

NL Handleiding: BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Producttitel

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Inhoud van het product

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

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: BK Casserole Bourgogne Chili Red Cast Iron ø 28 cm / 6.7 litre - Enamelled

Product Title

BK Casserole Bourgogne Chili Red Cast Iron ø 28 cm / 6.7 litre - Enamelled

Contents of the Product

- 1x BK Casserole Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Base diameter 22 cm, Height 23 cm, Total length with handle 36 cm, Capacity 6.7 litres, Weight 6360 g)
- 1x Matching lid
- Material: Cast iron with enamelled finish

User Instructions

- Use: Suitable for searing, braising and slow cooking meals for 6 to 7 people
- Heat sources: Compatible with gas, electric, halogen, ceramic and induction
- Oven safe: Yes, up to maximum 230 °C
- Microwave safe: No
- BBQ safe: No
- Dishwasher safe: Yes
- Heating: Preheat gradually over low to medium heat; cast iron requires more time to reach cooking temperature
- Coating: Enamelled interior and exterior finish; no seasoning with oil required
- PFAS-free: Yes
- Maximum capacity: 6.7 litres

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: BK Bräter Bourgogne Chili Red Gusseisen ø 28 cm / 6,7 Liter - Emailliert

Produkttitel

BK Bräter Bourgogne Chili Red Gusseisen ø 28 cm / 6,7 Liter - Emailliert

Produktinhalt

- 1x BK Bräter Bourgogne Chili Red (Durchmesser 28 cm, Bodendurchmesser 22 cm, Höhe 23 cm, Gesamtlänge mit Griff 36 cm, Inhalt 6,7 Liter, Gewicht 6360 g)
- 1x Passender Deckel
- Material: Gusseisen mit Emaille-Beschichtung

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Anbraten, Schmoren und langsamen Garen von Speisen für 6 bis 7 Personen
- Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
- Ofenfest: Ja, bis maximal 230 °C
- Mikrowellengeeignet: Nein
- Grillgeeignet (BBQ): Nein
- Spülmaschinenfest: Ja
- Aufheizen: Topf langsam bei niedriger bis mittlerer Hitze vorheizen; Gusseisen benötigt mehr Zeit, um die Kochtemperatur zu erreichen
- Beschichtung: Emaillierte Innen- und Außenoberfläche; kein Einbrennen mit Öl erforderlich
- PFAS-frei: Ja
- Maximales Fassungsvermögen: 6,7 Liter

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: BK Cocotte Bourgogne Chili Red Fonte ø 28 cm / 6,7 litres - Émaillée

Titre du produit

BK Cocotte Bourgogne Chili Red Fonte ø 28 cm / 6,7 litres - Émaillée

Contenu du produit

- 1x BK Cocotte Bourgogne Chili Red (Diamètre 28 cm, Diamètre du fond 22 cm, Hauteur 23 cm, Longueur totale avec poignée 36 cm, Contenance 6,7 litres, Poids 6360 g)
- 1x Couvercle assorti
- Matériau : Fonte avec finition émaillée

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour saisir, mijoter et cuire lentement des plats pour 6 à 7 personnes
- Sources de chaleur : Compatible gaz, électrique, halogène, céramique et induction
- Compatible four : Oui, jusqu'à 230 °C maximum
- Compatible micro-ondes : Non
- Compatible barbecue : Non
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Préchauffage : Chauffer progressivement à feu doux à moyen ; la fonte nécessite plus de temps pour atteindre la température de cuisson
- Revêtement : Finition émaillée intérieure et extérieure ; aucun culottage à l'huile requis
- Sans PFAS : Oui
- Capacité maximale : 6,7 litres

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: BK Cazuela Bourgogne Chili Red Hierro Fundido ø 28 cm / 6,7 litros - Esmaltada

Título del producto

BK Cazuela Bourgogne Chili Red Hierro Fundido ø 28 cm / 6,7 litros - Esmaltada

Contenido del producto

- 1x BK Cazuela Bourgogne Chili Red (Diámetro 28 cm, Diámetro de la base 22 cm, Altura 23 cm, Longitud total con mango 36 cm, Capacidad 6,7 litros, Peso 6360 g)
- 1x Tapa a juego
- Material: Hierro fundido con acabado esmaltado

Instrucciones de uso

- Uso: Apta para sellar, estofar y cocinar a fuego lento para 6 a 7 personas
- Fuentes de calor: Compatible con gas, eléctrico, halógeno, cerámico e inducción
- Apta para horno: Sí, hasta un máximo de 230 °C
- Apta para microondas: No
- Apta para barbacoa: No
- Apta para lavavajillas: Sí
- Calentamiento: Precalentar gradualmente a fuego bajo o medio; el hierro fundido necesita más tiempo para alcanzar la temperatura de cocción
- Revestimiento: Acabado esmaltado interior y exterior; no requiere curado con aceite
- Sin PFAS: Sí
- Capacidad máxima: 6,7 litros

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: BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer

ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Produkttitel

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Produktets indhold

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

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

Sikkerhedsinstruktioner

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

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

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

Advarsler

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

Fareoplysninger

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

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: BK Casseruola Bourgogne Chili Red Ghisa ø 28 cm / 6,7 litri - Smaltata

