

The original

SKOTTSBERG

CAST IRON COOKWARE

MADE BY PIONEERS

USE AND CARE

Please read this user manual
before you start using the pan.

GEBRUIK EN VERZORGING

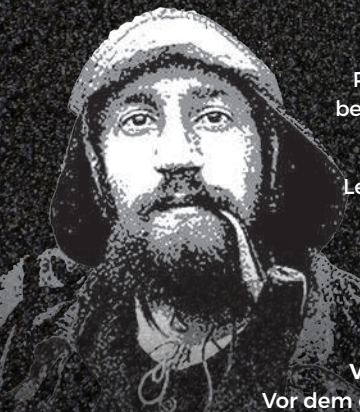
Lees deze gebruiksaanwijzing
voor gebruik!

UTILISEZ ET SOIGNEZ

Lisez les instructions
d'utilisation avant emploi!

VERWENDUNG UND PFLEGE

Vor dem ersten in Gebrauch nehmen
bitte diese Gebrauchsanleitung lesen!



Cast iron pans were first produced on a large scale in 1707, when the Englishman Abraham Darby obtained a patent for the process of casting iron in sand, which was derived from the Dutch process. That is why these cast iron pans are still called "Dutch oven". Cast iron pans and pots are still valued for a number of special properties.

Gietijzeren pannen werden voor het eerst in 1707 op grote schaal geproduceerd, toen de Engelsman Abraham Darby een octrooi verkreeg voor het proces van het gieten van ijzer in zand, dat afgeleid was van het Nederlandse proces. Vandaar dat deze gietijzeren pannen nog steeds "Dutch oven" genoemd worden. Nog steeds worden gietijzeren pannen en potten gewaardeerd om een aantal bijzondere eigenschappen.

Les poêles en fonte ont été produites pour la première fois à grande échelle en 1707, lorsque l'Anglais Abraham Darby a obtenu un brevet pour le procédé de fonte dans le sable, qui était dérivé du procédé néerlandais. C'est pourquoi ces poêles en fonte sont encore appelées "Dutch oven". Les poêles en fonte sont toujours appréciées pour un certain nombre de propriétés particulières.

Gusseisenpfannen wurden erstmals 1707 in großem Maßstab hergestellt, als der Engländer Abraham Darby ein Patent für das Verfahren des Eisengießens in Sand erhielt, welches vom niederländischen Verfahren abgeleitet war. Deshalb werden diese gusseisernen Pfannen auch heute noch als "holländischer Ofen" bezeichnet.

Pfannen und Töpfe aus Gusseisen werden noch immer wegen einer Reihe besonderer Eigenschaften geschätzt.

The original
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE
MADE BY PIONEERS



The original
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE

MADE BY PIONEERS

These pans are very versatile workhorses: the ideal pans for cooking, frying, grilling and roasting. They can withstand very high temperatures.

Strong, robust and indestructible.

The durable alternative to synthetic non-stick coatings.

For a lifetime of cooking pleasure. So economical!

When you treat these pans neatly they will last for generations.

Congratulations on your new Skottsberg pan!

This pan has undergone a heat treatment which makes the metal more rustproof, scratch resistant and stronger. The pan is then pre-seasoned with vegetable oil, creating a natural anti-stick coating (patina layer), which improves a little after each use.

Made for and by adventurers.

Read this manual carefully. With the right treatment you have a pan for life.

COMMISSIONING FOR THE FIRST TIME

That's very easy. Before the first use, wash the pan with only hot water and a dish washing brush. Our pans are already pre-seasoned in the factory with vegetable oil, so you can use the pan immediately after purchase.

It is even better to re-apply a protective layer in the pan yourself (see below for instructions), this improves the "patina" protection of your pan.

Anyway, every time you bake in the pan, this layer improves.

COOKING WITH YOUR CAST IRON PAN

To prevent food from sticking to the pan, it is important that you follow the following instructions carefully.

- Take the food you are going to bake out of the refrigerator beforehand so that it is at room temperature at the time of baking.
- Place the pan on a heat source of your choice (be careful not to slide the pan near a glass surface). This pan can also be placed in the oven, so you can even bake your dish first on the stove and put it directly in the oven for further cooking.
- Let the pan warm up slowly, and don't add fat until the pan is warm.

Pay attention to induction when cooking! Use a low cooking setting, this pan heats up quickly.

- Dab the food to be prepared dry as much as possible.

- Let food that you put in the pan and stick to the bottom fry gently for a while, without trying to pull it off the bottom. If necessary, turn down the stove and wait a while. You will see that it loosens by itself.

Use some extra fat the first time you prepare it, some (especially protein-rich) foods can stick to the bottom a little easier with new pans.

Cast iron pans become hot during preparation. For this reason we advise you to have an oven glove at hand to be sure.

CLEANING

After preparation let the pan cool down. Make sure that your hot pan is not placed directly under or in cold water. This will cause a thermal shock and may cause cracking. When the pan has cooled down sufficiently, clean it with warm water and a washing-up brush or scratch-free scouring sponge. Use as little detergent as possible because it often contains acid that can damage the patina layer, or cause rust. Especially when you don't have the pan that long and this layer is not that strong yet. NEVER put the pan in the dishwasher! If the above does not have the desired effect, you can bring the pan to the boil with a small layer of water. Let it cool down and remove the residue with a dishwashing brush, spatula, spoon or use the special Skottsberg scrub mat. Another way is to use salt, as a kind of abrasive. Just throw a few tablespoons of table salt in the still warm pan and scrub thoroughly with kitchen paper or a potato cut in half. This doesn't affect the patina layer, but it does scrape away the caked food remains.

