



Passione in Cucina



SOLIDO

NL | EN | IT | DE | FR | SE | FI | DK

www.boretti.com

Ciao! Gefeliciteerd met de aankoop van uw Boretti Solido product.

Om ervoor te zorgen dat u de optimale ervaring en levensduur van uw product behaalt vragen wij u aandacht voor onderstaande.

Eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingen en etiketten.
- Was de pan of schaal in warm water en droog vervolgens goed af.
- Het product is vervolgens gereed voor gebruik, breng voldoende (plantaardige) olie, boter, vet aan voor het beste kookresultaat en de optimale bescherming van het emailen oppervlak.

Gebruik op de warmtebron

- Wij raden aan om op alle kookplaten/kookoppervlakken de pan op te tillen en weer neer te zetten bij verplaatsingen. Op deze manier minimaliseert u de kans op beschadigingen aan kookoppervlak of de onderzijde van de pan. Verschuiven van de pan op met name glasbedekte kookplaten raden wij ten zeerste af.
- Zorg er verder voor dat het oppervlakte van de warmtebron aangepast is aan het basis van de pan om de hoogste efficiëntie te behalen en oververhitting van randen en handvatten te vermijden. Met name op het gasfornuis is het belangrijk dat de vlammen de onderzijde van de pan verwarmen en nimmer de zijkant van het gietijzer verwarmen.
- De handvatten van de producten zullen door de perfecte warmtegeleiding van het gietijzeren warm worden en daarom raden wij aan om ten alle tijden geschikte pannenlappen of ovenhandschoenen te gebruiken voor veilig gebruik.

Gebruik in de oven/barbecue

- Gietijzeren kookgerei van Boretti kan gebruikt worden op alle warmtebronnen, inclusief gas- en inductie kookplaten, glaskeramische kookplaten, ovens, gasbarbecues en houtskoolbarbecues.
- In principe kunnen de producten uit de Solido collectie (bij normaal gebruik) dus prima gebruikt worden in de oven of op de barbecue. Enige uitzondering hierop zijn de producten met roestvrijstalen/silicone knop, deze zijn hittebestendig tot maximaal 200°Celsius of 400 °Fahrenheit.

Olën en vetten

- Het geëmailleerd oppervlak is niet geschikt voor vetvrij koken. De door u gekozen vloeistof, olie, vet of boter moet de basis volledig bedekken alvorens de pan te verwarmen. Laat de pan niet onbewaakt achter terwijl hij opwarmt en zorg ervoor dat hij niet droog-kookt want dit kan het email permanent beschadigen.
- Tijdens het bereiden van bepaalde gerechten (denk aan lasagne of een vette vis) is het niet nodig om het kookoppervlak in te vetten voor gebruik.

Reiniging en Onderhoud

- Koel een hete pan altijd voldoende af alvorens hem in warm water grondig af te wassen. Spoel en droog de pan vervolgens af. Dompel een hete pan niet onder in koud water. Dit kan een thermische schok veroorzaken waardoor het email kan barsten of beschadigd kan raken.
- Als er voedselresten achterblijven, vul de pan dan met warm water, laat weken en was daarna af. Gebruik nooit metalen sponsjes of agressieve reinigingsmiddelen aangezien ze het email kunnen beschadigen. Een plastic afwasborstel en een **mild** afwasmiddel zijn genoeg voor een schoon product. Zorg er ten alle tijden voor dat de pan volledig afgedroogd wordt, let hierbij extra op de randjes van het product.

Gebruik in de vaatwasser

- Hoewel onze gietijzeren producten door de emailen laag goed beschermt zijn raden we schoonmaak in de vaatwasser af. De vaatwasser kan een negatief effect hebben op het email en het gietijzeren en daarom adviseren wij zo veel mogelijk met de hand af te wassen. Vaak is warm water met eventueel een **mild** afwasmiddel genoeg om de pan weer schoon te krijgen. Voor aangekoekte etensresten werkt weken in lauwwarm water prima.

Email

- Het geëmailleerd gietijzer van Boretti is duurzaam maar kan beschadigd raken als het kookgerei per ongeluk valt of tegen een hard oppervlak geslagen wordt. Wees ook altijd voorzichtig met het plaatsen van de deksel zodat er geen stukjes emailen afbreken door de onderlinge impact.
- Regelmatig invetten met (zonnebloem)olie van de randjes van het product zorgt voor een langere levensduur van uw product en een extra beschermlaagje tegen vocht en eventuele corrosie.

Garantie

- Boretti geeft een garantie van 5 jaar (vanaf aankoopdatum) op de gietijzeren producten uit de Solido collectie. De silicone/roestvrijstalen knoppen welk op sommige van de producten geplaatst zijn hebben een garantieperiode van 2 jaar. Beschadigd emailen door vallen, ongelukken of ruw gebruik is uitgesloten van de garantie.
- In het geval van normale slijtage of abnormaal/incorrect gebruik van het product vervalt de garantie. Lees bovenstaande tips goed door om te zorgen dat u de maximale levensduur uit uw product haalt.