Titolo del prodotto

BK Casseruola Bourgogne Chili Red Ghisa ø 28 cm / 6,7 litri - Smaltata

Contenuto del prodotto

- 1x BK Casseruola Bourgogne Chili Red (Diametro 28 cm, Diametro fondo 22 cm, Altezza 23 cm, Lunghezza totale con manico 36 cm, Capacità 6,7 litri, Peso 6360 g)
- 1x Coperchio abbinato
- Materiale: Ghisa con finitura smaltata

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatta per rosolare, brasare e cuocere lentamente pasti per 6-7 persone
- Fonti di calore: Compatibile con gas, elettrico, alogeno, ceramico e induzione
- Adatta al forno: Sì, fino a un massimo di 230 °C
- Adatta al microonde: No
- Adatta al barbecue: No
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Riscaldamento: Preriscaldare gradualmente a fuoco basso o medio; la ghisa richiede più tempo per raggiungere la temperatura di cottura
- Rivestimento: Finitura smaltata interna ed esterna; non richiede stagionatura con olio
- Priva di PFAS: Sì
- Capacità massima: 6,7 litri

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: BK Garnek żeliwny Bourgogne Chili Red ø 28 cm / 6,7 litra - Emaliowany

Tytuł produktu

BK Garnek żeliwny Bourgogne Chili Red ø 28 cm / 6,7 litra - Emaliowany

Zawartość produktu

- 1x BK Garnek żeliwny Bourgogne Chili Red (Średnica 28 cm, Średnica dna 22 cm, Wysokość 23 cm, Całkowita długość z uchwytem 36 cm, Pojemność 6,7 litra, Waga 6360 g)
- 1x Pasująca pokrywka
- Materiał: Żeliwo z emalią

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiedni do smażenia, duszenia i wolnego gotowania posiłków dla 6–7 osób
- Źródła ciepła: Kompatybilny z gazem, elektrycznością, halogenem, ceramiką i indukcją
- Bezpieczny do piekarnika: Tak, do maksymalnie 230 °C
- Bezpieczny do mikrofalówki: Nie
- Bezpieczny do grilla (BBQ): Nie
- Bezpieczny do zmywarki: Tak
- Podgrzewanie: Podgrzewać stopniowo na małym lub średnim ogniu; żeliwo potrzebuje więcej czasu, aby osiągnąć temperaturę gotowania
- Powłoka: Emaliowana powierzchnia wewnętrzna i zewnętrzna; nie wymaga sezonowania olejem
- Wolny od PFAS: Tak
- Maksymalna pojemność: 6,7 litra

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: BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Tuotteen nimi

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Tuotteen sisältö

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

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.
- Droogen: 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: BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Název výrobku

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Obsah výrobku

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

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.
- Droogen: 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: BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Termék neve

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

A termék tartalma

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

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.
- Droogen: 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: BK Braadpan Bourgogne Chili Red

Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Título do produto

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Conteúdo do produto

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

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: BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Produkttitel

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Produktinnhold

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

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: BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Titlul produsului

BK Braadpan Bourgogne Chili Red Gietijzer ø 28 cm / 6,7 liter - Geëmailleerd

Conținutul produsului

- 1x BK Braadpan Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bodemdiameter 22 cm, Hoogte 23 cm, Totale lengte met steel 36 cm, Inhoud 6,7 liter, Gewicht 6360 gram)
- 1x Bijpassend deksel
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor braden, stoven en langzaam garen van maaltijden voor 6 à 7 personen
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
- Geschikt voor magnetron: Nee
- Geschikt voor BBQ: Nee
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Opwarmen: Pan geleidelijk opwarmen op laag tot middelhoog vuur; gietijzer heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen
- Coating: Geëmailleerde binnen- en buitenafwerking; geen extra insmeren met olie vereist
- PFAS-vrij: Ja
- Maximale inhoud: 6,7 liter

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.
- Droogen: 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: BK Gryta Bourgogne Chili Red Gjutjärn ø 28 cm / 6,7 liter - Emaljerad

Produkttitel

BK Gryta Bourgogne Chili Red Gjutjärn ø 28 cm / 6,7 liter - Emaljerad

Produktinnehåll

- 1x BK Gryta Bourgogne Chili Red (Diameter 28 cm, Bottendiameter 22 cm, Höjd 23 cm, Total längd med handtag 36 cm, Volym 6,7 liter, Vikt 6360 g)
- 1x Tillhörande lock
- Material: Gjutjärn med emaljerad finish

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för stekning, bryning och långsam tillagning av måltider för 6 till 7 personer
- Värmekällor: Kompatibel med gas, el, halogen, keramik och induktion
- Ugnssäker: Ja, upp till maximalt 230 °C
- Mikrovågssäker: Nej
- Grillsäker (BBQ): Nej
- Diskmaskinssäker: Ja
- Uppvärmning: Värm upp gradvis på låg till medelhög värme; gjutjärn behöver mer tid för att nå tillagningstemperatur
- Beläggning: Emaljerad in- och utvändig yta; ingen inbränning med olja krävs
- PFAS-fri: Ja
- Maximal kapacitet: 6,7 liter

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

Säkerhetsinstruktioner

- Vikt: Gjutjärn är tungt. Lyft pannen 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.