

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Gusseisen-Servierpfanne. Die energiesparende und schonende Zubereitung von Speisen gelingt Ihnen mit der Gusseisen-Servierpfanne garantiert!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Servierpfanne optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Gusseisen-Servierpfanne
- Holzuntersetzer
- Griff
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2900: 1x Profi-Gusseisen-Servierpfanne, mit Untersetzer
- NC-7460: 2x Profi-Gusseisen-Servierpfannen, mit Untersetzer
- NC-7461: 4x Profi-Gusseisen-Servierpfannen, mit Untersetzer

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber von der Servierpfanne, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen.
- Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser. Verwenden Sie kein Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Reiben Sie das Innere der Pfanne mit einem weichen Tuch oder Butterbrotpapier und einigen Tropfen Speiseöl ein.
- Setzen Sie die Pfanne auf die heiße Kochstelle und lassen Sie das Öl bei niedriger Temperatur einbrennen.

**HINWEIS:**

Je häufiger Sie das Kochgeschirr verwenden, desto besser werden die Brateigenschaften und desto weniger brennt das Bratgut an.

Gebrauchshinweise

- Sie können die gusseiserne Servierpfanne 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.
- Die Servierpfanne 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 die Servierpfanne beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holz-Utensilien.
- 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 die Servierpfanne auf Herden mit Glasoberfläche immer vorsichtig an und stellen Sie sie auch vorsichtig ab, um ein Zerkratzen 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 Hezeffizienz 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 Gartemperatur im Backofen und führt zu einem zu intensiven Garvorgang, bei dem die Speisen in Mitleidenschaft gezogen werden.
- Ziehen Sie Ihre gusseiserne Pfanne 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 Hitzeinstellungen sind ideal. Verwenden Sie zum Anbraten eine mittlere Kochstufe.

**ACHTUNG!**

Wärmen Sie die Servierpfanne 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 der Pfanne zu erhalten, sollten Sie sie lediglich mit einem weichen Tuch in warmem Wasser reinigen.
- Verwenden Sie kein Spülmittel zur Säuberung der Pfanne.
- 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 Servierpfanne bei hartnäckigen Verschmutzungen ca. 20 Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie sie abspülen.
- Trocknen Sie die Pfanne anschließend mit einem Handtuch. Lassen Sie sie 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:**

Reinigen Sie die Pfanne nicht in der Spülmaschine. Sie ist nicht spülmaschinengeeignet.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- 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 werden bei längerem Kochen heiß. Heben Sie die Pfanne deshalb stets vorsichtig an. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.tornwald-schmiede.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce plat. Avec ce plat en fonte, vous réussirez à coup sûr à préparer des mets savoureux, tout en économisant de l'énergie !

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

Contenu

- Plat en fonte
- Dessous de plat en bois
- Poignée
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NC2900 : Plat en fonte 24 cm avec poignée amovible
- NC7460 : 2 plats en fonte 24 cm avec poignée amovible
- NC7461 : 4 plats en fonte 24 cm avec poignée amovible

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants du plat.
- Lavez la poêle à l'eau chaude. N'utilisez pas de liquide vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.
- Frottez l'intérieur de la poêle avec un chiffon doux ou du papier sulfurisé avec quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Placez la poêle sur une plaque de cuisson chaude, et laissez l'huile chauffer à faible température.

**NOTE :**

Plus vous utilisez l'ustensile de cuisine, plus les propriétés de cuisson s'améliorent et moins les aliments brûlent.

Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser la 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 ou d'autre matière grasse pour recouvrir le fond.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en métal, car ceux-ci pourraient endommager la poêle. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistant à la chaleur.
- 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 traditionnel, 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, car cela augmente la température de cuisson dans le four et entraîne une cuisson plus forte. Vos aliments risquent de trop cuire.
- Ne faites jamais glisser la poêle sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale, le plat doit toujours être posé 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 ne nécessitent pas d'être chauffés à haute température pendant la cuisson. Des températures moyennes ou basses sont idéales. Utilisez un niveau de cuisson moyen pour saisir les aliments.

**ATTENTION !**

Ne préchauffez jamais le plat à un niveau de cuisson élevé ! 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 !



Nettoyage et entretien

- Laissez toujours bien refroidir l'ustensile de cuisine après son utilisation avant de le nettoyer.
- Pour préserver la qualité du plat, il suffit de le nettoyer à l'eau chaude avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas 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 nettoyeur pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore.
- En cas de salissures tenaces, laissez tremper le plat dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de le nettoyer.
- Séchez ensuite soigneusement le plat avec du papier absorbant. Ne le laissez pas sécher.
- Frottez les ustensiles de cuisine avec un peu d'huile alimentaire après chaque nettoyage.
- Ne rangez pas les ustensiles de cuisine tant qu'ils sont humides.

**NOTE :**

Ne placez pas le plat au lave-vaisselle. Il ne doit pas être mis au lave-vaisselle.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi 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 blessures !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement froid et propre.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le produit du four ou de la plaque de cuisson. ATTENTION ! Risque de brûlures à cause de la chaleur ou des vapeurs brûlantes !
- Surveillez le produit pendant que vous l'utilisez.
- Lorsque vous utilisez le plat sur une cuisinière à gaz, veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords du plat.
- Positionnez le plat de manière à ce que la poignée ne soit pas au-dessus d'une plaque chauffante.
- Les manches peuvent devenir très chauds lors des cuissons longues. Vous devez donc toujours manipuler le plat avec précaution. Utilisez pour cela des maniques ou gants de cuisine adaptés.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- 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 !