After cleaning you can grease the pan with a very thin layer of oil (no olive oil or nut oil) and rub it out with a paper kitchen towel. This helps against rust. Now store the pan in a dry room. If you store the pan with lid, place a paper kitchen cloth between the pan and lid to allow air to circulate. Do this also if you put

several pans on top of each other. If a metallic taste develops, the pan gives off a lot of black (which is not harmful by the way), or there are signs of rust or wear and tear of the patina layer on the pan, follow these simple steps to re-apply the pan with a protective layer:

RE-APPLY THE PAN WITH A BASE (PATINA) PROTECTION LAYER

- If there is rust on your pan, first remove it with a scouring sponge, fine sandpaper or steel wool. An old cloth soaked in vinegar can also be used to remove rust stains.
- Wash the pan in very hot water with dishwashing detergent and a dishwashing brush or scouring sponge and wipe dry.
- Heat the pan for a few minutes on the stove on a low setting. This opens the pores of the pan, and ensures that the pan is completely dry.
- Sprinkle oil on a lint-free cloth and rub the pan thoroughly (do not use olive oil or nut oil), inside and outside, and if the handle/handle is also made of cast iron, rub it with the oil.
- Very important: remove the oil from the pan with a clean, lint-free cloth. It then seems that there is no more oil on the pan, but a thin film of oil remains on the pan, exactly what is needed.

From here on we make a distinction in 2 ways of seasoning:

1. IN THE OVEN

This is the best way. Slow heating, slow cooling, and prolonged heating of the pan will make the cast iron more rustproof and the patina layer will season more evenly.

- Place the pan upside down on the grill of your oven.
- Heat the oven to about 250 °C (gas setting 8/9), and turn on the cooker hood. Make sure there is good ventilation in the kitchen. The burning oil causes disgust and odor. This is completely normal!
- After one hour, switch off the oven and let the pan cool down in the oven. When the pan has cooled down completely you can store the pan in a dry place.
- The pan regains its beautiful even black appearance. If desired, you can repeat this treatment. The more often you season the pan, or the more often you use the pan, the better your patina layer in the pan becomes!

2. ON THE STOVE

This is the fast way. You can always do this, if the pan looks a bit dry or damaged, or if there are small damages in the layer.

- Place the pan on the stove. Turn on the stove hood and ensure good ventila-

tion in the kitchen. Heat the pan on the stove, until the smoking point is reached, and the oil starts to smoke a little. Wait a few more minutes, and turn the stove off. The burning oil causes disgust and smell. This is completely normal!

When the pan has cooled down completely, you can store the pan in a dry place. The pan regains its beautiful even black appearance. If desired, you can repeat this treatment. The more often you season the pan, or the more often you use the pan, the better your patina layer in the pan becomes!

WHAT TYPE OF OIL CAN YOU USE FOR SEASONING?

Provided the seasoning is done in the way described above, you can use almost all natural oils. Better not use cold pressed olive oil, nut oil (because of nut allergy), fats in solid form, or boiled linseed oil.

WHICH KITCHEN ACCESSORIES CAN YOU USE?

You can use all kitchen accessories, including metal utensils.

AND LASTLY:

Do not store food in your cast iron pan. There may be changes in the taste or color of the food and if the food is kept in the pan for a long time, it may attack the patina layer or the pan may rust. Also, if you cook with ingredients that contain acid, such as tomatoes, wine or lemon, and your patina layer is not yet strong enough, it may attack this layer.

If this does happen: don't worry, just re-season the pan quickly according to the "quick stove method" above.

As with the real pioneers, over the years your pan will develop a beautiful patina layer that will make your pan work better and better.

SUITABLE FOR
ALL COOKTOPS
INCLUDING
INDUCTION



The original
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE
MADE BY PIONEERS

Deze pannen zijn zeer veelzijdige werkpaarden:
de ideale pannen voor koken, bakken, grillen en braden.
Ze kunnen tegen zeer hoge temperaturen.

Sterk, robuust en onverwoestbaar. Hét duurzame
alternatief voor synthetische anti-aanbak lagen.

Voor een leven lang kookplezier. Dus economisch!
Wanneer je deze pannen netjes behandelt gaan ze
generaties lang mee.

Gefeliciteerd met je nieuwe Skottsberg pan!

Deze pan heeft een hittebehandeling ondergaan waardoor het metaal roestvaster, krasvaster en sterker wordt. Vervolgens is de pan vóór-ingebreed met plantaardige olie, waardoor een natuurlijke anti-kleeflaag (patinalaag) is ontstaan, die na elk gebruik een beetje beter wordt.

Gemaakt voor en door avonturiers.

Lees deze gebruiksaanwijzing goed door. Bij de juiste behandeling heb je een pan voor het leven.

DE EERSTE KEER IN GEBRUIK NEMEN

Dat gaat heel gemakkelijk. Was de pan voor het eerste gebruik af met alleen heet water, en een afwasborstel. Onze pannen zijn in de fabriek al ingebreed met plantaardige olie, waardoor je de pan direct na aankoop kunt gebruiken.

