

NL Handleiding: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Producttitel

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Inhoud van het product

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Combekk Enameled Cast Iron Casserole Dish - Pink - ø 28 cm / 5.3 Litre

Product Title

Combekk Enameled Cast Iron Casserole Dish - Pink - ø 28 cm / 5.3 Litre

Contents of the Product

- 1x Casserole dish with lid (Diameter 28 cm, Capacity 5.3 litres)
- Material: Cast iron with enamelled finish

User Instructions

- Use: Ideal for braising, stewing, slow cooking and roasting larger meals
- Compatible with all heat sources: Yes, including induction, gas, electric and ceramic hobs
- Oven safe: Yes (check maximum temperature rating for handle/lid knob)
- Dishwasher safe: Yes, but hand washing is recommended to preserve the enamel coating long-term
- Preheating: Heat gradually; avoid sudden temperature changes to protect the enamel
- Do not use sharp metal utensils to prevent scratching the enamel surface
- Heat retention: Cast iron retains heat for a long time; handle with care as the pan remains hot
- Storage: Store dry with the lid slightly ajar to allow air circulation

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash the product with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and dry the product immediately and completely.
- Not dishwasher safe: Do not place cast iron in the dishwasher; this damages the material and causes rust.
- Oiling: After drying, rub the product with a thin layer of vegetable oil or linseed oil to protect it and maintain the surface.
- Rust: Should rust occur, remove it with a stiff brush and re-treat the surface with oil.
- Abrasives: Do not use steel wool or aggressive cleaning agents; these damage the surface.
- Storage: Store the product in a dry place to prevent rust.

Safety Instructions

- Weight: Cast iron is a heavy material. Lift and carry the product with both hands to prevent injury.
- Heat retention: Cast iron conducts and retains heat exceptionally well. Use oven gloves or pot holders when handling a heated product.
- Sharp edges: Check for sharp edges or burrs before first use.
- Moisture: Do not expose the product to prolonged moisture or water to prevent rust.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision. Due to the considerable weight of cast iron, extra supervision is recommended when used by children.

Disposal Instructions

- Take discarded cast iron products to a metal waste collection point or recycling centre.
- Do not dispose of cast iron in general household waste.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Cast iron is heavy; risk of bruising or injury if handled carelessly.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Combekk Bräter Emailliertes Gusseisen

- Rosa - ø 28 cm / 5,3 Liter

Produkttitel

Combekk Bräter Emailliertes Gusseisen - Rosa - ø 28 cm / 5,3 Liter

Produktinhalt

- 1x Bräter mit Deckel (Durchmesser 28 cm, Fassungsvermögen 5,3 Liter)
- Material: Gusseisen mit Emaille-Beschichtung

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Schmoren, Köcheln, Langzeitgaren und Braten größerer Mahlzeiten
- Geeignet für alle Herdarten: Ja, einschließlich Induktion, Gas, Elektro und Keramik
- Ofenfest: Ja (maximale Temperatur für Griff/Deckelknopf beachten)
- Spülmaschinenfest: Ja, Handwäsche jedoch empfohlen, um die Emaillierung langfristig zu schonen
- Vorheizen: Den Topf langsam erhitzen; plötzliche Temperaturschwankungen vermeiden, um das Email zu schützen
- Keine scharfen Metallutensilien verwenden, um Kratzer auf der Emaillierung zu vermeiden
- Wärmespeicherung: Gusseisen speichert Wärme lange; Vorsicht beim Anfassen, da der Topf lange heiß bleibt
- Aufbewahrung: Trocken und mit leicht geöffnetem Deckel aufbewahren, um Luftzirkulation zu ermöglichen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Gut abspülen und sofort vollständig abtrocknen.
- Nicht spülmaschinenfest: Gusseisen nicht in die Spülmaschine geben; dies beschädigt das Material und verursacht Rost.
- Einölen: Nach dem Trocknen das Produkt mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl oder Leinöl einreiben, um es zu schützen und die Oberfläche zu pflegen.
- Rost: Bei Rostbildung mit einer steifen Bürste entfernen und die Oberfläche erneut mit Öl behandeln.
- Scheuermittel: Keine Stahlwolle oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden; diese beschädigen die Oberfläche.
- Lagerung: Das Produkt an einem trockenen Ort aufbewahren, um Rostbildung zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Gewicht: Gusseisen ist ein schweres Material. Heben und tragen Sie das Produkt mit beiden Händen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wärmeleitung: Gusseisen leitet und speichert Wärme hervorragend. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen beim Umgang mit erhitztem Produkt.
- Scharfe Kanten: Vor der ersten Verwendung auf scharfe Kanten oder Grate prüfen.

