

DUTCH OVEN MANUAL

On behalf of IRONO, we would like to congratulate you on your purchase of a Dutch oven. With proper maintenance, you can enjoy the endless cooking possibilities of this pan for years to come. For safe and proper use of the set, please observe the basic rules named in this manual.

Warning

The Dutch oven is made entirely of cast iron. This means that due to its heat distributing and retaining properties, the entire pan becomes extremely hot when in use. Therefore, always keep the following in mind:

- o Keep children at a distance;
 - o Use the lifter for lifting the oven or lid;
 - o Use protective materials (e.g. gloves/potholders) that are sufficiently thick.
-
- Cast iron is brittle material, dropping the pan may cause it to crack.
 - Allow the pan to cool completely after use and before cleaning, do not use detergent or place in the dishwasher. Cast iron is not resistant to this.
 - Do not pour cold water into the pan when it is still hot, this can cause deformation and cracking.
 - Before first use, follow the steps outlined in this manual.
 - Do not store in damp areas.

Contents of the set

Each set consists of at least:

1. Pan
2. Lid: the inside of the lid can also be used for cooking when placed upside down on the pan or directly on the heat source.
3. Lifter: designed to lift the pan or lid. For your own safety, always use the lifter when the pan is in use or has recently been used. Note: the lifter also heats up when used!
4. Carrying case: designed to make the set practical and easy to carry. Only place the set in the carrying bag when it has cooled down completely.



Care & cleaning

The Dutch oven has already been fired up for you. This process provides an indispensable protective layer around the pan so that moisture cannot penetrate to the cast iron. Moisture actually causes rusting. To maintain the protective layer, you must renew it when necessary and clean the pan in a special way. The instructions are given below.

Cleaning

1. Allow the pan to cool after use.
2. Clean the pan with hot water and a soft dish brush. Never use detergent.
3. If not all the dirt can be removed this way you can boil water in the pan for a few minutes.
4. After this, dry the pan and the lid immediately with a soft cloth. Never leave the pan in/under water.
5. Place the cooker back on the hob and heat for 5 minutes. Place the lid at an angle on the pan so that all the liquid can evaporate. Then let it cool down again.
6. Rub the pan and the lid, both on the inside and outside, with a thin layer of vegetable oil (not olive oil). You can use kitchen paper for this.
7. Store the pan in a dry place.

Burn-in

1. Preheat the oven to 180 degrees.
2. Rub the pan and lid, both inside and out, with a layer of vegetable oil (not olive oil).
3. Place the pan upside down in the oven and the lid next to it.
4. Leave in the oven for 1 hour and then turn off. Allow the pan to cool completely in the oven. Keep in mind that the oil can cause fumes.
5. Finally, rub the pan and the lid on the inside and outside with a thin layer of oil.

Rust

It is possible for rust to form on the pot. You can remove this yourself by carefully sanding the spots with fine steel wool. Then you need to clean the pan thoroughly, follow steps 2 to 6 of the cleaning instructions.

(First) use

When you use the pan for the first time you should first clean the parts (steps 2 to 6). You can also choose to burnish the pan again to strengthen the protective layer.

Then place the cooker on the hob and allow it to heat up slowly. Then the pot is ready to use. When the lid is on you can check the temperature in the pot by inserting a temperature gauge through the notch at the top of the rim.

We wish you lots of cooking pleasure with your new Dutch oven. Do you have any questions? Please contact us at contact@dutchtradepoint.com and we will be happy to help you!

This is not a toy. If used incorrectly, IRONO is not liable for material damage or injury.

DUTCH OVEN HANDLEIDING

Namens IRONO willen wij je feliciteren met de aanschaf van een Dutch oven. Bij goed onderhoud kun je jaren lang van de eindeloze kookmogelijkheden van deze pan genieten. Neem voor veilig en correct gebruik van de set de basisregels in acht die in deze gebruiksaanwijzing worden benoemd.