Het is nog beter om zelf de pan opnieuw in te branden (zie verderop voor instructies), dit verbetert de "patina" bescherm laag van je pan. Sowieso iedere keer dat je bakt in de pan, verbetert deze laag.

KOKEN MET JE GIETIJZEREN PAN

Om te voorkomen dat voedsel aan de bodem gaat kleven is het belangrijk dat je de volgende instructies nauwkeurig opvolgt.

- Haal het voedsel dat je gaat bakken van te voren uit de koelkast zodat dit op kamertemperatuur is op het moment dat je gaat bakken.
- Plaats de pan op een warmtebron naar keuze (let op, bij een glazen oppervlak de pan optillen en NIET schuiven). Deze pan kan ook in de oven, je kunt dus zelfs je gerecht eerst aanbakken op het fornuis en direct in de oven zetten om verder na te garen.
- Laat de pan langzaam op temperatuur komen, en voeg pas vetstof toe als de pan goed warm is. Let op bij koken op inductie! Gebruik een lage kookstand, deze pan warmt namelijk snel op.
- Dep het te bereiden voedsel zoveel mogelijk droog.
- Laat voedsel dat je in de pan doet en blijft kleven aan de bodem even rustig bakken, zonder te proberen het van de bodem af te trekken. Zet eventueel het fornuis wat zachter en wacht even rustig af. Je zult zien dat het vanzelf los komt.

Gebruik de eerste keren wat extra vetstof tijdens het bereiden, sommige (vooral eiwitrijke) voedingsmiddelen kunnen bij nieuwe pannen wat makkelijker vastkleven aan de bodem.

Gietijzeren pannen worden heet tijdens de bereiding. Daarom raden wij je voor de zekerheid aan een ovenwant bij de hand te hebben.

SCHOONMAKEN

Na bereiding laat je de pan afkoelen. Zorg ervoor dat je hete pan niet direct onder of in koud water geplaatst wordt. Dit veroorzaakt een thermische schok en kan scheurvorming veroorzaken. Wanneer de pan voldoende afgekoeld is maak je de pan schoon met warm water en een afwasborstel of krasvrije schuurspons. Gebruik zo weinig mogelijk afwasmiddel omdat hier vaak zuur in zit dat de patinalaag kan aantasten, of roestvorming kan veroorzaken. Zeker wanneer je de pan nog niet zo lang hebt en deze laag nog niet zo sterk is. Plaats de pan NOOIT in de vaatwasser! Mocht dit niet het volledig gewenste effect hebben dan kun je de pan met een klein laagje water aan de kook brengen. Even laten afkoelen en de restanten verwijderen met een afwasborstel, spatel, lepel of het speciale Skottsberg scrubmatje gebruiken. Een andere manier is om zout te gebruiken, als een soort schuurmiddel. Gewoon een paar flinke eetlepels keukenzout in de nog warme pan gooien en flink boenen met keukenpapier of een doormidden gesneden aardappel. Dit tast de patinalaag niet aan, maar schuurt wel de aangekoekte etensresten weg.

Na het schoonmaken kun je de pan invetten met een zeer dun laagje olie (geen olijfolie of notenolie) en uitwrijven met een papieren keukendoek. Dit helpt tegen roestvorming. Berg nu de pan op in een droge ruimte. Als je de pan opbergt met deksel, plaats dan een papieren keukendoek tussen de pan en deksel om lucht te laten circuleren. Doe dit ook als je meerdere pannen op elkaar zet. Als er een metaalachtige smaak ontstaat, de pan veel zwart afgeeft (wat overigens niet schadelijk is), of er tekenen van roest of slijtage van de patina laag ontstaan op de pan, volg dan de volgende eenvoudige stappen om de pan opnieuw te voorzien van een bescherm laag:

DE PAN OPNIEUW VOORZIEN VAN EEN BASIS (PATINA) BESCHERM LAAG

- Als er roest op je pan zit verwijder deze dan eerst door middel van een schuurspons, fijn schuurpapier of staalwol. Een oude doek geweekt in azijn kun je ook gebruiken om roestvlekken te verwijderen.
- Was de pan in heel heet water met afwasmiddel en een afwasborstel of schuurspons en maak stevig schoon, en droog af.
- Verwarm de pan een paar minuten op het fornuis op een lage stand. Dit opent de poriën van de pan, en zorgt ervoor dat de pan geheel droog wordt.
- Sprengel olie op een niet pluizende doek en wrijf de pan grondig in (geen olijfolie of notenolie gebruiken), binnen én buitenkant, en indien de steel/handvat ook van gietijzer gemaakt is, deze ook inwrijven met de olie.
- **Heel belangrijk:** verwijder met een schone niet pluizende doek de olie weer van de pan. Het lijkt dan dat er geen olie meer op de pan zit, maar er blijft een dunne film van olie achter op de pan, precies wat nodig is.

Vanaf hier maken we onderscheid in 2 manieren van inbranden:

1. IN DE OVEN

Dit is de beste manier. Door het langzaam opwarmen, langzaam afkoelen, en het langdurig verhitten van de pan, wordt het gietijzer roestvaster en de patina laag wordt egaler ingebrand.