- Feuchtigkeit: Das Produkt nicht dauerhaft Feuchtigkeit oder Wasser aussetzen, um Rostbildung zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet. Aufgrund des erheblichen Gewichts von Gusseisen wird bei der Verwendung durch Kinder besondere Aufsicht empfohlen.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Produkte aus Gusseisen an einer Sammelstelle für Metallabfälle oder am Wertstoffhof ab.
- Gusseisen nicht im Restmüll entsorgen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Gusseisen ist schwer; Quetschungs- oder Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Umgang.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Combekk Cocotte en Fonte Émaillée - Rose - ø 28 cm / 5,3 Litres

Titre du produit

Combekk Cocotte en Fonte Émaillée - Rose - ø 28 cm / 5,3 Litres

Contenu du produit

- 1x Cocotte avec couvercle (Diamètre 28 cm, Capacité 5,3 litres)
- Matériau : Fonte avec finition émaillée

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéal pour mijoter, braiser, cuire lentement et rôtir de grands plats
- Compatible avec toutes les sources de chaleur : Oui, y compris induction, gaz, électrique et vitrocéramique
- Adapté au four : Oui (vérifier la température maximale pour la poignée/bouton du couvercle)
- Passe au lave-vaisselle : Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour préserver l'émail sur le long terme
- Préchauffage : Chauffer progressivement ; éviter les chocs thermiques pour protéger l'émail
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal tranchants pour éviter de rayer la surface émaillée
- Rétention de chaleur : La fonte conserve la chaleur longtemps ; manipuler avec précaution car la cocotte reste chaude
- Rangement : Conserver au sec avec le couvercle légèrement entrouvert pour permettre la circulation de l'air

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver le produit à l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et sécher immédiatement et complètement.
- Non compatible lave-vaisselle : Ne pas mettre la fonte au lave-vaisselle ; cela endommage le matériau et provoque la rouille.
- Huilage : Après séchage, frotter le produit avec une fine couche d'huile végétale ou d'huile de lin pour le protéger et entretenir la surface.
- Rouille : En cas de formation de rouille, l'éliminer avec une brosse rigide et retraiter la surface à l'huile.
- Abrasifs : Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits nettoyants agressifs ; ils endommagent la surface.
- Rangement : Conserver le produit dans un endroit sec pour prévenir la rouille.

Consignes de sécurité

- Poids : La fonte est un matériau lourd. Soulevez et portez le produit à deux mains pour éviter les blessures.
- Rétention de chaleur : La fonte conduit et retient remarquablement bien la chaleur. Utilisez des gants de four ou des maniques lors de la manipulation d'un produit chaud.
- Bords tranchants : Vérifiez la présence de bords tranchants ou de bavures avant la première utilisation.
- Humidité : Ne pas exposer le produit à une humidité ou à de l'eau prolongée afin d'éviter la rouille.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à l'utilisation par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte. En raison du poids considérable de la fonte, une surveillance accrue est recommandée lors de l'utilisation par des enfants.

Instructions d'élimination

- Déposez les produits en fonte usagés dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Ne pas jeter la fonte dans les ordures ménagères.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne présente aucun danger chimique.
- -: Danger physique : La fonte est lourde ; risque de contusion ou de blessure en cas de manipulation imprudente.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Manual de usuario: Combekk Cazuela de Hierro Fundido Esmaltado - Rosa - ø 28 cm / 5,3 Litros

Título del producto

Combekk Cazuela de Hierro Fundido Esmaltado - Rosa - ø 28 cm / 5,3 Litros

Contenido del producto

- 1x Cazuela con tapa (Diámetro 28 cm, Capacidad 5,3 litros)
- Material: Hierro fundido con acabado esmaltado

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para estofar, cocer a fuego lento, cocinar lentamente y asar comidas abundantes
- Compatible con todas las fuentes de calor: Sí, incluidas inducción, gas, eléctrico y vitrocerámica
- Apta para horno: Sí (verificar la temperatura máxima para el asa/pomo de la tapa)
- Apta para lavavajillas: Sí, aunque se recomienda el lavado a mano para preservar el esmalte a largo plazo
- Precalentamiento: Calentar gradualmente; evitar cambios bruscos de temperatura para proteger el esmalte
- No utilizar utensilios de metal con bordes afilados para evitar rayar la superficie esmaltada
- Retención de calor: El hierro fundido retiene el calor durante mucho tiempo; manipular con cuidado ya que la cazuela permanece caliente
- Almacenamiento: Guardar en lugar seco con la tapa ligeramente entreabierta para favorecer la circulación del aire

