

NL Handleiding: Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Producttitel

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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 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.

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 pannenlappen 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 Oven Dish Cast Iron - 25 x 25 cm / 2 Litre - without non-stick coating

Product Title

Blackwell Oven Dish Cast Iron - 25 x 25 cm / 2 Litre - without non-stick coating

Contents of the Product

- 1x Oven Dish (25 x 25 cm, Height 60 mm, Capacity 2 litres)
- Material: Cast Iron
- Shape: Square
- Without lid
- Without non-stick coating

User Instructions

- Use: Ideal for oven dishes, stews, gratins, lasagne and roasted vegetables or meat
- Oven safe: Yes
- Induction compatible: Yes
- Gas compatible: Yes
- Electric compatible: Yes
- Ceramic hob compatible: Yes
- Halogen compatible: Yes
- BBQ/grill compatible: Yes
- Dishwasher safe: No — hand wash only with warm water and a brush; dry immediately to prevent rust
- Non-stick coating: None — seasoning the dish before first use is essential to prevent rust and build a natural protective layer
- Seasoning: Clean the dish, dry completely, apply a thin layer of vegetable oil, heat at high temperature in the oven or on the hob until the oil is absorbed, allow to cool and repeat if necessary
- Maintenance after use: Wash with warm water, dry thoroughly immediately (on the hob if needed), then apply a thin layer of vegetable oil as a protective coating
- Cool-touch handle: No — the dish becomes very hot during use; always use oven gloves when handling
- Lid included: No

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 Auflaufform Cast Iron Gusseisen - 25 x 25 cm / 2 Liter - ohne Antihafbeschichtung

Produkttitel

Blackwell Auflaufform Cast Iron Gusseisen - 25 x 25 cm / 2 Liter - ohne Antihafbeschichtung

Produktinhalt

- 1x Auflaufform (25 x 25 cm, Höhe 60 mm, Fassungsvermögen 2 Liter)
- Material: Gusseisen
- Form: Quadratisch
- Ohne Deckel
- Ohne Antihafbeschichtung

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal für Aufläufe, Schmorgerichte, Gratins, Lasagne sowie geröstetes Gemüse oder Fleisch
- Ofengeeignet: Ja
- Induktionsgeeignet: Ja
- Gasgeeignet: Ja
- Elektrogeeignet: Ja
- Keramikfeld geeignet: Ja
- Halogengeeignet: Ja
- BBQ/Grill geeignet: Ja
- Spülmaschinenfest: Nein — nur Handwäsche mit warmem Wasser und einer Bürste; sofort gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden
- Antihafbeschichtung: Keine — das Einbrennen (Seasoning) der Form vor dem ersten Gebrauch ist erforderlich, um Rost zu verhindern und eine natürliche Schutzschicht aufzubauen
- Einbrennen: Form reinigen, vollständig trocknen, eine dünne Schicht Pflanzenöl auftragen, bei hoher Temperatur im Ofen oder auf dem Herd erhitzen bis das Öl aufgenommen ist, abkühlen lassen und bei Bedarf wiederholen
- Pflege nach Gebrauch: Mit warmem Wasser abwaschen, sofort gründlich abtrocknen (ggf. auf dem Herd), anschließend mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl einreiben
- Kühler Griff: Nein — die Form wird beim Gebrauch sehr heiß; stets Ofenhandschuhe verwenden
- Deckel enthalten: Nein

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 Plat à Four Cast Iron Fonte - 25 x 25 cm / 2 Litres - sans revêtement antiadhésif

Titre du produit

Blackwell Plat à Four Cast Iron Fonte - 25 x 25 cm / 2 Litres - sans revêtement antiadhésif

Contenu du produit

- 1x Plat à four (25 x 25 cm, Hauteur 60 mm, Contenance 2 litres)
- Matériau : Fonte
- Forme : Carrée
- Sans couvercle
- Sans revêtement antiadhésif

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour les plats au four, les ragoûts, les gratins, les lasagnes et les légumes ou viandes rôtis
- Compatible four : Oui
- Compatible induction : Oui
- Compatible gaz : Oui
- Compatible électrique : Oui
- Compatible plaque céramique : Oui
- Compatible halogène : Oui
- Compatible BBQ/grill : Oui
- Lave-vaisselle : Non — lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude et une brosse ; sécher immédiatement pour éviter la rouille
- Revêtement antiadhésif : Aucun — le culottage (seasoning) du plat avant la première utilisation est indispensable pour prévenir la rouille et créer une couche protectrice naturelle
- Culottage : Nettoyer le plat, sécher complètement, appliquer une fine couche d'huile végétale, chauffer à haute température au four ou sur le feu jusqu'à absorption de l'huile, laisser refroidir et répéter si nécessaire
- Entretien après utilisation : Laver à l'eau chaude, sécher immédiatement et soigneusement (sur le feu si besoin), puis frotter avec une fine couche d'huile végétale
- Poignée froide : Non — le plat devient très chaud pendant l'utilisation ; toujours utiliser des gants de four
- Couvercle inclus : Non

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.

