



*Chefarone*



**INSTRUCTIONS  
FOR USE &  
CARE INSTRUCTIONS**





Du hast Fragen oder Anregungen?  
Hat ein Teil der Lieferung gefehlt  
oder ist beschädigt worden?  
**Melde Dich bei uns - wir sind  
jederzeit für Dich da!**



You have questions or suggestions?  
Was a part missing or damaged  
in your delivery?  
**Contact us - we are  
always there for you!**



Avez-vous des questions ou des suggestions?  
Une pièce était-elle manquante ou  
endommagée lors de votre livraison ?  
**Contactez-nous - nous sommes  
toujours là pour vous !**



Heb je vragen of suggesties?  
Ontbrak er een onderdeel of  
was het beschadigd bij uw levering?  
**Neem contact met ons op -  
we staan altijd voor u klaar!**



Avete domande o suggerimenti?  
Mancava un pezzo o era  
danneggiato nella consegna?  
**Contattateci - siamo  
sempre lì per te!**



¿Tienes preguntas o sugerencias?  
¿Faltaba una pieza o estaba  
dañada en su entrega?  
**Contáctenos - estamos  
¡Siempre ahí para ti!**



**VIP SUPPORT**  
contact@globetrade24.com

Vielen Dank, dass Sie sich für die Chefarone Gusseisenpfanne entschieden haben. Zur Reinigung der Pfanne empfehlen wir Handwäsche. Die Gusseisenpfanne ist für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktion und die Verwendung im Backofen bis zu 300°C.



### Wichtige Informationen zu Sicherheit, Verwendung und Pflege

Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochgeschirr benutzen. Diese Anweisungen dienen Ihrer allgemeinen Sicherheit. Verwenden Sie sie mit Sorgfalt, um Verletzungen und Schäden an Ihrem Kochgeschirr zu vermeiden und/oder es richtig zu benutzen. Bitte beachten Sie, dass einige Abschnitte möglicherweise nicht für Ihre spezielle Kochgeschirrsreihe gelten.

#### Verwendung Ihres gusseisernen Kochgeschirrs aus Emaille

- Emaille-Gusseisen kann für fast alle Kochtechniken verwendet werden: Gas, Elektro, Keramik, Induktion und Ofen. Es wird nicht empfohlen, es auf Außengrills oder über offenem Feuer zu verwenden.
- Nicht im Mikrowellenherd verwenden.
- Bestreichen Sie die Oberfläche mit Pflanzenöl oder Kochspray, um ein besseres Garen und eine leichtere Reinigung zu ermöglichen.
- Die innere Kochfläche des gusseisernen Kochgeschirrs ist mit einer cremefarbenen, glänzenden Emaille beschichtet.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf einer Keramik- oder Glasplatte verwenden, heben Sie es immer an, um es zu bewegen, und rutschen Sie niemals über die Oberfläche.
- Erhitzen Sie niemals einen leeren Topf.
- Verwenden Sie Kochutensilien aus Holz oder Silikon. Kochutensilien aus Metall zerkratzen das emaillierte Kochgeschirr.
- Verwenden Sie immer ein Tuch oder einen Topflappen, um das Kochgeschirr von der Herdplatte oder aus dem Ofen zu nehmen. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf eine ungeschützte Arbeitsplatte oder einen Tisch, sondern auf einen Untersetzer, ein Tuch oder ein Brett.
- Der Knauf/Griff des Deckels kann sich lockern. Prüfen Sie dies regelmäßig und ziehen Sie ihn bei Bedarf fest. Ziehen Sie ihn nicht zu fest an.
- Um die beste Leistung zu erzielen, darf die Temperatur 300°C nicht überschreiten.

#### Reinigung von gusseisernem Kochgeschirr aus Emaille

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Waschen abkühlen.
- Waschen Sie es von Hand mit warmem Seifenwasser, um das ursprüngliche Aussehen des Kochgeschirrs zu erhalten. Trocknen Sie das Kochgeschirr sofort ab.
- Verwenden Sie nur Scheuerschwämme aus Kunststoff oder Nylon, um die Emaille nicht zu beschädigen.
- Bei hartnäckigen Flecken weichen Sie das Innere des Kochgeschirrs 2 bis 3 Stunden lang ein.
- Um eingebrannte Essensreste zu entfernen, kochen Sie eine Mischung aus 1 Tasse Wasser und 2 Esslöffeln Backpulver im Kochgeschirr.



