

NL Handleiding: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Producttitel

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Inhoud van het product

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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: Cookinglife Combekk Skillet Enamelled Cast Iron Sand 28 cm - 2-Handle Frying Pan Induction

Product Title

Cookinglife Combekk Skillet Enamelled Cast Iron Sand 28 cm - 2-Handle Frying Pan Induction

Contents of the Product

- 1x Combekk Skillet with 2 handles (Diameter 28 cm)
- Material: Enamelled cast iron

User Instructions

- Use: Suitable for frying, searing and gratinating meat, fish, vegetables and oven dishes
- Suitable for induction: Yes
- Suitable for gas: Yes
- Suitable for ceramic and electric hob: Yes
- Oven safe: Yes
- Preheating: Preheat the pan gradually over medium heat; cast iron requires warming time for optimal heat distribution
- Seasoning required: No, the enamel coating eliminates the need for seasoning
- Use of metal utensils: Avoid sharp or pointed metal utensils to prevent damage to the enamel coating
- Dishwasher safe: No, hand washing recommended
- Cleaning: Wash after use with warm water and a soft sponge; dry thoroughly before storage
- Storage: Store in a dry place to prevent rust on any unenamelled parts

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: Cookinglife Combekk Skillet Emailliertes Gusseisen Sand 28 cm - 2-Griff-Pfanne Induktion

Produkttitel

Cookinglife Combekk Skillet Emailliertes Gusseisen Sand 28 cm - 2-Griff-Pfanne Induktion

Produktinhalt

- 1x Combekk Skillet mit 2 Griffen (Durchmesser 28 cm)
- Material: Emailliertes Gusseisen

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Braten, Anbraten und Gratinieren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Auflaufgerichten
- Geeignet für Induktion: Ja
- Geeignet für Gas: Ja
- Geeignet für Keramik- und Elektroherd: Ja
- Ofenfest: Ja
- Vorheizen: Die Pfanne langsam bei mittlerer Hitze vorheizen; Gusseisen benötigt Aufwärmzeit für optimale Wärmeverteilung
- Einbrennen erforderlich: Nein, die Emaillierung macht das Einbrennen überflüssig
- Verwendung von Metallbesteck: Scharfe oder spitze Metallutensilien vermeiden, um die Emaillierung nicht zu beschädigen
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen
- Reinigung: Nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen; vor der Lagerung vollständig trocknen
- Aufbewahrung: An einem trockenen Ort aufbewahren, um Rostbildung auf unemaillierten Teilen zu vermeiden

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: Cookinglife Combekk Skillet Fonte Émaillée Sand 28 cm - Poêle à 2 Poignées Induction

Titre du produit

Cookinglife Combekk Skillet Fonte Émaillée Sand 28 cm - Poêle à 2 Poignées Induction

Contenu du produit

- 1x Combekk Skillet avec 2 poignées (Diamètre 28 cm)
- Matériau : Fonte émaillée

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour faire sauter, saisir et gratiner des viandes, poissons, légumes et plats au four
- Compatible induction : Oui
- Compatible gaz : Oui
- Compatible plaque céramique et électrique : Oui
- Compatible four : Oui
- Préchauffage : Préchauffer la poêle progressivement à feu moyen ; la fonte nécessite un temps de chauffe pour une distribution optimale de la chaleur
- Culottage requis : Non, l'émaillage rend le culottage inutile
- Utilisation d'ustensiles en métal : Éviter les ustensiles en métal tranchants ou pointus pour ne pas endommager l'émaillage
- Compatible lave-vaisselle : Non, lavage à la main recommandé
- Nettoyage : Laver après utilisation à l'eau chaude avec une éponge douce ; sécher complètement avant le rangement
- Rangement : Conserver dans un endroit sec pour éviter la rouille sur les parties non émaillées

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.

ES Manual de usuario: Cookinglife Combekk Skillet Hierro Fundido Esmaltado Sand 28 cm - Sartén de 2 Asas Inducción

Título del producto

Cookinglife Combekk Skillet Hierro Fundido Esmaltado Sand 28 cm - Sartén de 2 Asas Inducción

Contenido del producto

- 1x Combekk Skillet con 2 asas (Diámetro 28 cm)
- Material: Hierro fundido esmaltado

Instrucciones de uso

- Uso: Apta para freír, sellar y gratinar carne, pescado, verduras y platos al horno
- Apta para inducción: Sí
- Apta para gas: Sí
- Apta para vitrocerámica y placa eléctrica: Sí
- Apta para horno: Sí
- Precalentamiento: Precalentar la sartén gradualmente a fuego medio; el hierro fundido necesita tiempo de calentamiento para una distribución óptima del calor
- Curado necesario: No, el esmaltado elimina la necesidad de curado
- Uso de utensilios de metal: Evitar utensilios de metal afilados o puntiagudos para no dañar el esmalte
- Apta para lavavajillas: No, se recomienda lavar a mano
- Limpieza: Lavar tras el uso con agua caliente y una esponja suave; secar completamente antes de guardar
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco para evitar la oxidación en las partes no esmaltadas

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: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Produkttitel

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Produktets indhold

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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: Cookinglife Combekk Skillet Ghisa Smaltata Sand 28 cm - Padella a 2 Manici Induzione

