

BergHOFF[®]

ron

CAST IRON
USE AND CARE

English	3
Deutsch	5
Français	7
Español	9
Русский	11
Polski	13
Nederlands	15
Italiano	17

BergHOFF® ron

CAST IRON | USE AND CARE

We are very pleased you have chosen BergHOFF to equip your kitchen. Thank you for your trust in our company and the quality we deliver. We hope you will enjoy your BergHOFF cookware. To ensure optimal use, please read the safety and care tips we've listed below carefully and thoroughly before using this product.

BEFORE FIRST TIME USE:

- After unpacking your cookware, remove all labels. Hand-wash the item in warm, soapy water with a soft sponge. Rinse thoroughly. Dry completely with a soft cloth directly after washing.
- Don't clean your cast iron cookware in the dishwasher.

COOKING WITH YOUR NEW COOKWARE

- The Ron cast iron pans and casseroles can be used on any kind of heat source: gas, electric, vitro-ceramic, halogen and induction.
- All cast iron cookware – except the items with a wooden handle – can be used in the oven up to 250 °C / 480° F.
- Do not use the Ron cast iron cookware on an outdoor grill or open fire.
- Do not use the Ron cast iron cookware in a microwave oven.
- When you use this cookware in the oven and on the stovetop, the handles and knobs can get hot. Use a suitable cloth, potholders or oven mitts to handle the cookware.
- Do not store food or prepared food for prolonged periods of time inside the cookware.
- To avoid scratches on the surface of a ceramic or glass stovetop, always lift the cookware, never slide it across.
- Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that of the item you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Never allow a pan to boil dry. Never let your pan heat up too long.
- Cover the complete surface of the base with a liquid, oil or butter.
- Our pans and casseroles have fast heat transfer so food and oil char very quickly. Always cook using low to medium heat.
- Only use high heat when the pot is filled with a liquid for boiling your food (like for instance pasta).
- We recommend using bamboo, silicone, nylon or wooden utensils to protect and extend the life of your cookware.
- Never cut food while in the pan as this will damage the surface. Don't use beaters or mixers in these items.
- Do not drop the pan on the floor, save the pan from dents and protect the enameled coating from scratches.
- On a table or counter, place hot pans and casseroles on a trivet, board or any other protective material.

CARE AND CLEANING

- Cool down your pan before cleaning it. Don't fill the hot cookware with cold water or immerse it in cold water.
- Avoid temperature shocks at all times. Never put a (very) hot cast iron pot or pan immediately on a cool surface. Never place a cold cast iron pot (from room temperature or from the fridge) directly in a pre-heated oven. Always put the cold cast iron pot in a cold oven and let them pre-heat together at the same time.
- Don't put cast iron cookware in the dishwasher.
- After each use, clean by hand with a dish detergent especially made for hand washing. Be sure that you do not use a harsh cleaning product that is based on citric acids or that contains chlorine bleach. Use warm, soapy water and a sponge or a dishcloth. Do not use steel wool or nylon scrubbing pads, oven cleaner or any cleaner that is abrasive. Rinse in warm water and dry immediately with a soft cloth.
- If you have remains of food stuck to the cookware, they can easily be removed by covering the bottom of the pan with water and letting it soak while gently heating it at low temperature (no need to let the water cook). Do not use a metal utensil.
- If you store your pots and pans by stacking them, put, for instance, a dish towel between them to avoid parts of the upper item to scratch the surface of the lower element.
- When cleaning and drying weren't done thorough, it could happen that small stains occur on the edges. On a regular basis, you might want to season your cookware. Simply apply some food oil with kitchen paper to the inside of your pot or pan and place the cookware in an oven of about 150 °C for an hour. Let it cool down. The rims are now sealed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not allow children near the stove while you cook.
- To avoid injury always use caution when handling hot pots.
- For safety reasons, never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles can get hot.
- Use caution when removing lids or lifting with the handles. Touch lightly to be sure the handles have not become hot. Use oven mitts or potholders if necessary.
- Always use oven gloves when removing cookware from a hot oven.
- Make sure the knobs are tightly fitted on the lid.

BergHOFF® ron

GUSSEISEN | BENUTZUNG UND PFLEGE

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für BergHOFF entschieden haben. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen und die Qualität, die wir liefern. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem BergHOFF Kochgeschirr. Um eine optimale Anwendung zu gewährleisten, lesen Sie bitte die nachstehend aufgeführten Sicherheits- und Pflegehinweise sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- Nach dem Auspacken des Kochgeschirrs entfernen Sie alle Etiketten. Waschen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen Schwamm von Hand in warmem Seifenwasser. Gründlich ausspülen. Direkt nach dem Waschen mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Reinigen Sie Ihr Gusseisenkochgeschirr nicht in der Spülmaschine..

