NL Handleiding: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Producttitel

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Inhoud van het product

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het

oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Instructies voor verwijdering

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Cookware Set Cast Iron Sand 4-piece - Roasting Pan ø 24 cm & ø 28 cm and Frying Pan ø 24 cm & ø 28 cm

Product Title

Combekk Cookware Set Cast Iron Sand 4-piece - Roasting Pan ø 24 cm & ø 28 cm and Frying Pan ø 24 cm & ø 28 cm

Contents of the Product

• 1x Roasting Pan (Diameter 24 cm)
• 1x Roasting Pan (Diameter 28 cm)
• 1x Frying Pan (Diameter 24 cm)
• 1x Frying Pan (Diameter 28 cm)
• Material: Cast Iron

User Instructions

• Use: Suitable for roasting, frying and searing meat, fish, vegetables and other dishes at high temperatures
• Compatible with all heat sources: Yes – induction, gas, electric, ceramic and halogen
• Oven safe: Yes – cast iron is fully oven safe
• Dishwasher safe: No – hand wash recommended; dry the pan immediately after washing to prevent rust
• Seasoning required: Yes – season the pans with a thin layer of oil before first use to build a natural non-stick surface
• Heating: Heat the pan gradually over medium heat; cast iron heats slowly but distributes heat evenly
• Use of metal utensils: Permitted – cast iron is resistant to metal spatulas and spoons
• Storage: Store in a dry place; apply a light coat of oil to protect against moisture if needed
• Safety: The handle may become very hot during use – always use oven mitts or pot holders
• Not suitable for microwave: No – cast iron is not suitable for use in a microwave

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash the product with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and dry the product immediately and completely.
• Not dishwasher safe: Do not place cast iron in the dishwasher; this damages the material and causes rust.
• Oiling: After drying, rub the product with a thin layer of vegetable oil or linseed oil to protect it and maintain the surface.
• Rust: Should rust occur, remove it with a stiff brush and re-treat the surface with oil.
• Abrasives: Do not use steel wool or aggressive cleaning agents; these damage the surface.
• Storage: Store the product in a dry place to prevent rust.

Safety Instructions

• Weight: Cast iron is a heavy material. Lift and carry the product with both hands to prevent injury.
• Heat retention: Cast iron conducts and retains heat exceptionally well. Use oven gloves or pot holders when handling a heated product.
• Sharp edges: Check for sharp edges or burrs before first use.
• Moisture: Do not expose the product to prolonged moisture or water to prevent rust.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision. Due to the considerable weight of cast iron, extra supervision is recommended when used by children.

Disposal Instructions

• Take discarded cast iron products to a metal waste collection point or recycling centre.
• Do not dispose of cast iron in general household waste.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Cast iron is heavy; risk of bruising or injury if handled carelessly.

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: Combekk Pfannenset Gusseisen Sand 4-teilig - Bratpfanne ø 24 cm & ø 28 cm und Bratpfanne ø 24 cm & ø 28 cm

Produkttitel

Combekk Pfannenset Gusseisen Sand 4-teilig - Bratpfanne ø 24 cm & ø 28 cm und Bratpfanne ø 24 cm & ø 28 cm

Produktinhalt

• 1x Bratpfanne (Durchmesser 24 cm)
• 1x Bratpfanne (Durchmesser 28 cm)
• 1x Bratpfanne/Fritierpfanne (Durchmesser 24 cm)
• 1x Bratpfanne/Fritierpfanne (Durchmesser 28 cm)
• Material: Gusseisen

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Braten, Backen und Anbraten von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Gerichten bei hohen Temperaturen
• Kompatibel mit allen Wärmequellen: Ja – Induktion, Gas, Elektro, Keramik und Halogen
• Ofenfest: Ja – Gusseisen ist vollständig ofenfest
• Spülmaschinenfest: Nein – Handwäsche empfohlen; die Pfanne nach dem Waschen sofort gut abtrocknen, um Rostbildung zu verhindern
• Einbrennen erforderlich: Ja – die Pfannen vor dem ersten Gebrauch mit einer dünnen Ölschicht einbrennen, um eine natürliche Antihaftoberfläche aufzubauen
• Erhitzen: Die Pfanne langsam auf mittlerer Hitze vorheizen; Gusseisen leitet Wärme langsam, verteilt sie aber gleichmäßig
• Verwendung von Metallbesteck: Erlaubt – Gusseisen ist gegenüber Metallspachtel und -löffeln beständig
• Lagerung: An einem trockenen Ort aufbewahren; bei Bedarf eine leichte Ölschicht zum Schutz vor Feuchtigkeit auftragen
• Sicherheit: Der Griff kann während des Gebrauchs sehr heiß werden – stets Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden
• Nicht für Mikrowelle geeignet: Nein – Gusseisen ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Gut abspülen und sofort vollständig abtrocknen.
• Nicht spülmaschinenfest: Gusseisen nicht in die Spülmaschine geben; dies beschädigt das Material und verursacht Rost.
• Einölen: Nach dem Trocknen das Produkt mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl oder Leinöl einreiben, um es zu schützen und die Oberfläche zu pflegen.