Thank you for purchasing the Chefarone Cast Iron Pan. To clean the pan we recommend handwash. The cast iron pan is suitable for all heat sources, including induction and use in the oven up to 300°C.



### Important safety, use and care information

Please read this information before you use your cookware. These instructions are for your general safety. Use and care to avoid personal injury and damage to your cookware and/or properly. Please note that some sections may not apply to your specific line of cookware.

#### Using your enamel cast iron cookware

- Enamel Cast Iron can be used for almost-any cooking technique, gas, electric, ceramic, induction and oven. It is not recommended to use it on outdoor grills or over open outdoor flames.
- Do not use in the microwave oven.
- Apply vegetable oil or cooking spray to the surface for better cooking and easier clean up.
- The interior cooking surface of the enamel cast iron cookwares are coated with cream colored gloss enamel.
- If using on a ceramic or glass cook top, always lift the cookware to move, never slide across the surface.
- Never heat an empty pot.
- Use wooden or silicone utensils. Metallic culinary utensils scratch the enamel cookware.
- Always use a cloth or oven mitt to move the cookware from the stove top or oven. Do not place the cookware on an unprotected counter top or table, place on a trivet, cloth or board.
- The lid's knob/handle may become loose. Check periodically and tighten as needed. Do not over tighten.
- For the best performance, do not exceed 300°C.

#### Cleaning your enamel cast iron cookware

- Allow cookware to cool before washing.
- Hand wash with warm soapy water to preserve the cookware's original appearance. Dry the cookware immediately.
- Only use plastic or nylon scouring pads to avoid damaging the enamel.
- For persistent stains, soak interior of the cookware for 2 to 3 hours.
- To remove any baked on food residue, boil a mixture of 1 cup water and 2 tablespoons baking soda in the cookware.



Hartelijk dank voor uw aankoop van de Chefarone gietijzeren pan. Om de pan schoon te maken wordt handwas aanbevolen. De gietijzeren pan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie en gebruik in de oven tot 300°C.



## Belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en verzorging

Lees deze informatie voordat u uw kookgerei gebruikt. Deze instructies zijn bedoeld voor uw algemene veiligheid. Gebruik en onderhoud om persoonlijk letsel en schade aan uw kookgerei te voorkomen. Sommige delen zijn mogelijk niet van toepassing op uw specifieke kookgerei.

### Uw gietijzeren kookgerei gebruiken

- Geëmailleerd gietijzer kan gebruikt worden voor bijna elke kooktechniek, gas, elektrisch, keramisch, inductie en oven. Het wordt afgeraden om het te gebruiken op buitengrills of boven open buitenvlammen.
- Niet gebruiken in de microgolfoven.
- Breng plantaardige olie of kookspray aan op het oppervlak om beter te koken en makkelijker schoon te maken.
- Het binnenste kookoppervlak van de geëmailleerde gietijzeren pannen is gecoat met crèmekleurig glanzend email.
- Bij gebruik op een keramische of glazen kookplaat moet u het kookgerei altijd optillen om het te verplaatsen, nooit over het oppervlak schuiven.
- Verwarm nooit een lege pan.
- Gebruik houten of siliconen keukengerei. Metalen keukengerei maakt krassen op het geëmailleerde kookgerei.
- Gebruik altijd een doek of ovenwant om het kookgerei van het fornuis of de oven te halen. Plaats het kookgerei niet op een beschermd aanrecht of tafel, maar op een onderzetter, doek of plank.
- De knop/handgreep van het deksel kan losraken. Controleer dit regelmatig en draai indien nodig vast. Niet te strak aandraaien.
- Voor de beste prestaties mag de temperatuur niet hoger zijn dan 300°C.

### Uw geëmailleerd gietijzeren kookgerei reinigen

- Laat het kookgerei afkoelen alvorens het af te wassen.
- Was met de hand met warm zeepwater om het oorspronkelijke uiterlijk van het kookgerei te behouden. Droog het kookgerei onmiddellijk af.
- Gebruik alleen plastic of nylon schuursponsjes om het glazuur niet te beschadigen.
- Laat bij hardnekkige vlekken de binnenkant van de pan 2 tot 3 uur weken.
- Kook een mengsel van 1 kopje water en 2 eetlepels zuiveringszout in de pan om aangekoekte etensresten te verwijderen.

Lorem ipsum

Gracias por comprar la Sartén de Hierro Fundido Chefarone. Para limpiar la sartén recomendamos lavarla a mano. La sartén de hierro fundido es apta para todas las fuentes de calor, incluida la inducción y el uso en el horno hasta 300°C.



