

NL Handleiding: Blackwell Koekenpannenset Carbon Staal 3-delig - ø 20, 24 & 28 cm

Producttitel

Blackwell Koekenpannenset Carbon Staal 3-delig - ø 20, 24 & 28 cm

Inhoud van het product

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 38 mm, Lengte inclusief steel 385 mm)
- 1x Koekenpan (Diameter 24 cm, Hoogte 43 mm, Lengte inclusief steel 470 mm)
- 1x Koekenpan (Diameter 28 cm, Hoogte 48 mm, Lengte inclusief steel 504 mm)
- Materiaal: Carbon staal
- Deksel: Niet inbegrepen

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vlees, vis en groenten op alle warmtebronnen
- Eerste gebruik: Brandt de pan in vóór het eerste gebruik door een laagje olie (bij voorkeur lijnzaadolie) aan te brengen op matige hitte - herhaal dit meerdere keren voor de beste resultaten
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Anti-aanbaklaag: Geen synthetische coating; natuurlijke anti-aanbaklaag wordt opgebouwd door inbranden
- PFAS-vrij: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee; reinig uitsluitend met heet water en een zachte borstel
- Reinigen: Nooit in de vaatwasser plaatsen; droog de pan direct na het reinigen volledig af
- Stapelbaar: Ja

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 Frying Pan Set Carbon Steel 3-piece - ø 20, 24 & 28 cm

Product Title

Blackwell Frying Pan Set Carbon Steel 3-piece - ø 20, 24 & 28 cm

Contents of the Product

- 1x Frying Pan (Diameter 20 cm, Height 38 mm, Length including handle 385 mm)
- 1x Frying Pan (Diameter 24 cm, Height 43 mm, Length including handle 470 mm)
- 1x Frying Pan (Diameter 28 cm, Height 48 mm, Length including handle 504 mm)
- Material: Carbon steel
- Lid: Not included

User Instructions

- Use: Suitable for frying eggs, omelettes, meat, fish and vegetables on all heat sources
- First use: Season the pan before first use by applying a thin layer of oil (preferably linseed oil) over moderate heat - repeat several times for best results
- Suitable for gas: Yes
- Suitable for electric: Yes
- Suitable for halogen: Yes
- Suitable for ceramic: Yes
- Suitable for induction: Yes
- Suitable for BBQ: No
- Suitable for oven: Yes, up to a maximum of 220 °C
- Suitable for microwave: No
- Non-stick coating: No synthetic coating; natural non-stick surface is built up through seasoning
- PFAS-free: Yes
- Dishwasher safe: No; clean only with hot water and a soft brush
- Cleaning: Never place in the dishwasher; dry the pan thoroughly immediately after cleaning
- Stackable: Yes

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 Bratpfannen-Set Kohlenstoffstahl 3-teilig - ø 20, 24 & 28 cm

Produkttitel

Blackwell Bratpfannen-Set Kohlenstoffstahl 3-teilig - ø 20, 24 & 28 cm

Produktinhalt

- 1x Bratpfanne (Durchmesser 20 cm, Höhe 38 mm, Länge inkl. Griff 385 mm)
- 1x Bratpfanne (Durchmesser 24 cm, Höhe 43 mm, Länge inkl. Griff 470 mm)
- 1x Bratpfanne (Durchmesser 28 cm, Höhe 48 mm, Länge inkl. Griff 504 mm)
- Material: Kohlenstoffstahl
- Deckel: Nicht enthalten

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Braten von Eiern, Omeletts, Fleisch, Fisch und Gemüse auf allen Wärmequellen
- Erstverwendung: Die Pfanne vor dem ersten Gebrauch einbrennen, indem eine dünne Ölschicht (vorzugsweise Leinöl) bei mittlerer Hitze aufgetragen wird - mehrmals wiederholen für beste Ergebnisse
- Geeignet für Gas: Ja
- Geeignet für Elektro: Ja
- Geeignet für Halogen: Ja
- Geeignet für Keramik: Ja
- Geeignet für Induktion: Ja
- Geeignet für BBQ: Nein
- Ofengeeignet: Ja, bis maximal 220°C
- Mikrowellengeeignet: Nein
- Antihaftbeschichtung: Keine synthetische Beschichtung; natürliche Antihaftoberfläche wird durch Einbrennen aufgebaut
- PFAS-frei: Ja
- Spülmaschinenfest: Nein; nur mit heißem Wasser und einer weichen Bürste reinigen
- Reinigung: Niemals in die Spülmaschine geben; Pfanne nach der Reinigung sofort vollständig trocknen
- Stapelbar: Ja