• Rost: Bei Rostbildung mit einer steifen Bürste entfernen und die Oberfläche erneut mit Öl behandeln.
• Scheuermittel: Keine Stahlwolle oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden; diese beschädigen die Oberfläche.
• Lagerung: Das Produkt an einem trockenen Ort aufbewahren, um Rostbildung zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

• Gewicht: Gusseisen ist ein schweres Material. Heben und tragen Sie das Produkt mit beiden Händen, um Verletzungen zu vermeiden.
• Wärmeleitung: Gusseisen leitet und speichert Wärme hervorragend. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen beim Umgang mit erhitztem Produkt.
• Scharfe Kanten: Vor der ersten Verwendung auf scharfe Kanten oder Grate prüfen.
• Feuchtigkeit: Das Produkt nicht dauerhaft Feuchtigkeit oder Wasser aussetzen, um Rostbildung zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet. Aufgrund des erheblichen Gewichts von Gusseisen wird bei der Verwendung durch Kinder besondere Aufsicht empfohlen.

Entsorgungshinweise

• Geben Sie ausgediente Produkte aus Gusseisen an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder am Wertstoffhof ab.
• Gusseisen nicht im Restmüll entsorgen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physische Gefahr: Gusseisen ist schwer; Quetschungs- oder Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Umgang.

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: Combekk Set de Casseroles Fonte Sable 4 pièces - Poêle à rôtir ø 24 cm & ø 28 cm et Poêle à frire ø 24 cm & ø 28 cm

Titre du produit

Combekk Set de Casseroles Fonte Sable 4 pièces - Poêle à rôtir ø 24 cm & ø 28 cm et Poêle à frire ø 24 cm & ø 28 cm

Contenu du produit

• 1x Poêle à rôtir (Diamètre 24 cm)
• 1x Poêle à rôtir (Diamètre 28 cm)
• 1x Poêle à frire (Diamètre 24 cm)
• 1x Poêle à frire (Diamètre 28 cm)
• Matériau : Fonte

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Convient pour rôtir, frire et saisir de la viande, du poisson, des légumes et d'autres plats à haute température
• Compatible avec toutes les sources de chaleur : Oui – induction, gaz, électrique, céramique et halogène
• Allant au four : Oui – la fonte est entièrement résistante à la chaleur du four
• Passage au lave-vaisselle : Non – lavage à la main recommandé ; sécher immédiatement après le lavage pour éviter la rouille
• Culottage requis : Oui – culotter les poêles avec une fine couche d'huile avant la première utilisation pour développer une surface antiadhésive naturelle
• Chauffage : Chauffer la poêle progressivement à feu moyen ; la fonte chauffe lentement mais distribue la chaleur uniformément
• Utilisation d'ustensiles en métal : Autorisée – la fonte résiste aux spatules et cuillères en métal
• Stockage : Conserver dans un endroit sec ; appliquer une légère couche d'huile si nécessaire pour protéger contre l'humidité
• Sécurité : La poignée peut devenir très chaude pendant l'utilisation – toujours utiliser des gants de four ou des maniques
• Non adapté au micro-ondes : Non – la fonte n'est pas adaptée à une utilisation au micro-ondes

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Laver le produit à l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et sécher immédiatement et complètement.
• Non compatible lave-vaisselle : Ne pas mettre la fonte au lave-vaisselle ; cela endommage le matériau et provoque la rouille.
• Huilage : Après séchage, frotter le produit avec une fine couche d'huile végétale ou d'huile de lin pour le protéger et entretenir la surface.

