

Sobczyk

CAST IRON



CONTENTS

English.....	4
Dansk.....	6
Svenska.....	7
Deutsch.....	8
Nederlands	10

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my
quality products to complete
your collection at selected
grocery stores, hardware
stores and online.

Best regards

*Casper
Sapczyk*



USE AND CARE FOR ENAMEL ITEMS

BEFORE FIRST USE

Remove all labels, wash each piece in warm soapy water, rinse and hand dry.

STOVETOP AND OVEN USE

If you are new to cooking with cast iron cookware, the following will prove helpful: Always preheat cast iron cookware with small amount of oil, over medium heat for 1 to 2 minutes.

Never leave pots unattended during preheating.

- Always select the burner that most closely matches the size of the bottom of the pot.
- Do not use burners or heating elements that are larger than the bottom of the cookware.
- Always use oven mitts or potholders when placing or removing cast iron cookware on or from the stove or oven.
- Never place the lid in the oven, the lid is not oven-safe.
- To avoid scratching the interior of your new cookware we recommend that you use plastic, wood, or heat resistant nylon utensils.
- When using cast iron cookware on ceramic or glass topped cooking surfaces, avoid dragging the cookware across the surface, as this can cause damage to the cooking surface.
- Always place hot pots on a heat-resistant surface such as a trivet or cooling rack.
- Never place cast iron cookware in the microwave.
- Always allow hot cookware to cool to room temperature before immersing in water.
- Do not heat empty pot: never boil dry.

CLEANING

Cleaning your cookware is easy. First, scrape the interior clean using a wood or plastic scraper to remove any food residue. Second, immerse the cookware in hot soapy water: never soak cast iron cookware. Third, scrub until clean, rinse and hand dry completely.

Never put cast iron cookware in the dishwasher.

Never place hot cookware in water. Placing hot pots in water can cause serious personal injury and damage to your cookware.

DISCOLORATION

In the highly unlikely event that your cast iron should become discolored, the following steps should remove any discoloration ;

1. Mix in the juice and thinly sliced peel of 2 lemons with 3 tbsp. of baking soda. Put the mixture in your cookware with enough water to cover the stain and boil for 20 minutes. Repeat if needed.
2. Wash with hot soapy water, rinse and hand dry completely.

Porcelain enamel cookware is fragile; never drop your porcelain

In the event that your cookware should become chipped or scratched, you will need to protect the exposed cast iron from oxidation. To protect exposed cast iron from rusting after cleaning, apply a small amount of vegetable oil to the exposed surface. Remove any excess oil with a paper towel. This will help protect the exposed surface from oxidation

BRUG OG PLEJE AF EMALJEVARER

FØR FØRSTE BRUG

Fjern alle mærkater, vask hver del i varmt sæbevand, skyl og tør i hånden.

BRUG PÅ KOMFUR OG I OVNEN

Hvis du er ny inden for madlavning med støbejernsudstyr, vil følgende være nyttigt: Forvarm altid støbejernsudstyr med en lille mængde olie over medium varme i 1 til 2 minutter.

UNDLAD ALDRIG AT LADE GRYDER STÅ
UOVERVÅGET UNDER FORVARMNING.

- VÆLG ALTID brænderen, der mest nøjagtigt matcher bunden af gryden.
- BRUG IKKE brændere eller varmelegemer, der er større end bunden af kogegrejet.
- BRUG ALTID grydelapper, når du placerer eller fjerner støbejernsudstyr på eller fra komfuret eller ovnen.
- PLACER ALDRIG låget i ovnen. Låget er ikke ovenfast.
- For at undgå ridser i interiøret af dit nye køkkengrej anbefaler vi, at du bruger plastik, træ eller varmebestandige nylonredskaber.
- Når du bruger støbejernsudstyr på keramiske eller glaskogte overflader, skal du undlade at trække køkkengrejet hen over overfladen, da dette kan forårsage skade på kogesurface.
- PLACER ALTID varme gryder på en varmebestandig overflade som en bordskåner eller en afkølingsrist.
- PLACER ALDRIG støbejernsudstyr i mikrobølgeovnen.
- LAD ALTID varmt køkkengrej køle af til stuetemperatur, før det nedsænkes i vand.
- OPVARM IKKE en tom gryde

RENGØRING

Rengøring af dit køkkengrej er let. Først, skrab interiøret rent med silikoneskraber for at fjerne eventuelle madrester. For det andet nedsænk køkkengrejet i varmt sæbevand:

UNDGÅ ALDRIG at sætte støbejernsudstyr i blød. For det tredje, skrub indtil rent, skyl og tør helt i hånden.

PLACER ALDRIG STØBEJERNsudstyr I OPVASKEMASKINEN.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL AV EMALJFÖREMÅL

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Avlägsna alla etiketter, tvätta alla delar i varmt tvålsvatten, skölj och handtorka.

ANVÄNDNING PÅ SPISHÄLL OCH I UGN

Om du är nybörjare på att laga mat med kokkärl av gjutjärn kan du dra nytta av följande:

Värm alltid upp kokkärl av gjutjärn med lite olja på medelhög värme i 1 till 2 minuter.