- Plaats de pan op de kop op het rooster van je oven.
- Verwarm de oven tot ongeveer 250 °C (gas stand 8/9), en zet de afzuigkap aan. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken. De inbrandende olie veroorzaakt walm en geur. Dit is volstrekt normaal!
- Schakel na een uur de oven uit en laat de pan afkoelen in de oven. Als de pan helemaal afgekoeld is kun je de pan opbergen op een droge plaats.
- De pan krijgt zijn mooie egaal zwarte uitstraling weer terug. Indien gewenst kun je deze behandeling herhalen. Hoe vaker je de pan inbrandt, of hoe vaker je de pan gebruikt, hoe beter je patina laag in de pan wordt!

2. OP HET FORNUIS

Dit is de snelle manier. Dit mag je altijd doen, als de pan er wat droog of aangetast uitziet, of als er kleine beschadigingen in de laag zitten.

- Plaats de pan op het fornuis. Zet de afzuigkap aan en zorg voor goede ventilatie in de keuken. Verwarm de pan op het fornuis, tot het rookpunt bereikt is, en de olie iets gaat roken. Wacht nog een paar minuten, en zet het fornuis uit. De inbrandende olie veroorzaakt walm en geur. Dit is volstrekt normaal!
- Als de pan helemaal afgekoeld is kan je de pan opbergen op een droge plaats. De pan krijgt zijn mooie egaal zwarte uitstraling weer terug. Indien gewenst kun je deze behandeling herhalen. Hoe vaker je de pan inbrandt, of hoe vaker je de pan gebruikt, hoe beter je patina laag in de pan wordt!

WELK TYPE OLIE KUN JE GEBRUIKEN VOOR HET INBRANDEN?

Je kunt, mits het inbranden gebeurt op bovenstaande manier, vrijwel alle natuurlijke olievarianten gebruiken. Gebruik beter geen koud geperste olijfolie, notenolie (vanwege notenallergie), vetten in vaste vorm, of gekookte lijnolie.

WELKE KEUKEN-ACCESSOIRES KUN JE GEBRUIKEN?

Je kunt alle keukenaccessoires gebruiken inclusief metalen hulpmiddelen.

EN ALS LAATSTE:

Bewaar geen voedsel in je gietijzeren pan. Er kunnen zich veranderingen in smaak of kleur van het voedsel voordoen en als het voedsel lang in de pan bewaard wordt, kan het mogelijk de patina laag aantasten of kan de pan gaan roesten. Ook als je kookt met ingrediënten die een zuur bevatten, zoals bijvoorbeeld tomaten, wijn of citroen, en je patina laag is nog niet sterk genoeg, dan kan dit deze laag aantasten.

Indien dit toch gebeurt: geen nood, gewoon de pan even snel opnieuw inbranden volgens de genoemde "snelle fornuis methode".

Zoals bij de echte pioniers zal ook bij jouw pan in de loop der jaren een mooie patina laag ontstaan die je pan steeds beter laat werken.

GESCHIKT VOOR
ALLE WARMTE-
BRONNEN
INCLUSIEF
INDUCTIE



The original
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE
MADE BY PIONEERS

Ces poêles sont très polyvalentes : elles sont idéales pour cuisiner, frire, griller et rôtir. Elles peuvent résister à des températures très élevées.

Elles sont solides, robustes et indestructibles. L'alternative durable aux revêtements antiadhésifs synthétiques.

Pour une vie entière de plaisir culinaire. Si économique ! Si vous traitez ces poêles avec soin, elles dureront des générations.

Félicitations pour votre nouvelle poêle Skottsberg!

Cette poêle a subi un traitement thermique qui rend le métal plus inoxydable, plus résistant aux rayures et plus solide. La poêle est ensuite précuite avec de l'huile végétale, ce qui crée une couche anti-adhésive naturelle (couche de patine), qui s'améliore un peu après chaque utilisation.

Faite pour et par des aventuriers.

Lisez attentivement ce manuel. Avec le bon traitement, vous avez une poêle pour la vie.

MISE EN SERVICE POUR LA PREMIÈRE FOIS

C'est très facile. Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle. Nos poêles sont déjà brûlées à l'usine avec de l'huile végétale, vous pouvez donc les utiliser immédiatement après l'achat. Il est même préférable de la faire brûler à nouveau vous-même (voir ci-dessous pour les instructions), ce qui améliore la protection de la "patine" de votre poêle. De toute façon, chaque fois que vous faites cuire le plat dans la poêle, cette couche s'améliore.

CUISINER AVEC VOTRE POÊLE EN FONTE

Pour éviter que les aliments ne collent au fond, il est important que vous suiviez attentivement les instructions suivantes.

- Sortez préalablement du réfrigérateur les aliments que vous allez faire cuire, de manière à ce qu'ils soient à température ambiante au moment de la cuisson.
- Placez la poêle sur une source de chaleur de votre choix (veillez à ne pas faire glisser la poêle près d'une surface vitrée). Vous pouvez également mettre cette poêle au four, de sorte que vous pouvez même faire cuire votre plat d'abord sur la cuisinière et le mettre directement dans le four pour la suite de la cuisson.
- Laissez la poêle se réchauffer lentement et n'ajoutez pas de graisse avant que la poêle ne soit chaude. Faites attention à l'induction lors de la cuisson ! Utilisez un réglage de cuisson bas, cette poêle chauffe rapidement.
- Tamponnez autant que possible les aliments à préparer à sec.
- Laissez frire doucement les aliments que vous mettez dans la poêle et qui colent au fond, sans essayer de les arracher du fond. Si nécessaire, baissez le feu et attendez un moment. Vous verrez qu'ils se détachent tout seuls.