• Rouille : En cas de formation de rouille, l'éliminer avec une brosse rigide et retraiter la surface à l'huile.
• Abrasifs : Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits nettoyants agressifs ; ils endommagent la surface.
• Rangement : Conserver le produit dans un endroit sec pour prévenir la rouille.

Consignes de sécurité

• Poids : La fonte est un matériau lourd. Soulevez et portez le produit à deux mains pour éviter les blessures.
• Rétention de chaleur : La fonte conduit et retient remarquablement bien la chaleur. Utilisez des gants de four ou des maniques lors de la manipulation d'un produit chaud.
• Bords tranchants : Vérifiez la présence de bords tranchants ou de bavures avant la première utilisation.
• Humidité : Ne pas exposer le produit à une humidité ou à de l'eau prolongée afin d'éviter la rouille.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à l'utilisation par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte. En raison du poids considérable de la fonte, une surveillance accrue est recommandée lors de l'utilisation par des enfants.

Instructions d'élimination

• Déposez les produits en fonte usagés dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
• Ne pas jeter la fonte dans les ordures ménagères.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne présente aucun danger chimique.
- **-:** Danger physique : La fonte est lourde ; risque de contusion ou de blessure en cas de manipulation imprudente.

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: Combekk Set de Sartenes de Hierro Fundido Sand 4 piezas - Sartén para asar ø 24 cm & ø 28 cm y Sartén ø 24 cm & ø 28 cm

Título del producto

Combekk Set de Sartenes de Hierro Fundido Sand 4 piezas - Sartén para asar ø 24 cm & ø 28 cm y Sartén ø 24 cm & ø 28 cm

Contenido del producto

• 1x Sartén para asar (Diámetro 24 cm)
• 1x Sartén para asar (Diámetro 28 cm)
• 1x Sartén (Diámetro 24 cm)
• 1x Sartén (Diámetro 28 cm)
• Material: Hierro fundido

Instrucciones de uso

• Uso: Adecuado para asar, freír y sellar carne, pescado, verduras y otros platos a altas temperaturas
• Compatible con todas las fuentes de calor: Sí – inducción, gas, eléctrico, cerámico y halógeno
• Apto para horno: Sí – el hierro fundido es totalmente resistente al calor del horno
• Apto para lavavajillas: No – se recomienda el lavado a mano; secar inmediatamente después del lavado para evitar la oxidación
• Requiere curado: Sí – curar las sartenes con una fina capa de aceite antes del primer uso para desarrollar una superficie antiadherente natural
• Calentamiento: Calentar la sartén gradualmente a fuego medio; el hierro fundido se calienta lentamente pero distribuye el calor de manera uniforme
• Uso de utensilios de metal: Permitido – el hierro fundido es resistente a espátulas y cucharas de metal
• Almacenamiento: Guardar en un lugar seco; aplicar una ligera capa de aceite si es necesario para proteger contra la humedad
• Seguridad: El mango puede calentarse mucho durante el uso – utilizar siempre guantes de horno o agarraderas
• No apto para microondas: No – el hierro fundido no es apto para su uso en el microondas

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lavar el producto con agua caliente y un detergente suave. Enjuagar bien y secar el producto inmediata y completamente.
• No apto para lavavajillas: No introducir hierro fundido en el lavavajillas; esto daña el material y causa oxidación.
• Aceitado: Tras el secado, frotar el producto con una fina capa de aceite vegetal o aceite de linaza para protegerlo y mantener la superficie.
• Óxido: Si aparece óxido, eliminarlo con un cepillo rígido y volver a tratar la superficie con aceite.

• Abrasivos: No utilizar estropajos de acero ni limpiadores agresivos; dañan la superficie.
• Almacenamiento: Guardar el producto en un lugar seco para prevenir la oxidación.

Instrucciones de seguridad

• Peso: La fundición de hierro es un material pesado. Levante y transporte el producto con ambas manos para evitar lesiones.
• Retención del calor: El hierro fundido conduce y retiene el calor de forma excelente. Use guantes de horno o agarraderas al manipular el producto caliente.
• Bordes afilados: Compruebe si hay bordes afilados o rebabas antes del primer uso.
• Humedad: No exponga el producto a humedad o agua prolongada para prevenir la oxidación.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto. Debido al considerable peso del hierro fundido, se recomienda una supervisión adicional cuando lo usen niños.