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 Set de Poêles en Acier au Carbone 3 pièces - ø 20, 24 & 28 cm

Titre du produit

Blackwell Set de Poêles en Acier au Carbone 3 pièces - ø 20, 24 & 28 cm

Contenu du produit

- 1x Poêle (Diamètre 20 cm, Hauteur 38 mm, Longueur manche compris 385 mm)
- 1x Poêle (Diamètre 24 cm, Hauteur 43 mm, Longueur manche compris 470 mm)
- 1x Poêle (Diamètre 28 cm, Hauteur 48 mm, Longueur manche compris 504 mm)
- Matériau : Acier au carbone
- Couvercle : Non inclus

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour faire revenir des œufs, des omelettes, de la viande, du poisson et des légumes sur toutes les sources de chaleur
- Première utilisation : Culotter la poêle avant la première utilisation en appliquant une fine couche d'huile (de préférence huile de lin) à feu moyen - répéter plusieurs fois pour de meilleurs résultats
- Compatible gaz : Oui
- Compatible électrique : Oui
- Compatible halogène : Oui
- Compatible céramique : Oui
- Compatible induction : Oui
- Compatible BBQ : Non
- Compatible four : Oui, jusqu'à 220°C maximum
- Compatible micro-ondes : Non
- Revêtement antiadhésif : Aucun revêtement synthétique ; surface antiadhésive naturelle développée par culottage
- Sans PFAS : Oui
- Passe au lave-vaisselle : Non ; nettoyer uniquement à l'eau chaude et une brosse douce
- Nettoyage : Ne jamais mettre au lave-vaisselle ; sécher immédiatement et complètement après le nettoyage
- Empilable : Oui

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.

IT Manuale d'uso: Blackwell Set Padelle in Acciaio al Carbonio 3 pezzi - ø 20, 24 & 28 cm

Titolo del prodotto

Blackwell Set Padelle in Acciaio al Carbonio 3 pezzi - ø 20, 24 & 28 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Padella (Diametro 20 cm, Altezza 38 mm, Lunghezza incluso manico 385 mm)
- 1x Padella (Diametro 24 cm, Altezza 43 mm, Lunghezza incluso manico 470 mm)
- 1x Padella (Diametro 28 cm, Altezza 48 mm, Lunghezza incluso manico 504 mm)
- Materiale: Acciaio al carbonio
- Coperchio: Non incluso

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per cuocere uova, frittate, carne, pesce e verdure su tutte le fonti di calore
- Primo utilizzo: Stagionare la padella prima del primo utilizzo applicando un sottile strato di olio (preferibilmente olio di lino) a fuoco medio - ripetere più volte per i migliori risultati
- Adatto per gas: Sì
- Adatto per elettrico: Sì
- Adatto per alogeno: Sì
- Adatto per ceramica: Sì
- Adatto per induzione: Sì
- Adatto per BBQ: No
- Adatto per forno: Sì, fino a un massimo di 220°C
- Adatto per microonde: No
- Rivestimento antiaderente: Nessun rivestimento sintetico; superficie antiaderente naturale sviluppata attraverso la stagionatura
- Privo di PFAS: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: No; pulire solo con acqua calda e una spazzola morbida
- Pulizia: Non mettere mai in lavastoviglie; asciugare immediatamente e completamente dopo la pulizia
- Impilabile: Sì

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 Zestaw Patelni ze Stali Węglowej 3-częściowy - ø 20, 24 & 28 cm

Tytuł produktu

Blackwell Zestaw Patelni ze Stali Węglowej 3-częściowy - ø 20, 24 & 28 cm

Zawartość produktu

- 1x Patelnia (Średnica 20 cm, Wysokość 38 mm, Długość z rączką 385 mm)
- 1x Patelnia (Średnica 24 cm, Wysokość 43 mm, Długość z rączką 470 mm)
- 1x Patelnia (Średnica 28 cm, Wysokość 48 mm, Długość z rączką 504 mm)
- Materiał: Stal węglowa
- Pokrywka: Nie dołączona