Ciao! Congratulations on the purchase of your Boretti Solido product.

To ensure that you get the best possible use and service life out of your product, we ask you to pay attention to the following.

First-time use

- Remove all the packaging and labels.
- Wash the pan or dish in warm water and then dry thoroughly.
- The product is then ready for use, add enough (vegetable) oil, butter, fat for the best cooking results and optimum protection of the enamel surface.

Use on the heat source

- We recommend that you lift the pan and setting it down again when moving it on all hobs/cooking surfaces. This minimises the risk of damaging the cooking surface or the bottom of the pan. We strongly advise against sliding the pan on glass-covered hobs in particular.
- Furthermore, make sure that the surface area of the heat source matches the base of the pan to achieve the highest efficiency and avoid overheating around the edges and the handles. Particularly on the gas stove, it is important that the flames heat the bottom of the pan and never heat the side of the cast iron.
- The handles of the products will become hot due to the cast iron's perfect heat conduction, so we recommend using the right potholders or oven gloves at all times for safe handling.

Use in the oven/barbecue

- Boretti cast iron cookware can be used on all heat sources, including gas and induction hobs, glass ceramic hobs, ovens, gas barbecues and charcoal barbecues.
- In principle the products from the Solido collection (when used normally) can therefore be used perfectly well in the oven or on the barbecue. The only exceptions to this are the products with a stainless steel/silicone knob, these are heat resistant up to a maximum of 200° Celsius or 400° Fahrenheit.

Oils and fats

- The enamel surface is not suitable for fat-free cooking. Your chosen liquid, oil, fat or butter must completely cover the base before heating the pan. Do not leave the pan unattended while it heats up and make sure it does not boil dry as this can permanently damage the enamel.
- During the preparation of certain dishes (such as lasagne or a fatty fish), it is not necessary to grease the cooking surface prior to use.

Cleaning and Maintenance

- Always cool down a hot pan enough before washing it thoroughly in warm water. Then rinse and dry the pan. Do not submerge a hot pan in cold water. This can cause a thermal shock that can crack or damage the enamel.
- If any food residues remain, fill the pan with warm water, soak, then wash. Never use metal sponges or aggressive cleaning agents as they can damage the enamel. A plastic dishwashing brush and a **mild** detergent are enough to clean the product. Always make sure that the pan is completely dried, pay extra attention to the edges of the product.

Use in the dishwasher

- Although our cast iron products are well protected by the enamel layer, we do not recommend putting them in a dishwasher. The dishwasher can have a negative effect on the enamel and cast iron, so we recommend washing by hand as much as possible. Often hot water with possibly a **mild** detergent is enough to clean the pan. Soaking in lukewarm water works fine for removing burnt-on food residues on the pan.

Enamel

- Boretti's enamel cast iron is durable but can be damaged if the cookware is accidentally dropped or knocked against a hard surface. Always be careful when placing the lid to avoid pieces of enamel breaking off due to the impact.
- Regularly greasing the edges of the product with (sunflower) oil extends the lifespan of your product and adds an extra protective layer against moisture and possible corrosion.

Warranty

- Boretti offers a 5-year warranty (from the date of purchase) on the cast iron products from the Solido collection. The silicone/stainless steel buttons placed on some of the products have a warranty period of 2 years. Damaged enamel as a result of being dropped, an accident or rough handling is excluded from the warranty.
- The warranty is no longer valid in the case of normal wear and tear or abnormal/incorrect use of the product. Read the above tips carefully to make sure you get the maximum lifespan out of your product.

Ciao! Congratulazioni per aver acquistato il vostro prodotto **Boretti Solido**.

Per garantire la migliore esperienza e durata del prodotto, vi chiediamo di prestare attenzione a quanto segue.

Primo utilizzo

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette.
- Lavare la padella o il piatto in acqua calda e poi asciugare accuratamente.
- Il prodotto è quindi pronto per l'uso, applicare una quantità sufficiente di olio (vegetale), burro o grasso per risultati di cottura ottimali e per proteggere la superficie smaltata.

Uso sulla fonte di calore

- Quando si spostano le pentole, consigliamo di sollevarle e appoggiarle nuovamente su tutti i piani di cottura/superfici di cottura. In questo modo si riduce il rischio di danneggiare la superficie di cottura o la base della padella. Consigliamo vivamente di non spostare la pentola su piani di cottura coperti in vetro.
- Inoltre, assicurarsi che la superficie della fonte di calore sia adattata alla base della pentola per ottenere la massima efficienza ed evitare il surriscaldamento di bordi e manici. Specialmente sul fornello a gas, è importante che le fiamme riscaldino la parte inferiore della padella e mai il lato della ghisa.
- I manici dei prodotti si surriscaldano a causa della perfetta conduzione del calore della ghisa, per cui si consiglia di utilizzare sempre presine o guanti da forno adatti per un uso sicuro.