Instrucciones de eliminación

• Lleve los productos de hierro fundido desechados a un punto de recogida de residuos metálicos o punto limpio.
• No deseche el hierro fundido en la basura doméstica general.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: El hierro fundido es pesado; riesgo de contusión o lesión si se manipula de forma descuidada.

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: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Produkttitel

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Produktets indhold

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het

oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Bortskaffelsesinstruktioner

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Set di Pentole Ghisa Sand 4 pezzi - Padella da arrosto ø 24 cm & ø 28 cm e Padella ø 24 cm & ø 28 cm

Titolo del prodotto

Combekk Set di Pentole Ghisa Sand 4 pezzi - Padella da arrosto ø 24 cm & ø 28 cm e Padella ø 24 cm & ø 28 cm

Contenuto del prodotto

• 1x Padella da arrosto (Diametro 24 cm)
• 1x Padella da arrosto (Diametro 28 cm)
• 1x Padella (Diametro 24 cm)
• 1x Padella (Diametro 28 cm)
• Materiale: Ghisa

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatto per arrostire, friggere e scottare carne, pesce, verdure e altri piatti ad alte temperature
• Compatibile con tutte le fonti di calore: Sì – induzione, gas, elettrico, ceramica e alogeno
• Adatto al forno: Sì – la ghisa è completamente resistente al calore del forno
• Lavabile in lavastoviglie: No – lavaggio a mano raccomandato; asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare la ruggine
• Stagionatura necessaria: Sì – condire le padelle con un sottile strato di olio prima del primo utilizzo per sviluppare una superficie antiaderente naturale
• Riscaldamento: Riscaldare la padella gradualmente a fuoco medio; la ghisa si scalda lentamente ma distribuisce il calore in modo uniforme
• Utilizzo di utensili in metallo: Consentito – la ghisa resiste a spatole e cucchiai in metallo
• Conservazione: Conservare in un luogo asciutto; applicare un leggero strato di olio se necessario per proteggersi dall'umidità
• Sicurezza: Il manico può diventare molto caldo durante l'uso – utilizzare sempre guanti da forno o presine
• Non adatto al microonde: No – la ghisa non è adatta all'uso nel microonde

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare il prodotto con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare bene e asciugare il prodotto immediatamente e completamente.
• Non lavabile in lavastoviglie: Non mettere la ghisa in lavastoviglie; questo danneggia il materiale e causa ruggine.
• Oliatura: Dopo l'asciugatura, strofinare il prodotto con un sottile strato di olio vegetale o olio di lino per proteggerlo e mantenere la superficie.
• Ruggine: In caso di formazione di ruggine, rimuoverla con una spazzola rigida e ritrattare la superficie con olio.
• Abrasivi: Non utilizzare pagliette in acciaio o detergenti aggressivi; danneggiano la superficie.
• Conservazione: Conservare il prodotto in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

Istruzioni di sicurezza

• Peso: La ghisa è un materiale pesante. Sollevare e trasportare il prodotto con entrambe le mani per evitare lesioni.
• Ritenzione del calore: La ghisa conduce e trattiene il calore in modo eccellente. Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia il prodotto riscaldato.
• Bordi taglienti: Verificare la presenza di bordi taglienti o bave prima del primo utilizzo.
• Umidità: Non esporre il prodotto a umidità o acqua prolungata per prevenire la formazione di ruggine.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto. A causa del notevole peso della ghisa, si raccomanda una supervisione extra quando il prodotto viene utilizzato da bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

• Portare i prodotti in ghisa dismessi a un punto di raccolta per rifiuti metallici o al centro di riciclo.
• Non smaltire la ghisa nei rifiuti domestici indifferenziati.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: La ghisa è pesante; rischio di contusioni o lesioni in caso di maneggimento imprudente.

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: Combekk Zestaw Garnków Żeliwnych Sand 4-częściowy - Patelnia do pieczenia ø 24 cm & ø 28 cm oraz Patelnia ø 24 cm & ø 28 cm

Tytuł produktu

Combekk Zestaw Garnków Żeliwnych Sand 4-częściowy - Patelnia do pieczenia ø 24 cm & ø 28 cm oraz Patelnia ø 24 cm & ø 28 cm

Zawartość produktu

• 1x Patelnia do pieczenia (Średnica 24 cm)
• 1x Patelnia do pieczenia (Średnica 28 cm)
• 1x Patelnia (Średnica 24 cm)
• 1x Patelnia (Średnica 28 cm)
• Materiał: Żeliwo

