

NL Handleiding: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Producttitel

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Inhoud van het product

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seizoenen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogen: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.

- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Veiligheidsinstructies

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenhappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenhappen bij het hanteren van de hete pan.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

EN User Manual: Blackwell Skillet Frying Pan Cast Iron Ø 16 cm – Without Non-Stick Coating – Suitable for All Heat Sources

Product Title

Blackwell Skillet Frying Pan Cast Iron Ø 16 cm – Without Non-Stick Coating – Suitable for All Heat Sources

Contents of the Product

- 1x Frying Pan Ø 16 cm (Total length including handle: 26 cm, Height: 35 mm)
- Material: Cast Iron

User Instructions

- Use: Ideal for frying eggs, searing meat, preparing vegetables and small single-portion meals
- Seasoning required before first use: Clean the pan, dry thoroughly, apply a thin layer of vegetable oil, heat at high temperature until the oil is fully absorbed, allow to cool and repeat if desired
- Suitable for induction: Yes
- Suitable for gas: Yes
- Suitable for electric: Yes
- Suitable for ceramic/halogen: Yes
- Suitable for oven: Yes (fully cast iron, including handle — always use an oven mitt)
- Suitable for BBQ and open fire: Yes
- Dishwasher safe: No – hand wash with warm water and a soft brush recommended; avoid aggressive cleaning agents
- After washing: Dry immediately and thoroughly to prevent rust; place briefly on the hob to evaporate any remaining moisture if needed
- Maintenance after washing: Apply a thin layer of vegetable oil and store in a dry place
- Suitable for metal utensils: Yes
- Handle becomes hot during use: Yes – always use an oven mitt or pot holder
- Do not slide the pan across a glass hob to avoid damage
- Lid included: No
- Weight: 800 grams

Maintenance and Cleaning Instructions

- Seasoning: Season the pan before first use by applying a thin layer of cooking oil and heating it. Repeat regularly to maintain the protective layer.
- Cleaning: Wash the pan with hot water and a soft brush or sponge. Do not use harsh detergents or steel wool.
- Not dishwasher safe: Cast iron is not suitable for the dishwasher. This damages the protective layer and promotes rust.
- Drying: Dry the pan immediately and thoroughly after washing. Briefly heat the pan on low heat to evaporate any remaining moisture.
- Oil after use: After drying, apply a thin layer of cooking oil to the cooking surface to protect the pan against

rust.

- Removing rust: Remove surface rust with a soft scouring pad, then re-season the pan.

Safety Instructions

- Weight: Cast iron is heavy. Lift the pan with both hands to prevent dropping and injury.
- Heat: The pan and handle become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- Oil before first use: Apply a layer of cooking oil before first use (seasoning) to protect the pan and prevent rust.
- Rust: Cast iron can rust if exposed to moisture for extended periods. Dry the pan immediately and thoroughly after washing.
- No sudden temperature changes: Avoid extreme thermal shocks, such as placing a very hot pan in cold water.

Age Restrictions

Not applicable. This product is intended for use by adults. Use by children should always be supervised by an adult.

Disposal Instructions

- Take discarded cast iron pans to a metal recycling point or civic amenity site.
- Do not dispose of cast iron with regular household waste.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.
- **P280:** Use oven gloves or pot holders when handling the hot pan.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: The product becomes very hot during use. Risk of burns if touched without protection.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Blackwell Bratpfanne Skillet Gusseisen Ø 16 cm – Ohne Antihafbeschichtung – Geeignet für Alle Herdarten

Produkttitel

Blackwell Bratpfanne Skillet Gusseisen Ø 16 cm – Ohne Antihafbeschichtung – Geeignet für Alle Herdarten

Produktinhalt

- 1x Bratpfanne Ø 16 cm (Gesamtlänge inkl. Griff: 26 cm, Höhe: 35 mm)
- Material: Gusseisen

