

## Gefeliciteerd met de aankoop van uw gietijzeren pan!

Wij hopen dat u tevreden bent met uw aankoop en dat deze aan uw verwachtingen voldoet!

Om meteen gebruik te kunnen maken van uw nieuwe product, hebben we hieronder een handleiding voor het eerste gebruik.

### Pan van gietijzer

Een gietijzeren pan gaat bij goed onderhoud levenslang mee! Het is een zeer degelijk product, waar u lang plezier van zult hebben. Pannen van gietijzer zijn zwaarder dan andere pannen, dit komt met name door de dikte van het materiaal. Zij kunnen hoge temperaturen verdragen (190 °C!), dit is bijvoorbeeld noodzakelijk wanneer je de pan in een oven zou willen plaatsen om het gerecht te laten sudderen. Daarnaast is de pan perfect voor bakken, braden, stoven en grillen!

Door het gietijzeren materiaal wordt de warmte goed verdeeld en houdt de pan de warmte lang vast. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verhit en zal bijvoorbeeld het vlees mals blijven.

Gietijzer is geschikt voor alle warmtebronnen.



### Het eerste gebruik

Er zijn in principe 2 soorten gietijzeren pannen: geëmailleerd en niet-geëmailleerd (pre-seasoned). U heeft een niet geëmailleerde pan (pre-seasoned) aangeschaft. Deze pan van pre-seasoned gietijzer dient voorafgaand aan het eerste gebruik behandeld te worden, om zo de pan te voorzien van een beschermlaag. Dit kunt u als volgt doen.

1. Maak de pan eenmalig schoon in een sopje met een schuursponsje. Hierna mag u de pan niet meer met zeep schoonmaken in verband met de smaak die de zeep afgeeft.
2. Voordat u de pan gaat gebruiken, plaatst u deze 5 minuten op een lage stand op de warmtebron. Zo zal de pan langzaam opwarmen.
3. Hierna mag het vuur wat hoger, u voegt olie toe aan de pan. Deze olie smeert u uit over de pan met een kwastje.
4. Verwarm nu de pan zodanig dat de olie inbrand in de pan. Omdat gietijzer de hitte opbouwt en lang vasthoudt, hoeft deze niet continue op een hoge stand te staan.
5. Herhaal dit proces een aantal keer voor het beste resultaat.
6. Let goed op welke olie of vet je gebruikt. De meeste plantaardige oliën en vetten zijn geschikt voor bakken op hoge temperaturen, kokosolie is het meest geschikt.

Na gebruik dienen de niet-geëmailleerde / pre-seasoned pannen goed onderhouden te worden.

### Het onderhoud

Gebruik een keukenpapiertje om het vet te verwijderen en spoel de pan daarna met heet water af. Verwijder aangekoekte resten goed. Wanneer dit niet (goed) lukt, kunt u de pan langzaam met zout verwarmen. Het zout trekt het vuil uit de pan. Zorg ervoor dat de pan geheel droog is, voordat deze wordt opgeborgen. De niet-geëmailleerde pan moet altijd een beetje vettig gehouden worden met olie, anders kan deze gaan roesten. Is de pan toch gaan roesten? Schuur de pan even op met een schuursponsje. U dient de pan nu opnieuw in te branden.

### Let op!

- Laat de pan niet in het hete water weken
- Was de pan niet met zeep (alleen voor het eerste gebruik)
- De niet-geëmailleerde pannen/ pre-seasoned gietijzeren pannen zijn niet geschikt voor de vaatwasser
- Kook geen zuren in de pan.
- Warm de pan altijd langzaam op.

**Wij wensen u veel plezier met uw niet geëmailleerde / pre-seasoned pan!**

## **Congratulations on the purchase of your cast iron pan!**

We hope that you are satisfied with your purchase and that it meets your expectations!

To immediately use your new product, we have below a manual for the first use.

### **Pan of cast iron**

A cast-iron pan will last a lifetime with good maintenance! It is a very solid product, which you will enjoy for a long time. Pans of cast iron are heavier than other pans, this is mainly due to the thickness of the material. They can tolerate high temperatures (190 °C!), This is necessary, if you want to place the pan in an oven to simmer the dish. In addition, the pan is perfect for baking, roasting, braising and grilling!

The heat is distributed well through the cast iron material and the pan retains the heat for a long time. As a result, the dish is evenly heated and, for example, the meat will remain tender.

Cast iron is suitable for all heat sources.



