

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Grillpfanne. Mit diesem gusseisernen Kochgeschirr gelingt Ihnen die energiesparende und schonende Zubereitung von Speisen garantiert!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Gusseisen-Grillpfanne 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-Grillpfanne
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2870 Gusseisen-Grillpfanne, außen emailliert, 26 cm, 2,35 kg

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 der Grillpfanne, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Spülen Sie die Grillpfanne mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Füllen Sie ca. 1 cm Speiseöl auf den Boden und erwärmen Sie es bei mittlerer Hitze, bis es zu dampfen beginnt. Reiben Sie auch die Seitenwände mit einem Backpinsel ein. Nehmen Sie die Grillpfanne vom Herd, lassen Sie das Öl abkühlen und schütten Sie es aus. Spülen Sie die Grillpfanne anschließend mit heißem Wasser aus und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Durch diesen Vorgang und das Braten mit Öl bildet sich im Laufe der Zeit eine natürliche Schutzschicht, die Ihnen hilft, beim Braten noch bessere Kochergebnisse zu erzielen.

Gebrauchshinweise

- Sie können die gusseiserne Grillpfanne auf allen Hitzequellen verwenden: Auf Gas, elektrischen Kochplatten, Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.
- Die Grillpfanne eignet sich nicht zum Braten ohne Fett. Geben Sie daher zum Anbraten von Bratgut immer so viel Öl oder Fett hinzu, dass die Bodenfläche vollständig bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da diese die Grillpfanne beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Klopfen Sie nicht mit Metallgegenständen auf den Rand der Pfanne, 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 in der Pfanne auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Heben Sie auf einem Herd mit Glasoberfläche die Pfanne immer vorsichtig an und stellen Sie sie auch vorsichtig ab, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Schieben Sie die Pfanne 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 Pfannenunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen.
- Falls Sie die Pfanne im Ofen benutzen, achten Sie darauf, dass die Temperatur max. 230°C beträgt.
- Stellen Sie die Pfanne nicht direkt auf den Boden eines Backofens mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies erhöht die Garergebnisse im Backofen und führt zu einem intensiven Garvorgang, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Ziehen Sie Ihre gusseiserne Grillpfanne nicht über den Backofenboden.
- Für optimale Garergebnisse, sollten Sie die Pfanne 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 die Pfanne 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 die Grillpfanne nach dem Gebrauch **immer** gut abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Um die hohe Qualität des Produkts optimal zu erhalten, sollten Sie es lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser und möglichst **ohne** Spülmittel reinigen. Trocknen Sie das Produkt anschließend mit Küchenpapier. Lassen Sie es nicht zum Trocknen stehen oder bewahren Sie es nicht in feuchtem Zustand auf.
- Wenn Sie das Kochgeschirr gründlicher reinigen wollen, können Sie es auch mit warmem Wasser und einigen Tropfen Spülmittel abwaschen. Spülen Sie es danach mit klarem Wasser und trocknen Sie es sorgfältig ab.
- 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 die Grillpfanne bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie sie abspülen.

**HINWEIS:**

Gusseisen-Produkte werden mit jeder Benutzung besser. Es ist normal, dass sich mit der Zeit auf der Oberfläche ein öliger, hellbrauner bis schwarzer Belag bildet (Patina). Entfernen Sie die Patina möglichst nicht, da sie hilft, das Ablösen der Speisen von der Pfannenfläche zu erleichtern.

Reiben Sie die Grillpfanne nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein.

**Hinweis:**

Es wird ausdrücklich empfohlen, die Grillpfanne 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 der Handgriff nicht über erhitzten Herdplatten befindet.
- Der Handgriff des Produkts ist so konstruiert, dass die Hitzeübertragung minimiert wird. Dennoch kann er bei längerem Kochen heiß werden. Berühren Sie den Handgriff vorher leicht, um sicher zu gehen, dass er nicht zu heiß ist. Benutzen Sie gegebenenfalls Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Cette poêle en fonte 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

- Poêle en fonte
- Mode d'emploi

Caractéristiques du produit

Poêle en fonte émaillée, 26 cm, 2,35 kg

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 la poêle.
- Lavez la poêle avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Puis séchez-la soigneusement.
- Versez environ 1 cm d'huile alimentaire sur le fond, et faites-la chauffer à température moyenne, jusqu'à ce qu'elle commence à s'évaporer. Huilez également les côtés extérieurs à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Retirez la poêle du feu. Laissez l'huile refroidir puis videz-la. Rincez ensuite la poêle à l'eau chaude et séchez-la soigneusement. Ce processus ainsi que l'utilisation d'huile pour la cuisson entraîne la formation d'une couche de protection naturelle qui permet d'obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson.

Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser cette poêle en fonte 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.).
- Cette poêle n'est pas adaptée à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile pour recouvrir entièrement le fond de la poêle.
- N'utilisez pas d'ustensile en métal, car ceux-ci pourraient endommager votre poêle. 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, 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 ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez la poêle sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-la avec précaution afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne faites jamais glisser la poêle 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 doit correspondre au diamètre de la surface chauffante.
- Si vous utilisez la poêle pour une cuisson au four, veillez à ne pas dépasser la température de 230 °C.
- Ne placez pas la poêle 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 en fonte sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale des aliments, la poêle 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 la poêle sur le niveau de température maximal ! En cas de surchauffe, 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 utilisation

- Laissez **toujours** bien refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Pour conserver de façon optimale la qualité du produit, lavez-le uniquement avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et si possible **sans** liquide vaisselle. Utilisez ensuite de l'essuie-tout pour sécher la produit. Ne le laissez pas sécher à l'air libre, et ne le rangez pas s'il n'est pas complètement sec.
- Pour nettoyer parfaitement la poêle, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle. Rincez-la ensuite à l'eau claire et séchez-la soigneusement.
- 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 la poêle dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de la nettoyer.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur la poêle.

**NOTES :**

Les produits en fontes s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt huileux de couleur marron à noire se forme sur le produit (patine). Ne retirez pas cette patine, car celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher de la surface intérieure. Il est recommandé de ne pas laver la poêle 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. 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 !

