

NL Handleiding: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Producttitel

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Inhoud van het product

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Veiligheidsinstructies

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Grill Pan Cast Iron 23 x 23 cm – Without Non-Stick Coating – Suitable for All Heat Sources

Product Title

Blackwell Grill Pan Cast Iron 23 x 23 cm – Without Non-Stick Coating – Suitable for All Heat Sources

Contents of the Product

- 1x Grill Pan (23 x 23 cm, Total length including handle: 39 cm, Height: 3 cm)
- Material: Cast Iron

User Instructions

- Use: Ideal for grilling meat, fish, vegetables and sandwiches on the hob, in the oven or on the BBQ
- Seasoning required before first use: Wash the pan with warm water and a brush, dry completely, apply a thin layer of oil over the entire surface, heat at high temperature until the oil is fully absorbed, and allow to cool. Repeat if desired for a stronger protective layer
- Oven safe: Yes
- Induction compatible: Yes
- Gas compatible: Yes
- Electric compatible: Yes
- Halogen compatible: Yes
- Ceramic hob compatible: Yes – caution: sliding the pan may cause scratches on the hob surface
- BBQ and open fire compatible: Yes
- Dishwasher safe: No – hand wash only with warm water; avoid aggressive cleaning agents
- Dry immediately after washing: Yes – cast iron is sensitive to moisture and can rust quickly
- After each use: Apply a thin layer of oil over the surface before storing to prevent rust
- Cookware: Use only wooden or plastic utensils to avoid damaging the cast iron surface
- Non-stick coating: None – the pan builds a natural protective layer through regular use and correct seasoning
- Lid included: No

Maintenance and Cleaning Instructions

- Seasoning: Season the pan before first use by applying a thin layer of cooking oil and heating it. Repeat regularly to maintain the protective layer.
- Cleaning: Wash the pan with hot water and a soft brush or sponge. Do not use harsh detergents or steel wool.
- Not dishwasher safe: Cast iron is not suitable for the dishwasher. This damages the protective layer and promotes rust.
- Drying: Dry the pan immediately and thoroughly after washing. Briefly heat the pan on low heat to evaporate any remaining moisture.
- Oil after use: After drying, apply a thin layer of cooking oil to the cooking surface to protect the pan against rust.
- Removing rust: Remove surface rust with a soft scouring pad, then re-season the pan.

Safety Instructions

- **Weight:** Cast iron is heavy. Lift the pan with both hands to prevent dropping and injury.
- **Heat:** The pan and handle become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- **Oil before first use:** Apply a layer of cooking oil before first use (seasoning) to protect the pan and prevent rust.
- **Rust:** Cast iron can rust if exposed to moisture for extended periods. Dry the pan immediately and thoroughly after washing.
- **No sudden temperature changes:** Avoid extreme thermal shocks, such as placing a very hot pan in cold water.

Age Restrictions

Not applicable. This product is intended for use by adults. Use by children should always be supervised by an adult.

Disposal Instructions

- Take discarded cast iron pans to a metal recycling point or civic amenity site.
- Do not dispose of cast iron with regular household waste.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.
- **P280:** Use oven gloves or pot holders when handling the hot pan.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: The product becomes very hot during use. Risk of burns if touched without protection.

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: Blackwell Grillpfanne Gusseisen 23 x 23 cm – Ohne Antihafbeschichtung – Geeignet für Alle Hitzequellen

Produkttitel

Blackwell Grillpfanne Gusseisen 23 x 23 cm – Ohne Antihafbeschichtung – Geeignet für Alle Hitzequellen

Produktinhalt

- 1x Grillpfanne (23 x 23 cm, Gesamtlänge inkl. Griff: 39 cm, Höhe: 3 cm)
- Material: Gusseisen

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Sandwiches auf dem Herd, im Ofen oder auf dem Grill
- Einbrennen vor dem ersten Gebrauch erforderlich: Pfanne mit warmem Wasser und einer Bürste reinigen, vollständig trocknen, eine dünne Ölschicht auf der gesamten Oberfläche auftragen, bei hoher Temperatur erhitzen bis das Öl vollständig eingezogen ist, und abkühlen lassen. Bei Bedarf für eine stärkere Schutzschicht wiederholen
- Ofengeeignet: Ja
- Induktionsgeeignet: Ja
- Gasgeeignet: Ja
- Elektroherdgeeignet: Ja
- Halogengeeignet: Ja
- Keramikfeldgeeignet: Ja – Achtung: Verschieben der Pfanne kann Kratzer auf der Kochfläche verursachen
- Geeignet für Grill und offenes Feuer: Ja
- Spülmaschinenfest: Nein – nur Handwäsche mit warmem Wasser empfohlen; keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden
- Sofort nach dem Waschen trocknen: Ja – Gusseisen ist feuchtigkeitsempfindlich und kann schnell rosten
- Nach jedem Gebrauch: Eine dünne Ölschicht auf der Oberfläche auftragen vor der Lagerung, um Rostbildung zu verhindern
- Kochgeschirr: Nur Holz- oder Kunststoffutensilien verwenden, um die Gusseisenfläche nicht zu beschädigen
- Antihafbeschichtung: Keine – die Pfanne bildet durch regelmäßigen Gebrauch und korrektes Einbrennen eine natürliche Schutzschicht
- Deckel enthalten: Nein