KOCHEN MIT IHREM NEUEN KOCHGESCHIRR

- Die Ron Gusseisenpfannen und -Töpfe können an jeder Art von Wärmequelle verwendet werden: Gas, Elektro, Vitro-Keramik, Halogen und Induktion.
- Alle gusseisernen Kochgeschirre - außer den Artikeln mit Holzgriff - können im Ofen bis 250 °C eingesetzt werden.
- Verwenden Sie das Ron-Gusseisen-Kochgeschirr nicht auf einem Außengrill oder offenem Feuer.
- Verwenden Sie das Ron-Gusseisen-Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle.
- Wenn Sie dieses Kochgeschirr im Ofen und auf dem Herd verwenden, können die Griffe und Knöpfe heiß werden. Verwenden Sie ein geeignetes Tuch, Topflappen oder Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr zu handhaben.
- Lebensmittel oder Fertiggerichte nicht über einen längeren Zeitraum im Kochgeschirr lagern.
- Um Kratzer auf der Oberfläche eines Ceran- oder Glaskeramikkochfeldes zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an und schieben Sie es niemals über den Herd.
- Kochen Sie auf einem Brenner, dessen Durchmesser ungefähr dem des ausgewählten Artikels entspricht.
- Beim Kochen auf Gas stellen Sie die Flamme so ein, dass sie nicht an den Seiten der Pfanne aufflammt.
- Eine Pfanne niemals trocken kochen lassen. Lassen Sie Ihre Pfanne nie zu lange aufwärmen.
- Die gesamte Bodenfläche mit einer Flüssigkeit, Öl oder Butter abdecken.
- Unsere Töpfe und Pfannen haben einen schnellen Wärmeübergang, so dass Lebensmittel und Öl sehr schnell verbrennen können. Immer bei kleiner bis mittlerer Hitze kochen.
- Verwenden Sie nur hohe Hitze, wenn der Topf mit einer Flüssigkeit zum Kochen Ihrer Speisen gefüllt ist (wie z. B. Pasta).
- Zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs empfehlen wir die Verwendung von Bambus, Silikon, Nylon oder Holz Utensilien.

- Niemals in der Pfanne schneiden, da dies die Oberfläche beschädigen kann. Verwenden Sie in diesen Artikeln keine Schläger oder Mixer.
- Die Pfanne nicht auf den Boden fallen lassen, die Pfanne vor Beulen schützen und die emaillierte Beschichtung vor Kratzern schützen.
- Auf einem Tisch oder einer Theke warme Pfannen und Aufläufe auf einen Topfuntersatz, ein Brett oder ein anderes Schutzmaterial stellen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Kühlen Sie die Pfanne ab, bevor Sie sie reinigen. Füllen Sie das warme Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser oder tauchen Sie es nicht in kaltes Wasser.
- Temperaturschocks sind jederzeit zu vermeiden. Niemals einen (sehr) heißen Gusseisentopf oder eine Pfanne sofort auf eine kühle Oberfläche stellen. Niemals einen kalten Gusseisentopf (aus dem Kühlschrank oder aus dem Kühlschrank) direkt in einen vorgeheizten Ofen stellen. Den kalten Gusseisentopf immer in einen kalten Ofen stellen und gleichzeitig vorheizen lassen.
- Gusskochgeschirr nicht in den Geschirrspüler stellen. Nach jedem Gebrauch von Hand mit einem speziell für Handwäsche hergestellten Spülmittel reinigen. Achten Sie darauf, dass Sie kein aggressives Reinigungsmittel verwenden, das auf Zitronensäure basiert ist oder Chlor enthält. Verwenden Sie warmes, seifiges Wasser und einen Schwamm oder ein Geschirrtuch. Verwenden Sie keine Scheuerpads aus Stahlwolle oder Nylon, keinen Ofenreiniger oder irgendeinen anderen Reiniger, der scheuernd ist. In warmem Wasser abspülen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Wenn Essensreste auf dem Kochgeschirr eingeklebt sind, können diese leicht entfernt werden, indem Sie den Boden der Pfanne mit Wasser bedecken und das Wasser einweichen lassen, während Sie es vorsichtig bei niedriger Temperatur erhitzen (das Wasser muss nicht gekocht werden). Kein Utensil aus Metall verwenden.
- Wenn Sie Ihre Töpfe und Pfannen stapeln, legen Sie z. B. ein Geschirrtuch zwischen die Töpfe, um zu vermeiden, dass Teile des oberen Gegenstands die Oberfläche des unteren Elements zerkratzen.
- Bei nicht gründlicher Reinigung und Trocknung kann es vorkommen, dass an den Rändern kleine Flecken entstehen. Sie können Ihr Gusseisernes Kochgeschirr regelmäßig behandeln. Einfach etwas Speiseöl mit Küchenpapier auf das Innere des Topfes oder der Pfanne geben und das Kochgeschirr für eine Stunde in einen Ofen von ca. 150 °C stellen. Abkühlen lassen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Kinder beim Kochen nicht in der Nähe des Herdes lassen.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Töpfen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht über den Rand des Ofens hinausragen.
- Die Griffe dürfen nicht über einen heißen Brenner hinausragen, da sie heiß werden können.
- Vorsicht beim Abnehmen der Deckel oder beim Anheben mit den Griffen! Berühren Sie leicht, um sicherzustellen, dass die Griffe nicht heiß geworden sind. Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden, falls erforderlich.
- Verwenden Sie beim Entnehmen von Kochgeschirr aus dem heißen Ofen stets Topflappen.
- Achten Sie darauf, dass die Knöpfe fest auf dem Deckel sitzen.

BergHOFF® ron

FONTE DE FER | UTILISATION ET SOINS

Nous sommes très heureux que vous ayez choisi BergHOFF pour équiper votre cuisine. Nous vous remercions de votre confiance dans notre marque et qualité. Nous espérons que vous apprécierez vos ustensiles de cuisson BergHOFF. Pour assurer une utilisation optimale, veuillez lire attentivement les conseils de sécurité et d'entretien que nous avons énumérés ci-dessous avant d'utiliser ce produit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

- Après avoir déballé vos ustensiles, retirez toutes les étiquettes. Laver l'article à la main dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Rincez bien. Sécher complètement avec un chiffon doux après le lavage.
- Ne lavez pas vos ustensiles en fonte dans le lave-vaisselle.

