

MAINTENANCE AND CARE OF CAST IRON COOKWARE

UK · How to season, use and care for your cast iron cookware

Maintenance:

Before first use, wash your new cookware in hot water with a mild soap or dish detergent. Rinse thoroughly and dry immediately using a soft cloth or tea towel.

Seasoning and preparing cast iron cookware

Seasoning is the process when vegetable oil is baked onto the cast iron at a high temperature. Seasoning cast iron with vegetable oil creates a natural non-stick finish.

- Wash your cast iron with hot soapy water and a stiff brush.
- Rinse and dry thoroughly before coating the inside with unsalted fat or vegetable oil. Don't use too much or it will be too greasy.
- Seasoning process over open fire: Let it stand over a low flame for two to three hours, evenly rubbing on more fat at intervals of 20 to 25 minutes.
- Seasoning process in oven: Cover the bottom rack of your oven with aluminium foil (not directly on the bottom). Pre-heat the oven to 175°C/350°F. Place the cookware upside down on the top rack of the oven to prevent pooling. Bake the cookware for at least one hour. After an hour turn off the oven and leave the cast iron to cool in the oven.

Washing cast iron cookware

- Do not plunge hot cast iron cookware into cold water for this could cause damage
- Wash in hot soapy water and rinse thoroughly.
- If food has stuck or burned onto the cast iron, soak in hot water with a bit of washing soda sprinkled on the spot. Bring to a boil if the burned food sticks stubbornly. Wash in hot soapy water.
- To maintain seasoning, after swilling place the cookware on a low heat and part evaporate the remaining water before rubbing the inside with a teaspoon of vegetable oil. Heat before rubbing in again. Allow to cool before storing.
- Use a little baking soda in the final rinse water to help prevent rust formation.
- To help prevent rust ensure the cookware is completely dry before storage.
- To help prevent rust apply a light coating of vegetable cooking oil to cast iron cookware prior to storage.
- Never wash cast iron in the dishwasher.

Removing rust from cast iron cookware

- Scrub with a nylon pan scourer or fine steel wool. Sprinkle scouring powder over stubborn stains.
- Cut a potato in half, drizzle a little liquid dish detergent or scouring powder into the cookware, then scrub with the cut side of the potato.

After rust removal, wash and season product before storing away.

More Tips:

- Try table salt, baking soda, kosher salt or pure wood ash as a scouring powder
- After the first seasoning, try cooking dishes with animal fats or deep fried and sautéed items. This will help the seasoning process and develop a non-stick surface over time.
- Avoid cleaning with harsh chemicals since the cookware could absorb them
- To strip the piece right down, soak in a 50/50 water and vinegar solution for about six hours. Wash well in hot soapy water then season cookware
- For especially caked on, rusted pieces: you may have to heat the cookware till its piping hot (fireplace, fire pit, oven), and then scrub while it's hot. Be careful not to get burned, and be aware that heating it too fast or too hot may cause the cookware to crack.
- You can use shortening, grape seed oil, lard, bacon grease, cooking spray, to grease and season the cookware.
- Avoid contact with acidic or salty foods such as lemons, vinegar and wine as this can strip the seasoning. Re-season if necessary.
- Foods kept for more than 24 hours in this product should be stored at temperatures below 5°C.

DE · Einbrennen, Gebrauch und Pflege Ihres gusseisernen Kochgeschirrs

Pflege:

Vor dem ersten Gebrauch: Das Kochgeschirr in heißem Wasser mit einer milden Seife oder einem milden Spülmittel abwaschen. Gründlich abspülen und sofort mit einem weichen Tuch oder Geschirrhandtuch abtrocknen.

Einbrennen und Vorbereiten von gusseisernem Kochgeschirr

„Einbrennen“ bezeichnet den Prozess, bei dem Pflanzenöl bei hohen Temperaturen in das Gusseisen eingebrannt wird. Durch das Einbrennen von Gusseisen mit Pflanzenöl entsteht eine natürliche Antihaftbeschichtung.

- Das Gusseisen mit heißer Seifenlauge und einer harten Bürste abwaschen.
- Gründlich abspülen und abtrocknen, bevor Sie die Innenseite mit ungesalzenem Fett oder Pflanzenöl einreiben. Nicht zu viel Fett verwenden, da das Kochgeschirr sonst zu fettig wird.
- Einbrennen über offenem Feuer: Das gusseiserne Kochgeschirr zwei oder drei Stunden lang über einer kleinen Flamme stehen lassen und alle 20 bis 25 Minuten eine weitere gleichmäßige Schicht Fett auftragen.
- Einbrennen im Ofen: Den unteren Rost des Ofens mit Alufolie auslegen (nicht direkt den Boden). Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Das Kochgeschirr verkehrt herum auf den oberen Rost stellen, um Fettansammlungen zu vermeiden. Das Kochgeschirr mindestens eine Stunde lang backen. Den Ofen nach einer Stunde ausschalten und das gusseiserne Kochgeschirr im Ofen abkühlen lassen.

Reinigen des gusseisernen Kochgeschirrs

- Gusseisernes Kochgeschirr nicht im heißen Zustand in kaltes Wasser tauchen, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- In heißer Seifenlauge abwaschen und gründlich abspülen.
- Wenn Lebensmittelreste auf dem Gusseisen festkleben oder festgebrannt sind, die betroffene Stelle mit Waschsoda bestreuen und das Kochgeschirr anschließend in heißem Wasser einweichen. Wenn die Lebensmittelreste weiterhin festkleben, aufkochen. In heißer Seifenlauge abwaschen.
- Um die Antihaftleistung aufrechtzuerhalten, das Kochgeschirr nach dem Auswaschen auf kleiner Flamme erhitzen, das verbleibende Wasser verdampfen lassen und die Innenseite anschließend mit einem Teelöffel Pflanzenöl einreiben. Vor dem Einreiben wieder erhitzen. Vor dem Lagern abkühlen lassen.
- Um eine Rostbildung zu verhindern, vor dem abschließenden Abspülen etwas Waschsoda in das Spülwasser geben.
- Um eine Rostbildung zu verhindern, vor dem Lagern sicherstellen, dass das Kochgeschirr vollkommen trocken ist.
- Um eine Rostbildung zu verhindern, vor dem Lagern eine dünne Schicht Pflanzenöl auf das Kochgeschirr auftragen.
- Gusseisen niemals in der Spülmaschine reinigen.