### **The first use**

There are basically 2 types of cast-iron pans: enameled and non-enameled (pre-seasoned). You have purchased a non-enameled pan (pre-seasoned). This pan of pre-seasoned cast iron should be treated prior to the first use, in order to provide the pan with a protective layer. You can do this as follows.

1. Clean the pan once in a soapy water with a scourer. After this you may no longer clean the pan with soap in connection with the taste that the soap gives off.
2. Before using the pan, place it on a low heat setting for 5 minutes. This way the pan will slowly warm up.
3. After this the fire may be higher, you add oil to the pan. This oil is spread over the pan with a brush.
4. Now heat the pan so that the oil burns into the pan. Because cast iron builds up the heat and retains it for a long time, it does not have to be constantly at a high position.
5. Repeat this process several times for the best result.
6. Pay attention to which oil or grease you use. Most vegetable oils and fats are suitable for baking at high temperatures, coconut oil is the most suitable.

After use, the non-enameled / pre-seasoned pans should be well maintained.

### **The maintenance**

Use a kitchen paper to remove the grease and then rinse the pan with hot water. Remove caked residue well. If this does not work (well), you can slowly heat the pan with salt. The salt pulls the dirt out of the pan. Make sure the pan is completely dry before storing it. The non-enameled pan should always be kept a little greasy with oil, otherwise it may rust. Has the pan rusted? Sand the pan with a scourer. You must now re-light the pan.

### **Pay attention!**

- Do not let the pan soak in the hot water
- Do not wash the pan with soap (only for the first use)
- The non-enameled pans / pre-seasoned cast iron pans are not suitable for the dishwasher
- Do not boil any acids in the pan.
- Always warm the pan slowly.

**We wish you a lot of fun with your non-enameled / preseasoned pan!**

## Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Gusseisenpfanne!

Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und dass er Ihren Erwartungen entspricht!

Um Ihr neues Produkt sofort verwenden zu können, haben wir unten ein Handbuch für den ersten Gebrauch.

### Pfanne aus Gusseisen

Eine Gusseisenpfanne wird ein Leben lang mit guter Wartung dauern! Es ist ein sehr solides Produkt, das Sie lange genießen werden. Pfannen aus Gusseisen sind schwerer als andere Pfannen, dies ist hauptsächlich auf die Dicke des Materials zurückzuführen. Sie vertragen hohe Temperaturen (190 ° C!). Dies ist zB notwendig, wenn Sie die Pfanne in einen Ofen stellen wollen, um die Schüssel zu köcheln. Darüber hinaus ist die Pfanne perfekt zum Backen, Braten, Schmoren und Grillen!

Die Hitze wird durch das Gusseisenmaterial gut verteilt und die Pfanne behält die Hitze für eine lange Zeit. Infolgedessen wird die Schale gleichmäßig erhitzt und beispielsweise bleibt das Fleisch zart.

Gusseisen ist für alle Wärmequellen geeignet.



### Die erste Verwendung

Es gibt grundsätzlich zwei Arten von gusseisernen Pfannen: emailliert und nicht emailliert (vorgewürzt). Sie haben eine nicht emaillierte Pfanne (vorgewürzt) gekauft. Diese Pfanne aus vorgewässertem Gusseisen sollte vor der ersten Verwendung behandelt werden, um die Pfanne mit einer Schutzschicht zu versehen. Sie können dies folgendermaßen tun.

1. Reinigen Sie die Pfanne einmal in einer Seifenlauge mit einem Topfreiniger. Danach darf die Pfanne nicht mehr mit Seife gereinigt werden, da der Seifengeschmack davon abhängt.
2. Bevor Sie die Pfanne benutzen, stellen Sie sie für 5 Minuten auf eine niedrige Stufe. Auf diese Weise wird die Pfanne langsam warm.
3. Danach kann das Feuer höher sein, Sie fügen Öl in die Pfanne. Dieses Öl wird mit einem Pinsel über die Pfanne verteilt.
4. Erhitzen Sie nun die Pfanne, so dass das Öl in die Pfanne brennt. Da Gusseisen die Wärme aufbaut und lange hält, muss es nicht ständig hoch stehen.
5. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals für das beste Ergebnis.
6. Achten Sie darauf, welches Öl oder Fett Sie verwenden. Die meisten pflanzlichen Öle und Fette sind zum Backen bei hohen Temperaturen geeignet, am besten eignet sich Kokosöl.

Nach dem Gebrauch sollten die nicht emaillierten / vorgewässerten Pfannen gut gepflegt sein.

