

Consignes d'utilisation et d'entretien pour les ustensiles de cuisine en fonte

Nous vous remercions d'avoir choisi cet ustensile de cuisson unique fabriqué à la main. De petites irrégularités à la surface sont conditionnées lors de la fabrication, mais n'influencent en rien la cuisson.

- Avant la première utilisation, lavez l'ustensile de cuisson minutieusement à l'eau en ajoutant un produit vaisselle et l'essuyer ensuite. L'enduire régulièrement avec un peu d'huile ou de matière grasse.
- Avant chaque usage, veuillez contrôler le fond (extérieur) de l'ustensile de cuisson et la plaque vitrocéramique. Même de légères impuretés peuvent rayer la plaque vitrocéramique. Ne jamais faire glisser l'ustensile de cuisson sur une plaque chauffante.
- Pour la cuisson, portez l'ustensile de cuisson à température modérée, si possible. Si une température élevée est nécessaire, laissez mijoter à faible température.
- Ne pas chauffer l'ustensile de cuisson vide.
- Pour tourner l'aliment dans l'ustensile, utilisez uniquement des spatules en bois ou en matière plastique. Ne jamais couper les aliments dans l'ustensile de cuisson.
- Ce produit en fonte va au four.
- **ATTENTION** : Les poignées deviennent brûlantes. Veuillez utiliser des maniques. Posez l'ustensile de cuisson chaud sur un dessous-de-plat approprié afin de protéger la nappe et la table.
- Après utilisation, nettoyez à l'eau chaude avec une lavette ou une éponge douce, et si nécessaire, ajoutez un peu de liquide vaisselle à l'eau chaude. Après chaque usage, mettez un peu de matière grasse dans l'ustensile de cuisson.
- Ne pas utiliser d'objets durs, de tampon d'acier ou de poudre à récurer!

Grâce à ces instructions, vous prendrez du plaisir à cuisiner!



Qualitäts-Geschirr aus Gusseisen



SERVICE-ADRESSE / SERVICE ADDRESS
ADRESSE DE NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE :

GSW GÄNS STAHLWAREN GMBH · GEWERBEGBIET 2 · D-55595 SPABRÜCKEN
GSW · GERMANY

SERVICE ☎ 0049 (0) 6706 9304-14

FAX: 0049 (0) 6706 9304-22
SERVICE@GSW-STAHLLWAREN.DE

Gebrauchs- und Pflegehinweise für Gusseisen-Kochgeschirr

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses von Hand im Sandguss hergestellten Einzelstückes. Leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche sind herstellungsbedingt und beeinflussen nicht die guten Koch- und Brateigenschaften.

- Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und abtrocknen. Das Kochgeschirr mit etwas Speiseöl gleichmäßig einreiben.
- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Geschirrs und das Glas-Keramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld hinterlassen. Zur sicheren Vermeidung das Geschirr nicht auf der Heizfläche schieben.
- Bei schwacher bis mäßiger Hitze erhalten Sie das beste Kochergebnis. Wenn höhere Temperaturen nötig sind, das Geschirr zuerst auf niedriger Temperatur anwärmen.
- Das Geschirr nicht leer erhitzen.
- Zum Wenden des Gargutes nur Holz- oder Kunststoffwender benutzen. Die Speisen nicht im Kochgeschirr schneiden.
- Gusseisen-Geschirr ist hervorragend für den Backofen geeignet.
- **VORSICHT:** Heiße Griffe immer mit Topflappen oder Kochhandschuhen anheben. Heißes Geschirr auf Untersetzer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen.
- Nach Gebrauch mit heißem Wasser und einem Spültuch oder einem weichen Schwamm reinigen, gegebenenfalls etwas Spülmittel beifügen. Das Gusseisen-Geschirr gut abtrocknen und wieder mit etwas Speiseöl einreiben, um Flugrost zu vermeiden.
- Keine Scheuermittel benutzen!

Mit dieser Pflege kochen Sie ein Leben lang mit Spaß!

User and care instruction manual for cast iron cookware

Congratulations for purchasing this hand-made unique cookware. Slight irregularities in the surface are conditional in manufacturing and do not affect the good cooking- and roasting quality.

- Before first use rinse thoroughly by using water with a little washingup liquid and dry carefully afterwards. Grease the inside of the pan with a little fat or oil.
- Before each use make sure there are no remains on the bottom of the pot, pan or ceramic hob. Only small remains can cause scratches on top of the ceramic hob. To avoid scratches at all, do not move the cookware on the hob.
- The best cooking results will be archived with low or moderate heat. If higher temperatures are necessary, the dish should be heated gently on low temperature first.
- Do not heat empty dishes.
- Only use a wooden or nylon turner to turn the food. Never slice the food in the cookware.
- Cast iron cookware is extremely well suitable for the oven.
- **CAUTION:** Always use oven gloves or serving aids to touch the hot handles. Place hot dishes on a coaster to protect the tablecloth and the table surface.
- After use, clean as soon as possible with hot water and, if necessary, with a little mild washing-up liquid and a soft sponge. Please do not forget to grease the dish with a little fat or oil after use.
- Never use abrasives!

By following this care instruction cooking will be lifelong fun!