Rost vom gusseisernen Kochgeschirr entfernen

- Mit einem Nylon-Topfkratzer oder feiner Stahlwolle scheuern. Hartnäckige Flecken mit Scheuerpulver bestreuen.
- Eine Kartoffel halbieren, etwas Flüssigspülmittel oder Scheuerpulver in das Kochgeschirr geben und mit der Schnittfläche der Kartoffel scheuern.

Nach dem Entfernen des Rosts und vor dem Lagern, das Produkt abwaschen und einbrennen.

Weitere Tipps:

- Als Scheuerpulver können Sie Tafelsalz, Backpulver, grobes Salz oder reine Holzasche verwenden.
- Bereiten Sie nach dem ersten Einbrennen Speisen mit tierischen Fetten, frittierte oder sautierte Lebensmittel zu. Dies unterstützt den Einbrennprozess und erzeugt im Laufe der Zeit eine Antihaftbeschichtung.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr nicht mit aggressiven Chemikalien. Das Kochgeschirr könnte diese absorbieren.
- Um die Antihaftbeschichtung zu entfernen, das Kochgeschirr sechs Stunden lang in einer Wasser-Essig-Lösung (Verhältnis 1:1) einweichen. Das Kochgeschirr gründlich in heißer Seifenlauge abwaschen und anschließend einbrennen.
- Für besonders eingebrannte, verrostete Teile: Eventuell müssen Sie das Kochgeschirr stark erhitzen (im Kamin, über einer Feuerstelle, im Ofen) und im heißen Zustand kräftig scheuern. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen. Wird das Kochgeschirr zu schnell oder zu stark erhitzt, kann es springen.
- Zum Einfetten und Einbrennen des Kochgeschirrs können Sie Backfett, Traubenkernöl, Schmalz oder Kochspray verwenden.
- Bitte beachten Sie, dass die Verwendung von säurehaltigen Lebensmitteln wie Zitronen, Essig und Wein die durch das Einbrennen entstandene Antihaftbeschichtung beschädigt. Bei Bedarf erneut Einbrennen.
- Lebensmittel, die länger als 24 Stunden in diesem Produkt aufbewahrt werden, müssen bei Temperaturen unter 5 °C gelagert werden.

DK · Forbehandling, anvendelse og vedligeholdelse af dit støbejernskogegrej

Vedligeholdelse:

Vask dit nye kogegrej i varmt vand med mild sæbe eller opvaskemiddel før ibrugtagning. Skyl grundigt, og tør straks med en blød klud eller et viskestykke.

Forbehandling og klargøring af støbejernskogegrej

Forbehandling er en proces, hvor vegetabilsk olie bages fast på støbejernet ved høj temperatur. Forbehandling af støbejern med vegetabilsk olie giver en naturlig slip-let-overflade.

- Vask støbejernskogegrejet med varmt sæbevand og en stiv børste.
- Skyl og tør grundigt, før indersiden smøres med usaltet fedtstof eller vegetabilsk olie. Undlad at bruge for meget, da det ellers vil blive for fedtet.
- Forbehandling over åben ild: Lad produktet stå over en lav flamme i to til tre timer, og smør mere fedtstof på i et jævnt lag med 20 til 25 minutters mellemrum.
- Forbehandling i ovn: Dæk den nederste ovnrist med aluminiumsfolie (ikke ovnens bund). Forvarm ovnen til 175 °C. Placer kogegrejet med bunden opad på den øverste bageplade for at forhindre ophobning af fedtstof. Bag kogegrejet i mindst en time. Sluk ovnen efter en time, og lad støbejernet afkøle inde i ovnen.

Vask af støbejernskogegrej

- Sæt ikke varmt støbejernskogegrej ned i koldt vand, da dette kan medføre beskadigelse.
- Vask i varmt sæbevand, og skyl grundigt.
- Ved fastbrændt mad sættes kogegrejet i blød i varmt vand med en smule krystalsoda drysset på stedet. Bring blandingen i kog, hvis den fastbrændte mad sidder godt fast. Vask i varmt sæbevand.
- Bevar forbehandlingen efter rengøring ved at opvarme kogegrejet ved lav varme, hvorved det resterende vand fordampes, og derefter gnide indersiden med en teskefuld vegetabilsk olie. Opvarmes, før fedtstoffet gnides ind igen. Afkøles, før det sættes væk.
- Brug lidt natron i det sidste hold skyllevand for at forebygge rustdannelse.
- Forebyg rustdannelse ved at sikre, at kogegrejet er helt tørt, før det sættes væk.
- Forebyg rustdannelse ved at påføre et tyndt lag vegetabilsk olie på støbejernskogegrejet, før det sættes væk.
- Vask aldrig støbejern i opvaskemaskine.

Fjernelse af rust på støbejernskogegrej

- Skrub med en grydesvamp af nylon eller fint ståluld. Drys skurepulver på genstridige pletter.
- Skær en kartoffel over, kom lidt opvaskemiddel eller skurepulver på kogegrejet, og skrub med kartofflens skæreflade.

Når rusten er fjernet, vaskes og forbehandles produktet, før det sættes væk.

Flere gode råd:

- Prøv bordsalt, natron, flagesalt eller ren træaske som skurepulver.
- Efter den første forbehandling kan man med fordel tilberede mad med animalsk fedt eller friturestegte og sauterede retter. Dette fremmer forbehandlingsprocessen og vil med tiden udvikle en slip-let-overflade.
- Undgå rengøring med skrappe kemikalier, da der er risiko for, at kogegrejet absorberer dem.
- Belægningen fjernes helt ved iblødsætning i ca. seks timer i en opløsning af halvt vand og halvt eddike. Vask derefter kogegrejet grundigt i varmt sæbevand, og forbehandle det.
- Især ved skorper og rustne produkter: Varm kogegrejet op, til det er rygende varmt (pejs, bålsted, ovn), og skrub det derefter, mens det er varmt. Pas på ikke at blive forbrændt, og vær opmærksom på, at for hurtig eller for kraftig opvarmning kan forårsage, at kogegrejet revner.
- Kogegrejet kan smøres og forbehandles med vindruekerneolie, svinefedt, baconfedt og oliespray.
- Vær opmærksom på, at madlavning med syreholdige ingredienser som citroner, vineddike og vin kan fjerne forbehandlingen. Forbehandle produktet igen, hvis det bliver nødvendigt.
- Fødevarer, der opbevares i dette produkt i mere end 24 timer, skal opbevares ved temperaturer under 5 °C.