Manual de usuario: Blackwell Fuente para Horno Cast Iron Hierro Fundido - 25 x 25 cm / 2 Litros - sin revestimiento antiadherente

Título del producto

Blackwell Fuente para Horno Cast Iron Hierro Fundido - 25 x 25 cm / 2 Litros - sin revestimiento antiadherente

Contenido del producto

- 1x Fuente para horno (25 x 25 cm, Altura 60 mm, Capacidad 2 litros)
- Material: Hierro fundido
- Forma: Cuadrada
- Sin tapa
- Sin revestimiento antiadherente

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para cazuelas al horno, estofados, gratinados, lasaña y verduras o carne asada
- Apto para horno: Sí
- Apto para inducción: Sí
- Apto para gas: Sí
- Apto para eléctrico: Sí
- Apto para vitrocerámica: Sí
- Apto para halógeno: Sí
- Apto para BBQ/parrilla: Sí
- Apto para lavavajillas: No — lavar únicamente a mano con agua caliente y un cepillo; secar inmediatamente para evitar la oxidación
- Revestimiento antiadherente: Ninguno — el curado (seasoning) de la fuente antes del primer uso es imprescindible para prevenir la oxidación y crear una capa protectora natural
- Curado: Limpiar la fuente, secar completamente, aplicar una capa fina de aceite vegetal, calentar a alta temperatura en el horno o en los fogones hasta que el aceite sea absorbido, dejar enfriar y repetir si es necesario
- Mantenimiento tras el uso: Lavar con agua caliente, secar inmediata y minuciosamente (en los fogones si es necesario), luego frotar con una fina capa de aceite vegetal
- Mango frío: No — la fuente se calienta mucho durante el uso; utilizar siempre guantes de horno
- Tapa incluida: No

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 Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produktets indhold

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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.

Sikkerheidsinstructies

- 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 Teglia da Forno Cast Iron Ghisa - 25 x 25 cm / 2 Litri - senza rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

Blackwell Teglia da Forno Cast Iron Ghisa - 25 x 25 cm / 2 Litri - senza rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

- 1x Teglia da forno (25 x 25 cm, Altezza 60 mm, Capacità 2 litri)
- Materiale: Ghisa
- Forma: Quadrata
- Senza coperchio
- Senza rivestimento antiaderente

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per piatti al forno, stufati, gratinati, lasagne e verdure o carne arrosto
- Adatto al forno: Sì
- Adatto all'induzione: Sì
- Adatto al gas: Sì
- Adatto all'elettrico: Sì
- Adatto alla piastra in ceramica: Sì
- Adatto all'alogeno: Sì
- Adatto a BBQ/griglia: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: No — lavare solo a mano con acqua calda e una spazzola; asciugare immediatamente per evitare la ruggine
- Rivestimento antiaderente: Nessuno — la stagionatura (seasoning) della teglia prima del primo utilizzo è essenziale per prevenire la ruggine e creare uno strato protettivo naturale
- Stagionatura: Pulire la teglia, asciugare completamente, applicare uno strato sottile di olio vegetale, scaldare ad alta temperatura in forno o sui fornelli fino all'assorbimento dell'olio, lasciar raffreddare e ripetere se necessario
- Manutenzione dopo l'uso: Lavare con acqua calda, asciugare immediatamente e accuratamente (sui fornelli se necessario), quindi strofinare con un sottile strato di olio vegetale
- Manico freddo: No — la teglia diventa molto calda durante l'uso; usare sempre presine da forno
- Coperchio incluso: No

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 Naczynie do Pieczenia Cast Iron Żeliwo - 25 x 25 cm / 2 Litry - bez powłoki nieprzywierającej

Tytuł produktu

Blackwell Naczynie do Pieczenia Cast Iron Żeliwo - 25 x 25 cm / 2 Litry - bez powłoki nieprzywierającej

Zawartość produktu

- 1x Naczynie do pieczenia (25 x 25 cm, Wysokość 60 mm, Pojemność 2 litry)
- Materiał: Żeliwo
- Kształt: Kwadratowy
- Bez pokrywki
- Bez powłoki nieprzywierającej