Uso in forno/barbecue

- Le pentole in ghisa Boretti possono essere utilizzate su tutte le fonti di calore, comprese le piastre a gas e a induzione, le piastre in vetroceramica, i forni, i barbecue a gas e a carbone.
- In linea di principio, quindi, i prodotti della collezione Solido (con uso normale) possono essere utilizzati senza problemi nel forno o sul barbecue. L'unica eccezione sono i prodotti con manopole in acciaio inossidabile/silicone, che sono resistenti al calore fino a un massimo di 200 Celsius o 400 Fahrenheit.

Oli e grassi

- La superficie smaltata non è adatta alla cottura senza grassi. Il liquido, l'olio, il grasso o il burro scelti devono coprire completamente la base prima di riscaldare la padella. Non lasciate la padella incustodita mentre si riscalda e assicuratevi che non si asciughi perché in questo modo si può danneggiare permanentemente lo smalto.
- Quando si preparano alcuni piatti (come le lasagne o un pesce grasso), non è necessario ungere il piano di cottura prima dell'uso.

Pulizia e cura

- Far sempre raffreddare a sufficienza una pentola calda prima di lavarla accuratamente in acqua calda. Poi sciacquare e asciugare la padella. Evitare di immergere una pentola calda in acqua fredda. Questo può generare uno shock termico che può causare la rottura o il danneggiamento dello smalto.
- Se rimangono residui di cibo, riempite la pentola con acqua calda, lasciatela in ammollo e poi lavatela. Non usare mai spugne metalliche o detersivi aggressivi perché possono danneggiare lo smalto. Per pulire gli oggetti sono sufficienti una spazzola per lavare i piatti in plastica e un detersivo **delicato**. Assicuratevi che la padella sia sempre completamente asciutta, prestate particolare attenzione ai bordi del prodotto.

Pulizia in lavastoviglie

- Anche se i nostri prodotti in ghisa hanno uno strato di smalto protettivo, sconsigliamo la pulizia in lavastoviglie. La lavastoviglie può avere un effetto negativo sullo smalto e sulla ghisa, quindi consigliamo di lavare a mano il più possibile. Spesso, l'acqua tiepida con un detergente **delicato** è sufficiente per ottenere una padella pulita. Per i residui di cibo incrostati, l'ammollo in acqua tiepida funziona bene.

La ghisa

- La ghisa smaltata di Boretti è durevole ma può essere danneggiata se le pentole cadono accidentalmente o sbattono contro una superficie dura. Fate sempre attenzione quando mettete il coperchio in modo che non si stacchino pezzi di smalto a causa dell'impatto.
- Ungere regolarmente i bordi del prodotto con olio (di girasole) garantisce una maggiore durata al prodotto e uno strato protettivo in più contro l'umidità e la possibile corrosione.

Garanzia

- Boretti offre una garanzia di 5 anni (dalla data di acquisto) sui prodotti in ghisa della collezione Solido. I pomelli in silicone/acciaio inossidabile posti su alcuni prodotti sono garantiti per 2 anni. Gli smalti danneggiati a causa di cadute, incidenti o manipolazioni brusche sono esclusi dalla garanzia.
- In caso di normale usura o di uso anormale/incorretto del prodotto, la garanzia decade. Leggete attentamente i consigli di cui sopra per assicurarvi di sfruttare al meglio il vostro prodotto.

Ciao! Glückwunsch zum Erwerb Ihres Boretti Solido Produktes.

Um dafür zu sorgen, dass Sie die optimale Erfahrung und Lebensdauer Ihres Produktes erzielen, bitten wir Sie um Berücksichtigung folgender Punkte.

Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.
- Spülen Sie die Pfanne oder Schale mit warmem Wasser und trocknen Sie diese anschließend gut ab.
- Das Produkt kann nun verwendet werden. Verwenden Sie ausreichend (pflanzliches) Öl, Butter bzw. Fett für ein optimales Kochergebnis und zum Schutz der Emaillebeschichtung.

Handhabung auf der Wärmequelle

- Wir empfehlen Ihnen, die Pfanne auf allen Arten von Kochplatten/ Kochoberflächen nicht über die Oberfläche zu ziehen oder schieben, sondern sie leicht anzuheben und wieder abzusetzen. Auf diese Weise beugen Sie Beschädigungen der Kochoberfläche und der Unterseite der Pfanne vor. Insbesondere bei Kochplatten mit Glasabdeckungen raten wir Ihnen dringlichst vom Verschieben der Pfanne ab.
- Achten Sie außerdem darauf, dass der Durchmesser der Wärmequelle dem Boden der Pfanne entspricht. Dadurch erzielen Sie höchstmögliche Effizienz und vermeiden die Überhitzung der Ränder und Handgriffe. Insbesondere auf Gasherden ist es wichtig, dass die Flammen lediglich die Unterseite der Pfanne erhitzen, niemals die Seitenwand des Gusseisens.
- Durch die perfekte Wärmeleitfähigkeit des Gusseisens können die Handgriffe aller Produkte nach einiger Zeit heiß werden. Bitte verwenden Sie daher immer geeignete Topflappen oder -handschuhe um Verletzungen zu vermeiden.