Utilisez un peu de graisse supplémentaire la première fois que vous le préparez, certains aliments (surtout ceux riches en protéines) peuvent coller au fond un peu plus facilement avec de nouvelles poêles.

Les poêles en fonte deviennent chaudes pendant la préparation. C'est pourquoi nous vous conseillons d'avoir un gant de cuisine à portée de main pour être sûr.

NETTOYAGE

Après la préparation, laissez la poêle refroidir. Veillez à ce que votre poêle chaude ne soit pas placée directement sous ou dans de l'eau froide. Cela provoquerait un choc thermique et pourrait provoquer des fissures. Lorsque la poêle a suffisamment refroidi, nettoyez-la à l'eau chaude avec une brosse à vaisselle ou une éponge à récurer non abrasive. Utilisez le moins de détergent possible, car il contient souvent de l'acide qui peut endommager la couche de patine ou provoquer de la rouille. Surtout lorsque la poêle est encore assez neuve et que cette couche n'est pas encore très résistante. Ne mettez JAMAIS la poêle dans le lave-vaisselle ! Si ce qui précède ne donne pas l'effet désiré, vous pouvez porter la poêle à ébullition avec une petite couche d'eau. Laissez-la refroidir et enlevez les résidus avec une brosse à vaisselle, une spatule, une cuillère ou utilisez le tapis de lavage spécial Skottsberg. Vous pouvez aussi utiliser du sel, comme une sorte d'abrasif. Il suffit de jeter quelques cuillères à soupe de sel de table dans la poêle encore chaude et de bien frotter avec du papier de cuisine ou une pomme de terre coupée en deux. Cela n'affecte pas la couche de patine, mais cela permet de racler les restes de nourriture cuite.

Après le nettoyage, vous pouvez graisser la poêle avec une très fine couche d'huile (pas d'huile d'olive ni d'huile de noix) et la frotter avec un torchon en papier.

Cela permet de lutter contre la rouille. Rangez maintenant la poêle dans une pièce sèche. Si vous la rangez avec un couvercle, placez un torchon en papier entre la poêle et le couvercle pour permettre à l'air de circuler. Faites de même si vous mettez plusieurs poêles les unes sur les autres. Si un goût métallique se développe, si la poêle dégage beaucoup de noir (ce qui n'est d'ailleurs pas nocif), ou s'il y a des signes de rouille ou d'usure de la couche de patine sur la poêle, suivez ces étapes simples pour réappliquer la poêle avec une couche de protection:

RÉAPPLIQUER LA POÊLE AVEC UNE COUCHE DE PROTECTION DE BASE (PATINE)

- Si votre poêle est rouillée, commencez par l'enlever avec une éponge à récurer, du papier de verre fin ou de la laine d'acier. Un vieux chiffon imbibé de vinaigre peut également être utilisé pour enlever les taches de rouille.
- Lavez la poêle à l'eau très chaude avec du produit vaisselle et une brosse à vaisselle ou une éponge à récurer, puis essuyez-la.
- Faites chauffer la poêle pendant quelques minutes sur le feu à feu doux. Cela permet d'ouvrir les pores de la poêle et de s'assurer que la poêle est complètement sèche.
- Saupoudrez de l'huile sur un chiffon non pelucheux et frottez bien la poêle (n'utilisez pas d'huile d'olive ni d'huile de noix), à l'intérieur comme à l'extérieur, et si la poignée/poignée est également en fonte, frottez-la avec l'huile.
- Très important : enlevez l'huile de la poêle avec un chiffon propre et non pelucheux. Il semble alors qu'il n'y ait plus d'huile sur la poêle, mais qu'une fine pellicule d'huile reste sur la poêle, exactement ce dont on a besoin.

A partir de là, nous faisons une distinction entre deux façons de faire brûler l'huile:

1. DANS LE FOUR

- C'est le meilleur moyen. Un chauffage lent, un refroidissement lent et un réchauffement prolongé de la poêle rendront la fonte plus résistante à la rouille et la couche de patine brûlera plus uniformément.
- Placez la poêle à l'envers sur la grille de votre four.
 - Faites chauffer le four à environ 250 °C (réglage du gaz 8/9), et allumez la hotte. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. L'huile qui brûle provoque des dégâts et des odeurs. C'est tout à fait normal !
 - Après une heure, éteignez le four et laissez la poêle refroidir dans le four. Lorsque la poêle a complètement refroidi, vous pouvez la ranger dans un endroit sec.
 - La poêle retrouve son bel aspect noir uniforme. Si vous le souhaitez, vous pouvez répéter ce traitement. Plus vous brûlez dans la poêle, ou plus vous utilisez la poêle, plus votre couche de patine dans la poêle s'améliore !

2. SUR LA CUISINIÈRE

C'est la voie rapide. Vous pouvez toujours le faire, si la poêle semble un peu sèche ou endommagée, ou si la couche est légèrement abîmée.

- Placez la poêle sur la cuisinière. Allumez la hotte de la cuisinière et assurez une bonne ventilation dans la cuisine. Faites chauffer la poêle sur le fourneau jusqu'à ce que le point de fumée soit atteint et que l'huile commence à fumer un peu. Attendez encore quelques minutes, puis éteignez la cuisinière. L'huile qui brûle provoque un dégoût et une odeur. C'est tout à fait normal !
- Lorsque la poêle a complètement refroidi, vous pouvez la ranger dans un endroit sec. La poêle retrouve son bel aspect noir uniforme. Si vous le souhaitez, vous pouvez répéter ce traitement. Plus vous brûlez dans la poêle, ou plus vous utilisez la poêle, plus votre couche de patine dans la poêle s'améliore !

