ytan.
-

Slutsats

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda hos din produkt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.