FR · Comment assaisonner, utiliser et prendre soin de vos ustensiles de cuisine en fonte.

Entretien :

Avant la première utilisation, lavez vos nouveaux ustensiles dans de l'eau chaude avec du savon ou un détergent doux. Rincez abondamment et séchez-les immédiatement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un torchon.

Culottage et préparation des ustensiles en fonte

Le culottage est un processus de cuisson d'huile végétale dans la fonte à une température élevée. Le culottage de la fonte avec de l'huile végétale crée une finition naturelle anti-adhésive.

- Lavez vos ustensiles en fonte avec de l'eau savonneuse et une brosse rigide.
- Rincez et séchez soigneusement avant de recouvrir l'intérieur avec de la graisse sans sel ou de l'huile végétale. Recouvrez seulement vos ustensiles d'une fine pellicule afin qu'ils ne soient pas trop gras.
- Processus de culottage sur un feu ouvert : laissez reposer à feu doux pendant deux à trois heures, frottez avec de la graisse à intervalles réguliers de 20 à 25 minutes.
- Processus de culottage au four : couvrez la grille inférieure de votre four avec une feuille d'aluminium (ne couvrez pas directement le fond). Pré-chauffez le four à 175 °C/350 °F. Placez votre ustensile à l'envers sur la grille supérieure du four pour éviter toute accumulation. Laissez cuire pendant au moins une heure. Au bout d'une heure, éteignez le four et laissez la fonte refroidir à l'intérieur.

Lavage des ustensiles en fonte

- Ne plongez pas les ustensiles de cuisine en fonte chauds dans de l'eau froide car cela peut les endommager.
- Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez abondamment.
- Si de la nourriture est restée collée dans le fond, faites tremper dans de l'eau chaude avec quelques cristaux de soude. Faites bouillir si des résidus sont encore présents. Lavez à l'eau chaude savonneuse.
- Afin que votre ustensile reste bien culotté, placez-le, après l'avoir lavé, sur un feu doux et laissez l'eau résiduelle s'évaporer avant de frotter l'intérieur avec une cuillère à café d'huile végétale. Chauffez-le avant de frotter à nouveau. Laissez refroidir avant de le ranger.
- Utilisez un peu de bicarbonate de soude lors du rinçage final afin de prévenir la formation de rouille.
- Afin d'éviter la rouille, assurez-vous que les ustensiles soient totalement secs avant de les ranger.
- Afin d'éviter la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson végétale avant de les ranger.
- Ne jamais laver la fonte au lave-vaisselle.

Retrait de la rouille sur les ustensiles en fonte

- Frottez avec une éponge en nylon ou une fine laine d'acier. Mettez de la poudre à récurer sur les résidus tenaces.
- Coupez une pomme de terre en deux, versez quelques gouttes de liquide vaisselle ou de poudre à récurer dans l'ustensile, puis frottez avec la partie coupée de la pomme de terre.

Après avoir retiré la rouille, lavez et culottez les produits avant de les ranger.

Autres conseils:

- Utilisez du sel de table, du bicarbonate de soude, du sel casher ou des cendres de bois comme poudre à récurer.
- Après le premier déculottage, cuisinez vos plats avec de la graisse animale ou des aliments sautés et frits. Cela contribuera au processus de culottage et au développement d'une surface anti-adhésive au fil du temps.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques pour laver vos ustensiles car ces derniers peuvent les absorber.
- Pour ôter les résidus, trempez l'ustensile dans une solution composée de 50 % d'eau et 50 % de vinaigre pendant environ six heures. Lavez abondamment dans de l'eau savonneuse chaude puis culottez l'ustensile.
- Pour la saleté incrustée et la rouille : chauffez l'ustensile jusqu'à une température élevée (cheminée, brasero, four), puis nettoyez-le en le frottant pendant qu'il est chaud. Faites attention à ne pas vous brûler et soyez conscient qu'une chauffe trop rapide ou à trop haute température peut fissurer l'ustensile.
- Vous pouvez utiliser des matières grasses, de l'huile de pépins de raisins, du saindoux ou de l'huile de cuisson pour graisser et culotter votre ustensile.
- Notez que cuisiner des aliments acides tels que le citron, le vinaigre et le vin peut mettre à mal le culottage. Culottez à nouveau votre ustensile si nécessaire.
- Les aliments conservés plus de 24 heures dans ce produit doivent être stockés à des températures inférieures à 5 °C.

NL · Uw gietijzeren kookgerei voorbereiden, gebruiken en onderhouden

Onderhoud:

Vóór het eerste gebruik wast u uw nieuwe kookgerei in heet water met een milde zeep of afwasmiddel. Spoel grondig en droog onmiddellijk met een zachte doek of theedoek.

Toebereden en voorbereiden van gietijzeren kookgerei

Toebereden betekent hier het bakken van plantaardige olie op het gietijzer bij een hoge temperatuur. Wanneer u gietijzer toeberedt met plantaardige olie, ontstaat er een natuurlijke niet-klevende coating.

- Was uw gietijzer met warm zeepsop en een stijve borstel.
- Spoel en droog het gietijzer grondig voordat u aan de binnenkant ongezuurd vet of plantaardige olie aanbrengt. Gebruik niet te veel, anders wordt het te vettig.
- Toebereding op open vuur: Laat het gietijzer op een laag vuurtje staan gedurende twee tot drie uur. Verspreid er elke 20 tot 25 minuten meer vet of olie over.
- Toebereding in de oven: Bedek het onderste rek van de oven met aluminiumfolie (niet rechtstreeks op de onderkant). Verwarm de oven voor tot 175 °C. Plaats het kookgerei ondersteboven op het bovenste rek van de oven om plasvorming te voorkomen. Bak het kookgerei gedurende minstens één uur. Zet na een uur de oven uit en laat het gietijzer afkoelen in de oven.