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar el producto con agua caliente y un detergente suave. Enjuagar bien y secar el producto inmediata y completamente.
- No apto para lavavajillas: No introducir hierro fundido en el lavavajillas; esto daña el material y causa oxidación.
- Aceitado: Tras el secado, frotar el producto con una fina capa de aceite vegetal o aceite de linaza para protegerlo y mantener la superficie.
- Óxido: Si aparece óxido, eliminarlo con un cepillo rígido y volver a tratar la superficie con aceite.
- Abrasivos: No utilizar estropajos de acero ni limpiadores agresivos; dañan la superficie.
- Almacenamiento: Guardar el producto en un lugar seco para prevenir la oxidación.

Instrucciones de seguridad

- Peso: La fundición de hierro es un material pesado. Levante y transporte el producto con ambas manos para evitar lesiones.
- Retención del calor: El hierro fundido conduce y retiene el calor de forma excelente. Use guantes de horno o agarraderas al manipular el producto caliente.
- Bordes afilados: Compruebe si hay bordes afilados o rebabas antes del primer uso.
- Humedad: No exponga el producto a humedad o agua prolongada para prevenir la oxidación.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto. Debido al considerable peso del hierro fundido, se recomienda una supervisión adicional cuando lo usen niños.

Instrucciones de eliminación

- Lleve los productos de hierro fundido desechados a un punto de recogida de residuos metálicos o punto limpio.
- No deseche el hierro fundido en la basura doméstica general.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: El hierro fundido es pesado; riesgo de contusión o lesión si se manipula de forma descuidada.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Produkttitel

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Produktets indhold

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

IT Manuale d'uso: Combekk Casseruola in Ghisa Smaltata - Rosa

- ø 28 cm / 5,3 Litri

Titolo del prodotto

Combekk Casseruola in Ghisa Smaltata - Rosa - ø 28 cm / 5,3 Litri

Contenuto del prodotto

- 1x Casseruola con coperchio (Diametro 28 cm, Capacità 5,3 litri)
- Materiale: Ghisa con finitura smaltata

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per brasare, stufare, cuocere lentamente e arrostiti pasti abbondanti
- Compatibile con tutte le fonti di calore: Sì, incluse induzione, gas, elettrico e vetroceramica
- Adatto al forno: Sì (verificare la temperatura massima per il manico/pomello del coperchio)
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma il lavaggio a mano è consigliato per preservare lo smalto nel tempo
- Preriscaldamento: Riscaldare gradualmente; evitare sbalzi di temperatura improvvisi per proteggere lo smalto
- Non utilizzare utensili in metallo con bordi taglienti per evitare graffi sulla superficie smaltata
- Ritenzione del calore: La ghisa trattiene il calore a lungo; maneggiare con cura poiché la casseruola rimane calda
- Conservazione: Conservare in luogo asciutto con il coperchio leggermente aperto per favorire la circolazione dell'aria

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare il prodotto con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare bene e asciugare il prodotto immediatamente e completamente.
- Non lavabile in lavastoviglie: Non mettere la ghisa in lavastoviglie; questo danneggia il materiale e causa ruggine.
- Oliatura: Dopo l'asciugatura, strofinare il prodotto con un sottile strato di olio vegetale o olio di lino per proteggerlo e mantenere la superficie.
- Ruggine: In caso di formazione di ruggine, rimuoverla con una spazzola rigida e ritrattare la superficie con olio.
- Abrasivi: Non utilizzare pagliette in acciaio o detergenti aggressivi; danneggiano la superficie.
- Conservazione: Conservare il prodotto in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

Istruzioni di sicurezza

- Peso: La ghisa è un materiale pesante. Sollevare e trasportare il prodotto con entrambe le mani per evitare lesioni.
- Ritenzione del calore: La ghisa conduce e trattiene il calore in modo eccellente. Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia il prodotto riscaldato.