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealne do zapiekanek, duszonych potraw, gratinów, lasagne oraz pieczonych warzyw lub mięsa
- Nadaje się do piekarnika: Tak
- Nadaje się do indukcji: Tak
- Nadaje się do gazu: Tak
- Nadaje się do płyt elektrycznych: Tak
- Nadaje się do płyt ceramicznych: Tak
- Nadaje się do halogenowych: Tak
- Nadaje się do BBQ/grilla: Tak
- Nadaje się do zmywarki: Nie — wyłącznie mycie ręczne ciepłą wodą i szczotką; natychmiast dokładnie osuszyć, aby zapobiec rdzewieniu
- Powłoka nieprzywierająca: Brak — sezonowanie naczynia przed pierwszym użyciem jest konieczne, aby zapobiec rdzewieniu i wytworzyć naturalną warstwę ochronną
- Sezonowanie: Wyczyść naczynie, wysusz dokładnie, nałóż cienką warstwę oleju roślinnego, podgrzej w wysokiej temperaturze w piekarniku lub na kuchence aż olej zostanie wchłonięty, ostudź i w razie potrzeby powtórz
- Pielęgnacja po użyciu: Umyć ciepłą wodą, natychmiast dokładnie osuszyć (w razie potrzeby na kuchence), następnie natrzeć cienką warstwą oleju roślinnego
- Zimny uchwyt: Nie — naczynie nagrzewa się mocno podczas użytkowania; zawsze używać rękawic kuchennych
- W zestawie pokrywka: Nie

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 Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen nimi

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen sisältö

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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.

Turvallisuusohjeet

- 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.

Hävittämisohjeet

- 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 Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Název výrobku

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Obsah výrobku

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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 Ovenschaal Cast Iron Gietijzer

- 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Termék neve

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

A termék tartalma

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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 temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Korhatár

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 Ovenschaal Cast Iron Gietijzer

- 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Título do produto

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Conteúdo do produto

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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 Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produktinhoud

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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 Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Titlul produsului

Blackwell Ovenschaal Cast Iron Gietijzer - 25 x 25 cm / 2 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Conținutul produsului

- 1x Ovenschaal (25 x 25 cm, Hoogte 60 mm, Inhoud 2 liter)
- Materiaal: Gietijzer
- Vorm: Vierkant
- Zonder deksel
- Zonder anti-aanbaklaag

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor ovenschotels, stoofgerechten, gratins, lasagne en geroosterde groenten of vlees
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor BBQ/grill: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee — uitsluitend handwas met warm water en een borstel; direct afdrogen om roestvorming te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen — het inbranden (seasonen) van de schaal vóór eerste gebruik is verplicht om roest te voorkomen en een natuurlijke bescherm laag op te bouwen
- Inbranden: Reinig de schaal, droog volledig, breng een dunne laag plantaardige olie aan, verhit op hoge temperatuur in de oven of op het fornuis totdat de olie is opgenomen, laat afkoelen en herhaal indien nodig
- Onderhoud na gebruik: Was af met warm water, droog direct grondig af (eventueel op het fornuis), en wrijf in met een dun laagje plantaardige olie als beschermende laag
- Koudgreep: Nee — de schaal wordt heet tijdens gebruik; gebruik altijd ovenhandschoenen bij het hanteren
- Inclusief deksel: Nee

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 temperatuurwisselingen: 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 Ugnform Cast Iron Gjutjärn - 25 x 25 cm / 2 Liter - utan non-stick-beläggning

Produkttitel

Blackwell Ugnform Cast Iron Gjutjärn - 25 x 25 cm / 2 Liter - utan non-stick-beläggning

Produktinnehåll

- 1x Ugnform (25 x 25 cm, Höjd 60 mm, Volym 2 liter)
- Material: Gjutjärn
- Form: Fyrkantig
- Utan lock
- Utan non-stick-beläggning

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för ugnsrätter, grytor, gratänger, lasagne samt rostade grönsaker eller kött
- Ugnsäker: Ja
- Induktionskompatibel: Ja
- Gaskompatibel: Ja
- Elektrisk kompatibel: Ja
- Keramisk håll kompatibel: Ja
- Halogenkompatibel: Ja
- BBQ/grill kompatibel: Ja
- Diskmaskinssäker: Nej — endast handtvätt med varmt vatten och en borste; torka omedelbart och noggrant för att förhindra rost
- Non-stick-beläggning: Ingen — inbränning (seasoning) av formen före första användning är nödvändig för att förhindra rost och skapa ett naturligt skyddande lager
- Inbränning: Rengör formen, torka helt, applicera ett tunt lager vegetabilisk olja, värm på hög temperatur i ugnen eller på spisen tills oljan absorberats, låt svalna och upprepa vid behov
- Underhåll efter användning: Diska med varmt vatten, torka omedelbart och noggrant (på spisen vid behov), gnid sedan in med ett tunt lager vegetabilisk olja som skyddande beläggning
- Kallt handtag: Nej — formen blir mycket het under användning; använd alltid ugnsvantar
- Lock medföljer: Nej

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Inbränning: Bränn in pannen före första användning genom att applicera ett tunt lager matolja och värma upp den. Upprepa regelbundet för att underhålla det skyddande lagret.
- Rengöring: Diska pannen 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 pannen omedelbart och ordentligt efter diskning. Värm kort pannen 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.