Gietijzeren kookgerei wassen

- Dompel het hete gietijzeren kookgerei niet onder in koud water, omdat dit schade kan veroorzaken.
- Was in heet zeepwater en spoel het grondig af.
- Als er eten vast zit op het gietijzer of als er eten is aangekoekt, laat u het gietijzer weken in heet water. Breng een beetje afwasmiddel aan op de desbetreffende plek. Breng het water aan de kook als het verbrande eten blijft kleven. Was het gietijzer in heet water met zeep.
- Als u de toebereding wilt onderhouden, plaatst u na het afspoelen het kookgerei op een laag vuur en laat u een deel van het resterende water verdampen alvorens de binnenkant in te smeren met een theelepel plantaardige olie. Verwarm het gietijzer voordat u opnieuw smeert. Laat het gietijzer afkoelen voordat u het opbergt.
- Gebruik een beetje natriumbicarbonaat (baking soda) in het laatste spoelwater om roestvorming te voorkomen.
- Om roest te helpen voorkomen, zorgt u ervoor dat het kookgerei volledig droog is alvorens het op te bergen.
- Om roest te helpen voorkomen, brengt u een dun laagje plantaardige bakolie aan op het gietijzeren kookgerei voordat u het opbergt.
- Gietijzer nooit in de vaatwasser reinigen.

Roest verwijderen van gietijzeren kookgerei

- Schrob met een nylon schuursponsje voor pannen of fijn staalwol. Strooi schuurpoeder over hardnekkige vlekken.
- Snij een aardappel doormidden, druppel een beetje vloeibaar afwasmiddel of schuurpoeder in het kookgerei en schrob vervolgens met de doorgesneden kant van de aardappel.

Na het verwijderen van de roest wast u het product en bereidt u het toe voordat u het opbergt.

Meer tips:

- Gebruik ook eens tafelzout, natriumbicarbonaat (baking soda), zeezout of as van puur hout als schuurpoeder.
- Kook, na de eerste toebereding, gerechten met dierlijke vetten of gefrituurde en gesauteerde dingen. Dit draagt bij aan het toeberedingsproces en helpt na verloop van tijd een anti-aanbaklaag te ontwikkelen.
- Reinig niet met agressieve chemicaliën omdat het kookgerei deze kan absorberen.
- Om het kookgerei volledig van al het vuil te ontdoen, laat u het gedurende ongeveer zes uur weken in een 50/50-oplossing van water en azijn. Was het goed in heet zeepwater en bereid het kookgerei toe.
- Vooral voor aangekoekte, verroeste stukken moet u het kookgerei mogelijk verwarmen tot het gloeiend heet is (open haard, vuurkorf, oven) en het vervolgens schrobben terwijl het heet is. Let op dat u zich niet verbrandt en denk eraan dat een te snelle of te felle verwarming het kookgerei kan doen barsten.
- Houd er rekening mee dat koken met zure voedingsmiddelen zoals citroenen, azijn en wijn de toebereding kunnen oplossen. Bereid het kookgerei indien nodig opnieuw toe.
- Voedingsmiddelen die langer dan 24 uur in dit product worden bewaard, moeten worden opgeslagen bij temperaturen onder 5 °C.

CZ · ÚDRŽBA A PÉČE O LITINOVÉ NÁDOBÍ

Jak vypálit, používat a pečovat o litinové nádobí:

Údržba

Před prvním použitím umyjte nové nádobí v horké vodě s jemným mýdlem nebo prostředkem na mytí nádobí. Důkladně opláchněte a ihned osušte měkkým hadříkem nebo utěrkou.

Vypálení a příprava litinového nádobí

Vypálení je proces, při kterém se rostlinný olej při vysoké teplotě zapéká do litiny. Vypálením litiny rostlinným olejem vznikne přírodní nepřílnavý povrch.

- Litinové nádobí umyjte horkou mýdlovou vodou a tvrdým kartáčem.
- Důkladně opláchněte a osušte, poté vnitřní stranu potřete nesoleným tukem nebo rostlinným olejem. Nepoužívejte příliš mnoho tuku, aby nádobí nebylo příliš mastné.
- Vypálení na otevřeném ohni: Nechte nádobí nad mírným plamenem dvě až tři hodiny a každých 20 až 25 minut rovnoměrně naneste další vrstvu tuku.
- Vypálení v troubě: Spodní rošt trouby zakryjte alobalem, ne přímo dno trouby. Troubu předehřejte na 175 °C. Nádobí položte dnem vzhůru na horní rošt, aby se v něm nehromadil tuk. Nechte jej v troubě alespoň jednu hodinu. Poté troubu vypněte a nechte litinové nádobí v troubě vychladnout.

Mytí litinového nádobí

- Horké litinové nádobí neponořujte do studené vody, protože by mohlo dojít k poškození.
- Umyjte v horké mýdlové vodě a důkladně opláchněte.
- Pokud se na litinu přichytily nebo připálily zbytky jídla, namočte nádobí do horké vody a postižené místo posypte trochou prací sody. Pokud zbytky stále drží, přiveďte vodu k varu. Poté umyjte v horké mýdlové vodě.
- Pro zachování vypálení postavte nádobí po umytí na mírný oheň a nechte odpařit zbývající vodu. Poté vnitřek potřete čajovou lžičkou rostlinného oleje. Znovu zahřejte a olej vetřete. Před uložením nechte vychladnout.
- Do poslední oplachovací vody přidejte trochu jedlé sody, která pomáhá předcházet tvorbě rzi.
- Před uložením se ujistěte, že je nádobí zcela suché.
- Před uložením naneste na litinové nádobí tenkou vrstvu rostlinného oleje.
- Litinové nádobí nikdy nemyjte v myčce.