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Braten von Eiern, Anbraten von Fleisch, Zubereiten von Gemüse und kleinen Einzelpotionsgerichten
- Einbrennen vor dem ersten Gebrauch erforderlich: Pfanne reinigen, gut trocknen, eine dünne Schicht Pflanzenöl auftragen, bei hoher Temperatur erhitzen bis das Öl vollständig eingezogen ist, abkühlen lassen und bei Bedarf wiederholen
- Geeignet für Induktion: Ja
- Geeignet für Gas: Ja
- Geeignet für Elektro: Ja
- Geeignet für Keramik/Halogen: Ja
- Ofengeeignet: Ja (vollständig aus Gusseisen, einschließlich Griff — stets einen Ofenhandschuh verwenden)
- Geeignet für BBQ und offenes Feuer: Ja
- Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche mit warmem Wasser und einer weichen Bürste empfohlen; keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden
- Nach dem Waschen: Sofort und gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden; kurz auf dem Herd erhitzen, um Restfeuchte zu verdampfen
- Pflege nach dem Waschen: Eine dünne Schicht Pflanzenöl einreiben und an einem trockenen Ort aufbewahren
- Geeignet für Metallküchenutensilien: Ja
- Griff wird während des Gebrauchs heiß: Ja – stets einen Ofenhandschuh oder Topflappen verwenden
- Die Pfanne nicht über eine Glaskeramikkochfläche schieben, um Beschädigungen zu vermeiden
- Deckel enthalten: Nein
- Gewicht: 800 Gramm

Pflege- und Reinigungshinweise

- Einbrennen: Brennen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch ein, indem Sie eine dünne Schicht Speiseöl auftragen und die Pfanne erhitzen. Wiederholen Sie dies regelmäßig, um die Schutzschicht zu erhalten.
- Reinigung: Spülen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle.

- Nicht spülmaschinenfest: Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Dies beschädigt die Schutzschicht und fördert Rostbildung.
- Trocknen: Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen sofort und vollständig ab. Erhitzen Sie die Pfanne kurz bei niedriger Temperatur, um verbleibende Feuchtigkeit zu verdunsten.
- Einölen nach Gebrauch: Tragen Sie nach dem Trocknen eine dünne Schicht Speiseöl auf die Kochfläche auf, um die Pfanne vor Rost zu schützen.
- Rost entfernen: Oberflächlichen Rost mit einem weichen Scheuerschwamm entfernen und die Pfanne anschließend neu einbrennen.

Sicherheitshinweise

- Gewicht: Gusseisen ist schwer. Heben Sie die Pfanne mit beiden Händen an, um ein Fallen und Verletzungen zu vermeiden.
- Hitze: Pfanne und Griff werden beim Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Öl vor dem ersten Gebrauch: Tragen Sie vor dem ersten Gebrauch eine Schicht Speiseöl auf (Einbrennen), um die Pfanne zu schützen und Rostbildung zu verhindern.
- Rost: Gusseisen kann bei längerem Kontakt mit Feuchtigkeit rosten. Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen sofort und gründlich ab.
- Keine plötzlichen Temperaturwechsel: Vermeiden Sie extreme Temperaturschocks, z. B. das Stellen einer glühend heißen Pfanne in kaltes Wasser.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Die Benutzung durch Kinder sollte stets unter Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Gusseisenpfannen an einem Metallsammelplatz oder Wertstoffhof ab.
- Gusseisen nicht im normalen Hausmüll entsorgen.

Warnhinweise

- **P103:** Gebrauchsanweisung vor Gebrauch lesen.
- **P280:** Beim Umgang mit der heißen Pfanne Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verbrennungsgefahr bei ungeschütztem Anfassen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Blackwell Poêle Skillet en Fonte Ø 16 cm – Sans Revêtement Antiadhésif – Compatible Toutes Sources de Chaleur

Titre du produit

Blackwell Poêle Skillet en Fonte Ø 16 cm – Sans Revêtement Antiadhésif – Compatible Toutes Sources de Chaleur

Contenu du produit

- 1x Poêle Ø 16 cm (Longueur totale manche compris : 26 cm, Hauteur : 35 mm)
- Matériau : Fonte