Lämna aldrig kokkärl eller kastruller utan uppsikt under tiden de värms upp.

- Välj alltid en kokplatta som närmast motsvarar storleken på kokkärlens botten.
- Använd inte kokplattor eller värmeelement som är större än kokkärlens botten.
- Använd alltid grytvantar eller grytlappar när du hanterar kokkärl av gjutjärn på spisen eller i ugnen.
- Placera aldrig locket i ugnen, locket är inte ugnssäkert.
- För att undvika repor på insidan av ditt nya kokkärl, rekommenderar vi att du använder köksredskap av plast, trä eller värmebeständig nylon.
- När du använder kokkärl av gjutjärn på glaskeramikhållar ska du undvika att dra kokkärl över ytan, eftersom detta kan skada ytan.
- Placera alltid heta kokkärl på en värmetålig yta såsom ett grytunderlägg eller ett kylgaller.
- Placera aldrig kokkärl av gjutjärn i mikrovågsugnen.

- Låt alltid heta kokkärl svalna till rumstemperatur innan du blötlägger dem.
- Värm inte ett tomt kokkärl: koka aldrig ett torrt kokkärl.

RENGÖRING

Det är enkelt att rengöra dina köksredskap. Skrapa först rent insidan med en trä- eller plastskrapa för att avlägsna eventuella matrester. Sänk sedan ner kokkärl i varmt tvålsvatten: blötlägg aldrig kokkärl av gjutjärn. Skrubba tills kärlet är rent, skölj och handtorka ordentligt.

Ställ aldrig in köksredskap av gjutjärn i diskmaskinen.

Placera aldrig heta kokkärl i vatten. Om du ställer heta kokkärl i vatten kan detta orsaka allvarliga personskador och skador på ditt köksredskap.

MISSFÄRGNING

Gör följande om det mycket osannolika skulle inträffa att ditt köksredskap av gjutjärn blir missfärgat:

1. Gör en blandning av citronsaft och tunt skivat skal av 2 citroner med 3 msk bakpulver. Häll blandningen i kokkärl tillsammans med en tillräcklig mängd vatten för att täcka fläcken och koka i 20 minuter. Upprepa vid behov.
2. Tvätta med varmt tvålsvatten, skölj och handtorka noggrant.

Kokkärl av porslinsemalj är ömtåliga: undvik att tappa ditt kokkärl av porslin.

Om ditt köksredskap får flisor eller repor måste du skydda det exponerade gjutjärnet från oxidation. För att skydda exponerat gjutjärn från rost efter rengöring ska du applicera en liten mängd vegetabilisk olja på den exponerade ytan. Avlägsna överflödiga olja med en pappershandduk. Detta hjälper till att skydda den exponerade ytan från oxidation.

VERWENDUNG UND PFLEGE VON EMAILLE-PRODUKTEN

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Entfernen Sie alle Etiketten, waschen Sie jedes Teil in warmer Seifenlauge, spülen Sie es ab und trocknen Sie es von Hand.

VERWENDUNG AUF DEM HERD UND IM BACKOFEN

Wenn Sie zum ersten Mal mit gusseisernem Kochgeschirr kochen, werden Ihnen die folgenden Informationen helfen:

Gusseisernes Kochgeschirr immer mit etwas Öl bei mittlerer Hitze für 1 bis 2 Minuten vorwärmen.

Lassen Sie Töpfe während des Vorwärmens niemals unbeaufsichtigt.

- Wählen Sie immer den Brenner, der am ehesten der Größe des Topfbodens entspricht.
- Verwenden Sie keine Brenner oder Kochplatten, die größer als der Boden des Kochgeschirrs sind.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie gusseisernes Kochgeschirr auf den Herd oder in den Ofen stellen oder davon wegnehmen.
- Legen Sie den Deckel niemals in den Backofen, da der Deckel nicht backofengeeignet ist.
- Um das Innere Ihres neuen Kochgeschirrs nicht zu zerkratzen, empfehlen wir Ihnen, Utensilien aus Kunststoff, Holz oder hitzebeständigem Nylon zu verwenden.
- Wenn Sie gusseisernes Kochgeschirr auf keramischen oder gläsernen Kochflächen verwenden, vermeiden Sie es, das Kochgeschirr über die Oberfläche zu ziehen, da dies zu Schäden an der Kochfläche führen kann.
- Stellen Sie heiße Töpfe immer auf eine hitzebeständige Unterlage wie einen Untersetzer oder ein Abkühlgitter.

- Stellen Sie gusseisernes Kochgeschirr niemals in die Mikrowelle.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es in Wasser tauchen.
- Erhitzen Sie keinen leeren Topf; kochen Sie niemals trocken.

REINIGUNG

Die Reinigung Ihres Kochgeschirrs ist einfach. Schaben Sie zunächst das Innere mit einem Holz- oder Kunststoffschaber sauber, um alle Speisereste zu entfernen. Tauchen Sie das Kochgeschirr dann in heiße Seifenlauge; weichen Sie gusseisernes Kochgeschirr niemals ein. Schrubben Sie es anschließend, bis es sauber ist, und spülen und trocknen Sie es vollständig ab.