Odstranění rzi z litinového nádobí

- Drhněte nylonovou houbičkou nebo jemnou ocelovou vlnou. Odolné skvrny posypte čisticím práškem.
- Rozkrojte bramboru napůl, do nádobí nalijte trochu tekutého prostředku na mytí nádobí nebo nasypejte čisticí prášek a drhněte řeznou stranou brambory.

Po odstranění rzi výrobek před uložením umyjte a znovu vypalte.

Další tipy

- Jako čisticí prášek můžete použít kuchyňskou sůl, jedlou sodu, košer sůl nebo čistý dřevěný popel.
- Po prvním vypálení zkuste připravovat pokrmy s živočišnými tuky nebo smažené a restované pokrmy. Podpoříte tím proces vypalování a postupně vytvoříte nepřílnavý povrch.
- Nepoužívejte agresivní chemikálie, protože je nádobí může absorbovat.
- Pro úplné odstranění vrstvy namočte nádobí přibližně na šest hodin do roztoku vody a octa v poměru 1:1. Poté jej důkladně umyjte v horké mýdlové vodě a znovu vypalte.
- U silně zaneseného nebo zrezivělého nádobí může být nutné nádobí silně zahřát, například v krbu, na ohništi nebo v troubě, a poté je drhnout, dokud je horké. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Příliš rychlé nebo příliš silné zahřívání může způsobit prasknutí nádobí.
- K vymazání a vypálení nádobí můžete použít ztužený tuk, olej z hroznových jader, sádlo, slaninu nebo sprej na vaření.
- Vyhněte se kontaktu s kyselými nebo slanými potravinami, například citróny, octem a vínem, protože mohou odstranit vypálenou vrstvu. V případě potřeby nádobí znovu vypalte.
- Potraviny uchovávané v tomto výrobku déle než 24 hodin musí být skladovány při teplotě nižší než 5 °C.

NO · VEDLIKEHOLD OG STELL AV STØPEJERNSKOKEKAR

Slik brenner du inn, bruker og tar vare på støpejernskokekaret ditt:

Vedlikehold

Før første bruk skal det nye kokekaret vaskes i varmt vann med mild såpe eller oppvaskmiddel. Skyll grundig og tørk umiddelbart med en myk klut eller et kjøkkenhåndkle.

Innbrenning og klargjøring av støpejernskokekar

Innbrenning er prosessen der vegetabilsk olje brennes inn i støpejernet ved høy temperatur. Innbrent vegetabilsk olje skaper en naturlig slipp lett overflate.

- Vask støpejernet i varmt såpevann med en stiv børste.
- Skyll og tørk grundig før innsiden smøres med usaltet fett eller vegetabilsk olje. Ikke bruk for mye, da kokekaret ellers blir for fett.
- Innbrenning over åpen ild: La kokekaret stå over lav varme i to til tre timer, og påfør mer fett jevnt med 20 til 25 minutters mellomrom.
- Innbrenning i ovn: Dekk nederste rille i ovnen med aluminiumsfolie, men ikke direkte på bunnen. Forvarm ovnen til 175 °C. Plasser kokekaret opp ned på øverste rille for å unngå at fett samler seg. La det stå i ovnen i minst én time. Slå deretter av ovnen og la støpejernet avkjøles i ovnen.

Vasking av støpejernskokekar

- Ikke senk varmt støpejernskokekar ned i kaldt vann, da dette kan føre til skade.
- Vask i varmt såpevann og skyll grundig.
- Hvis mat har satt seg fast eller brent seg fast, legg kokekaret i varmt vann med litt vaskesoda på området. Kok opp dersom restene sitter hardt fast. Vask deretter i varmt såpevann.
- For å bevare innbrenningen, sett kokekaret på svak varme etter vask og la resterende vann delvis fordampe. Gni deretter innsiden med en teskje vegetabilsk olje. Varm opp før oljen gnis inn på nytt. La avkjøles før oppbevaring.
- Tilsett litt natron i siste skyllevann for å bidra til å forhindre rustdannelse.
- Sørg for at kokekaret er helt tørt før oppbevaring.
- Påfør et tynt lag vegetabilsk matolje før oppbevaring for å bidra til å forhindre rust.
- Støpejern må aldri vaskes i oppvaskmaskin.

Fjerning av rust fra støpejernskokekar

- Skrubb med en nylovsvamp eller fin stålull. Strø skurepulver på gjenstridige flekker.
- Del en potet i to, ha litt flytende oppvaskmiddel eller skurepulver i kokekaret og skrubb med snittflaten på poteten.

Etter at rusten er fjernet, skal produktet vaskes og brennes inn før det settes bort.

Flere tips

- Du kan bruke bordsalt, natron, kosher salt eller ren treaske som skuremiddel.
- Etter første innbrenning kan du prøve å lage retter med animalsk fett eller frityrstekte og sauterte retter. Dette fremmer innbrenningen og bygger gradvis opp en slipp lett overflate.
- Unngå rengjøring med sterke kjemikalier, da kokekaret kan absorbere dem.
- For å fjerne all innbrenning, legg kokekaret i en blanding av halvparten vann og halvparten eddik i omtrent seks timer. Vask godt i varmt såpevann og brenn inn kokekaret på nytt.
- For ekstra fastbrente og rustne deler kan det være nødvendig å varme opp kokekaret til det er svært varmt, for eksempel i peis, på bålsted eller i ovn, og deretter skrubbe mens det fortsatt er varmt. Pass på at du ikke brenner deg. For rask eller for kraftig oppvarming kan føre til at kokekaret sprekker.
- Du kan bruke matfett, druekjernerolje, smult, baconfett eller matlagingspray til å smøre og brenne inn kokekaret.
- Unngå kontakt med sure eller salte matvarer som sitroner, eddik og vin, da dette kan fjerne innbrenningen. Brenn inn på nytt ved behov.
- Mat som oppbevares i dette produktet i mer enn 24 timer, skal oppbevares ved temperaturer under 5 °C.