Waarschuwing

De Dutch oven bestaat compleet uit gietijzer. Dit betekent dat door zijn warmte verdelende en vasthoudende eigenschappen de gehele pan extreem heet wordt bij gebruik. Houd daarom altijd rekening met het volgende:

- o Houd kinderen op afstand;
 - o Gebruik de lifter voor het optillen van de oven of de deksel;
 - o Gebruik beschermende materialen (bijv. handschoenen/pannenlappen) die voldoende dik zijn.
-
- Gietijzer is bros materiaal, het vallen van de pan kan leiden tot barsten.
 - Laat de pan volledig afkoelen na gebruik en voor het reinigen, gebruik geen afwasmiddel en plaats de oven niet in de vaatwasser. Gietijzer is hier niet tegen bestand.
 - Giet geen koud water in de pan wanneer deze nog warm is, dit kan leiden tot vervorming en scheuren.
 - Volg voor het eerste gebruik de stappen die worden omschreven in deze handleiding.
 - Niet in vochtige ruimtes bewaren.

Inhoud van de set

Iedere set bestaat minimaal uit:

1. Pan
2. Deksel: de binnenkant van de deksel kan ook gebruikt worden om op te koken wanneer je deze omgekeerd op de pan of direct op de warmtebron plaatst.
3. Lifter: ontworpen om de pan of deksel mee op te tillen. Gebruik de lifter altijd wanneer de pan wordt of kortgeleden is gebruikt voor uw eigen veiligheid. Let op: ook de lifter wordt warm bij gebruik!
4. Draagtas: ontworpen om de set praktisch en makkelijk mee te nemen. Plaats de set alleen in de draagtas wanneer deze volledig is afgekoeld.



Verzorging & reiniging

De Dutch oven is al voor jou ingebrand. Dit proces zorgt voor een (onmisbare) beschermlaag om de pan zodat vocht niet tot het gietijzer kan doordringen. Vocht veroorzaakt namelijk roestvorming. Om de beschermlaag te behouden dient u deze te vernieuwen wanneer nodig en de pan op speciale wijze te reinigen. De instructies worden hieronder weergegeven.

Reinigen

1. Laat de pan afkoelen na gebruik.
2. Reinig de pan met heet water en een zachte afwasborstel. Gebruik nooit afwasmiddel.
3. Wanneer niet al het vuil op deze manier verwijderd kan worden kun je voor enkele minuten water in de pan koken.
4. Droog de pan en de deksel hierna direct af met een zachte doek. De pan nooit in/onder water laten staan.
5. Plaats de pan nogmaals op de warmtebron en verwarm 5 minuten. Plaats de deksel schuin op de pan, op deze manier kan al het vocht verdampen. Laat vervolgens weer afkoelen.
6. Wrijf de pan en de deksel, zowel aan de binnen- als buitenzijde, in met een dunne laag plantaardige olie (geen olijfolie). Hiervoor kunt u keukenpapier gebruiken.
7. Bewaar de pan op een droge plek.

Inbranden

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Wrijf de pan en de deksel, zowel aan de binnen- als buitenzijde in met een laag plantaardige olie (geen olijfolie).
3. Plaats de pan omgekeerd in de oven en de deksel ernaast.
4. Laat 1 uur in de oven staan en schakel hierna uit. Laat de pan volledig in de oven afkoelen. Houdt er rekening mee dat er door de olie walmen kunnen ontstaan.
5. Wrijf als laatste de pan en de deksel aan binnen- en buitenzijde in met een dunne laag olie.

Roest

Het is mogelijk dat er roestvorming op de pan ontstaat. Dit kun je zelf verwijderen door met fijn staalwol de plekken voorzichtig weg te schuren. Hierna dien je de pan goed schoon te maken, volg hiervoor stap 2 t/m 6 van het reinigen.

