

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Gusseisen-Kochgeschirrs. Die energiesparende und schonende Zubereitung von Speisen gelingt Ihnen mit dem Kochgeschirr aus Gusseisen garantiert!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Gusseisen-Kochgeschirr optimal einsetzen können.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.tornwald-schmiede.de
 Klicken Sie einfach auf die Seite
 ► **Antworten auf häufig gestellte Fragen!**

Lieferumfang

- Gusseisen-Kochgeschirr
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2866 Gusseisen-Schmortopf mit Deckel, innen emailliert, 21 cm
- NC-2867 Gusseisen-Schmortopf mit Deckel, innen emailliert, 25 cm
- NC-2871 Gusseisen-Pfanne, innen emailliert, 26 cm

Geeignet für folgende Umgebungen

	Geeignet für Gasherd
	Geeignet für Induktionskochfelder
	Geeignet für elektrische Kochfelder
	Geeignet für Glas-Keramik-Kochfelder
	Geeignet für Halogen-Kochfelder
	Geeignet für Backofen
	Nicht im Mikrowellenherd verwenden

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber von dem Kochgeschirr, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen.
- Spülen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie es anschließend gründlich ab.
- Reiben Sie die Emaillbeschichtung mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl ein.

Gebrauchshinweise

- Sie können das gusseiserne Kochgeschirr auf allen Hitzequellen verwenden: Gas, elektrischen Kochplatten, auf Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.
- Das Emaille-Kochgeschirr eignet sich nicht zum Braten ohne Fett. Geben Sie daher zum Anbraten von Bratgut immer so viel Öl oder Fett hinzu, dass die Bodenfläche völlig bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da diese das Kochgeschirr beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Klopfen Sie nicht mit Metallgegenständen auf den Rand des Kochgeschirrs, um Beschädigungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt in der Pfanne.
- Bewahren Sie keine Speisen im Kochgeschirr auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Heben Sie die Produkte auf Herden mit Glasoberfläche immer vorsichtig an und stellen Sie sie auch vorsichtig ab, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Schieben Sie das Kochgeschirr niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Pfanne und das Kochfeld beschädigen könnte.
- Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Kochgeschirrunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen.
- Falls Sie das Kochgeschirr im Ofen benutzen, achten Sie darauf, dass die Temperatur max. 230°C beträgt.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf den Boden eines Backofens mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies erhöht die Gartemperatur im Backofen und führt zu einem zu intensiven Garvorgang, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Ziehen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr nicht über den Backofenboden.
- Für optimale Garergebnisse sollten Sie das Kochgeschirr im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen **nicht** die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal. Für Anbrattemperaturen reicht bereits eine mittlere Kochstufe.



**ACHTUNG!**

Wärmen Sie das Kochgeschirr niemals auf hoher Kochstufe vor! Bei Überhitzung wird die Wärme lange gespeichert, was zum Anbrennen von Speisen führen kann. Schrecken Sie Gusseisen in erhitztem Zustand nie mit kaltem Wasser ab!

Pflege und Reinigung

- Lassen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch immer gut abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Um die hohe Qualität des Kochgeschirrs optimal zu erhalten, sollten Sie es lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie beim Spülen keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Tücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Weichen Sie das Kochgeschirr bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie es abspülen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr anschließend mit einem Handtuch. Lassen Sie es nicht zum Trocknen stehen.
- Reiben Sie das Kochgeschirr nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.
- Bewahren Sie das Kochgeschirr nicht in feuchtem Zustand auf.

**HINWEIS:**

Es wird ausdrücklich empfohlen, das Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühltem und trockenem Zustand.
- Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie das Produkt aus dem Herd oder von der Kochstelle nehmen. ACHTUNG! Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!
- Lassen Sie das Produkt bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt.
- Gasflammen müssen immer an die Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen nicht über die Seitenwände der Pfanne hinausbrennen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich die Handgriffe nicht über erhitzten Herdplatten befinden.
- Die Handgriffe des Produkts sind so konstruiert, dass die Hitzeübertragung minimiert wird. Dennoch können Deckel und Griffe bei längerem Kochen heiß werden. Heben Sie Deckel oder Kochgeschirr deshalb stets vorsichtig an. Berühren Sie die Handgriffe vorher leicht, um sicher zu gehen, dass sie nicht zu heiß sind. Benutzen Sie gegebenenfalls Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet ustensile de cuisson en fonte. Il vous permet réaliser des cuissons douces et économes en énergie.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.