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour faire frire des œufs, saisir de la viande, préparer des légumes et de petits plats individuels
- Culottage requis avant la première utilisation : Nettoyer la poêle, bien sécher, appliquer une fine couche d'huile végétale, chauffer à haute température jusqu'à absorption complète de l'huile, laisser refroidir et répéter si souhaité
- Compatible induction : Oui
- Compatible gaz : Oui
- Compatible électrique : Oui
- Compatible céramique/halogène : Oui
- Compatible four : Oui (entièrement en fonte, manche compris — toujours utiliser un gant de four)
- Compatible BBQ et feu ouvert : Oui
- Lave-vaisselle : Non – lavage à la main à l'eau chaude avec une brosse douce recommandé ; éviter les produits nettoyants agressifs
- Après lavage : Sécher immédiatement et soigneusement pour éviter la rouille ; placer brièvement sur la plaque de cuisson pour évaporer l'humidité résiduelle si nécessaire
- Entretien après lavage : Appliquer une fine couche d'huile végétale et ranger dans un endroit sec
- Compatible ustensiles en métal : Oui
- La manche chauffe pendant l'utilisation : Oui – toujours utiliser un gant de four ou une manique
- Ne pas faire glisser la poêle sur une plaque en verre pour éviter de l'endommager
- Couvercle inclus : Non
- Poids : 800 grammes

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Culottage : Culottez la poêle avant la première utilisation en appliquant une fine couche d'huile de cuisson et en la chauffant. Répétez régulièrement pour entretenir la couche protectrice.
- Nettoyage : Lavez la poêle à l'eau chaude avec une brosse douce ou une éponge. N'utilisez pas de détergents agressifs ni de paille de fer.
- Non compatible lave-vaisselle : La fonte n'est pas adaptée au lave-vaisselle. Cela endommage la couche

protectrice et favorise la rouille.

- **Séchage** : Séchez la poêle immédiatement et complètement après le lavage. Chauffez brièvement la poêle à feu doux pour évaporer l'humidité résiduelle.
- **Huilage après utilisation** : Après séchage, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de cuisson pour protéger la poêle contre la rouille.
- **Élimination de la rouille** : Éliminez la rouille superficielle avec une éponge abrasive douce, puis reculottez la poêle.

Consignes de sécurité

- **Poids** : La fonte est lourde. Soulevez la poêle à deux mains pour éviter qu'elle ne tombe et prévenir les blessures.
- **Chaleur** : La poêle et la poignée deviennent très chaudes à l'utilisation. Utilisez toujours des gants de four ou des maniques.
- **Huile avant la première utilisation** : Appliquez une couche d'huile de cuisson avant la première utilisation (culottage) pour protéger la poêle et prévenir la rouille.
- **Rouille** : La fonte peut rouiller en cas de contact prolongé avec l'humidité. Séchez la poêle immédiatement et complètement après le lavage.
- **Pas de chocs thermiques** : Évitez les variations de température extrêmes, comme poser une poêle brûlante dans de l'eau froide.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à un usage par des adultes. L'utilisation par des enfants doit toujours se faire sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les poêles en fonte usagées dans un point de collecte pour métaux ou une déchetterie.
- Ne jetez pas la fonte avec les ordures ménagères ordinaires.

Avertissements

- **P103**: Lire le mode d'emploi avant utilisation.
- **P280**: Utiliser des gants de four ou des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Risque de brûlures en cas de contact sans protection.

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.

ES Manual de usuario: Blackwell Sartén Skillet de Hierro Fundido Ø 16 cm – Sin Revestimiento Antiadherente – Apta para Todas las Fuentes de Calor

Título del producto

Blackwell Sartén Skillet de Hierro Fundido Ø 16 cm – Sin Revestimiento Antiadherente – Apta para Todas las Fuentes de Calor

Contenido del producto

- 1x Sartén Ø 16 cm (Longitud total incluido el mango: 26 cm, Altura: 35 mm)
- Material: Hierro fundido

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para freír huevos, sellar carne, preparar verduras y pequeñas comidas individuales
- Se requiere curado antes del primer uso: Limpiar la sartén, secar bien, aplicar una capa fina de aceite vegetal, calentar a alta temperatura hasta que el aceite sea completamente absorbido, dejar enfriar y repetir si se desea
- Apta para inducción: Sí
- Apta para gas: Sí
- Apta para eléctrico: Sí
- Apta para cerámica/halógeno: Sí
- Apta para horno: Sí (completamente de hierro fundido, mango incluido — utilizar siempre un guante de horno)
- Apta para BBQ y fuego abierto: Sí
- Lavavajillas: No – se recomienda lavar a mano con agua caliente y un cepillo suave; evitar productos de limpieza agresivos
- Después del lavado: Secar inmediata y completamente para evitar la oxidación; colocar brevemente sobre el fuego para evaporar la humedad residual si es necesario
- Mantenimiento tras el lavado: Aplicar una capa fina de aceite vegetal y guardar en un lugar seco
- Apta para utensilios de metal: Sí
- El mango se calienta durante el uso: Sí – utilizar siempre un guante de horno o agarrador
- No deslizar la sartén sobre una vitrocerámica para evitar daños
- Tapa incluida: No
- Peso: 800 gramos