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do smażenia jajek, omletów, mięsa, ryb i warzyw na wszystkich źródłach ciepła
- Pierwsze użycie: Przed pierwszym użyciem należy wysezonować patelnię, nakładając cienką warstwę oleju (najlepiej lnianego) na umiarkowanym ogniu - powtórzyć kilka razy dla najlepszych rezultatów
- Nadaje się na gaz: Tak
- Nadaje się na elektryczny: Tak
- Nadaje się na halogen: Tak
- Nadaje się na ceramiczny: Tak
- Nadaje się na indukcję: Tak
- Nadaje się na BBQ: Nie
- Nadaje się do piekarnika: Tak, do maksymalnie 220°C
- Nadaje się do mikrofalówki: Nie
- Powłoka nieprzywierająca: Brak powłoki syntetycznej; naturalna powierzchnia nieprzywierająca budowana przez sezonowanie
- Wolna od PFAS: Tak
- Nadaje się do zmywarki: Nie; czyścić wyłącznie gorącą wodą i miękką szczotką
- Czyszczenie: Nigdy nie wkładać do zmywarki; natychmiast i dokładnie osuszyć po czyszczeniu
- Możliwość sztaplowania: Tak

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.

ES Manual de usuario: Blackwell Set de Sartenes de Acero al Carbono 3 piezas - ø 20, 24 & 28 cm

Título del producto

Blackwell Set de Sartenes de Acero al Carbono 3 piezas - ø 20, 24 & 28 cm

Contenido del producto

- 1x Sartén (Diámetro 20 cm, Altura 38 mm, Longitud con mango 385 mm)
- 1x Sartén (Diámetro 24 cm, Altura 43 mm, Longitud con mango 470 mm)
- 1x Sartén (Diámetro 28 cm, Altura 48 mm, Longitud con mango 504 mm)
- Material: Acero al carbono
- Tapa: No incluida

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para freír huevos, tortillas, carne, pescado y verduras en todas las fuentes de calor
- Primer uso: Curar la sartén antes del primer uso aplicando una fina capa de aceite (preferiblemente aceite de linaza) a fuego moderado - repetir varias veces para obtener los mejores resultados
- Apto para gas: Sí
- Apto para eléctrico: Sí
- Apto para halógeno: Sí
- Apto para cerámico: Sí
- Apto para inducción: Sí
- Apto para BBQ: No
- Apto para horno: Sí, hasta un máximo de 220 °C
- Apto para microondas: No
- Revestimiento antiadherente: Sin revestimiento sintético; superficie antiadherente natural desarrollada mediante curado
- Libre de PFAS: Sí
- Apto para lavavajillas: No; limpiar únicamente con agua caliente y un cepillo suave
- Limpieza: No introducir nunca en el lavavajillas; secar inmediata y completamente tras la limpieza
- Apilable: Sí

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.

sv Bruksanvisning: Blackwell Stekpannsset Kolstål 3-delar - ø 20, 24 & 28 cm

Produkttitel

Blackwell Stekpannsset Kolstål 3-delar - ø 20, 24 & 28 cm

Produktinnehåll

- 1x Stekpanna (Diameter 20 cm, Höjd 38 mm, Längd inkl. handtag 385 mm)
- 1x Stekpanna (Diameter 24 cm, Höjd 43 mm, Längd inkl. handtag 470 mm)
- 1x Stekpanna (Diameter 28 cm, Höjd 48 mm, Längd inkl. handtag 504 mm)
- Material: Kolstål
- Lock: Ingår ej

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för stekning av ägg, omeletter, kött, fisk och grönsaker på alla värmekällor
- Första användning: Säsongsbered pannan innan första användning genom att applicera ett tunt lager olja (helst linolja) på måttlig värme - upprepa flera gånger för bästa resultat
- Lämplig för gas: Ja
- Lämplig för elektrisk: Ja
- Lämplig för halogen: Ja
- Lämplig för keramisk: Ja
- Lämplig för induktion: Ja
- Lämplig för BBQ: Nej
- Ugnslämplig: Ja, upp till maximalt 220 °C
- Mikrovåglämplig: Nej
- Non-stick-beläggning: Ingen syntetisk beläggning; naturlig non-stick-yta byggs upp genom säsongsberedning
- PFAS-fri: Ja
- Diskmaskinssäker: Nej; rengör endast med varmt vatten och en mjuk borste
- Rengöring: Placera aldrig i diskmaskinen; torka pannan omedelbart och fullständigt efter rengöring
- Stapelbar: Ja

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. Värm 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.