Contenu

- Ustensile de cuisson en fonte
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NC2866 : Cocotte en fonte avec couvercle, intérieur émaillé, 21 cm
- NC2867 : Cocotte en fonte avec couvercle, intérieur émaillé, 25 cm
- NC2871 : Poêle en fonte, intérieur émaillé, 26 cm

Compatible avec les types de feu suivants

	Compatible gaz
	Compatible induction
	Compatible plaque électrique
	Compatible vitrocéramique
	Compatible halogène
	Compatible four traditionnel
	Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants de l'ustensile de cuisson.
- Lavez l'ustensile de cuisson avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez-le ensuite soigneusement.
- Frottez le revêtement en émail avec un chiffon doux imprégné de quelques gouttes d'huile alimentaire.

Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser cet ustensile de cuisson sur tous les types de feu : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec les différents types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.).
- Les ustensiles de cuisson émaillés sont pas adaptés à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile pour recouvrir entièrement le fond de la cocotte.
- N'utilisez pas d'ustensile en métal, car ceux ci pourraient endommager votre ustensile de cuisson. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne faites pas claquer pas d'ustensile en métal sur les bords de la poêle ou cocotte, afin d'éviter d'endommager le revêtement en émail.
- Ne coupez pas les aliments directement dans la poêle avec un couteau ou un autre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans la poêle ou cocotte ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez le produit sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-le avec précaution afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne faites jamais glisser le produit sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous de la poêle et la surface en verre.
- Pour obtenir une efficacité de chauffe maximale, la taille du dessous de la poêle ou cocotte doit correspondre au diamètre de la surface chauffante.
- Si vous utilisez le produit pour une cuisson au four, veillez à ne pas dépasser la température maximale. (230 °C).
- Ne placez pas le produit directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte. Ceci fait augmenter la température à l'intérieur du four, entraînant une cuisson à haute température qui peut faire brûler les aliments.
- Ne faites jamais glisser la poêle ou cocotte en fonte sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale des aliments, la poêle ou cocotte doit toujours être posée sur une grille ou une plaque de four.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte de nécessitent **pas** d'être chauffés à haute température. Des températures moyennes ou basses sont idéales. Pour saisir des aliments, un niveau température moyen suffit.



**ATTENTION !**

Ne faites jamais chauffer le produit sur le niveau de température maximal ! S'il est chauffé à trop forte température, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments. Ne plongez jamais la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !

Entretien et nettoyage

- Après utilisation, laissez **toujours** bien refroidir l'ustensile de cuisson avant de le nettoyer.
- Pour conserver de façon optimale la qualité de l'ustensile de cuisson, lavez-le uniquement avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et avec un peu de liquide vaisselle. Pour le lavage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce. N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou produits d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore. En cas de salissures tenaces, laissez tremper l'ustensile de cuisson dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de le nettoyer.
- Utilisez ensuite un chiffon pour sécher l'ustensile de cuisson. Ne le laissez pas sécher à l'air libre. Ne rangez pas votre ustensile de cuisson humide.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur l'ustensile de cuisson.



NOTE : Il est expressément recommandé de ne pas laver cet ustensile de cuisson au lave-vaisselle.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement. Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure ! Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager. Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement sec et refroidi.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le produit d'une source de chaleur (four ou plaque de cuisson). **ATTENTION !** Risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation !
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Lorsque vous utilisez la poêle sur une cuisinière à gaz, veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elle ne dépassent pas des bords de la poêle. Veillez à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- Les poignées du produit sont conçues pour minimiser la conductivité thermique. Cependant, le couvercle et les poignées peuvent devenir très chauds lors des cuissons longues. Manipulez le couvercle comme l'ustensile de cuisson lui-même avec précaution. Effleurez d'abord les poignées légèrement pour vous assurer qu'elles ne sont pas trop chaudes. Le cas échéant, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