### Die Wartung

Verwenden Sie ein Küchenpapier, um das Fett zu entfernen und dann die Pfanne mit heißem Wasser abspülen. Rückstände gut entfernen. Wenn dies nicht funktioniert (gut), können Sie die Pfanne langsam mit Salz erhitzen. Das Salz zieht den Schmutz aus der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne vollständig trocken ist, bevor Sie sie lagern. Die nicht emaillierte Pfanne sollte immer etwas fettig mit Öl gehalten werden, da sie sonst rosten kann. Hat die Pfanne gerostet? Sande die Pfanne mit einem Topfreiniger. Sie müssen jetzt die Pfanne wieder anzünden.

### Pass auf!

- Lassen Sie die Pfanne nicht im heißen Wasser einweichen
- Waschen Sie die Pfanne nicht mit Seife (nur für den ersten Gebrauch)
- Die nicht emaillierten Pfannen / vorgewässerten Gusseisenpfannen sind nicht für die Spülmaschine geeignet
- Keine Säuren in der Pfanne kochen.
- Erwärmen Sie die Pfanne immer langsam.

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer nicht emaillierten / vorsaisonierten Pfanne!**

## Félicitations pour l'achat de votre poêle en fonte!

Nous espérons que vous êtes satisfait de votre achat et qu'il répond à vos attentes!

Pour utiliser immédiatement votre nouveau produit, nous avons ci-dessous un manuel pour la première utilisation.

### Pan de fonte

Une casserole en fonte durera toute une vie avec un bon entretien! C'est un produit très solide, que vous apprécierez pendant longtemps. Les casseroles en fonte sont plus lourdes que les autres casseroles, ceci est principalement dû à l'épaisseur du matériau. Ils peuvent tolérer des températures élevées (190 °C!), Ceci est nécessaire, par exemple, si vous voulez placer la poêle dans un four pour faire mijoter le plat. En outre, la casserole est parfaite pour cuire au four, rôtir, braiser et griller!

La chaleur est bien répartie à travers le matériau de fonte et la poêle conserve la chaleur pendant une longue période. En conséquence, le plat est uniformément chauffé et, par exemple, la viande restera tendre. La fonte convient à toutes les sources de chaleur.



### La première utilisation

Il existe essentiellement 2 types de casseroles en fonte: émaillées et non émaillées (pré-assaisonnées). Vous avez acheté une poêle non émaillée (pré-assaisonnée). Cette casserole de fonte pré-assaisonnée doit être traitée avant la première utilisation, afin de fournir à la casserole une couche protectrice. Vous pouvez le faire comme suit.

1. Nettoyez la casserole une fois dans de l'eau savonneuse avec un récureur. Après cela, vous ne pouvez plus nettoyer la poêle avec du savon en fonction du goût que le savon dégage.
2. Avant d'utiliser la poêle, placez-la à feu doux pendant 5 minutes. De cette façon, la poêle se réchauffera lentement.
3. Après cela, le feu peut être plus élevé, vous ajoutez de l'huile dans la casserole. Cette huile est étalée sur la poêle avec une brosse.
4. Chauffez maintenant la casserole de sorte que l'huile brûle dans la casserole. Parce que la fonte accumule la chaleur et la retient pendant une longue période, elle n'a pas besoin d'être constamment en position haute.
5. Répétez ce processus plusieurs fois pour obtenir le meilleur résultat.
6. Faites attention à l'huile ou à la graisse que vous utilisez. La plupart des huiles et graisses végétales conviennent à la cuisson à haute température, l'huile de coco est la plus appropriée.

Après utilisation, les casseroles non émaillées / pré-assaisonnées doivent être bien entretenues.

### La maintenance

Utilisez un papier de cuisine pour enlever la graisse, puis rincez la casserole avec de l'eau chaude. Enlever le résidu cuit bien. Si cela ne fonctionne pas (bien), vous pouvez chauffer lentement la casserole avec du sel. Le sel tire la saleté de la poêle. Assurez-vous que la poêle est complètement sèche avant de la ranger. La poêle non émaillée doit toujours être maintenue un peu grasse avec de l'huile, sinon elle risque de rouiller. Est-ce que la poêle est rouillée? Poncer la poêle avec un tampon à récureur. Vous devez maintenant rallumer le panoramique.

### Faites attention!

- **Ne laissez pas la casserole tremper dans l'eau chaude**
- **Ne pas laver la poêle avec du savon (seulement pour la première utilisation)**
- **Les poêles non émaillés / poêles en fonte pré-assaisonnés ne conviennent pas au lave-vaisselle**
- **Ne pas faire bouillir d'acide dans la casserole**
- **Toujours réchauffer la poêle lentement.**

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre poêle non-émaillée / pré-assaisonnée!**