### Información importante sobre seguridad, uso y cuidado

Lea esta información antes de utilizar su batería de cocina. Estas instrucciones son para su seguridad general. Use y cuide para evitar lesiones personales y daños a su batería de cocina y/o adecuadamente. Tenga en cuenta que algunas secciones pueden no aplicarse a su línea específica de utensilios de cocina.

#### Uso de su batería de cocina de hierro fundido esmaltado

- El hierro fundido esmaltado se puede utilizar para casi cualquier técnica de cocción, gas, eléctrica, cerámica, inducción y horno. No se recomienda su uso en parrillas al aire libre o sobre llamas al aire libre.
- No lo utilice en el horno microondas.
- Aplique aceite vegetal o spray de cocina a la superficie para cocinar mejor y limpiar más fácilmente.
- La superficie interior de cocción de las ollas de hierro fundido esmaltado está recubierta con esmalte brillante de color crema.
- Si se utiliza sobre una encimera de cerámica o cristal, levante siempre la olla para moverla, nunca la deslice por la superficie.
- Nunca caliente una olla vacía.
- Utilice utensilios de madera o silicona. Los utensilios de cocina metálicos rayan las ollas esmaltadas.
- Utilice siempre un paño o un guante de cocina para mover la batería de cocina de la encimera o del horno. No coloque la batería de cocina sobre una encimera o mesa protegida, colóquela sobre un trébede, paño o tabla.
- El pomo/mango de la tapa puede aflojarse. Compruébelo periódicamente y apriételo si es necesario. No apriete demasiado.
- Para obtener el mejor rendimiento, no supere los 300°C.

#### Limpieza de la batería de cocina de hierro fundido esmaltado

- Deje enfriar la batería de cocina antes de lavarla.
- Lávela a mano con agua tibia y jabón para conservar su aspecto original. Séquela inmediatamente.
- Utilice únicamente estropajos de plástico o nylon para no dañar el esmalte.
- En caso de manchas persistentes, sumerja el interior de la batería de cocina de 2 a 3 horas.
- Para eliminar cualquier residuo de comida horneada, hierva una mezcla de 1 taza de agua y 2 cucharadas de bicarbonato de sodio en la batería de cocina.

#### ¿Qué hacer en caso de óxido?

El hierro fundido representa muchas ventajas. Además de su durabilidad y su capacidad para retener el calor y distribuirlo de manera uniforme, las sartenes de hierro fundido también son muy resistentes al calor. Dado que las sartenes no están revestidas con teflón u otros materiales, el hierro fundido puede oxidarse si está expuesto a agua.

El óxido no es algo grave. Pero si se ha formado óxido en tus utensilios de hierro fundido, se puede tratar de la siguiente manera.



Grazie per aver acquistato la padella in ghisa Chefarone. Per la pulizia della padella si consiglia il lavaggio a mano. La padella in ghisa è adatta a tutte le fonti di calore, compresa l'induzione e l'utilizzo in forno fino a 300°C.



### **Importanti informazioni sulla sicurezza, l'uso e la cura**

Leggere queste informazioni prima di utilizzare le pentole. Queste istruzioni sono per la vostra sicurezza generale. L'uso e la cura sono necessari per evitare lesioni personali e danni alle pentole e/o alle apparecchiature. Si noti che alcune sezioni potrebbero non essere applicabili alla linea di pentole in uso.

#### **Utilizzo delle pentole in ghisa smaltata**

- La ghisa smaltata può essere utilizzata per quasi tutte le tecniche di cottura, a gas, elettriche, in ceramica, a induzione e in forno. Se ne sconsiglia l'uso su griglie all'aperto o su fiamme libere.
- Non utilizzare nel forno a microonde.
- Applicare olio vegetale o spray da cucina sulla superficie per una cottura migliore e una pulizia più semplice.
- La superficie di cottura interna delle pentole in ghisa smaltata è rivestita di smalto lucido color crema.
- Se si utilizza su un piano di cottura in ceramica o vetro, sollevare sempre la pentola per spostarla, mai farla scivolare sulla superficie.
- Non riscaldare mai una pentola vuota.
- Utilizzare utensili in legno o in silicone. Gli utensili metallici graffiano le pentole smaltate.
- Usare sempre un panno o un guanto da forno per spostare le pentole dal piano cottura o dal forno. Non collocare le pentole su un piano di lavoro o un tavolo protetto, ma su un sottopentola, un panno o una tavola.
- Il pomello/maniglia del coperchio potrebbe allentarsi. Controllare periodicamente e stringere se necessario. Non stringere troppo.
- Per ottenere le migliori prestazioni, non superare i 300°C.