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Curado: Cure la sartén antes del primer uso aplicando una fina capa de aceite de cocina y calentándola. Repita regularmente para mantener la capa protectora.
- Limpieza: Lave la sartén con agua caliente y un cepillo suave o una esponja. No use detergentes agresivos ni estropajos de acero.
- No apta para lavavajillas: El hierro fundido no es adecuado para el lavavajillas. Esto daña la capa

protectora y favorece la oxidación.

- **Secado:** Seque la sartén inmediata y completamente después del lavado. Caliente la sartén brevemente a fuego bajo para evaporar la humedad restante.
- **Aceitar tras el uso:** Tras el secado, aplique una fina capa de aceite de cocina sobre la superficie de cocción para proteger la sartén contra la oxidación.
- **Eliminar el óxido:** Elimine el óxido superficial con una esponja abrasiva suave y vuelva a curar la sartén.

Instrucciones de seguridad

- **Peso:** El hierro fundido es pesado. Levante la sartén con ambas manos para evitar caídas y lesiones.
- **Calor:** La sartén y el mango se calientan mucho durante el uso. Utilice siempre guantes de horno o agarradores.
- **Aceite antes del primer uso:** Aplique una capa de aceite de cocina antes del primer uso (curado) para proteger la sartén y prevenir la oxidación.
- **Óxido:** El hierro fundido puede oxidarse con la exposición prolongada a la humedad. Seque la sartén de forma inmediata y completa tras el lavado.
- **Sin cambios bruscos de temperatura:** Evite los choques térmicos extremos, como colocar una sartén muy caliente en agua fría.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por parte de adultos. El uso por parte de niños debe realizarse siempre bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las sartenes de hierro fundido en desuso a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
- No deseche el hierro fundido junto con los residuos domésticos ordinarios.

Advertencias

- **P103:** Lea las instrucciones antes de usar.
- **P280:** Use guantes de horno o agarradores al manipular la sartén caliente.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: El producto se calienta mucho durante el uso. Riesgo de quemaduras si se toca sin protección.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produkttitel

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produktets indhold

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seasonen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogen: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.

- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Sikkerhedsinstruktioner

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

IT Manuale d'uso: Blackwell Padella Skillet in Ghisa Ø 16 cm – Senza Rivestimento Antiaderente – Adatta a Tutte le Fonti di Calore

Titolo del prodotto

Blackwell Padella Skillet in Ghisa Ø 16 cm – Senza Rivestimento Antiaderente – Adatta a Tutte le Fonti di Calore

Contenuto del prodotto

- 1x Padella Ø 16 cm (Lunghezza totale incluso il manico: 26 cm, Altezza: 35 mm)
- Materiale: Ghisa

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per friggere uova, rosolare carne, preparare verdure e piccoli piatti monoporzione
- Stagionatura necessaria prima del primo utilizzo: Pulire la padella, asciugare bene, applicare un sottile strato di olio vegetale, scaldare ad alta temperatura finché l'olio non è completamente assorbito, lasciar raffreddare e ripetere se desiderato
- Adatta a induzione: Sì
- Adatta a gas: Sì
- Adatta a elettrico: Sì
- Adatta a ceramica/alogeno: Sì
- Adatta al forno: Sì (interamente in ghisa, manico incluso — utilizzare sempre un guanto da forno)
- Adatta a BBQ e fuoco aperto: Sì
- Lavastoviglie: No – si raccomanda il lavaggio a mano con acqua calda e una spazzola morbida; evitare detergenti aggressivi
- Dopo il lavaggio: Asciugare immediatamente e accuratamente per prevenire la ruggine; posizionare brevemente sul fornello per evaporare l'umidità residua se necessario
- Manutenzione dopo il lavaggio: Applicare un sottile strato di olio vegetale e conservare in un luogo asciutto
- Adatta a utensili in metallo: Sì
- Il manico si scalda durante l'uso: Sì – utilizzare sempre un guanto da forno o un presina
- Non far scorrere la padella su un piano in vetroceramica per evitare danni
- Coperchio incluso: No
- Peso: 800 grammi