QUEL TYPE D'HUILE POUVEZ-VOUS UTILISER POUR LA COMBUSTION ?

Pour autant que la combustion soit effectuée de la manière décrite ci-dessus, vous pouvez utiliser presque toutes les huiles naturelles. Il est préférable de ne pas utiliser d'huile d'olive pressée à froid, d'huile de noix (en raison de l'allergie aux noix), de matières grasses sous forme solide ou d'huile de lin bouillie.

QUELS ACCESSOIRES DE CUISINE POUVEZ-VOUS UTILISER ?

Vous pouvez utiliser tous les accessoires de cuisine, y compris les ustensiles en métal.

ET DERNIEREMENT :

Ne stockez pas de nourriture dans votre poêle en fonte. Le goût ou la couleur des aliments peuvent changer et si les aliments sont conservés longtemps dans la poêle, ils peuvent attaquer la couche de patine ou la poêle peut rouiller. De plus, si vous cuisinez avec des ingrédients contenant de l'acide, comme des tomates, du vin ou du citron, et que votre couche de patine n'est pas encore assez solide, elle peut attaquer cette couche.

Si cela se produit : ne vous inquiétez pas, il suffit de faire brûler la poêle rapidement selon la "méthode de la poêle rapide" ci-dessus.

Comme pour les vrais pionniers, au fil des ans, votre poêle se dotera d'une belle couche de patine qui lui permettra de fonctionner de mieux en mieux.

CONVIENT À
TOUTES LES
SOURCES DE
CHALEUR.
INDUCTION INCLUS



The original
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE

MADE BY PIONEERS

Diese Pfannen sind sehr vielseitig: die idealen Pfannen zum Kochen, Braten, Grillen und Rösten. Sie können sehr hohen Temperaturen standhalten.

Stark, robust und unverwüstlich. Die dauerhafte Alternative zu synthetischen Antihaftbeschichtungen.

Für ein lebenslanges Kochvergnügen. So wirtschaftlich! Wenn Sie diese Pfannen ordentlich behandeln, halten sie für Generationen.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Skottsberg-Pfanne!

Diese Pfanne wurde einer Wärmebehandlung unterzogen, die das Metall rostfrei, kratzfester und stärker macht. Danach wird die Pfanne mit Pflanzenöl vorgebrannt, wodurch eine natürliche Antihaftbeschichtung (Patinaschicht) entsteht, die sich nach jedem Gebrauch ein wenig verbessert.

Hergestellt für und von Abenteurern.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Mit der richtigen Behandlung haben Sie eine Pfanne fürs Leben.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Das ist sehr einfach. Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie die Pfanne nur mit heißem Wasser und einer Spülbürste. Unsere Pfannen werden bereits in der Fabrik mit Pflanzenöl eingebrannt, so dass Sie die Pfanne sofort nach dem Kauf verwenden können. Noch besser ist es, die Pfanne selbst nachzubrennen (Anleitung siehe unten), dies verbessert den "Patina"-Schutz Ihrer Pfanne. Im Allgemeinen verbessert sich die Beschichtung entsprechend also bei jedem Backvorgang.

KOCHEN MIT IHRER GUSSEISERNEN PFANNE

Um zu verhindern, dass Lebensmittel am Boden kleben bleiben, ist es wichtig, dass Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig befolgen.

- Nehmen Sie die Lebensmittel, die Sie backen wollen, vorher aus dem Kühlschrank, damit sie zum Zeitpunkt des Backens Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie die Pfanne auf eine Wärmequelle Ihrer Wahl (achten Sie darauf, die Pfanne nicht auf einer Glasfläche zu schieben). Diese Pfanne kann auch in den Ofen geschoben werden, so dass Sie Ihr Gericht sogar zuerst auf dem Herd backen und es direkt in den Ofen schieben können, um es weiter zu garen.
- Lassen Sie die Pfanne langsam warm werden und fügen Sie kein Fett hinzu, bis die Pfanne warm ist. Beachten Sie bitte Folgendes beim Kochen auf Induktionsfeldern: Verwenden Sie eine niedrige Garstufe, diese Pfanne erwärmt sich schnell.
- Tupfen Sie das zuzubereitende Essen so weit wie möglich trocken.
- Lassen Sie das Essen, das Sie in die Pfanne geben und am Boden kleben lassen, eine Weile leicht anbraten, ohne zu versuchen, es vom Boden abzuziehen. Falls nötig, drehen Sie den Herd herunter und warten Sie eine Weile. Sie werden sehen, dass er sich von selbst lockert.

Verwenden Sie bei der ersten Zubereitung etwas zusätzliches Fett, einige (besonders proteinreiche) Lebensmittel können mit neuen Pfannen etwas leichter am Boden kleben bleiben.

Gusseiserne Pfannen werden während der Zubereitung heiß. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, zur Sicherheit einen Topfhandschuh zur Hand zu haben.