(Eerste) gebruik

Wanneer je de pan de eerste keer gebruikt dien je de onderdelen eerst te reinigen (stap 2 t/m 6). Ook kun je ervoor kiezen de pan nogmaals in te branden om de beschermlaag te versterken. Vervolgens plaats je de pan op de warmtebron en laat je deze rustig opwarmen. Hierna is de pan klaar voor gebruik. Wanneer de deksel op de pan zit kun je de temperatuur in de pan controleren door een temperatuurmeter door de inkeping aan de bovenzijde van de rand te steken.

Wij willen je veel kookplezier wensen met jouw nieuwe Dutch oven. Heb je nog vragen? Neem contact met ons op via contact@dutchtradepoint.com, dan helpen wij je graag verder!

Dit is geen speelgoed. Bij incorrect gebruik is IRONO niet aansprakelijk voor materiaalbeschadigingen of verwonding.

DUTCH OVEN HANDBUCH

Im Namen von IRONO möchten wir Ihnen zum Kauf eines Dutch Oven gratulieren. Bei richtiger Pflege können Sie die unendlichen Kochmöglichkeiten dieser Pfanne über Jahre hinweg genießen. Für einen sicheren und korrekten Gebrauch des Sets beachten Sie bitte die in dieser Anleitung genannten Grundregeln.

Warnung

Der Dutch Oven ist vollständig aus Gusseisen gefertigt. Das bedeutet, dass die gesamte Pfanne aufgrund ihrer wärmeableitenden und wärmespeichernden Eigenschaften während des Gebrauchs extrem heiß wird. Beachten Sie daher stets die folgenden Punkte:

- o Halten Sie Kinder auf Abstand;
 - o Verwenden Sie den Heber, um den Backofen oder den Deckel anzuheben;
 - o Verwenden Sie ausreichend dickes Schutzmaterial (z. B. Handschuhe oder Topflappen).
-
- Gusseisen ist ein sprödes Material; wenn die Pfanne herunterfällt, kann sie zerbrechen.
 - Lassen Sie die Pfanne nach Gebrauch und vor der Reinigung vollständig abkühlen, verwenden Sie unter keinen Umständen Spülmittel und geben Sie sie nicht in die Spülmaschine. Gusseisen hält das nicht aus.
 - Gießen Sie kein kaltes Wasser in die noch heiße Pfanne, da dies zu Verformungen und Rissen führen kann.
 - Befolgen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die in diesem Handbuch beschriebenen Schritte.
 - Nicht in feuchten Räumen lagern.

Inhalt des Sets

Jeder Set besteht aus mindestens:

1. Pfanne
2. Deckel: die Innenseite des Deckels kann auch zum Kochen verwendet werden, wenn er umgedreht auf die Pfanne oder direkt auf die Wärmequelle gelegt wird.
3. Heber: zum Anheben des Topfes oder Deckels. Verwenden Sie den Heber zu Ihrer eigenen Sicherheit immer dann, wenn die Pfanne in Gebrauch ist oder kürzlich benutzt wurde. Hinweis: der Heber erwärmt sich auch während des Gebrauchs!
4. Tragetasche: das Set wurde so konzipiert, dass es praktisch und leicht zu tragen ist. Legen Sie das Set erst in die Tragetasche, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Pflege und Reinigung

Der Dutch Oven ist bereits für Sie angeheizt worden. Durch diesen Vorgang entsteht eine (lebenswichtige) Schutzschicht um die Pfanne, sodass keine Feuchtigkeit in das Gusseisen eindringen kann. Feuchtigkeit verursacht in der Tat Rost. Um die Schutzschicht zu erhalten, müssen Sie sie bei Bedarf erneuern und die Pfanne auf besondere Weise reinigen. Die Anweisungen sind unten aufgeführt.