Verwendung im Ofen/auf dem Grill

- Gusseiserne Küchenutensilien von Boretti können auf allen Wärmequellen verwendet werden, inklusive Gas- und Induktionsherdplatten, glaskeramischen Herdplatten, Öfen, Gasgrills und Holzkohlegrills.
- Im Prinzip können die Produkte aus der Solido Kollektion (bei normalem Gebrauch) also problemlos im Ofen oder auf dem Grill verwendet werden. Die einzige Ausnahme bilden Produkte mit einem Deckelgriff aus rostfreiem Stahl oder Silikon. Diese sind hitzebeständig bis maximal 200 °C oder 400 °F.

Öle und Fette

- Die emaillierte Oberfläche eignet sich nicht zum fettfreien Kochen. Egal, ob Sie sich für Öl, Fett oder Butter entscheiden, der Boden an der Innenseite der Pfanne muss vollständig damit bedeckt sein, bevor die Pfanne erwärmt wird. Lassen Sie die Pfannen nicht unbeaufsichtigt stehen, während diese erwärmt werden und sorgen Sie dafür, dass das Fett nicht vollständig verdunstet, da trockenes Braten/Kochen die Emaille permanent beschädigen kann.
- Bei der Zubereitung von bestimmten Gerichten (bspw. Lasagne oder ein fetter Fisch) ist es nicht notwendig, die Kochoberfläche vor der Verwendung einzufetten.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie die heiße Pfanne immer erst gut abkühlen, bevor Sie diese in warmem Wasser gründlich abspülen. Spülen Sie die Pfanne und trocknen Sie diese anschließend ab. Tauchen Sie eine heiße Pfanne nicht in kaltes Wasser. Dies kann einen thermischen Schock verursachen, wodurch die Emaille beschädigt werden oder bersten kann.
- Wenn sich noch Rückstände vom Kochen in der Pfanne befinden, füllen Sie diese mit warmem Wasser, lassen Sie das Ganze einweichen und spülen Sie es danach ab. Verwenden Sie niemals Metallschwämme oder aggressive Reinigungsmittel, da diese die Emaille beschädigen können. Eine Abwaschbürste aus Plastik und ein **mildes** Spülmittel sind ausreichend, um ein sauberes Produkt zu erhalten. Sorgen Sie immer dafür, dass die Pfanne vollständig abgetrocknet wird. Achten Sie hierbei besonders auf die Ränder des Produktes.

Reinigung in der Spülmaschine

- Auch wenn unsere gusseisernen Produkte durch die Emailleschicht gut geschützt werden, raten wir vor der Reinigung in der Spülmaschine ab. Diese kann einen negativen Effekt auf die Emaille und das Gusseisen haben. Wir empfehlen daher, so oft es geht von Hand abzuwaschen. Meist ist warmes Wasser mit eventuell einem **milden** Spülmittel genug, um die Pfanne wieder sauber zu kriegen. Bei angebackenen Essensresten hilft das Einweichen in lauwarmem Wasser sehr gut.

Emaille

- Das mit Emaille beschichtete Gusseisen von Boretti ist nachhaltig, kann allerdings beschädigt werden, wenn das entsprechende Produkt versehentlich fallengelassen wird oder gegen eine harte Oberfläche stößt. Besondere Vorsicht ist auch beim Auflegen des Deckels geboten, sodass keine Stücke aus der Emaille brechen.
- Regelmäßiges Einfetten der Ränder des Produktes mit (Sonnenblumen-) Öl sorgt für eine längere Lebensdauer Ihres Produktes und bietet eine extra Schutzschicht gegen Feuchtigkeit und eventuelle Korrosion.

Garantie

- Boretti gibt auf die gusseisernen Produkte aus der Solido Kollektion eine Garantie von 5 Jahren (ab Kaufdatum). Die Deckelgriffe aus Silikon oder rostfreiem Stahl, die auf einigen Produkten angebracht sind, haben eine Garantiezeit von 2 Jahren. Beschädigungen an der Emaille durch Fallenlassen, Unfälle oder unsachgemäße Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Im Fall von normalem Verschleiß oder inkorrektener Verwendung/Verwendung für anderweitige, unvorhergesehene Zwecke des Produktes verfällt die Garantie. Um dafür zu sorgen, dass Sie die optimale Erfahrung und Lebensdauer Ihres Produktes erzielen, bitten wir Sie um Berücksichtigung obestehender Punkte.