CUISINER AVEC VOS USTENSILES DE CUISSON

- Les ustensiles en fonte Ron peuvent être utilisés sur n'importe quel type de source de chaleur: gaz, électrique, vitrocéramique, halogène et induction.
- Tous les ustensiles en fonte - à l'exception des articles avec une poignée en bois - peuvent être utilisés dans le four jusqu'à 250 ° C / 480 ° F.
- N'utilisez pas les ustensiles Ron en fonte sur un gril extérieur ou un feu ouvert.
- N'utilisez pas les ustensiles Ron en fonte dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez les ustensiles dans le four et sur la cuisinière, les poignées et les boutons peuvent devenir chauds. Utilisez un chiffon approprié, des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler les produits.
- Ne stockez pas d'aliments ou d'aliments préparés pendant des périodes prolongées dans les récipients.
- Pour éviter les rayures sur la surface d'une plaque de cuisson en céramique ou en verre, soulevez toujours le produit, ne le faites jamais glisser.
- Faites cuire sur un brûleur dont le diamètre de base est approximativement le même que celui du produit que vous avez sélectionné.
- Lors de la cuisson au gaz, ajustez la flamme de sorte qu'elle n'évase pas les côtés du produit.
- Ne chauffez jamais le récipient à sec. Ne surchauffez jamais vos ustensiles.
- Couvrir toute la surface du fond avec un liquide, de l'huile ou du beurre.
- Nos produits ont un transfert de chaleur rapide, donc la nourriture et l'huile chauffent très rapidement. Toujours cuire en utilisant une chaleur faible à moyenne.
- N'utilisez la chaleur élevée que lorsque le récipient est rempli d'un liquide pour faire cuir vos aliments (comme les pâtes, par exemple).
- Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bambou, en silicone, en nylon ou en bois pour protéger et prolonger la durée de vie de votre batterie de cuisine.
- Ne coupez jamais les aliments dans le récipient car cela endommagerait la surface. N'utilisez pas de batteurs ou de mélangeurs dans ces articles.
- Ne laissez pas tomber le produit, évitez des chocs et protégez le revêtement émaillé des éraflures.

- Sur une table ou un plan de travail, placez les ustensiles chauds sur un sous-plat, un carton ou tout autre matériel de protection.

SOIN ET NETTOYAGE

- Laissez refroidir votre produit avant de le laver. Ne remplissez pas l'ustensile chaud avec de l'eau froide ou de le plongez pas dans de l'eau froide.
- Évitez les chocs thermiques. Ne placez jamais un récipient en fonte (très) chaude immédiatement sur une surface fraîche. Ne placez jamais un récipient en fonte froid (à la température de la pièce ou dans du réfrigérateur) directement dans un four préchauffé. Mettez toujours le produit froid en fonte dans un four froid et laissez-les préchauffer ensemble en même temps.
- Ne placez pas d'ustensiles en fonte dans le lave-vaisselle.
- Après chaque utilisation, laver à la main avec un détergent à vaisselle spécialement conçu pour le lavage à mains. Assurez-vous de ne pas utiliser un nettoyeur agressif à base d'acide citrique ou contenant du chlore. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un torchon. N'utilisez pas de tampons à récurer en laine d'acier ou en nylon, de nettoyage pour four ou de nettoyeur abrasif. Rincer à l'eau tiède et sécher immédiatement avec un chiffon doux.
- Si des restes de nourriture sont collés au produit, ils peuvent être facilement retirés en recouvrant le fond du récipient d'eau et en le faisant tremper tout en le chauffant doucement à basse température (pas besoin de laisser l'eau cuire). N'utilisez pas d'ustensile en métal.
- Si vous rangez vos produits en les empilant, placez, par exemple, un torchon entre eux pour éviter que des parties de l'élément supérieur ne rayent la surface de l'élément inférieur.
- Lorsque le nettoyage et le séchage n'ont pas été effectués à fond, il peut arriver que de petites taches apparaissent sur les bords. Régulièrement, vous pourriez vouloir culotter votre produit. Il suffit d'appliquer de l'huile alimentaire avec du papier de cuisine à l'intérieur de votre produit et de placer la l'ustensile dans un four à environ 150 ° C pendant une heure. Laissez refroidir. Les jantes sont maintenant culotter.

ATTENTION !

- Ne laissez pas les enfants près de la source de chaleur pendant que vous cuisinez.
- Pour éviter les blessures, faites toujours preuve de prudence lorsque vous manipulez des ustensiles chauds.
- Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation et assurez-vous que les poignées ne dépassent pas le bord de vos plaques.
- Ne laissez pas les poignées dépasser sur un brûleur chaud, car les poignées peuvent devenir chaudes.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les couvercles ou que vous les soulevez avec les poignées. Effleurez légèrement pour vous assurer que les poignées ne sont pas devenues chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques si nécessaire.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson d'un four chaud.
- Assurez-vous que les boutons sont bien fixés sur le couvercle.

BergHOFF® ron

HIERRO FUNDIDO | USO Y CUIDADOS

Estamos encantados de que haya escogido BergHOFF para equipar su cocina. Gracias por confiar en nuestra empresa y la calidad que ofrecemos. Esperamos que disfrute de su batería BergHOFF. para asegurar un uso óptimo, por favor lea los consejos de seguridad y cuidados siguientes atentamente antes de usar este producto.

ANTES DEL PRIMER USO:

- Tras desembalar su batería, quite todas las etiquetas. lave a mano la pieza con agua jabonosa templada y un estropajo suave. Séquela completamente con un paño suave enseguida.
- No lave piezas de hierro fundido en el lavavajillas.