Reinigung

1. Lassen Sie den Kocher nach dem Gebrauch abkühlen.
2. Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer weichen Spülbürste. Verwenden Sie unter keinen Umständen Spülmittel.
3. Wenn sich nicht alle Verschmutzungen auf diese Weise entfernen lassen, können Sie einige Minuten lang Wasser in der Pfanne kochen.
4. Trocknen Sie den Topf und den Deckel anschließend sofort mit einem weichen Tuch ab. Lassen Sie die Pfanne niemals im/unter Wasser stehen.
5. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und 5 Minuten lang erhitzen. Den Deckel schräg auf die Pfanne legen, damit die gesamte Flüssigkeit verdampfen kann. Dann wieder abkühlen lassen.
6. Reiben Sie die Pfanne und den Deckel innen und außen mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl (kein Olivenöl) ein. Sie können dafür Küchenpapier verwenden.
7. Lagern Sie den Kocher an einem trockenen Ort.

Einbrennen

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Reiben Sie die Pfanne und den Deckel innen und außen mit einer Schicht Pflanzenöl (kein Olivenöl) ein.
3. Stellen Sie die Pfanne mit dem Deckel nach unten in den Ofen und legen Sie den Deckel daneben.
4. 1 Stunde lang im Ofen lassen und dann ausschalten. Lassen Sie die Form im Ofen vollständig abkühlen. Beachten Sie, dass das Öl Rauch und Dämpfe verursachen kann.
5. Zum Schluss reiben Sie die Pfanne und den Deckel innen und außen mit einer dünnen Schicht Öl ein.

Rost

Es ist möglich, dass sich Rost an der Pfanne bildet. Sie können diese selbst entfernen, indem Sie die Stellen vorsichtig mit feiner Stahlwolle abschleifen. Anschließend müssen Sie die Pfanne gründlich reinigen, indem Sie die Schritte 2 bis 6 der Reinigungsanleitung befolgen.

(Erste) Verwendung

Wenn Sie die Pfanne zum ersten Mal verwenden, sollten Sie zunächst die Teile reinigen (Schritte 2 bis 6). Sie können die Pfanne auch erneut polieren, um die Schutzschicht zu verstärken. Dann stellen Sie die Pfanne auf die Herdplatte und lassen sie leicht erwärmen. Dann ist der Topf einsatzbereit. Wenn der Deckel aufgesetzt ist, können Sie die Temperatur im Topf überprüfen, indem Sie einen Temperaturmesser durch den Schlitz am oberen Rand des Topfes stecken.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit Ihrem neuen Dutch Oven. Haben Sie noch Fragen? Bitte kontaktieren Sie uns unter contact@dutchtradepoint.com, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Dies ist kein Spielzeug. IRONO haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

MANUEL DU DUTCH OVEN

Au nom d'IRONO, nous tenons à vous féliciter pour l'achat d'un Dutch Oven. Avec un entretien approprié, vous pourrez profiter des possibilités de cuisson infinies de cette poêle pendant des années. Pour une utilisation sûre et correcte de l'appareil, veuillez respecter les règles de base mentionnées dans ces instructions.

Avertissement

Le Dutch Oven est entièrement fabriqué en fonte. Cela signifie qu'en raison de ses propriétés de dissipation et de rétention de la chaleur, l'ensemble de la poêle devient extrêmement chaud lors de son utilisation. Par conséquent, gardez toujours à l'esprit ce qui suit:

- o Tenez les enfants à distance;
 - o Utilisez le releveur pour soulever le four ou le couvercle;
 - o Utilisez des matériaux de protection (par exemple, des gants ou des maniques) suffisamment épais.
-
- La fonte est un matériau fragile, faire tomber la casserole peut la faire craquer.
 - Laissez la casserole refroidir complètement après utilisation et avant de la nettoyer, n'utilisez pas de détergent et ne la mettez pas au lave-vaisselle. La fonte ne peut pas résister à ce dernier.
 - Ne versez pas d'eau froide dans la casserole lorsqu'elle est encore chaude, car cela peut entraîner des déformations et des fissures.
 - Avant la première utilisation, suivez les étapes décrites dans ce manuel.
 - Ne pas stocker dans des endroits humides.