Ciao ! Félicitations pour l'achat de votre produit Boretti Solido.

Afin de vous garantir une expérience et une durée de vie optimales de votre produit, nous vous demandons de prêter attention aux points suivants.

Première utilisation

- Retirez tous les emballages et étiquettes.
- Lavez le produit à l'eau chaude, puis séchez-le soigneusement.
- Le produit est alors prêt à l'emploi, appliquez suffisamment d'huile (végétale), de beurre ou de graisse pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et une protection optimale de la surface émaillée.

Utilisation sur la source de chaleur

- Nous vous recommandons de soulever et de reposer le produit lorsque vous le déplacez, quelle que soit la surface de cuisson. De cette façon, vous minimisez le risque d'endommager la surface de cuisson ou le dessous du produit. Nous vous déconseillons fortement de faire glisser le produit sur les plaques vitrées en particulier.
- En outre, veillez à ce que la surface de la source de chaleur soit adaptée au fond du produit afin d'obtenir la plus grande efficacité et d'éviter la surchauffe des bords et des poignées. En particulier sur la cuisinière à gaz, il est important que les flammes chauffent le dessous du produit et jamais le côté de la fonte.
- Les poignées des produits deviendront chaudes en raison de la parfaite conduction de la chaleur de la fonte. Nous vous recommandons donc de tout le temps utiliser des maniques ou des gants de cuisine adaptés pour une utilisation en toute sécurité.

Utilisation au four/sur le barbecue

- Les ustensiles de cuisson en fonte Boretti peuvent être utilisés sur toutes les sources de chaleur, y compris les plaques de cuisson à gaz et à induction, les plaques en vitrocéramique, les fours, les barbecues à gaz et les barbecues au charbon de bois.
- En principe, les produits de la collection Solido (dans le cadre d'une utilisation normale) peuvent donc parfaitement être utilisés au four ou sur le barbecue. La seule exception à cela sont les produits avec boutons en acier inoxydable/silicone, qui résistent à la chaleur jusqu'à un maximum de 200° Celsius ou 400° Fahrenheit.

Huiles et matières grasses

- La surface émaillée ne convient pas à la cuisson sans matières grasses. Le liquide, l'huile, la graisse ou le beurre que vous avez choisis doivent recouvrir complètement le fond avant de chauffer le produit. Ne laissez pas le produit sans surveillance pendant qu'il chauffe et assurez-vous qu'il ne bout pas à sec, car cela pourrait endommager l'émail de façon permanente.
- Lors de la préparation de certains plats (comme des lasagnes ou un poisson gras), il n'est pas nécessaire de graisser la surface de cuisson avant de l'utiliser.

Nettoyage et entretien

- Refroidissez toujours suffisamment un produit chaud avant de le laver soigneusement à l'eau chaude. Ensuite, rincez et séchez le produit. Ne plongez pas un produit chaud dans l'eau froide. Cela peut provoquer un choc thermique qui peut faire craquer ou endommager l'émail.
- S'il reste des résidus d'aliments, remplissez le produit d'eau chaude, laissez-le tremper, puis lavez-le. N'utilisez jamais d'éponges métalliques ou de produits de nettoyage agressifs, car ils peuvent endommager l'émail. Une brosse à vaisselle en plastique et un liquide vaisselle **doux** suffisent pour nettoyer le produit. Veillez à ce que le produit soit toujours complètement sec, en accordant une attention particulière à ses bords.

Lavage au lave-vaisselle

- Bien que nos produits en fonte soient bien protégés par la couche d'émail, nous ne recommandons pas le lavage au lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut avoir un effet négatif sur l'émail et la fonte, nous vous recommandons donc de laver le produit à la main autant que possible. De l'eau tiède, éventuellement avec du liquide vaisselle **doux**, suffit souvent pour nettoyer le produit. Pour les résidus alimentaires incrustés, le trempage dans l'eau tiède fonctionne bien.

Émail

- La fonte émaillée de Boretti est durable mais peut être endommagée si l'ustensile de cuisson tombe accidentellement ou heurte une surface dure. De même, faites toujours attention lorsque vous placez le couvercle afin qu'aucun morceau d'émail ne se détache sous l'effet du choc mutuel.
- Le fait de graisser régulièrement les bords du produit avec de l'huile (de tournesol) assure une plus grande longévité à votre produit et une couche de protection supplémentaire contre l'humidité et la corrosion éventuelle.

Garantie

- Les produits en fonte de la collection Solido de Boretti sont garantis 5 ans (à compter de la date d'achat). Les boutons en silicone/acier inoxydable sur certains produits sont garantis 2 ans. L'émail endommagé à la suite d'une chute, d'un accident ou d'une manipulation brutale est exclu de la garantie.
- En cas d'usure normale ou d'utilisation anormale/incorrecte du produit, la garantie deviendra caduque. Lisez attentivement les conseils ci-dessus pour vous assurer de la durée de vie maximale de votre produit.