COCINANDO CON SU BATERIA NUEVA

- Las ollas y sartenes RON pueden usarse sobre cualquier tipo de fuente de calor: gas, eléctrica, vitrocerámica, halógena e inducción.
- Todas las piezas de hierro fundido-excepto las que tengan el mango de madera-pueden meterse en el horno hasta 250°C/480°F.
- No use las piezas RON en una barbacoa o fuego al aire libre.
- No use las piezas RON en el microondas.
- Cuando las meta en el horno o en la cocina, los mangos y pomos pueden quemar. Use un paño adecuado, agarradores o manoplas para manejar ollas o sartenes.
- No guarde alimentos o comida ya preparada por periodos de tiempo prolongados en una olla.
- Para evitar arañazos en la superficie de la cocina cerámica o de cristal, levante la pieza, no la deslice.
- Cocine sobre un quemador cuyo diámetro sea aproximadamente similar a la olla o sartén elegida.
- Cuando cocine sobre gas, ajuste la llama para que no sobresalga por los lados.
- Nunca deje que una olla o sartén se caliente en seco. Nunca deje que se caliente demasiado tiempo.
- Cubra la superficie totalmente con líquido, aceite o mantequilla.
- Nuestras sartenes y ollas tienen una rápida transferencia del calor, por lo que los alimentos y el aceite se calientan muy rápidamente. Cocine siempre usando calor medio o bajo.
- Use calor elevado solamente cuando la olla esté llena de líquido para hervir alimentos (por ejemplo, pasta).
- Aconsejamos que use utensilios de bambú, silicona, nylon o madera para proteger y aumentar la duración de su olla.
- Nunca corte alimentos en la sartén ya que dañará la superficie. No use batidores en estas piezas.
- No deje caer la pieza al suelo, protéjala de arañazos y cuide la superficie esmaltada.
- Sobre una mesa o encimera coloque ollas y sartenes sobre un salvamanteles, table o cualquier otro material protector.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Enfríe la olla o sartén antes de limpiarla. No llene una olla caliente con agua fría ni la sumerja en agua fría.
- Evite los cambios radicales de temperatura siempre. Nunca ponga una olla o sartén de hierro fundido caliente inmediatamente sobre una superficie fría. Nunca coloque una olla de hierro fundido fría (a temperatura ambiente o del frigorífico) directamente en un horno pre-calentado. Ponga siempre la olla de hierro fundido fría en el horno frío y deje que se calienten juntos al mismo tiempo.
- No meta ollas o sartenes de hierro fundido en el lavavajillas.
- Tras cada uso, limpie su bacteria con un detergente lavavajillas especial para fregar a mano. Asegúrese de no usar productos abrasivos con base de ácido cítrico o que contenga lejía. Use estropajos suaves y agua templada jabonosa. No use estropajos metálicos o de nylon, limpiadores de horno o cualquier limpiador abrasivo. Enjuáguela en agua templada y séquela de inmediato con un paño suave.
- Si hay restos de comida pegada en la olla, pueden eliminarse fácilmente cubriendo la base con agua y dejándola en remojo mientras se calienta suavemente a baja temperatura (no hace falta que el agua hierva). No utilice utensilios metálicos.
- Si guarda ollas y sartenes unas sobre otras, coloque por ejemplo, un papel de cocina entre ellas para evitar que la superior arañe la de abajo.
- Si no se limpia o se seca bien, puede ocurrir que aparezcan pequeñas manchas en los bordes. De forma habitual, puede aplicar aceite. Simplemente añada aceite de uso alimentario con papel de cocina en el interior de la olla o sartén y métala en el horno a unos 150°C durante una hora. Deje que se enfríe. Los bordes están ahora sellados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No permita la presencia de niños cerca cuando esté cocinando.
- Para evitar daños, lleve siempre cuidado al manejar ollas calientes.
- Por razones de seguridad, nunca deje una olla desatendida mientras la usa y evite que las asas sobresalgan.
- No deje que las asas sobresalgan de un quemador caliente, ya que pueden calentarse.
- Lleve cuidado al levantar tapas con las asas. Tóquelas ligeramente para comprobar que no queman. Use manoplas o agarradores si es necesario.
- Use siempre manoplas al sacar una olla de un horno caliente.
- Asegúrese de que los pomos estén bien fijadas a la tapa.

BergHOFF® ron

ЧУГУН | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Мы очень рады, что вы выбрали BergHOFF, чтобы оборудовать свою кухню. Благодарим за доверие к нашей компании и качеству, которое мы предоставляем. Мы надеемся, что вам понравится посуда BergHOFF. Чтобы обеспечить оптимальную эксплуатацию, внимательно прочтите приведенные ниже рекомендации по безопасности и уходу, прежде чем использовать продукцию.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- После распаковки посуды удалите все этикетки. Вымойте изделие в теплой мыльной воде, используя мягкую губку. Тщательно ополосните. Высушите мягкой тканью сразу после мытья.
- Не мойте чугунную посуду в посудомоечной машине.