- **Bordi taglienti:** Verificare la presenza di bordi taglienti o bave prima del primo utilizzo.
- **Umidità:** Non esporre il prodotto a umidità o acqua prolungata per prevenire la formazione di ruggine.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto. A causa del notevole peso della ghisa, si raccomanda una supervisione extra quando il prodotto viene utilizzato da bambini.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare i prodotti in ghisa dismessi a un punto di raccolta per rifiuti metallici o al centro di riciclo.
- Non smaltire la ghisa nei rifiuti domestici indifferenziati.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: La ghisa è pesante; rischio di contusioni o lesioni in caso di maneggiamento imprudente.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Combekk Garnek Żeliwny Emaliowany - Różowy - ø 28 cm / 5,3 Litra

Tytuł produktu

Combekk Garnek Żeliwny Emaliowany - Różowy - ø 28 cm / 5,3 Litra

Zawartość produktu

- 1x Garnek z pokrywką (Średnica 28 cm, Pojemność 5,3 litra)
- Materiał: Żeliwo z wykończeniem emaliowanym

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealny do duszenia, gotowania na wolnym ogniu, powolnego gotowania i pieczenia większych posiłków
- Zgodność ze źródłami ciepła: Tak, w tym indukcja, gaz, elektryczny i ceramiczny
- Nadaje się do piekarnika: Tak (sprawdzić maksymalną temperaturę dla uchwyty/gałki pokrywki)
- Nadaje się do zmywarki: Tak, jednak zaleca się mycie ręczne w celu długotrwałej ochrony emalii
- Nagrzewanie: Podgrzewać stopniowo; unikać nagłych zmian temperatury, aby chronić emalie
- Nie używać ostrych metalowych przyborów kuchennych, aby nie zarysować powierzchni emaliowanej
- Retencja ciepła: Żeliwo długo utrzymuje ciepło; zachować ostrożność przy przenoszeniu, gdyż garnek pozostaje gorący
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu z lekko przesuniętą pokrywką, aby zapewnić cyrkulację powietrza

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć produkt ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Dokładnie opłukać i natychmiast oraz starannie osuszyć.
- Nie nadaje się do zmywarki: Nie wkładać żeliwa do zmywarki; niszczy to materiał i powoduje rdzewienie.
- Olejowanie: Po osuszeniu natrzeć produkt cienką warstwą oleju roślinnego lub lnianego, aby go chronić i konserwować powierzchnię.
- Rdza: W przypadku pojawienia się rdzy usunąć ją sztywną szczotką i ponownie zabezpieczyć powierzchnię olejem.
- Środki ścierne: Nie używać wełny stalowej ani agresywnych środków czyszczących; uszkadzają powierzchnię.
- Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym miejscu, aby zapobiec rdzewieniu.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciężar: Żeliwo jest ciężkim materiałem. Unosić i przenosić produkt obiema rękami, aby uniknąć urazów.
- Przewodzenie ciepła: Żeliwo doskonale przewodzi i zatrzymuje ciepło. Podczas kontaktu z rozgrzanym produktem należy używać rękawic kuchennych lub chwytaków.
- Ostre krawędzie: Przed pierwszym użyciem sprawdzić, czy produkt nie ma ostrych krawędzi lub

zadziorów.

- Wilgoć: Nie narażać produktu na długotrwały kontakt z wilgocią lub wodą, aby zapobiec rdzewieniu.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest odpowiedni do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem dorosłego. Ze względu na znaczny ciężar żeliwa, zaleca się szczególny nadzór podczas użytkowania przez dzieci.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte produkty z żeliwa należy oddać do punktu zbiórki złomu lub na punkt selektywnej zbiórki odpadów.
- Nie wyrzucać żeliwa do pojemnika na odpady zmieszane.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Żeliwo jest ciężkie; ryzyko stłuczenia lub urazu przy nieostrożnym obchodzeniu się.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze

- ø 28 cm / 5,3 Liter

Tuotteen nimi

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Tuotteen sisältö

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Turvallisuusohjeet

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Hävittämisohte

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Varoitukset

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

CS Návod k použití: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Název výrobku

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Obsah výrobku

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Bezpečnostní pokyny

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Varování

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Termék neve

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

A termék tartalma

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Biztonsági utasítások

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Figyelmeztetések

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Título do produto

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Conteúdo do produto

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Instruções de manutenção e limpeza

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Instruções de segurança

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Avisos

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Produkttitel

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Produktinnhold

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Titlul produsului

Combekk Braadpan Gietijzer Geëmailleerd - Roze - ø 28 cm / 5,3 Liter

Conținutul produsului

- 1x Braadpan met deksel (Diameter 28 cm, Inhoud 5,3 liter)
- Materiaal: Gietijzer met geëmailleerde afwerking