Ciao! Grattis till köpet av din Boretti Solido-produkt

För att säkerställa att du får bästa möjliga användning och livslängd av din produkt ber vi dig att vara uppmärksam på följande.

Användning för första gången

- Ta bort all förpackning och etiketter.
- Rengör pannan eller fatet i varmt vatten och torka sedan noggrant.
- Produkten är sedan klar att användas, tillsatt tillräckligt med (vegetabilisk) olja, smör, fett för bästa matlagingsresultat och optimalt skydd av emaljytan.

Använd på värmekällan

- Vi rekommenderar att du lyfter pannan och ställer ner den igen när du flyttar den på alla spishällar/matlagingsytor. Detta minimerar risken för att matlagingsytan eller botten av pannan skadas. Vi avråder bestämt från att skjuta pannan i synnerhet över glastäckta hällar.
- Se dessutom till att värmekällans yta matchar pannans botten för att uppnå högsta effektivitet och undvika överhettning runt kanterna och handtagen. Särskilt på en gasspis är det viktigt att lågorna värmer botten av pannan och aldrig värmer sidan av gjutjärnet.
- Produkternas handtag blir heta på grund av gjutjärnets utmärkta värmeledningsförmåga, vi rekommenderar att du alltid använder rätt grythällare eller ugnshandskar för säker hantering.

Användning i ugn/grill.

- Boretti kokkärl av gjutjärn kan användas på alla värmekällor, inklusive gas- och induktionshällar, keramiska glashällar, ugnar, gasgrillar och kolgrillar.
- Produkterna från Solido-kollektionen (vid normal användning) är utmärkta vid användning i ugnen eller på grillen. De enda undantagen är produkter med en rostfri/silikonknapp, dessa är värmebeständiga upp till högst 200° Celsius eller 400° Fahrenheit.

Olja och fett

- Emaljytan är inte lämplig för fettfri matlagning. Din valda vätska, olja, fett eller smör måste helt täcka basen innan du värmer pannan. Lämna inte pannan utan tillsyn under uppvärmning och se till att den inte torrkokar eftersom detta kan skada emaljen permanent.
- Under tillagning av vissa maträtter (t.ex. lasagne eller en fet fisk) är det inte nödvändigt att smörja matlagingsytan före användning.

Rengöring och underhåll

- Kyl alltid ner en het panna tillräckligt innan du rengör den ordentligt i varmt vatten. Skölj sedan och torka pannan. Sänk inte ner en het panna i kallt vatten. Detta kan orsaka en termisk chock som kan orsaka sprickor eller skada emaljen.
- Om några matrester finns kvar, fyll pannan med varmt vatten, blötlägg och rengör sedan. Använd aldrig metallsvampar eller aggressiva rengöringsmedel eftersom de kan skada emaljen. En diskborste av plast och ett **milt** diskmedel är tillräckligt för rengöring av produkten. Se alltid till att pannan är helt torkad, var extra uppmärksam på produktens kanter.

Maskindisk

- Även om våra gjutjärnsprodukter är väl skyddade av emaljskiktet rekommenderar vi inte att du maskindiskar dem. Maskindisk kan ha en negativ effekt på emalj och gjutjärn, vi rekommenderar därför handdisk så mycket som möjligt. Ofta är varmt vatten och möjligen ett **milt** diskmedel tillräckligt för rengöring av pannan. Blötläggning i ljummet vatten fungerar utmärkt för att avlägsna brända matrester från pannan.

Emalj

- Boretti gjutjärn med emalj är hållbart men kan skadas om köksredskapet tappas av misstag eller slås mot en hård yta. Var alltid försiktig när du placerar locket för att undvika att bitar av emalj bryts av på grund av stöten.
- Att regelbundet smörja produktens kanter med (solrosolja) olja förlänger produktens livslängd och tillför ett extra skyddande lager mot fukt och eventuell korrosion.

Garanti

- Boretti erbjuder 5 års garanti (från inköpsdatum) på gjutjärnsprodukterna från Solido-kollektionen. Silikon-/rostfria knappar som är placerade på vissa av produkterna har en garantiperiod på 2 år. Skadad emalj till följd av att den har tappats, en olycka eller ovarsam hantering omfattas inte av garantin.
- Garantin gäller inte längre vid normalt slitage eller onormal/felaktig användning av produkten. Läs tipsen ovan noggrant för att se till att du får ut maximal livslängd av din produkt.

Ciao! Onnittelet uuden Boretti Solido -tuotteesi ostamisesta!

Jotta saisit tuotteestasi parhaan hyödyn ja se palvelisi sinua mahdollisimman pitkään, pyydämme sinua kiinnittämään huomiota seuraaviin seikkoihin.