REINIGUNG

Lassen Sie die Pfanne nach der Vorbereitung abkühlen. Achten Sie darauf, dass Ihre heiße Pfanne nicht direkt unter oder in kaltes Wasser gestellt wird. Dies führt zu einem thermischen Schock und kann zu Rissen führen. Wenn die Pfanne ausreichend abgekühlt ist, reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einer Spülbürste oder einem kratzfreien Scheuerschwamm. Verwenden Sie so wenig Reinigungsmittel wie möglich, da es oft Säure enthält, welche die Patinaschicht beschädigen oder Rost verursachen kann. Vor allem, dann wenn Sie die Pfanne nicht so lange haben und diese Schicht noch nicht so stark ist. Stellen Sie die Pfanne NIEMALS in den Geschirrspüler!

Wenn dies nicht die gewünschte Wirkung hat, können Sie den Topf mit einer kleinen Schicht Wasser zum Kochen bringen. Lassen Sie ihn abkühlen und entfernen Sie die Rückstände mit einer Spülbürste, einem Spatel, einem Löffel oder verwenden Sie die spezielle Skottsberg Scheuermatte. Eine andere Möglichkeit ist die Verwendung von Salz, als eine Art Schleifmittel. Werfen Sie einfach ein paar Esslöffel Kochsalz in die noch warme Pfanne und schrubben Sie gründlich mit Küchenpapier oder einer halbierten Kartoffel. Die Patinaschicht wird dadurch nicht angegriffen, aber die Reste des Angebackenen werden abgeschabt. Nach der Reinigung können Sie die Pfanne mit einer sehr dünnen Ölschicht ein-

fetten (kein Oliven- oder Nussöl) und mit einem Küchenpapier ausreiben. Das hilft gegen Rost. Lagern Sie die Pfanne nun in einem trockenen Raum. Wenn Sie die Pfanne mit Deckel aufbewahren, legen Sie zwischen Pfanne und Deckel ein Küchenpapiertuch, damit die Luft zirkulieren kann. Tun Sie dies auch, wenn Sie mehrere Pfannen übereinander stellen. Wenn sich ein metallischer Geschmack entwickelt, die Pfanne viel schwarz abgibt (was übrigens nicht schädlich ist), oder es Anzeichen von Rost oder Abnutzung der Patinaschicht auf der Pfanne gibt, folgen Sie diesen einfachen Schritten, um die Pfanne wieder mit einer Schutzschicht zu versehen:

DIE PFANNE ERNEUT MIT EINER GRUNDSCHUTZSCHICHT (PATINA) VERSEHEN

- Wenn sich Rost auf Ihrer Pfanne befindet, entfernen Sie ihn zunächst mit einem Scheuerschwamm, feinem Sandpapier oder Stahlwolle. Zur Entfernung von Rostflecken kann auch ein altes, mit Essig getränktes Tuch verwendet werden.
- Waschen Sie die Pfanne in sehr heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einer Spülbürste oder einem Scheuerschwamm und wischen Sie sie trocken.
- Erhitzen Sie die Pfanne einige Minuten lang auf dem Herd auf niedriger Stufe. Dadurch werden die Poren der Pfanne geöffnet, und die Pfanne ist vollständig trocken.
- Tröpfeln Sie Öl auf ein fusselfreies Tuch und reiben Sie die Pfanne innen und aussen gründlich ab (kein Oliven- oder Nussöl verwenden), und wenn der Griff/Griff ebenfalls aus Gusseisen besteht, reiben Sie ihn mit dem Öl ein.
- Ganz wichtig: Entfernen Sie das Öl mit einem sauberen, fusselfreien Tuch aus der Pfanne. Es scheint dann kein Öl mehr auf der Pfanne zu sein, aber es bleibt ein dünner Ölfilm auf der Pfanne zurück, genau das, was benötigt wird.

Von hier an unterscheiden wir 2 Arten des Einbrennens:

1. IM OFEN

Das ist der beste Weg. Durch langsames Aufheizen, langsames Abkühlen und längeres Erhitzen der Pfanne wird das Gusseisen rostbeständiger und die Patinaschicht brennt gleichmäßiger.

- Stellen Sie die Pfanne verkehrt herum auf den Grill Ihres Ofens.
- Heizen Sie den Ofen auf etwa 250 °C (Gasstufe 8/9), und schalten Sie die Dunstabzugshaube ein. Sorgen Sie für eine gute Belüftung in der Küche. Dies ist völlig normal!
- Schalten Sie nach einer Stunde den Ofen aus und lassen Sie die Pfanne im Ofen abkühlen. Wenn die Pfanne vollständig abgekühlt ist, können Sie die Pfanne an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Die Pfanne erhält ihr schönes, gleichmäßiges schwarzes Aussehen zurück. Falls gewünscht, können Sie diese Behandlung wiederholen. Je öfter Sie in der Pfanne brennen oder je öfter Sie die Pfanne benutzen, desto besser wird Ihre Patinaschicht in der Pfanne!

2. Auf dem Herd

Das ist der schnelle Weg. Sie können dies immer dann tun, wenn die Pfanne etwas trocken oder beschädigt aussieht oder wenn es kleine Schäden in der Schicht gibt.

- Stellen Sie die Pfanne auf den Herd. Schalten Sie die Abzugshaube des Ofens ein und sorgen Sie für eine gute Belüftung in der Küche. Erhitzen Sie die Pfanne auf dem Herd, bis der Räucherpunkt erreicht ist und das Öl ein wenig zu rauchen beginnt. Warten Sie noch ein paar Minuten und schalten Sie den Herd aus. Das ist völlig normal!