Titolo del prodotto

Cookinglife Combekk Skillet Ghisa Smaltata Sand 28 cm - Padella a 2 Manici Induzione

Contenuto del prodotto

- 1x Combekk Skillet con 2 manici (Diametro 28 cm)
- Materiale: Ghisa smaltata

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatta per rosolare, scottare e gratinare carne, pesce, verdure e piatti da forno
- Compatibile con induzione: Sì
- Compatibile con gas: Sì
- Compatibile con piano cottura in ceramica ed elettrico: Sì
- Compatibile con forno: Sì
- Preriscaldamento: Preriscaldare la padella gradualmente a fuoco medio; la ghisa richiede tempo di riscaldamento per una distribuzione ottimale del calore
- Stagionatura necessaria: No, la smaltatura elimina la necessità della stagionatura
- Uso di utensili in metallo: Evitare utensili in metallo affilati o appuntiti per non danneggiare lo smalto
- Lavabile in lavastoviglie: No, si raccomanda il lavaggio a mano
- Pulizia: Lavare dopo l'uso con acqua calda e una spugna morbida; asciugare completamente prima della conservazione
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto per evitare la ruggine sulle parti non smaltate

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 ritattare 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: Cookinglife Combekk Skillet Emaliowane Żeliwo Sand 28 cm - Patelnia z 2 Uchwytami Indukcja

Tytuł produktu

Cookinglife Combekk Skillet Emaliowane Żeliwo Sand 28 cm - Patelnia z 2 Uchwytami Indukcja

Zawartość produktu

- 1x Combekk Skillet z 2 uchwytami (Średnica 28 cm)
- Materiał: Emaliowane żeliwo

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do smażenia, obsmażania i zapiekania mięsa, ryb, warzyw i potraw piekarnikowych
- Zgodność z indukcją: Tak
- Zgodność z gazem: Tak
- Zgodność z płytą ceramiczną i elektryczną: Tak
- Bezpieczna w piekarniku: Tak
- Podgrzewanie wstępne: Podgrzewać patelnię stopniowo na średnim ogniu; żeliwo wymaga czasu nagrzewania dla optymalnego rozprzeczania ciepła
- Wymaganie sezonowania: Nie, emaliowanie eliminuje potrzebę sezonowania
- Używanie metalowych przyborów kuchennych: Unikać ostrych lub spiczastych metalowych przyborów, aby nie uszkodzić emalii
- Zmywarka: Nie, zalecane mycie ręczne
- Czyszczenie: Myć po użyciu ciepłą wodą i miękką gąbką; dokładnie osuszyć przed przechowywaniem
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu, aby zapobiec rdzewieniu niezamalowanych części

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 ściernie: 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: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer

Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Tuotteen nimi

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Tuotteen sisältö

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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.

Hävittämisohteet

- 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: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Název výrobku

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Obsah výrobku

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Termék neve

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

A termék tartalma

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Título do produto

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Conteúdo do produto

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Produkttitel

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Produktinnhold

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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: Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Titlul produsului

Cookinglife Combekk Skillet Gietijzer Geëmailleerd Sand 28 cm - 2-grepen Koekenpan Inductie

Conținutul produsului

- 1x Combekk Skillet met 2 grepen (Diameter 28 cm)
- Materiaal: Gietijzer met emailering

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, braden en gratineren van vlees, vis, groenten en ovenschotels
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor keramisch en elektrisch kookplaat: Ja
- Geschikt voor oven: Ja
- Voorverwarmen: Verwarm de pan rustig voor op matig vuur; gietijzer heeft opwarmtijd nodig voor optimale warmteverdeling
- Inbranden vereist: Nee, de emailering maakt inbranden overbodig
- Gebruik van metalen keukengerei: Vermijd scherp of puntig metalen gerei om de emailering niet te beschadigen
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen
- Reiniging: Was de pan na gebruik met warm water en een zachte spons; droog volledig af voor opslag
- Bewaren: Bewaar de pan op een droge plaats om roestvorming op ongeëmailleerde delen te voorkomen

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: Cookinglife Combekk Skillet Emaljerat Gjutjärn Sand 28 cm - Stekpanna med 2 Handtag Induktion

Produkttitel

Cookinglife Combekk Skillet Emaljerat Gjutjärn Sand 28 cm - Stekpanna med 2 Handtag Induktion

Produktinnehåll

- 1x Combekk Skillet med 2 handtag (Diameter 28 cm)
- Material: Emaljerat gjutjärn

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för stekning, bryning och gratinering av kött, fisk, grönsaker och ugnsfat
- Kompatibel med induction: Ja
- Kompatibel med gas: Ja
- Kompatibel med keramisk och elektrisk häll: Ja
- Ugnssäker: Ja
- Förvärmning: Värm upp pannan gradvis på medelvärme; gjutjärn kräver uppvärmningstid för optimal värmefördelning
- Inbränning krävs: Nej, emaljen eliminerar behovet av inbränning
- Användning av metallredskap: Undvik vassa eller spetsiga metallredskap för att inte skada emaljen
- Diskmaskinssäker: Nej, handtvätt rekommenderas
- Rengöring: Diska efter användning med varmt vatten och en mjuk svamp; torka noggrant innan förvaring
- Förvaring: Förvara på en torr plats för att förhindra rost på oemaljerade delar

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 metallsrot 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.