Ensimmäistä kertaa käytettäessä

- Poista pakkaus ja tarrat.
- Pese pannu tai astia lämpimällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Tuote on sen jälkeen käyttövalmis. Parhaan paistotuloksen saadaksesi ja tuotteen pinnoitusta suojataksesi käytä riittävästi (kasvi)öljyä, voita tai rasvaa.

Käyttö lämmönlähteellä

- Suosittelemme, että nostat pannua ja lasket sen takaisin alas liikuttaessasi sitä kaikilla keittölevyillä/paistopinnoilla. Tämä vähentää paistopinnan tai pannun pohjan vahingoittumisen riskiä. Emme suosittele pannun liu'uttamista etenkin lasipintaisilla liesillä.
- Varmista myös, että lämmönlähteen pinta-ala vastaa pannun pohjaa. Näin lämmitys on tehokkainta ja vältät reunojen ja kahvojen ylikuumentumisen. Etenkin kaasuliedellä on tärkeää, että liekit kuumentavat pannun pohjaa eivätkä koskaan valurautaista reunaa.
- Tuotteen kahvat kuumenevat, sillä valurauta johtaa täydellisesti lämpöä. Suosittelemmekin turvallisuuden vuoksi patalappujen tai uunikintaiden käyttämistä tuotetta käsiteltäessä.

Käyttö uunissa/grillissä

- Valurautaisia Boretti-tuotteita voidaan käyttää kaikilla lämmönlähteillä mukaan lukien kaasu- ja induktioliedet, lasikeraamiset liedet, uunit, kaasugrillit ja hiiligrillit.
- Periaatteessa Solido-valikoiman tuotteita voidaankin (normaalisti käytettynä) käyttää aivan hyvin uunissa tai grillissä. Ainoa poikkeus ovat tuotteet, joissa on ruostumattomasta teräksestä/siikonista valmistetut nupit, jotka kestävät lämpöä enintään 200 °C tai 400 °F saakka.

Öljyt ja rasvat

- Emalipinta ei sovellu rasvattomaan ruoanlaittoon. Valitsemasi nesteen, öljyn, rasvan tai voin on peitettävä pohja kokonaan ennen pannun lämmittämistä. Älä jätä pannua ilman valvontaa sen lämmetessä ja varmista, ettei se kiehu kuivaksi, sillä tämä voi vahingoittaa pintaa pysyvästi.
- Joitakin ruokalajeja (kuten lasagnea tai rasvaista kalaa) valmistettaessa pintaa ei tarvitse rasvata ennen käyttöä.

Puhdistus ja huolto

- Anna kuuman pannun aina jäähtyä riittävästi ennen kuin pesemistä huolellisesti lämpimällä vedellä. Huuhtele ja kuivaa pannu sen jälkeen. Älä upota kuumaa pannua kylmään veteen. Tämä voi aiheuttaa lämpöshokkia, joka voi halkaista tai vahingoittaa emalia.
- Mikäli pannulla on ruokajäämiä, täytä pannu lämpimällä vedellä, liota ja pese. Älä koskaan käytä metallisia hankaimia tai voimakkaita pesuaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa. Muovinen tiskiharja ja **mieto** pesuaine riittävät tuotteen puhdistamiseen. Varmista aina, että pannu on täysin kuiva, kiinnitä erityistä huomiota tuotteen reunoihin.

Tiskikoneen käyttö

- Vaikka valurautaiset tuotteemme ovat hyvin emalipinnoitteen suojaamia, emme suosittele niiden pesemistä tiskikoneessa. Tiskikoneella voi olla vahingollinen vaikutus emaliin ja valurautaan, joten suosittelemme käsinpesua niin paljon kuin mahdollista. Usein kuuma vesi ja mahdollisesti **mieto** pesuaine riittävät pannun puhdistamiseen. Liotus haaleassa vedessä toimii palaneen ruoan poistamiseksi pannulta.

Emali

- Boretin emalivalurauta on kestävä, mutta tuote voi vahingoittua, jos se pudotetaan vahingossa tai isketään kovaan pintaan. Aseta kansi aina varovaisesti paikoilleen välttääksesi emalin palasten irtoamisen.
- Säännöllinen tuotteen reunojen rasvaaminen (auringonkukka)öljyllä pidentää tuotteen käyttöikää ja lisää sen pintaan ylimääräisen suojakerroksen kosteutta ja ruostumista vastaan.

Takuu

- Boretti tarjoaa Solido-valikoiman valurautatuotteille 5 vuoden takuun (ostopäivästä). Joissakin tuotteissa olevilla siikonista/ruostumattomasta teräksestä valmistuilla nupuilla on 2 vuoden takuu. Putoamisesta, vahingosta tai kovasta käsittelystä johtuva emalin vahingoittuminen ei kuulu takuun piiriin.
- Takuu ei koske tuotteen normaalia kulumista tai tuotteen epänormaalia/virheellistä käyttöä. Yllä olevat vinkit huolellisesti lukemalla varmistat, että tuotteesi palvelee sinua mahdollisimman kauan.