PL · KONSERWACJA I PIELEGNACJA NACZYŃ ŻELIWNYCH

Jak wypalać, używać i pielęgnować naczynia żeliwne:

Konserwacja

Przed pierwszym użyciem umyj nowe naczynie w gorącej wodzie z łagodnym mydłem lub płynem do mycia naczyń. Dokładnie opłucz i natychmiast osusz miękką ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.

Wypalanie i przygotowanie naczyń żeliwnych

Wypalanie to proces, podczas którego olej roślinny jest zapiekany na żeliwie w wysokiej temperaturze. Wypalanie żeliwa olejem roślinnym tworzy naturalną powłokę nieprzywierającą.

- Umyj naczynie żeliwne gorącą wodą z mydłem i twardą szczotką.
- Dokładnie opłucz i osusz, a następnie pokryj wnętrze niesolonym tłuszczem lub olejem roślinnym. Nie używaj zbyt dużej ilości, aby naczynie nie było zbyt tłuste.
- Wypalanie na otwartym ogniu: Pozostaw naczynie nad małym płomieniem przez dwie do trzech godzin, równomiernie nakładając kolejną warstwę tłuszczu co 20 do 25 minut.
- Wypalanie w piekarniku: Przykryj dolny ruszt piekarnika folią aluminiową, ale nie umieszczaj jej bezpośrednio na dnie piekarnika. Rozgrzej piekarnik do 175 °C. Umieść naczynie dnem do góry na górnym ruszcie, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu. Wypiekaj przez co najmniej godzinę. Następnie wyłącz piekarnik i pozostaw żeliwne naczynie do ostygnięcia w piekarniku.

Mycie naczyń żeliwnych

- Nie zanurzaj gorącego naczynia żeliwnego w zimnej wodzie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie.
- Umyj w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie opłucz.
- Jeśli jedzenie przywarło lub przypaliło się do żeliwa, namocz naczynie w gorącej wodzie, posypując zabrudzone miejsce niewielką ilością sody kalcynowanej. Jeśli przypalone resztki nadal mocno przylegają, zagotuj wodę. Następnie umyj naczynie w gorącej wodzie z mydłem.
- Aby zachować warstwę ochronną, po umyciu podgrzej naczynie na małym ogniu i pozwól, aby pozostała woda częściowo odparowała. Następnie wetrzyj wewnątrz łyżeczkę oleju roślinnego. Podgrzej naczynie i ponownie wetrzyj olej. Przed schowaniem pozostaw do ostygnięcia.
- Do ostatniego płukania dodaj odrobinę sody oczyszczonej, aby zapobiec powstawaniu rdzy.
- Przed przechowywaniem upewnij się, że naczynie jest całkowicie suche.
- Przed przechowywaniem nanieś cienką warstwę roślinnego oleju spożywczego, aby zapobiec powstawaniu rdzy.
- Nigdy nie myj żeliwa w zmywarce.

Usuwanie rdzy z naczyń żeliwnych

- Szoruj nylonowym zmywakiem lub drobną wełną stalową. Uporczywe plamy posyp proszkiem do szorowania.
- Przekrój ziemniaka na pół, wlej do naczynia niewielką ilość płynu do mycia naczyń lub wysyp proszek do szorowania, a następnie szoruj przekrojoną stroną ziemniaka.

Po usunięciu rdzy umyj produkt i wypal go przed schowaniem.

Dodatkowe wskazówki

- Jako środek do szorowania możesz użyć soli kuchennej, sody oczyszczonej, soli koszernej lub czystego popiołu drzewnego.
- Po pierwszym wypaleniu spróbuj przygotowywać potrawy z tłuszczami zwierzęcymi, smażone w głębokim tłuszczu lub podsmażane. Wspomaga to proces wypalania i z czasem tworzy powierzchnię nieprzywierającą.
- Unikaj czyszczenia silnymi środkami chemicznymi, ponieważ naczynie może je wchłonać.
- Aby całkowicie usunąć warstwę ochronną, namocz naczynie na około sześć godzin w roztworze wody i octu w proporcji 1:1. Dokładnie umyj w gorącej wodzie z mydłem, a następnie ponownie wypal.
- W przypadku silnie przypalonych i zardzewiałych naczyń może być konieczne mocne rozgrzanie naczynia, na przykład w kominku, palenisku lub piekarniku, a następnie szorowanie go, gdy jest gorące. Uważaj, aby się nie poparzyć. Zbyt szybkie lub zbyt intensywne nagrzewanie może spowodować pęknięcie naczynia.
- Do smarowania i wypalania naczynia można użyć tłuszczu piekarskiego, oleju z pestek winogron, smalcu, tłuszczu z boczku lub sprayu do gotowania.
- Unikaj kontaktu z kwaśnymi lub słonymi produktami, takimi jak cytryny, ocet i wino, ponieważ mogą one usunąć warstwę ochronną. W razie potrzeby wypal naczynie ponownie.
- Żywność przechowywaną w tym produkcie dłużej niż 24 godziny należy przechowywać w temperaturze poniżej 5 °C.

SE · UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL AV GJUTJÄRNSKOKKÄRL

Så bränner du in, använder och sköter dina gjutjärnskokkär:

Underhåll

Före första användningen ska det nya kokkärlet diskas i varmt vatten med mild tvål eller diskmedel. Skölj noggrant och torka genast med en mjuk trasa eller kökshandduk.

Inbränning och förberedelse av gjutjärnskokkär

Inbränning är processen där vegetabilisk olja bränns in i gjutjärnet vid hög temperatur. Inbränning med vegetabilisk olja skapar en naturlig yta med släpp lätt egenskaper.

- Diska gjutjärnet i varmt såpvatten med en styv borste.
- Skölj och torka noggrant innan insidan smörjs in med osaltat fett eller vegetabilisk olja. Använd inte för mycket, eftersom kokkärlet då blir för fett.
- Inbränning över öppen eld: Låt kokkärlet stå över låg värme i två till tre timmar och smörj jämnt på mer fett med 20 till 25 minuters mellanrum.
- Inbränning i ugn: Täck det nedersta gallret i ugnen med aluminiumfolie, men inte direkt på ugnens botten. Värm ugnen till 175 °C. Placera kokkärlet upp och ned på det översta gallret för att förhindra att fett samlas. Låt stå i ugnen i minst en timme. Stäng sedan av ugnen och låt gjutjärnet svalna i ugnen.