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Stagionatura: Stagionare la padella prima del primo utilizzo applicando un sottile strato di olio da cucina e scaldandola. Ripetere regolarmente per mantenere lo strato protettivo.
- Pulizia: Lavare la padella con acqua calda e una spazzola morbida o una spugna. Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette in acciaio.
- Non adatta alla lavastoviglie: La ghisa non è adatta alla lavastoviglie. Ciò danneggia lo strato protettivo e favorisce la ruggine.

- **Asciugatura:** Asciugare la padella immediatamente e completamente dopo il lavaggio. Scaldare brevemente la padella a fuoco basso per far evaporare l'umidità residua.
- **Oliare dopo l'uso:** Dopo l'asciugatura, applicare un sottile strato di olio da cucina sulla superficie di cottura per proteggere la padella dalla ruggine.
- **Rimozione della ruggine:** Rimuovere la ruggine superficiale con una paglietta morbida, quindi ristagionare la padella.

Istruzioni di sicurezza

- **Peso:** La ghisa è pesante. Sollevare la padella con entrambe le mani per evitare cadute e lesioni.
- **Calore:** La padella e il manico diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
- **Olio prima del primo utilizzo:** Applicare uno strato di olio da cucina prima del primo utilizzo (stagionatura) per proteggere la padella e prevenire la ruggine.
- **Ruggine:** La ghisa può arrugginire se esposta all'umidità per periodi prolungati. Asciugare la padella immediatamente e completamente dopo il lavaggio.
- **Nessun brusco sbalzo di temperatura:** Evitare shock termici estremi, come immergere una padella rovente in acqua fredda.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è destinato all'uso da parte di adulti. L'uso da parte di bambini deve avvenire sempre sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare le padelle in ghisa dismesse presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio.
- Non smaltire la ghisa con i normali rifiuti domestici.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la padella calda.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Rischio di ustioni se toccato senza protezione.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Blackwell Patelnia Skillet Żeliwna Ø 16 cm – Bez Powłoki Nieprzywierającej – Odpowiednia do Wszystkich Źródeł Ciepła

Tytuł produktu

Blackwell Patelnia Skillet Żeliwna Ø 16 cm – Bez Powłoki Nieprzywierającej – Odpowiednia do Wszystkich Źródeł Ciepła

Zawartość produktu

- 1x Patelnia Ø 16 cm (Całkowita długość z uchwytem: 26 cm, Wysokość: 35 mm)
- Materiał: Żeliwo

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do smażenia jajek, przysmażania mięsa, przyrządzania warzyw i małych dań jednoporcjowych
- Sezonowanie wymagane przed pierwszym użyciem: Wyczyścić patelnię, dokładnie osuszyć, nanieść cienką warstwę oleju roślinnego, podgrzać w wysokiej temperaturze aż olej zostanie w pełni wchłonięty, odstawić do ostygnięcia i w razie potrzeby powtórzyć
- Odpowiednia do indukcji: Tak
- Odpowiednia do gazu: Tak
- Odpowiednia do elektrycznych płyt grzewczych: Tak
- Odpowiednia do ceramicznych/halogenowych płyt grzewczych: Tak
- Odpowiednia do piekarnika: Tak (w całości wykonana z żeliwa, łącznie z uchwytem — zawsze używać rękawicy kuchennej)
- Odpowiednia do grilla BBQ i otwartego ognia: Tak
- Zmywarka: Nie – zalecane ręczne mycie ciepłą wodą i miękką szczotką; unikać agresywnych środków czyszczących
- Po myciu: Natychmiast i dokładnie osuszyć, aby zapobiec rdzewieniu; w razie potrzeby krótko podgrzać na kuchence, aby odparować pozostałą wilgoć
- Konserwacja po myciu: Nanieść cienką warstwę oleju roślinnego i przechowywać w suchym miejscu
- Odpowiednia do metalowych przyborów kuchennych: Tak
- Uchwyt nagrzewa się podczas użytkowania: Tak – zawsze używać rękawicy kuchennej lub uchwyty
- Nie przesuwaj patelni po szklanej płycie kuchennej, aby uniknąć uszkodzeń
- Pokrywka w zestawie: Nie
- Waga: 800 gramów