Ciao! Tillykke med købet af dit Boretti Solido-produkt.

For at sikre, at du får den bedst mulige brug og levetid ud af dit produkt, beder vi dig om at være opmærksom på følgende.

Førstegangsbrug

- Fjern al emballage og etiketter.
- Vask panden eller fadet i varmt vand og tør derefter grundigt af.
- Produktet er derefter klar til brug, tilsæt nok (vegetabilsk) olie, smør eller fedt, for at opnå de bedste tilberedningsresultater og optimal beskyttelse af emaljeoverfladen.

Brug på varmekilden

- Vi anbefaler, at du løfter panden og sætter den ned igen, når du flytter den på alle former for kogeplader. Dette minimerer risikoen for at beskadige kogepladen eller bunden af panden. Vi fraråder på det kraftigste at skubbe panden frem og tilbage, især på glaskeramiske kogeplader.
- Sørg desuden for, at varmekildens overfladeareal passer til bunden af panden for at opnå den højeste effektivitet og for at undgå overophedning omkring kanterne og håndtagene. Især på gaskomfuret er det vigtigt, at flammerne opvarmer bunden af panden og aldrig opvarmer støbejernets side.
- Håndtagene på produkterne bliver varme på grund af støbejerns perfekte varmeledning, så vi anbefaler altid at bruge de rigtige grydelapper eller ovnhandsker til sikker håndtering.

Brug i ovnen/grillen

- Boretti køkkengrej i støbejern kan bruges på alle varmekilder, herunder gas- og induktionsplader, glaskeramiske kogeplader, ovne, gasgrill og kulgrill.
- I princippet kan produkterne fra Solido-kollektionen (ved normal brug) derfor sagtens bruges i ovnen eller på grillen. De eneste undtagelser er produkterne med et håndtag i rustfrit stål/silikone, disse er varmebestandige op til maksimalt 200° Celsius eller 400° Fahrenheit.

Olier og fedtstoffer

- Emaljeoverfladen er ikke egnet til fedtfri madlavning. Den valgte væske, olie, fedt eller smør skal dække bunden helt, inden panden opvarmes. Efterlad ikke panden uden opsyn, mens den varmes op, og sørg for, at den ikke koger helt tør, da dette kan ødelægge emaljen permanent.
- Under tilberedningen af visse retter (f.eks. lasagne eller fed fisk) er det ikke nødvendigt at smøre tilberedningsfladen inden brug.

Rengøring og vedligeholdelse

- Afkøl altid en varm pande nok, før du vasker den grundigt i varmt vand. Derefter skylles og tørres panden. Nedsænk ikke en varm pande i koldt vand. Dette kan forårsage et termisk stød, der kan beskadige emaljen eller forårsage revner.
- Hvis der er madrester tilbage, fyldes panden med varmt vand, lægges i blød og vaskes derefter. Brug aldrig metalsvampe eller aggressive rengøringsmidler, da de kan beskadige emaljen. En opvaskebørste i plast og et **mildt** opvaskemiddel er tilstrækkeligt til at rengøre produktet. Sørg altid for, at panden er tørret helt af, vær ekstra opmærksom på produktets kanter.

Brug i opvaskemaskinen

- Selvom vores støbejernsprodukter er godt beskyttet af emaljelaget, anbefaler vi at de ikke vaskes i en opvaskemaskine. Opvaskemaskinen kan have en negativ effekt på emaljen og støbejernet, så vi anbefaler at vaske den i hånden så vidt muligt. Ofte er varmt vand med lidt **mildt** opvaskemiddel nok til at rense panden. Opblødning i lunken vand fungerer fint til fjernelse af fastbrændte madrester på panden.

Emalje

- Borettis emaljestøbejern er holdbart, men kan blive beskadiget, hvis kogegrejet ved et uheld tabs eller slås mod en hård overflade. Vær altid forsigtig når du lægger låget på, for at undgå at emaljestykker brækker af på grund af stødet.
- Regelmæssig smøring af produktets kanter med (solsikke-) olie forlænger dit produkts levetid og tilføjer et ekstra beskyttende lag mod fugt og mulig korrosion.

Garanti

- Boretti giver 5 års garanti (fra købsdatoen) på støbejernsprodukterne fra Solido-kollektionen. Knapperne i silikone/rustfrit stål, som sidder på nogle af produkterne, har en garantiperiode på 2 år. Beskadiget emalje som følge af tab, en ulykke eller hård håndtering er ikke dækket af garantien.
- Garantien er ikke længere gyldig i tilfælde af almindeligt slid eller unormal/ forkert brug af produktet. Læs ovenstående tips omhyggeligt for at sikre, at du får den maksimale levetid ud af dit produkt.



Passione in Cucina