Diskning av gjutjärnskokkär

- Sänk inte ned varmt gjutjärnskokkär i kallt vatten, eftersom det kan orsaka skador.
- Diska i varmt såpvatten och skölj noggrant.
- Om mat har fastnat eller bränts fast i gjutjärnet, blötlägg kokkärlet i varmt vatten och strö lite tvättsoda på området. Koka upp om matresterna sitter hårt fast. Diska sedan i varmt såpvatten.
- För att bevara inbränningen ska kokkärlet efter diskning placeras på låg värme så att kvarvarande vatten delvis avdunstar. Smörj sedan insidan med en tesked vegetabilisk olja. Värm upp och gnid in oljan igen. Låt svalna före förvaring.
- Använd lite bikarbonat i det sista sköljvattnet för att motverka rostbildning.
- Se till att kokkärlet är helt torrt före förvaring.
- Applicera ett tunt lager vegetabilisk matolja före förvaring för att motverka rost.
- Diska aldrig gjutjärn i diskmaskin.

Ta bort rost från gjutjärnskokkär

- Skrubba med en nylonsvamp för kastruller eller fin stålull. Strö skurpulver över envisa fläckar.
- Dela en potatis på mitten, håll lite flytande diskmedel eller skurpulver i kokkärlet och skrubba med potatisens snittyta.

Efter att rosten har avlägsnats ska produkten diskas och brännas in före förvaring.

Fler tips

- Prova bordssalt, bikarbonat, kosher salt eller ren träaska som skurmedel.
- Efter den första inbränningen kan du prova att laga rätter med animaliskt fett eller friterade och sauterade rätter. Detta hjälper inbränningen och bygger med tiden upp en yta med släpp lätt egenskaper.
- Undvik rengöring med starka kemikalier eftersom kokkärlet kan absorbera dem.
- För att avlägsna hela inbränningen, blötlägg kokkärlet i en lösning med lika delar vatten och vinäger i cirka sex timmar. Diska noga i varmt såpvatten och bränn sedan in kokkärlet igen.
- För särskilt fastbrända och rostiga kokkär kan du behöva värma upp kokkärlet tills det är mycket varmt, exempelvis i en öppen spis, eldstad eller ugn, och sedan skrubba det medan det är varmt. Var försiktig så att du inte bränner dig. Om kokkärlet värms upp för snabbt eller för kraftigt kan det spricka.
- Du kan använda matfett, druvkärneolja, ister, baconfett eller matlagningsspray för att smörja och bränna in kokkärlet.
- Undvik kontakt med sura eller salta livsmedel som citroner, vinäger och vin, eftersom de kan ta bort inbränningen. Bränn in igen vid behov.
- Livsmedel som förvaras i denna produkt i mer än 24 timmar ska förvaras vid temperaturer under 5 °C.

SP · MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

Cómo curar, usar y cuidar los utensilios de cocina de hierro fundido:

Mantenimiento

Antes del primer uso, lave el nuevo utensilio de cocina con agua caliente y jabón suave o detergente lavavajillas. Aclare bien y séquelo inmediatamente con un paño suave o un paño de cocina.

Curado y preparación de los utensilios de cocina de hierro fundido

El curado es el proceso mediante el cual el aceite vegetal se hornea sobre el hierro fundido a alta temperatura. Curar el hierro fundido con aceite vegetal crea una superficie antiadherente natural.

- Lave el utensilio de hierro fundido con agua caliente y jabón y un cepillo rígido.
- Aclare y seque bien antes de recubrir el interior con grasa sin sal o aceite vegetal. No utilice demasiada cantidad, ya que quedaría demasiado grasiento.
- Proceso de curado sobre fuego abierto: Déjelo sobre una llama baja durante dos o tres horas y aplique más grasa de manera uniforme cada 20 a 25 minutos.
- Proceso de curado en el horno: Cubra la rejilla inferior del horno con papel de aluminio, sin colocarlo directamente sobre la base del horno. Precaliente el horno a 175 °C. Coloque el utensilio boca abajo en la rejilla superior para evitar que se acumule la grasa. Hornéelo durante al menos una hora. Después, apague el horno y deje que el hierro fundido se enfríe dentro del horno.

Lavado de los utensilios de cocina de hierro fundido

- No sumerja utensilios de hierro fundido calientes en agua fría, ya que podría dañarlos.
- Lávelos con agua caliente y jabón, y aclárelos bien.
- Si se han adherido o quemado restos de comida, deje el utensilio en remojo en agua caliente y espolvoree un poco de sosa de lavar sobre la zona afectada. Hierva el agua si los restos quemados siguen adheridos. Lave después con agua caliente y jabón.
- Para conservar el curado, después de lavar el utensilio colóquelo a fuego lento y deje que se evapore parte del agua restante. A continuación, frote el interior con una cucharadita de aceite vegetal. Caliente el utensilio antes de volver a frotar el aceite. Deje que se enfríe antes de guardarlo.
- Añada un poco de bicarbonato de sodio al agua del último aclarado para ayudar a prevenir la formación de óxido.
- Asegúrese de que el utensilio esté completamente seco antes de guardarlo.
- Antes de guardarlo, aplique una fina capa de aceite vegetal de cocina para ayudar a prevenir el óxido.
- Nunca lave el hierro fundido en el lavavajillas.

Eliminación del óxido de los utensilios de cocina de hierro fundido

- Frote con un estropajo de nailon o lana de acero fina. Espolvoree polvo abrasivo sobre las manchas persistentes.
- Corte una patata por la mitad, vierta un poco de lavavajillas líquido o polvo abrasivo en el utensilio y frote con la parte cortada de la patata.

Después de eliminar el óxido, lave y vuelva a curar el producto antes de guardarlo.