Wenn die Pfanne vollständig abgekühlt ist, können Sie die Pfanne an einem trockenen Ort aufbewahren.

Die Pfanne erhält ihr schönes gleichmäßiges schwarzes Aussehen zurück. Falls gewünscht, können Sie diese Behandlung wiederholen. Je öfter Sie in der Pfanne brennen oder je öfter Sie die Pfanne benutzen, desto besser wird Ihre Patinaschicht in der Pfanne!

WELCHE ART VON ÖL KÖNNEN SIE ZUR VERBRENNUNG VERWENDEN?

Unter der Voraussetzung, dass die Verbrennung in der oben beschriebenen Weise erfolgt, können Sie fast alle natürlichen Öle verwenden. Verwenden Sie besser kein kaltgepresstes Olivenöl, Nussöl (wegen der Nussallergie), Fette in fester Form oder gekochtes Leinöl.

WELCHES KÜCHENZUBEHÖR KÖNNEN SIE VERWENDEN?

Sie können alle Küchenzubehörteile verwenden, auch Metallgeschirr.

ZU GUTER LETZT

Bewahren Sie keine Lebensmittel in Ihrer gusseisernen Pfanne auf. Es kann zu Veränderungen des Geschmacks oder der Farbe der Lebensmittel kommen, und wenn die Lebensmittel längere Zeit in der Pfanne aufbewahrt werden, kann die Patinaschicht angegriffen werden oder die Pfanne kann rosten. Auch wenn Sie mit säurehaltigen Zutaten wie Tomaten, Wein oder Zitrone kochen und Ihre Patinaschicht noch nicht stark genug ist, können diese die Schicht angreifen.

Falls dies passiert: Keine Sorge, brennen Sie die Pfanne einfach schnell nach der oben beschriebenen "Schnellkochmethode" wieder an.

Wie bei den echten Pionieren wird Ihre Pfanne mit den Jahren eine schöne Patinaschicht entwickeln, die Ihre Pfanne immer besser funktionieren lässt.

A LLE KOCHFELDER
EINSCHLIESSLICH
INDUKTION



*He must have used
Cast Iron Cookware
during his expeditions...*



Skottsberg studied Sciences at Uppsala University from 1898, specialising in Botany, and received his doctorate (PhD) in 1907.

From 1901 to 1903 Skottsberg served as official botanist of the Swedish Antarctic Expedition. Later he led the Swedish Magellanic Expedition to Patagonia, from 1907 to 1909.

Skottsberg studeerde aan de Universiteit van Uppsala van 1898 tot 1907, waar hij zijn doctoraat haalde en in dienst trad als lector. Hij nam deel aan de Zweedse expeditie op Antarctica van 1901 tot 1904 en stond aan het hoofd van de Zweedse expeditie naar Patagonië (1907-1909).

Skottsberg étudie à l'université d'Uppsala à partir de 1898 et obtient son doctorat en 1907. Il participe à une expédition suédoise en Antarctique de 1901 à 1903 puis dirige l'expédition suédoise en Patagonie de 1907 à 1909.

Skottsberg studierte von 1898 bis 1907 an der Universität Uppsala, wo er auch dozierte. Von 1901 bis 1903 nahm er an der Schwedischen Antarktis-expedition unter Otto Nordenskjöld teil. Von 1907 bis 1909 leitete er die schwedische Expedition nach Patagonien.



THE WARRANTY DOES NOT APPLY TO

- Incorrect use or negligence of the products
- Please refer to the instruction manual to the purchased goods use correctly.
- Normal wear and tear of the product.

DE GARANTIE IS NIET VAN TOEPASSING BIJ

- Verkeerd gebruik of nalatigheid van de producten
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om de gekochte goederen correct te gebruiken.
- Normale slijtage van het product.

LA GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS À

- Utilisation incorrecte ou négligence des produits
- Veuillez vous référer au manuel d'instructions des biens achetés à utiliser correctement.
- L'usure normale du produit.

DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR

- Unsachgemäßen Gebrauch oder Fahrlässigkeit der Produkte
- Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung zu den gekauften Waren richtig verwenden.
- Normale Abnutzung des Produkts.

Date of purchase

Aankoopdatum

Kaufdatum

Date d'achat

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Purchased at

Gekocht bij

Gekauft bei

Acheté à

The original
SKOTTSBERG

PURELY ESSENTIAL

MADE BY PIONEERS



FRYING PAN

Ø 20cm

ALL COOKTOPS INCLUDING INDUCTION

The original
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE

MADE BY PIONEERS

THE SUSTAINABLE
ALTERNATIVE
THE MOST NATURAL
WAY OF COOKING
LIGHTWEIGHT
SKOTTSBERG.COM

THE ORIGINAL
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE

THE SUSTAINABLE
ALTERNATIVE
THE MOST NATURAL
WAY OF COOKING
LIGHTWEIGHT
SKOTTSBERG.COM

FRYING PAN

Ø 28cm

ALL COOKTOPS INCLUDING INDUCTION

The original
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE

MADE BY PIONEERS

THE SUSTAINABLE
ALTERNATIVE
THE NEW NATURAL
WAY OF COOKING
LIGHTWEIGHT
SKOTTSBERG.COM

THE ORIGINAL
SKOTTSBERG
CAST IRON COOKWARE

THE SUSTAINABLE
ALTERNATIVE
THE NEW NATURAL
WAY OF COOKING
LIGHTWEIGHT
SKOTTSBERG.COM