ГОТОВКА С НОВОЙ ПОСУДОЙ

- Чугунные сковородки и кастрюли Ron можно использовать с любым видом источника тепла: газовым, электрическим, vitro-керамическим, галогенным и индукционным.
- Вся чугунную посуду, за исключением предметов с деревянной ручкой, можно использовать в духовке при температуре до 250 °C/480 °F.
- Не используйте чугунную посуду Ron на открытом гриле или открытом огне.
- Не используйте чугунную посуду Ron в микроволновой печи.
- При эксплуатации посуды в духовке и на плите ручки могут нагреваться. Чтобы взять изделие в руки, используйте подходящую ткань, кухонные рукавички или прихватки.
- Не храните продукты или готовую еду внутри посуды в течение продолжительного периода времени.
- Чтобы избежать появления царапин на керамической или стеклянной поверхности плиты, всегда приподнимайте посуду, а не толкайте ее, чтобы переместить.
- Готовьте на конфорке, которая примерно соответствует диаметру основания выбранного вами изделия.
- При приготовлении на газу отрегулируйте пламя, чтобы оно не горело по бокам изделия.
- Никогда не позволяйте содержимому полностью выкипеть. Не позволяйте изделию нагреваться слишком долго.
- Покрывайте всю поверхность дна жидкостью, подсолнечным или сливочным маслом.
- Наши сковороды и кастрюли имеют быструю передачу тепла, поэтому пища и масло нагреваются очень быстро. Всегда готовьте на малом или среднем огне.
- Используйте сильный огонь, только когда посуда заполнена жидкостью для кипячения (например, при приготовлении макаронных изделий).
- Мы рекомендуем использовать бамбуковую, силиконовую, нейлоновую или деревянную кухонную утварь для защиты и продления срока службы вашей посуды.
- Никогда не разрезайте еду в сковороде или кастрюле, так как это повредит поверхность. Не используйте в этих изделиях миксеры.

- Не роняйте изделия на пол, не допускайте появления вмятин и защищайте эмалированное покрытие от царапин.
- Чтобы поставить горячие сковородки или кастрюли на стол или столешницу, используйте подставку, доску или любой другой защитный материал.

УХОД И МЫТЬЕ

- Перед мытьем дайте посуде остыть. Не заполняйте горячую посуду холодной водой и не погружайте ее в холодную воду.
- Всегда избегайте резких перепадов температур. Никогда не ставьте (очень) горячую сковороду или кастрюлю сразу на холодную поверхность. Никогда не помещайте холодную чугунную посуду (комнатной температуры или из холодильника) сразу в предварительно нагретую духовку. Всегда ставьте холодную чугунную посуду в холодную духовку и давайте им нагреваться одновременно.
- Не помещайте чугунную посуду в посудомоечную машину.
- После каждого использования мойте посуду вручную с помощью моющего средства, специально предназначенного для ручной мойки. Ни в коем случае не используйте жесткое чистящее средство, основанное на лимонной кислоте или содержащее хлорный отбеливатель. Используйте теплую мыльную воду и губку или мочалку для посуды. Не используйте стальную или нейлоновую мочалку, чистящие средства для духовки или любые абразивные чистящие средства.
- Если на посуде есть остатки пищи, их можно легко удалить, залив дно водой и оставив нагреваться на малом огне (не нужно доводить воду до кипения). Не используйте металлические приспособления.
- Если вы храните свои кастрюли и сковородки, складывая их друг на друга, положите между ними, например, кухонное полотенце, чтобы верхнее изделие не поцарапало поверхность нижнего.
- Если мытье и сушка не были тщательными, на краях могут появиться небольшие пятна. Вы можете регулярно закалять посуду. Просто нанесите с помощью салфеток небольшое количество пищевого масла на внутреннюю часть кастрюли или сковороды и поместите посуду в духовку на час при температуре около 150 °С. Дайте посуде остыть. Теперь края закалены.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не позволяйте детям находиться рядом с плитой, пока вы готовите.
- Во избежание травм всегда соблюдайте осторожность при работе с горячей посудой.
- Из соображений безопасности никогда не оставляйте посуду без присмотра во время использования и убедитесь, что ручки не выступают за края плиты.
- Не позволяйте ручкам находиться над конфорками, потому что они могут нагреться.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышек или подъеме с помощью ручек. Коснитесь слегка, чтобы убедиться, что ручки не горячие. При необходимости используйте прихватки или кухонные рукавички.
- Всегда используйте прихватки, доставая посуду из горячей духовки.
- Убедитесь, что ручка на крышке хорошо закреплена.

BergHOFF® ron

ŻELIWO | UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

Bardzo nam miło, że wybrali Państwo produkty marki BergHOFF jako wyposażenie Państwa kuchni. Dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie i oferowanej przez nas jakości. Mamy nadzieję, że użytkowanie naczyń do gotowania marki BergHOFF dostarczy Państwu wiele satysfakcji. Aby zapewnić optymalną eksploatację, przed przystąpieniem do użytkowania produktu prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi informacjami na temat bezpieczeństwa i pielęgnacji.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Po wypakowaniu należy usunąć wszystkie naklejki z naczyń do gotowania, a następnie umyć je ręcznie miękką gąbką w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha miękką ściereczką bezpośrednio po umyciu.
- Naczyń z żeliwa nie wolno myć w zmywarce.