Más consejos

- Puede utilizar sal de mesa, bicarbonato de sodio, sal kosher o ceniza de madera pura como polvo abrasivo.
- Después del primer curado, prepare platos con grasas animales o alimentos fritos y salteados. Esto favorecerá el proceso de curado y desarrollará una superficie antiadherente con el tiempo.
- Evite limpiar con productos químicos agresivos, ya que el utensilio podría absorberlos.
- Para eliminar por completo la capa de curado, deje el utensilio en remojo durante unas seis horas en una solución de agua y vinagre a partes iguales. Lávelo bien con agua caliente y jabón y vuelva a curarlo.
- Para utensilios especialmente incrustados u oxidados, puede ser necesario calentarlos hasta que estén muy calientes, por ejemplo en una chimenea, fogón o horno, y después frotarlos mientras aún estén calientes. Tenga cuidado de no quemarse y tenga en cuenta que calentarlos demasiado rápido o a demasiada temperatura puede hacer que se agrieten.
- Puede utilizar manteca vegetal, aceite de semilla de uva, manteca de cerdo, grasa de tocino o aceite en aerosol para engrasar y curar el utensilio.
- Evite el contacto con alimentos ácidos o salados como limones, vinagre y vino, ya que pueden eliminar el curado. Vuelva a curar el utensilio si es necesario.
- Los alimentos conservados en este producto durante más de 24 horas deben almacenarse a temperaturas inferiores a 5 °C.

IT · MANUTENZIONE E CURA DELLE PENTOLE IN GHISA

Come trattare, utilizzare e prendersi cura delle pentole in ghisa:

Manutenzione

Prima del primo utilizzo, lavare la nuova pentola in acqua calda con sapone delicato o detersivo per piatti. Risciacquare accuratamente e asciugare subito con un panno morbido o un canovaccio.

Trattamento e preparazione delle pentole in ghisa

Il trattamento è il processo mediante il quale l'olio vegetale viene cotto sulla ghisa ad alta temperatura. Il trattamento della ghisa con olio vegetale crea una finitura antiaderente naturale.

- Lavare la ghisa con acqua calda e sapone e una spazzola rigida.
- Risciacquare e asciugare accuratamente prima di rivestire l'interno con grasso non salato o olio vegetale. Non usarne troppo, altrimenti la pentola risulterà eccessivamente unta.
- Trattamento su fiamma libera: Lasciare la pentola su una fiamma bassa per due o tre ore, applicando uniformemente altro grasso a intervalli di 20 o 25 minuti.
- Trattamento in forno: Coprire il ripiano inferiore del forno con un foglio di alluminio, senza coprire direttamente il fondo del forno. Preriscaldare il forno a 175 °C. Posizionare la pentola capovolta sul ripiano superiore del forno per evitare l'accumulo di grasso. Lasciare cuocere per almeno un'ora. Dopo un'ora, spegnere il forno e lasciare raffreddare la ghisa nel forno.

Lavaggio delle pentole in ghisa

- Non immergere pentole in ghisa calde in acqua fredda, poiché potrebbero danneggiarsi.
- Lavare in acqua calda e sapone e risciacquare accuratamente.
- Se residui di cibo si sono attaccati o bruciati sulla ghisa, lasciare la pentola in ammollo in acqua calda con un po' di soda da bucato sulla zona interessata. Portare a ebollizione se i residui bruciati persistono. Lavare in acqua calda e sapone.
- Per mantenere il trattamento, dopo il lavaggio mettere la pentola a fuoco basso e lasciare evaporare parte dell'acqua residua. Quindi strofinare l'interno con un cucchiaino di olio vegetale. Riscaldare prima di strofinare nuovamente l'olio. Lasciare raffreddare prima di riporre.
- Aggiungere un po' di bicarbonato di sodio all'acqua dell'ultimo risciacquo per contribuire a prevenire la formazione di ruggine.
- Per prevenire la ruggine, assicurarsi che la pentola sia completamente asciutta prima di riporla.
- Prima di riporre la pentola, applicare un leggero strato di olio vegetale da cucina per contribuire a prevenire la ruggine.
- Non lavare mai la ghisa in lavastoviglie.

Rimozione della ruggine dalle pentole in ghisa

- Strofinare con una spugna abrasiva in nylon o lana d'acciaio fine. Cospargere le macchie ostinate con polvere abrasiva.
- Tagliare una patata a metà, versare nella pentola una piccola quantità di detersivo liquido per piatti o polvere abrasiva, quindi strofinare con il lato tagliato della patata.

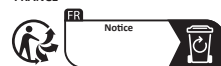
Dopo aver rimosso la ruggine, lavare e trattare nuovamente il prodotto prima di riporlo.

Altri Consigli

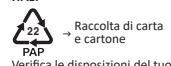
- È possibile usare sale da tavola, bicarbonato di sodio, sale kosher o cenere di legna pura come polvere abrasiva.
- Dopo il primo trattamento, provare a cucinare pietanze con grassi animali oppure cibi fritti e saltati. Questo favorisce il processo di trattamento e sviluppa nel tempo una superficie antiaderente.
- Evitare la pulizia con sostanze chimiche aggressive, poiché la pentola potrebbe assorbirle.
- Per rimuovere completamente lo strato protettivo, lasciare la pentola in ammollo per circa sei ore in una soluzione composta da acqua e aceto in parti uguali. Lavare bene in acqua calda e sapone, quindi trattare nuovamente la pentola.
- Per pentole particolarmente incrostate o arrugginite, potrebbe essere necessario riscaldarle fino a renderle molto calde, ad esempio nel camino, su un braciere o in forno, e poi strofinarle mentre sono ancora calde. Fare attenzione a non scottarsi. Un riscaldamento troppo rapido o troppo intenso può causare crepe nella pentola.
- Per ungere e trattare la pentola è possibile usare grasso vegetale, olio di semi d'uva, strutto, grasso di pancetta o spray da cucina.
- Evitare il contatto con alimenti acidi o salati come limoni, aceto e vino, poiché possono rimuovere il trattamento. Se necessario, trattare nuovamente la pentola.
- Gli alimenti conservati in questo prodotto per più di 24 ore devono essere mantenuti a temperature inferiori a 5 °C.



FRANCE



ITALY



Verifica le disposizioni del tuo Comune

ESPAÑA