Contenu l'ensemble

Chaque ensemble est composé d'au moins:

1. Poêle
2. Couvercle: L'intérieur du couvercle peut également être utilisé pour la cuisson lorsqu'il est placé à l'envers sur la poêle ou directement sur la source de chaleur.
3. Releveur: Conçu pour soulever le pot ou le couvercle. Pour votre propre sécurité, utilisez toujours le dispositif de levage lorsque la casserole est en cours d'utilisation ou a été récemment utilisée. Remarque : le releveur chauffe également lorsqu'il est utilisé !
4. Sac de transport: Conçu pour rendre l'ensemble pratique et facile à transporter. Ne placez l'ensemble dans le sac de transport que lorsqu'il a complètement refroidi.

Entretien et nettoyage

Le Dutch Oven a déjà passé à un rodage pour vous. Ce processus crée une couche protectrice (vitale) autour de la casserole afin que l'humidité ne puisse pas pénétrer dans la fonte. L'humidité, en effet, provoque la rouille. Pour conserver la couche protectrice, vous devez la renouveler lorsque cela est nécessaire et nettoyer la casserole d'une manière particulière. Les instructions sont données ci-dessous.



Nettoyage

1. Laissez refroidir la casserole après utilisation.
2. Nettoyez la casserole avec de l'eau chaude et une brosse à vaisselle douce. N'utilisez jamais de liquide à vaisselle.
3. Si vous ne parvenez pas à éliminer toutes les saletés de cette manière, vous pouvez faire bouillir de l'eau dans la casserole pendant quelques minutes.
4. Ensuite, séchez immédiatement le pot et le couvercle avec un chiffon doux. Ne laissez jamais la casserole dans/sous l'eau.
5. Remettez la casserole sur la plaque de cuisson et faites chauffer pendant 5 minutes. Placez le couvercle en biais sur la casserole pour que tout le liquide puisse s'évaporer. Puis laissez refroidir à nouveau.
6. Frottez une fine couche d'huile végétale (pas d'huile d'olive) dans la poêle et le couvercle, à l'intérieur comme à l'extérieur. Vous pouvez utiliser du papier de cuisine pour cette tâche.
7. Conservez la casserole dans un endroit sec.

Burn-in

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Frottez une couche d'huile végétale (pas d'huile d'olive) dans la poêle et le couvercle, à l'intérieur comme à l'extérieur.
3. Placez la casserole à l'envers dans le four et le couvercle à côté.
4. Laissez le four pendant 1 heure, puis éteignez-le. Laissez la casserole se refroidir complètement dans le four. N'oubliez pas que l'huile peut provoquer des émanations.
5. Enfin, frottez l'intérieur et l'extérieur de la poêle et du couvercle avec une fine couche d'huile.

Rouille

Il est possible que de la rouille se forme sur la casserole. Vous pouvez l'éliminer vous-même en ponçant soigneusement les taches avec de la laine d'acier fine. Ensuite, vous devez nettoyer soigneusement la casserole, en suivant les étapes 2 à 6 des instructions de nettoyage.

(Première) utilisation

Lorsque vous utilisez la casserole pour la première fois, vous devez d'abord nettoyer les pièces (étapes 2 à 6). Vous pouvez également choisir d'effectuer un rodage à nouveau la poêle pour renforcer la couche protectrice.

Placez ensuite la casserole sur la plaque de cuisson et laissez-la chauffer doucement. La casserole est alors prête à être utilisée. Lorsque le couvercle est en place, vous pouvez vérifier la température de la casserole en insérant un thermomètre dans la fente située en haut du rebord.

Nous espérons que vous apprécierez de cuisiner avec votre nouvelle Dutch Oven. Avez-vous des questions ? Veuillez nous contacter à l'adresse contact@dutchtradepoint.com, et nous serons heureux de vous aider !

Ce n'est pas un jouet. IRONO n'est pas responsable des dommages matériels ou corporels résultant d'une utilisation incorrecte.