Geben Sie gusseisernes Kochgeschirr niemals in die Spülmaschine.

Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr in Wasser. Wenn Sie heiße Töpfe in Wasser stellen, kann dies zu schweren Verletzungen und Schäden an Ihrem Kochgeschirr führen.

VERFÄRBUNG

In dem höchst unwahrscheinlichen Fall, dass sich Ihr gusseisernes Kochgeschirr verfärbt, sollten die folgenden Schritte die Verfärbung entfernen:

1. Vermischen Sie den Saft und die in dünne Scheiben geschnittene Schale von 2 Zitronen mit 3 Esslöffeln Natron. Geben Sie die Mischung in Ihren Kochtopf mit so viel Wasser, dass der Fleck bedeckt ist, und kochen Sie sie 20 Minuten lang. Falls erforderlich, wiederholen Sie den Vorgang.
2. Reinigen Sie ihn mit heißer Seifenlauge, spülen Sie ihn und trocknen ihn von Hand ab.

Kochgeschirr aus Porzellan-Emaille ist zerbrechlich; lassen Sie Ihr Porzellan niemals fallen.

Sollte Ihr Kochgeschirr einmal zerbrechen oder zerkratzen, müssen Sie das freiliegende Gusseisen vor Oxidation schützen. Um freiliegendes Gusseisen nach der Reinigung vor Rost zu schützen, tragen Sie eine kleine Menge Pflanzenöl auf die freiliegende Oberfläche auf. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Küchentuch. Dadurch wird die freiliegende Oberfläche vor Oxidation geschützt.

GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN GEËMAILLEERD KOOKGEREI

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle labels, was elk product in een warm sopje, spoel het af en droog het met de hand.

GEBRUIK OP FORNUIS EN IN DE OVEN

Als u voor het eerst kookt met gietijzeren kookgerei, is het volgende nuttig: Verwarm gietijzeren pannen altijd 1 tot 2 minuten met een klein beetje olie op middelhoog vuur voor.

Nooit pannen tijdens het voorverwarmen zonder toezicht laten staan.

- Kies altijd het pitje dat het beste past bij de grootte van de bodem van de pan.
- Geen pitjes of verwarmingselementen gebruiken die groter zijn dan de bodem van het kookgerei.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen wanneer u gietijzeren kookgerei op het fornuis of in de oven plaatst resp. eraf of eruit haalt.
- Nooit het deksel nooit in de oven plaatsen: het deksel is niet ovenbestendig.
- Om krassen op de binnenkant van uw nieuwe kookgerei te voorkomen, raden we aan keukenbenodigdheden van kunststof, hout of hittebestendig nylon te gebruiken.
- Wanneer u gietijzeren kookgerei gebruikt op keramische of glazen kookoppervlakken, moet u voorkomen dat het kookgerei over het oppervlak sleept omdat dit het kookoppervlak kan beschadigen.

- Plaats hete pannen altijd op een hittebestendig oppervlak zoals een onderzetter of een koelrek.
- Nooit gietijzeren kookgerei in de magnetron plaatsen.
- Laat heet kookgerei altijd afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het in water dompelt.
- Nooit lege pannen verwarmen of pannen droogkoken.

SCHOONMAKEN

Kookgerei schoonmaken is eenvoudig. Schraap eerst de binnenkant schoon met een schraper van hout of kunststof om etensresten te verwijderen. Dompel het kookgerei vervolgens onder in heet zeepwater: nooit gietijzeren kookgerei laten weken. Schrob het tot slot schoon, spoel het af en droog het volledig met de hand. Nooit gietijzeren kookgerei in de vaatwasser plaatsen.

Nooit heet kookgerei in water plaatsen. Het in water zetten van hete pannen kan ernstig persoonlijk letsel en schade aan uw kookgerei veroorzaken.

VERKLEURING

In het hoogst onwaarschijnlijke geval dat uw gietijzer verkleurt, kunt u de verkleuring verwijderen met de volgende stappen;

1. Meng het sap en de dun gesneden schil van 2 citroenen met 3 eetlepels zuiveringszout. Doe het mengsel met genoeg water om de vlek te bedekken in uw kookgerei en kook het 20 minuten. Herhaal dit indien nodig.
2. Was af met heet zeepwater, spoel af en droog met de hand.

Geëmailleerd porceleinen kookgerei is breekbaar: laat uw porselein nooit vallen

Als uw kookgerei beschadigd of bekrast raakt, moet u het blootliggende gietijzer beschermen tegen oxidatie. Om blootliggend gietijzer te beschermen tegen roestvorming na het reinigen, kunt u een kleine beetje plantaardige olie aanbrengen op het blootgestelde oppervlak. Verwijder overtollige olie met een keukenpapier. Dit helpt het blootliggende oppervlak te beschermen tegen oxidatie.

Sofczyk