#### **Pulizia delle pentole in ghisa smaltata**

- Lasciare raffreddare le pentole prima di lavarle.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone per preservare l'aspetto originale delle pentole. Asciugare immediatamente le pentole.
- Usare solo pagliette di plastica o di nylon per non danneggiare lo smalto.
- Per le macchie persistenti, immergere l'interno delle pentole per 2 o 3 ore.
- Per rimuovere eventuali residui di cibo cotto, far bollire nella pentola una miscela di 1 tazza d'acqua e 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio.

#### **Cosa fare in caso di ruggine?**

Il ferro battuto ha molte vantaggi. Oltre alla sua durata e alla sua capacità di mantenere e distribuire il calore in modo uniforme, le padelle in ferro battuto sono anche molto resistenti al calore. Poiché le padelle non sono rivestite con teflon o altri materiali, il ferro battuto può arrugginire se esposto all'acqua.

La ruggine non è nulla di grave. Ma se sui tuoi piatti in ferro battuto si è formata la ruggine, può essere trattata come segue.

Merci d'avoir acheté la poêle en fonte Chefarone. Pour nettoyer la poêle, il est recommandé de la laver à la main. La poêle en fonte convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction et l'utilisation au four jusqu'à 300°C.



### Informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien

Veillez lire ces informations avant d'utiliser votre ustensile de cuisine. Ces instructions sont destinées à assurer votre sécurité générale. Utilisez-les avec soin afin d'éviter les blessures et les dommages à votre ustensile de cuisine et/ou de manière appropriée. Veillez noter que certaines sections peuvent ne pas s'appliquer à votre gamme spécifique d'ustensiles de cuisine.

### Utilisation de votre batterie de cuisine en fonte émaillée

- La fonte émaillée peut être utilisée pour presque toutes les techniques de cuisson, au gaz, à l'électricité, à la céramique, à l'induction et au four. Il n'est pas recommandé de l'utiliser sur des grils extérieurs ou sur des flammes nues en plein air.
- Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
- Appliquez de l'huile végétale ou un spray de cuisson sur la surface pour une meilleure cuisson et un nettoyage plus facile.
- La surface de cuisson intérieure des ustensiles de cuisine en fonte émaillée est recouverte d'un émail brillant de couleur crème.
- En cas d'utilisation sur une table de cuisson en céramique ou en verre, soulevez toujours l'ustensile pour le déplacer, ne le faites jamais glisser sur la surface.
- Ne jamais faire chauffer une casserole vide.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone. Les ustensiles métalliques rayent les ustensiles de cuisine en émail.
- Utilisez toujours un torchon ou un gant de cuisine pour déplacer la batterie de cuisine de la cuisinière ou du four. Ne placez pas l'ustensile de cuisine sur un plan de travail ou une table protégés, mais sur un dessous-de-plat, un chiffon ou une planche.
- Le bouton/poignée du couvercle peut se desserrer. Vérifiez périodiquement et resserrez si nécessaire. Ne pas trop serrer.
- Pour des performances optimales, ne dépassez pas 300°C.

### Nettoyage des ustensiles de cuisine en fonte émaillée

- Laissez refroidir les ustensiles de cuisine avant de les laver.
- Laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour préserver l'aspect d'origine de l'ustensile. Séchez l'ustensile immédiatement.
- N'utilisez que des tampons à récurer en plastique ou en nylon pour éviter d'endommager l'émail.
- Pour les taches persistantes, faites tremper l'intérieur de l'ustensile de cuisine pendant 2 à 3 heures.
- Pour éliminer les résidus d'aliments cuits, faites bouillir un mélange d'une tasse d'eau et de deux cuillères à soupe de bicarbonate de soude dans l'ustensile de cuisine.

### Que faire en cas de rouille?

Le fer fondu présente de nombreux avantages. En plus de sa durabilité et de sa capacité à conserver la chaleur et à la distribuer de manière uniforme, les poêles en fer fondu sont également très résistants à la chaleur. Comme les poêles ne sont pas revêtus de Teflon ou d'autres matériaux, le fer fondu peut rouiller s'il est exposé à l'eau. La rouille n'est rien de sérieux. Mais si de la rouille s'est formée sur vos plats en fer fondu, il peut être traité comme suit.