GOTOWANIE

- Naczynia żeliwne z serii Ron dostosowane są do wszystkich rodzajów źródeł ciepła: gazowych, elektrycznych, vitroceramicznych, halogenowych i indukcyjnych.
- Wszystkie naczynia żeliwne – z wyjątkiem tych opatrzonych drewnianą rączką – mogą być używane w piekarnikach i rozgrzewane do temperatury 250 °C / 480° F.
- Nie stosować do gotowania na grillach ogrodowych ani nad otwartym ogniem.
- Nie stosować do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Uchwyty i gałki naczyń umieszczonych w piekarnikach lub na płytach grzewczych mogą się nagrzewać. Operując naczyniami, należy zatem korzystać z odpowiedniej ściereczki, nakładek na uchwyty lub rękawic kuchennych.
- Naczynia nie służą do przechowywania produktów spożywczych ani gotowych potraw przez dłuższy okres czasu.
- Aby uniknąć zadrapań ceramicznej lub szklanej powierzchni płyt grzewczych, naczynia należy podnosić (nie przesuwając po powierzchni!).
- Wybrane naczynie należy umieścić na palniku o średnicy zbliżonej do średnicy jego dna.
- Gotując na gazie, należy dostosować wielkość płomienia tak, aby nie wykraczał on poza krawędź naczynia.
- Nie wolno dopuścić do kompletnego wykipienia lub wyparowania cieczy. Naczyń nie wolno przegrzewać.
- Całą powierzchnię dna pokryć płynem, olejem lub masłem.
- Nasze naczynia do gotowania charakteryzują się szybkim przewodnictwem ciepła, co wiąże się z niebezpieczeństwem przypalenia potraw i oleju. Dlatego zalecamy gotowanie przy niskim lub średnim ustawieniu źródła ciepła.
- Najwyższe ustawienie źródła ciepła jest wskazane wyłącznie podczas gotowania potraw we wrzątku (np. makaronu).
- Aby przedłużyć żywotność naczyń i zabezpieczyć je przed uszkodzeniami, należy używać akcesoriów bambusowych, silikonowych, nylonowych lub drewnianych.
- Nie wolno kroić produktów spożywczych znajdujących się w naczyniu, może to bowiem doprowadzić do uszkodzenia jego powierzchni. Dotyczy to także ubijania i miksowania.

- Naczynia chronić przed upuszczeniem na podłogę i wgnieceniami, zaś ich emaliowaną powłokę przed zadrapaniem.
- Rozgrzanych naczyń nie należy kłaść bezpośrednio na stole lub blacie, lecz umieszczać na podkładce, desce lub innym materiale ochronnym.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Przed umyciem naczyń należy schłodzić. Rozgrzanych nie napełniać zimną wodą, ani w niej nie zanurzać.
- W każdym warunku unikać gwałtownych zmian temperatury. Rozgrzanych (do wysokiej temperatury) naczyń żeliwnych nie kłaść bezpośrednio na zimnej powierzchni. Chłodnych naczyń żeliwnych (tj. o temperaturze pokojowej lub wyjętych z lodówki) nie wkładać bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika. Chłodne naczynia żeliwne należy zawsze umieszczać w zimnym piekarniku, tak aby rozgrzewały się stopniowo wraz z piekarnikiem.
- Naczynia żeliwne nie są dostosowane do mycia w zmywarkach. Po każdym użyciu umyć ręcznie z użyciem detergentu przeznaczonego do mycia ręcznego. Nie stosować silnych produktów czyszczących na bazie kwasów cytrynowych lub z zawartością wybielacza chlorowego. Myć w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą gąbki lub ściereczki. Unikać wełny stalowej, nylonowych skrobaków, przyborów do czyszczenia piekarników oraz innych przyborów ściernych. Wyplukać ciepłą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Aby łatwo usunąć pozostałości potraw, które przywarły do powierzchni naczynia, należy napełnić je wodą (tak aby dno było zakryte), a następnie umieścić na połu grzewczym ustawionym na niską temperaturę do odmięknięcia (woda nie musi wrzeć). Nie używać narzędzi metalowych.
- Jeżeli naczynia do gotowania przechowywane są jedno na drugim, między poszczególne elementy należy włożyć np. ręcznik kuchenny, co zmniejszy ryzyko zadrapania powierzchni dolnego naczynia przez górne.
- W przypadku niedokładnego umycia i wysuszenia, na krawędziach naczyń mogą pojawić się małe plamy. Zaleca się regularne hartowanie naczyń. W tym celu wewnętrzną stronę naczynia wysmarować niewielką ilością oleju spożywczego, a następnie włożyć je na godzinę do piekarnika rozgrzanego do temperatury ok. 150 °C. Następnie ostudzić. Powyższy zabieg umożliwia uszczelnienie krawędzi naczyń.

WAŻNE WSKAZÓWKI

- Podczas gotowania nie wolno dopuścić, aby w pobliżu płyty grzewczej znajdowały się dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzenia ciała, zachować ostrożność w trakcie operowania gorącymi naczyniami.
- Ze względów bezpieczeństwa podczas gotowania nie pozostawiać naczyń bez nadzoru i dopilnować, aby uchwyty nie wystawały poza krawędź płyty grzewczej.
- Zwrócić uwagę, aby uchwyty nie rozgrzewały się nad gorącym palnikiem.
- Zachować ostrożność w trakcie zdejmowania pokrywek i podnoszenia naczyń za uchwyty. Najpierw delikatnie dotknąć, aby sprawdzić, czy uchwyty nie są gorące. W razie potrzeby użyć rękawic lub nakładek na uchwyty.
- Do wyjmowania naczyń z gorącego piekarnika zawsze zakładać rękawice ochronne.
- Dopilnować, aby gałki były dobrze dokręcone do pokryw.

BergHOFF® ron

GIETIJZER | GEBRUIK EN ONDERHOUD

Wij zijn erg blij dat u ervoor gekozen heeft om uw keuken uit te rusten met BergHOFF. Bedankt voor uw vertrouwen in ons bedrijf en de kwaliteit die wij leveren. We wensen u veel plezier met uw BergHOFF-kookgerei. Om een optimaal gebruik te verzekeren, raden wij u aan eerst de onderstaande tips voor veiligheid en onderhoud grondig door te nemen voor het eerste gebruik.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

- Verwijder alle etiketten na het uitpakken van uw kookpotten en pannen. Was het kookgerei af met de hand in warm zeepsop. Gebruik hiervoor een zachte spons. Grondig spoelen en onmiddellijk na het afwassen met een zachte doek volledig drogen.
- Plaats uw gietijzeren potten en pannen niet in de vaatwasser.