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Nadaje się do pieczenia, smażenia i przyrumieniania mięsa, ryb, warzyw i innych potraw w wysokich temperaturach
• Zgodność ze wszystkimi źródłami ciepła: Tak – indukcja, gaz, elektryczny, ceramiczny i halogenowy
• Bezpieczny do użytku w piekarniku: Tak – żeliwo jest w pełni żaroodporne
• Można myć w zmywarce: Nie – zalecane mycie ręczne; natychmiast osuszyć po myciu, aby zapobiec rdzewieniu
• Wymagane sezonowanie: Tak – przed pierwszym użyciem nasmarować patelnie cienką warstwą oleju, aby wytworzyć naturalne powłoki nieprzywierające
• Podgrzewanie: Podgrzewać patelnię stopniowo na średnim ogniu; żeliwo nagrzewa się powoli, ale równomiernie rozprowadza ciepło
• Używanie metalowych przyborów kuchennych: Dozwolone – żeliwo jest odporne na metalowe łopatki i łyżki
• Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu; w razie potrzeby nałożyć cienką warstwę oleju w celu ochrony przed wilgocią
• Bezpieczeństwo: Uchwyt może stać się bardzo gorący podczas użytkowania – zawsze używać rękawic kuchennych lub chwytaków
• Nie nadaje się do mikrofalówki: Nie – żeliwo nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myć produkt ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Dokładnie opłukać i natychmiast oraz starannie osuszyć.
• Nie nadaje się do zmywarki: Nie wkładać żeliwa do zmywarki; niszczy to materiał i powoduje rdzewienie.
• Olejowanie: Po osuszeniu natrzeć produkt cienką warstwą oleju roślinnego lub lnianego, aby go chronić i konserwować powierzchnię.

• Rdza: W przypadku pojawienia się rdzy usunąć ją sztywną szczotką i ponownie zabezpieczyć powierzchnię olejem.
• Środki ścierne: Nie używać wełny stalowej ani agresywnych środków czyszczących; uszkadzają powierzchnię.
• Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym miejscu, aby zapobiec rdzewieniu.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Ciężar: Żeliwo jest ciężkim materiałem. Unosić i przenosić produkt obiema rękami, aby uniknąć urazów.
• Przewodzenie ciepła: Żeliwo doskonale przewodzi i zatrzymuje ciepło. Podczas kontaktu z rozgrzanym produktem należy używać rękawic kuchennych lub chwytaków.
• Ostre krawędzie: Przed pierwszym użyciem sprawdzić, czy produkt nie ma ostrych krawędzi lub zadziorów.
• Wilgoć: Nie narażać produktu na długotrwały kontakt z wilgocią lub wodą, aby zapobiec rdzewieniu.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest odpowiedni do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem dorosłego. Ze względu na znaczny ciężar żeliwa, zaleca się szczególny nadzór podczas użytkowania przez dzieci.

Instrukcje utylizacji

• Zużyte produkty z żeliwa należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na punkt selektywnej zbiórki odpadów.
• Nie wyrzucać żeliwa do pojemnika na odpady zmieszane.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Żeliwo jest ciężkie; ryzyko stłuczenia lub urazu przy nieostrożnym obchodzeniu się.

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: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Tuotteen nimi

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Tuotteen sisältö

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het

oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Hävittämisohjeet

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Varoitukset

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Název výrobku

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Obsah výrobku

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het

oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Pokyny k likvidaci

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Varování

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Termék neve

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

A termék tartalma

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak

opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Biztonsági utasítások

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Ártalmatlanítási útmutató

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Figyelmeztetések

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Título do produto

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Conteúdo do produto

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Instruções de manutenção e limpeza

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak

opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Instruções de segurança

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Instruções de eliminação

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Avisos

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Produkttittel

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Produktinnhold

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het

oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Avhendingsinstruksjoner

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Titlul produsului

Combekk Pannenset Gietijzer Sand 4-delig - Braadpan ø 24 cm & ø 28 cm en Koekenpan ø 24 cm & ø 28 cm

Conținutul produsului

• 1x Braadpan (Diameter 24 cm)
• 1x Braadpan (Diameter 28 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 24 cm)
• 1x Koekenpan (Diameter 28 cm)
• Materiaal: Gietijzer