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Wypalanie: Wypal patelnię przed pierwszym użyciem, nakładając cienką warstwę oleju spożywczego i podgrzewając ją. Powtarzaj regularnie, aby utrzymać warstwę ochronną.
- Czyszczenie: Myj patelnię gorącą wodą i miękką szczotką lub gąbką. Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani druciaków stalowych.

- Nie nadaje się do zmywarki: Żeliwo nie jest odpowiednie do zmywarki. Niszczy to warstwę ochronną i sprzyja rdzewieniu.
- Suszenie: Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po umyciu. Podgrzej patelnię krótko na małym ogniu, aby odparować pozostałą wilgoć.
- Olejowanie po użyciu: Po wysuszeniu nałóż cienką warstwę oleju spożywczego na powierzchnię do gotowania, aby chronić patelnię przed rdzą.
- Usuwanie rdzy: Usuń powierzchniową rdzę miękką gąbką do szorowania, a następnie ponownie wypal patelnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Waga: Żeliwo jest ciężkie. Podnoś patelnię obiema rękami, aby zapobiec upuszczeniu i urazom.
- Ciepło: Patełnia i uchwyt stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Olejowanie przed pierwszym użyciem: Przed pierwszym użyciem nałóż warstwę oleju spożywczego (wypalanie), aby zabezpieczyć patelnię i zapobiec rdzewieniu.
- Rdza: Żeliwo może rdzewieć przy długotrwałym kontakcie z wilgocią. Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po umyciu.
- Brak nagłych zmian temperatury: Unikaj ekstremalnych szoków termicznych, takich jak umieszczanie rozgrzanej do czerwoności patelni w zimnej wodzie.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez osoby dorosłe. Użytkowanie przez dzieci powinno odbywać się wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte patelnie żeliwne należy oddać do punktu zbiórki złomu lub punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Nie wyrzucać żeliwa razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi.
- **P280:** Podczas obsługi gorącej patelni używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Produkt staje się bardzo gorący podczas użytkowania. Ryzyko oparzeń przy dotknięciu bez ochrony.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Tuotteen nimi

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Tuotteen sisältö

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seasonen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogeën: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.

- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Turvallisuushjeet

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohteet

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

cs Návod k použití: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Název výrobku

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Obsah výrobku

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seasonen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogen: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Pokyny pro údržbu a čištění

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.

- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Bezpečnostní pokyny

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

HU Használati útmutató: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Termék neve

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

A termék tartalma

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seasonen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogen: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.

- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Biztonsági utasítások

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurswisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Korhatar

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

PT Manual do utilizador: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Título do produto

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Conteúdo do produto

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seasonen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogen: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Instruções de manutenção e limpeza

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.

- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Instruções de segurança

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

NO Bruksanvisning: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produkttitel

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produktinnhold

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seasonen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogen: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.

- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

RO Manual de utilizare: Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Titlul produsului

Blackwell Koekenpan Skillet Gietijzer Ø 16 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Conținutul produsului

- 1x Koekenpan Ø 16 cm (Totale lengte inclusief steel: 26 cm, Hoogte: 35 mm)
- Materiaal: Gietijzer

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het bakken van eieren, braden van vlees, bereiden van groenten en kleine éénpersoonsgerechten
- Seasonen vereist vóór eerste gebruik: Reinig de pan, droog goed af, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur tot de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien gewenst
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch/halogen: Ja
- Geschikt voor oven: Ja (volledig gietijzer, inclusief steel — gebruik altijd een ovenwant)
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – handwas met warm water en een zachte borstel aanbevolen; geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken
- Na het wassen: Direct en grondig afdrogen om roestvorming te voorkomen; eventueel kort op het fornuis plaatsen om resterende vochtigheid te verdampen
- Onderhoud na wassen: Een dunne laag plantaardige olie insmeren en bewaren op een droge plek
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja
- Steel wordt warm tijdens gebruik: Ja – gebruik altijd een ovenwant of pannenlap
- Schuif de pan nooit over een glazen kookplaat om beschadiging te voorkomen
- Deksel inbegrepen: Nee
- Gewicht: 800 gram

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.

- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te beschermen tegen roest.
- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Instrucțiuni de siguranță

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurswisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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.

sv Bruksanvisning: Blackwell Stekpanna Skillet Gjutjärn Ø 16 cm – Utan Non-Stick-Beläggning – Lämplig för Alla Värmekällor

Produkttitel

Blackwell Stekpanna Skillet Gjutjärn Ø 16 cm – Utan Non-Stick-Beläggning – Lämplig för Alla Värmekällor

Produktinnehåll

- 1x Stekpanna Ø 16 cm (Total längd inklusive handtag: 26 cm, Höjd: 35 mm)
- Material: Gjutjärn

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att steka ägg, steka kött, tillaga grönsaker och små enkelporsionsrätter
- Inbränning krävs före första användning: Rengör pannan, torka noggrant, applicera ett tunt lager vegetabilisk olja, värn på hög temperatur tills oljan är helt absorberad, låt svalna och upprepa vid behov
- Lämplig för induction: Ja
- Lämplig för gas: Ja
- Lämplig för elektrisk spis: Ja
- Lämplig för keramisk/halogen spis: Ja
- Ugsäker: Ja (helt i gjutjärn, inklusive handtag — använd alltid en ugnsvante)
- Lämplig för BBQ och öppen eld: Ja
- Diskmaskin: Nej – handtvätt med varmt vatten och en mjuk borste rekommenderas; undvik aggressiva rengöringsmedel
- Efter diskning: Torka omedelbart och noggrant för att förhindra rost; ställ kort på spisen för att avdunsta kvarvarande fukt vid behov
- Underhåll efter diskning: Applicera ett tunt lager vegetabilisk olja och förvara på en torr plats
- Lämplig för metallredskap: Ja
- Handtaget blir varmt under användning: Ja – använd alltid en ugnsvante eller grytlapp
- Skjut inte pannan över en glaskeramikhåll för att undvika skador
- Lock medföljer: Nej
- Vikt: 800 gram

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Inbränning: Bränn in pannan före första användning genom att applicera ett tunt lager matolja och värma upp den. Upprepa regelbundet för att underhålla det skyddande lagret.
- Rengöring: Diska pannan med varmt vatten och en mjuk borste eller svamp. Använd inte starka rengöringsmedel eller stålull.
- Ej diskmaskinssäker: Gjutjärn är inte lämpligt för diskmaskinen. Detta skadar det skyddande lagret och främjar rostbildning.
- Torkning: Torka pannan omedelbart och ordentligt efter diskning. Värn kort pannan på låg värme för att avdunsta kvarvarande fukt.
- Olja efter användning: Efter torkning, applicera ett tunt lager matolja på tillagningsytan för att skydda

pannan mot rost.

- Ta bort rost: Ta bort ytlig rost med en mjuk skursvamp och bränn sedan in pannan på nytt.

Säkerhetsinstruktioner

- Vikt: Gjutjärn är tungt. Lyft pannan med båda händerna för att förhindra att den tappas och undvika skador.
- Värme: Pannan och handtaget blir mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Olja inför första användning: Applicera ett lager matolja före första användning (inbränning) för att skydda pannan och förhindra rost.
- Rost: Gjutjärn kan rosta vid långvarig kontakt med fukt. Torka pannan omedelbart och ordentligt efter diskning.
- Inga plötsliga temperaturförändringar: Undvik extrema temperaturchocker, till exempel att ställa en glödhet panna i kallt vatten.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Användning av barn ska alltid ske under överinseende av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade gjutjärnspannor till en återvinningsstation för metall eller en miljöstation.
- Kasta inte gjutjärn i det vanliga hushållsavfallet.

Varningar

- **P103:** Läs bruksanvisningen före användning.
- **P280:** Använd ugnsvantar eller grytlappar när du hanterar den heta pannan.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Produkten blir mycket het under användning. Risk för brännskador vid beröring utan skydd.

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