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor stoven, sudderen, langzaam garen en braden van grotere maaltijden
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Ja, inclusief inductie, gas, elektrisch en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja (controleer de maximumtemperatuur voor het handvat/dekselknop)
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen om de emaillering langdurig in goede staat te houden
- Voorverwarmen: Verwarm de pan geleidelijk op; vermijd plotselinge temperatuurschommelingen om de emaillering te beschermen
- Gebruik geen metalen keukengerei met scherpe punten om krassen op het email te voorkomen
- Warmtebehoud: Het gietijzer houdt warmte lang vast; wees voorzichtig bij het hanteren, want de pan blijft lang heet
- Bewaring: Bewaar de pan droog en met de deksel licht verschoven om luchtcirculatie te bevorderen

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reiniging: Was het product af met warm water en een mild afwasmiddel. Spoel goed na en droog het product direct en grondig af.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer niet in de vaatwasser plaatsen; dit beschadigt het materiaal en veroorzaakt roest.
- Insmeren: Wrijf het product na het drogen in met een dun laagje plantaardige olie of lijnzaadolie om het te beschermen en het oppervlak te onderhouden.
- Roest: Mocht er roestvorming optreden, verwijder dit met een stijve borstel en behandel het oppervlak opnieuw met olie.
- Schurende middelen: Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen; dit beschadigt het oppervlak.
- Opslag: Bewaar het product op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

Instrucțiuni de siguranță

- Gewicht: Gietijzer is zwaar materiaal. Til en draag het product met beide handen om letsel te voorkomen.
- Hitte-geleiding: Gietijzer geleidt en behoudt warmte uitstekend. Wees voorzichtig bij contact met verhit product; gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- Scherpe randen: Controleer op scherpe randen of bramen vóór het eerste gebruik.
- Vochtigheid: Stel het product niet langdurig bloot aan vocht of water om roestvorming te voorkomen.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene. Vanwege het aanzienlijke gewicht van gietijzer wordt extra toezicht aanbevolen bij gebruik door kinderen.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte gietijzeren producten naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het restafval of in de papierbak.

Avertismente

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Gietijzer is zwaar; risico op kneuzing of letsel bij onzorgvuldig hanteren.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SV Bruksanvisning: Combekk Stekgryta Emaljerat Gjutjärn - Rosa

- ø 28 cm / 5,3 Liter

Produkttitel

Combekk Stekgryta Emaljerat Gjutjärn - Rosa - ø 28 cm / 5,3 Liter

Produktinnehåll

- 1x Stekgryta med lock (Diameter 28 cm, Volym 5,3 liter)
- Material: Gjutjärn med emaljerad finish

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för braisering, långkokning, grytlagning och stekning av större måltider
- Kompatibel med alla värmekällor: Ja, inklusive induktion, gas, el och keramisk häll
- Ugnssäker: Ja (kontrollera maxtemperatur för handtag/lock-knopp)
- Diskmaskinssäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för att bevara emaljens kvalitet över tid
- Förvärmning: Värm upp gradvis; undvik plötsliga temperaturförändringar för att skydda emaljen
- Använd inte vassa metallredskap för att undvika repor på den emaljerade ytan
- Värmelagring: Gjutjärn behåller värmen länge; var försiktig vid hantering då grytan förblir varm länge
- Förvaring: Förvara torrt med locket lätt på glänt för att möjliggöra luftcirkulation

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Tvätta produkten med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Skölj noggrant och torka produkten omedelbart och grundligt.
- Ej diskmaskinssäker: Lägg inte gjutjärn i diskmaskinen; detta skadar materialet och orsakar rost.
- Inoljning: Efter torkning, gnid in produkten med ett tunt lager vegetabilisk olja eller linolja för att skydda den och underhålla ytan.
- Rost: Om rost uppstår, avlägsna den med en styv borste och behandla ytan med olja igen.
- Slipmedel: Använd inte stålull eller aggressiva rengöringsmedel; dessa skadar ytan.
- Förvaring: Förvara produkten på en torr plats för att förhindra rostbildning.

Säkerhetsinstruktioner

- Vikt: Gjutjärn är ett tungt material. Lyft och bär produkten med båda händerna för att undvika skador.
- Värmeledning: Gjutjärn leder och behåller värme utmärkt. Använd ugnsvantar eller grytlappar vid hantering av uppvärmd produkt.
- Vassa kanter: Kontrollera efter vassa kanter eller grader före första användning.
- Fukt: Utsätt inte produkten för långvarig fukt eller vatten för att förhindra rostbildning.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Produkten är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens tillsyn. På grund av gjutjärnets betydande vikt rekommenderas extra tillsyn när produkten används av barn.

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade gjutjärnsprodukter till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Släng inte gjutjärn i hushållssoporna.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner före användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Gjutjärn är tungt; risk för krosskada eller skada vid ovarsam hantering.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.