KOKEN MET UW NIEUWE POTTEN EN PANNEN

- De Ron gietijzeren potten en pannen kunnen gebruikt worden op elk soort fornuis: gas, elektrisch, vitro-keramisch, halogeen en inductie.
- Alle gietijzeren potten en pannen - behalve deze met een houten handvat - zijn geschikt voor gebruik in de oven tot 250°C.
- Ron gietijzeren potten en pannen zijn niet geschikt voor gebruik op de barbecue of een open vuur.
- Gebruik uw Ron gietijzeren potten en pannen nooit in de microgolfoven.
- Wanneer u de potten en pannen in de oven of op het fornuis plaatst, kunnen de handvatten warm worden. Maak gebruik van pannenlappen of ovenwanten om de potten en pannen vast te nemen.
- Bewaar geen voedsel of bereidingen voor langere periodes in de potten en pannen.
- Om krassen op het oppervlak van een keramische of glazen kookplaat te voorkomen, licht u best de potten en pannen steeds op, schuif ze nooit over de kookplaat.
- Kook op een kookplaat die ongeveer even groot is in diameter als de pot of pan die u gebruikt.
- Pas de vlam aan bij een gasfornuis zodat deze niet langs de zijkant van de pan oplaait.
- Laat nooit een pan droog koken. Laat uw pan nooit te lang opwarmen.
- Bedek de volledige bodem met een vloeistof, olie of boter.
- Onze potten en pannen hebben een snelle warmtegeleiding, dus voedsel en olie kunnen snel verbranden. Kook steeds op een laag tot gemiddeld vuur.
- Maak enkel gebruik van een hoog vuur wanneer de pot gevuld is met een vloeistof om voedsel te koken (zoals bijvoorbeeld pasta).
- We raden aan om gebruik te maken van keukengerei vervaardigd uit bamboe, silicone, nylon of hout om uw potten en pannen te beschermen en hun levensduur te verlengen.
- Snijd nooit voedsel in de pan, dit beschadigt het oppervlak. Gebruik geen kloppers of mixers in deze potten en pannen.
- Laat de pan niet op de grond vallen, voorkom deuken en bescherm de geëmailleerde coating tegen krassen.

- Plaats hete potten altijd op een onderlegger, plank of ander beschermend materiaal wanneer u ze op een tafel of op het aanrecht plaatst.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Koel de pan af alvorens ze te reinigen. Hete pannen en potten mogen nooit met koud water gevuld worden of in koud water worden gedompeld.
- Vermijd steeds temperatuurschokken. Plaats een (erg) hete gietijzeren pot of pan nooit rechtstreeks op een koud oppervlak. Plaats nooit een koude gietijzeren pot (op kamertemperatuur of vanuit de koelkast) rechtstreeks in een voorverwarmde oven. Plaats een koude gietijzeren pot steeds in een koude oven en laat met de oven mee voorverwarmen.
- Plaats gietijzeren potten en pannen nooit in de vaatwasser.
- Na gebruik steeds reinigen met de hand met een afwasmiddel speciaal voor handafwas. Gebruik nooit schoonmaakmiddelen op basis van citroenzuur of die chloorbleekmiddel bevatten. Gebruik warm zeepsop en een spons of vaatdoek. Gebruik ook nooit staalwol, een nylon schuurspons, ovenreiniger of eender welk reinigingsmiddel dat schuurt. Spoel af met warm water en droog onmiddellijk met een zachte doek.
- Als er voedselresten in de pot of pan kleven, dan kan u deze eenvoudig verwijderen door de bodem met water te vullen en te laten weken terwijl u het water lichtjes opwarmt op lage temperatuur (het is niet nodig om het water te laten koken). Gebruik geen metalen keukengerei.
- Als u de potten en pannen stapelt wanneer u ze opbergt, leg er dan bijvoorbeeld een keukenhanddoek in om te voorkomen dat de bovenste pot of pan krassen maakt in de onderste.
- Als het reinigen en drogen niet grondig gebeurd zijn, bestaat de kans dat er kleine vlekken ontstaan op de randen. U kan uw potten en pannen regelmatig opnieuw behandelen. Met behulp van keukenpapier smeert u de binnenkant van de pot of pan in met keukenolie en plaatst u de pot of pan een uur in een oven van zo'n 150°C. Laat afkoelen. De randen zijn nu beschermd.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Houd kinderen uit de buurt van het fornuis tijdens het koken.
- Wees altijd voorzichtig met hete potten en pannen om letsels te voorkomen.
- Laat omwille van veiligheidsredenen nooit potten of pannen in gebruik onbewaakt achter en zorg ervoor dat de handvatten nooit over de rand van het fornuis uitsteken.
- Zorg ervoor dat de handvatten niet boven een verhitte kookplaat komen. De handvatten kunnen hierdoor warm worden.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van deksels of het optillen bij de handvatten. Voel voorzichtig of de handvatten niet heet geworden zijn. Maak gebruik van ovenwanten of pannenlappen indien nodig.
- Maak steeds gebruik van ovenwanten bij het verwijderen van potten en pannen uit een hete oven.
- Kijk na of de knoppen stevig gemonteerd zijn op het deksel.

BergHOFF® ron

GHISA | UTILIZZO E CURA

Siamo molto lieti che abbiate scelto BergHOFF per dotare la vostra cucina. Grazie per la vostra fiducia nella nostra azienda e la qualità che forniamo. Speriamo che vi piaceranno le pentole BergHOFF. Per garantire un uso ottimale, leggere attentamente e approfonditamente i suggerimenti sulla sicurezza e l'utilizzo riportati di seguito prima di utilizzare questo prodotto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

- Dopo aver tolto la pentola dalla scatola, rimuovere tutte le etichette presenti sulle pentole. Lavarla a mano in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Risciacquare abbondantemente. Asciugare completamente con un panno morbido direttamente dopo il lavaggio.
- Non lavare la pentola in ghisa in lavastoviglie.