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het braden, bakken en schroeien van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen
• Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja – inductie, gas, elektrisch, keramisch en halogeen
• Geschikt voor oven: Ja – gietijzer is volledig ovenvast
• Vaatwasserbestendig: Nee – handwas aanbevolen; droog de pan direct na het wassen goed af om roestvorming te voorkomen
• Inbranden vereist: Ja – brand de pannen in met een dunne laag olie voor eerste gebruik om een natuurlijke anti-aanbaklaag op te bouwen
• Verhitten: Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur; gietijzer geleidt warmte traag maar verdeelt deze gelijkmatig
• Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan – gietijzer is bestand tegen metalen spatels en lepels
• Opslag: Bewaar de pannen op een droge plaats; breng eventueel een lichte laag olie aan ter bescherming tegen vocht
• Veiligheid: De steel en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen
• Niet geschikt voor magnetron: Nee – gietijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
• Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
• Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
• Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak

opnieuw met olie.
• Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
• Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

• Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
• Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.
• Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
• Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Instrucțiuni de eliminare

• Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Avertismente

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

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: Combekk Kastrullset Gjutjärn Sand 4 delar - Stekpanna ø 24 cm & ø 28 cm och Fritera panna ø 24 cm & ø 28 cm

Produkttitel

Combekk Kastrullset Gjutjärn Sand 4 delar - Stekpanna ø 24 cm & ø 28 cm och Fritera panna ø 24 cm & ø 28 cm

Produktinnehåll

• 1x Stekpanna (Diameter 24 cm)
• 1x Stekpanna (Diameter 28 cm)
• 1x Fritera panna (Diameter 24 cm)
• 1x Fritera panna (Diameter 28 cm)
• Material: Gjutjärn

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för stekning, fritering och bryning av kött, fisk, grönsaker och andra rätter vid höga temperaturer
• Kompatibel med alla värmekällor: Ja – induktion, gas, el, keramik och halogen
• Ugnsäker: Ja – gjutjärn är helt ugnsäkert
• Diskmaskinssäker: Nej – handtvätt rekommenderas; torka av pannan omedelbart efter tvätt för att förhindra rost
• Inbränning krävs: Ja – bränn in pannorna med ett tunt lager olja före första användning för att bygga upp en naturlig non-stick-yta
• Uppvärmning: Värm pannan gradvis på medelvärme; gjutjärn värms långsamt men fördelar värmen jämnt
• Användning av metallredskap: Tillåtet – gjutjärn tål metallspatlar och skedar
• Förvaring: Förvara på en torr plats; applicera vid behov ett tunt lager olja för att skydda mot fukt
• Säkerhet: Handtaget kan bli mycket varmt under användning – använd alltid ugnsvantar eller grytlappar
• Inte lämplig för mikrovågsugn: Nej – gjutjärn är inte lämpligt för användning i mikrovågsugn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Tvätta produkten med varmt vatten och ett milt diskmedel. Skölj noggrant och torka produkten omedelbart och grundligt.
• Ej diskmaskinssäker: Lägg inte gjutjärn i diskmaskinen; detta skadar materialet och orsakar rost.
• Inoljning: Efter torkning, gnid in produkten med ett tunt lager vegetabilisk olja eller linolja för att skydda den och underhålla ytan.
• Rost: Om rost uppstår, avlägsna den med en styv borste och behandla ytan med olja igen.
• Slipmedel: Använd inte stålull eller aggressiva rengöringsmedel; dessa skadar ytan.
• Förvaring: Förvara produkten på en torr plats för att förhindra rostbildning.

Säkerhetsinstruktioner

• Vikt: Gjutjärn är ett tungt material. Lyft och bär produkten med båda händerna för att undvika skador.
• Värmeledning: Gjutjärn leder och behåller värme utmärkt. Använd ugnsvantar eller grytlappar vid hantering av uppvärmd produkt.
• Vassa kanter: Kontrollera efter vassa kanter eller grader före första användning.
• Fukt: Utsätt inte produkten för långvarig fukt eller vatten för att förhindra rostbildning.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Produkten är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens tillsyn. På grund av gjutjärnets betydande vikt rekommenderas extra tillsyn när produkten används av barn.

Avfallsinstruktioner

• Lämna kasserade gjutjärnsprodukter till en insamlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
• Släng inte gjutjärn i hushållssoporna.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Gjutjärn är tungt; risk för krosskada eller skada vid ovarsam hantering.

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.