CUCINARE NELLA VOSTRA NUOVA PENTOLA

- Le padelle e le casseruole in ghisa Ron possono essere utilizzate su qualsiasi tipo di fonte di calore: gas, elettrica, vetroceramica, alogeno e induzione. Sono anche adatte per l'utilizzo in forno.
- Tutte le pentole in ghisa - tranne le padelle con manico di legno - possono essere utilizzate in forno fino a 250 °C / 480 F.
- Non utilizzare la ghisa Ron su una griglia all'aperto o nel caminetto.
- Non usare nel microonde.
- Quando si utilizzano nel forno e sul piano di cottura, i manici e i pomelli possono surriscaldarsi. Usare un panno adatto, presine o guanti da forno per maneggiare con cura.
- Non conservare alimenti o cibo preparate per lungo tempo all'interno della pentola.
- Per evitare graffi sulla superficie di un piano di cottura di ceramica o di vetro, sollevare sempre la pentola, senza farla mai trascinarla.
- Cuocere su un fornello che è circa simile in diametro di base a quello della vostra pentola.
- Durante la cottura a gas, regolare la fiamma in modo da non fuoriuscire i lati della pentola.
- Non permettere ad una pentola di bollire a secco. Non lasciate la vostra padella sul calore troppo a lungo.
- Coprire l'intera superficie della base con un liquido, olio o burro.
- La nostra padella e le casseruole hanno un trasferimento di calore veloce per cui il cibo e l'olio si riscaldano molto rapidamente. Cucinare utilizzando sempre il fuoco da basso a medio.
- Utilizzare solo l'alto calore quando la pentola viene riempita con un liquido per bollire il cibo (come ad esempio la pasta).
- Si consiglia di utilizzare utensili in bambù, silicone, nylon o utensili in legno per proteggere ed estendere la vita delle vostre pentole.
- Non tagliare il cibo mentre si trova sulla pentola per non danneggiare la superficie. Non usare battitori o miscelatori in questi elementi.
- Non far cadere la padella sul pavimento, salvare il tegame dal ammaccature e proteggere il rivestimento smaltato da graffi.

- Su un tavolo o su un bancone, mettere le pentole calde e le casseruole sopra un sottopentola, tagliere o qualsiasi altro materiale protettivo.

CURA E PULIZIA

- Raffreddare la pentola prima di pulirla. Non riempire la pentola calda con acqua fredda o immergerla in acqua fredda.
- Evitare gli shock termici in qualsiasi momento. Non mettere mai una pentola o una padella in ghisa (veramente) calda su una superficie fredda. Non mettere mai una pentola in ghisa fredda (da temperatura ambiente o dal frigorifero) direttamente in un forno preriscaldato. Mettete sempre la pentola di ghisa fredda in un forno a freddo e lasciateli pre-riscaldare insieme nello stesso tempo.
- Non mettere le pentole in ghisa in lavastoviglie.
- Pulire dopo ogni utilizzo a mano con un detergente piatti appositamente per il lavaggio a mano. Assicurarsi di non utilizzare un prodotto di pulizia duro che è a base di acido citrico o che contiene candeggina. Usare acqua calda, sapone e una spugna o uno strofinaccio. Non utilizzare lana d'acciaio o pastiglie di nylon, prodotti per pulizia del forno o altri detergenti che sono abrasivi. Risciacquare con acqua tiepida e asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Se rimangono dei resti di cibo attaccato sulle pentole, possono facilmente essere rimossi coprendo il fondo della padella con l'acqua e lasciare in ammollo mentre delicatamente la riscaldate a bassa temperatura (non c'è bisogno di lasciare che l'acqua raggiunga il bollore). Non utilizzare un utensile in metallo.
- Se si ripongono pentole e tegami mediante sovrapposizione, inserire, per esempio, un canovaccio tra di loro evitando che le parti dell'elemento superiore possano graffiare la superficie dell'elemento inferiore.
- Quando la pulizia e l'asciugatura non sono stati eseguiti in modo approfondito, potrebbe succedere che si verifichino piccole macchie sui bordi. Di regola, si potrebbe desiderare di non usare la pentola. Basta applicare semplicemente un olio alimentare con carta da cucina all'interno della pentola o della padella e mettere la pentola in un forno di circa 150 ° C per un'ora. Lasciatela raffreddare. I bordi sono ora sigillati.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Non permettere ai bambini di stare vicino ai fornelli mentre si cucina.
- Per evitare lesioni usare sempre prudenza quando si maneggiano le pentole calde.
- Per motivi di sicurezza, non lasciare mai incustodite le pentole mentre sono in uso e assicurarsi che i manici non si estendano oltre il bordo della stufa.
- Non permettere ai manici di estendersi sopra un fornello caldo, perché i manici potrebbero surriscaldarsi.
- Fare attenzione quando si rimuovono i coperchi o si solleva la pentola con i manici. Toccare leggermente per essere sicuri che i manici non siano caldi. Utilizzare guanti da forno o presine, se necessario.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere le pentole dal forno caldo. Assicurarsi che i pomelli intercambiabili siano strettamente fissati sul loro coperchio.

BergHOFF[®]

www.berghoffworldwide.com

© 2018 BERGHOFF WORLDWIDE N.V., BELGIUM