Pflege- und Reinigungshinweise

- Einbrennen: Brennen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch ein, indem Sie eine dünne Schicht Speiseöl auftragen und die Pfanne erhitzen. Wiederholen Sie dies regelmäßig, um die Schutzschicht zu erhalten.
- Reinigung: Spülen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle.
- Nicht spülmaschinenfest: Gusseisen ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Dies beschädigt die

Schutzschicht und fördert Rostbildung.

- **Trocknen:** Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen sofort und vollständig ab. Erhitzen Sie die Pfanne kurz bei niedriger Temperatur, um verbleibende Feuchtigkeit zu verdunsten.
- **Einölen nach Gebrauch:** Tragen Sie nach dem Trocknen eine dünne Schicht Speiseöl auf die Kochfläche auf, um die Pfanne vor Rost zu schützen.
- **Rost entfernen:** Oberflächlichen Rost mit einem weichen Scheuerschwamm entfernen und die Pfanne anschließend neu einbrennen.

Sicherheitshinweise

- **Gewicht:** Gusseisen ist schwer. Heben Sie die Pfanne mit beiden Händen an, um ein Fallen und Verletzungen zu vermeiden.
- **Hitze:** Pfanne und Griff werden beim Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- **Öl vor dem ersten Gebrauch:** Tragen Sie vor dem ersten Gebrauch eine Schicht Speiseöl auf (Einbrennen), um die Pfanne zu schützen und Rostbildung zu verhindern.
- **Rost:** Gusseisen kann bei längerem Kontakt mit Feuchtigkeit rosten. Trocknen Sie die Pfanne nach dem Waschen sofort und gründlich ab.
- **Keine plötzlichen Temperaturwechsel:** Vermeiden Sie extreme Temperaturschocks, z. B. das Stellen einer glühend heißen Pfanne in kaltes Wasser.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Die Benutzung durch Kinder sollte stets unter Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Gusseisenpfannen an einem Metallsammelplatz oder Wertstoffhof ab.
- Gusseisen nicht im normalen Hausmüll entsorgen.

Warnhinweise

- **P103:** Gebrauchsanweisung vor Gebrauch lesen.
- **P280:** Beim Umgang mit der heißen Pfanne Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Das Produkt wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verbrennungsgefahr bei ungeschütztem Anfassen.

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: Blackwell Poêle Gril en Fonte 23 x 23 cm – Sans Revêtement Antiadhésif – Convient à Toutes les Sources de Chaleur

Titre du produit

Blackwell Poêle Gril en Fonte 23 x 23 cm – Sans Revêtement Antiadhésif – Convient à Toutes les Sources de Chaleur

Contenu du produit

- 1x Poêle Gril (23 x 23 cm, Longueur totale avec manche: 39 cm, Hauteur: 3 cm)
- Matériau: Fonte

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéal pour griller de la viande, du poisson, des légumes et des sandwiches sur la cuisinière, au four ou au barbecue
- Culottage requis avant la première utilisation: Laver la poêle avec de l'eau chaude et une brosse, sécher complètement, appliquer une fine couche d'huile sur toute la surface, chauffer à haute température jusqu'à ce que l'huile soit entièrement absorbée, et laisser refroidir. Répéter si nécessaire pour une couche protectrice plus solide
- Compatible four: Oui
- Compatible induction: Oui
- Compatible gaz: Oui
- Compatible électrique: Oui
- Compatible halogène: Oui
- Compatible plaque céramique: Oui – attention: faire glisser la poêle peut rayer la surface de cuisson
- Compatible barbecue et feu ouvert: Oui
- Compatible lave-vaisselle: Non – lavage à la main uniquement avec de l'eau chaude; éviter les produits nettoyants agressifs
- Sécher immédiatement après le lavage: Oui – la fonte est sensible à l'humidité et peut rouiller rapidement
- Après chaque utilisation: Appliquer une fine couche d'huile sur la surface avant de ranger pour prévenir la rouille
- Ustensiles: Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique pour ne pas endommager la surface en fonte
- Revêtement antiadhésif: Aucun – la poêle développe une couche protectrice naturelle grâce à une utilisation régulière et un culottage correct
- Couvercle inclus: Non

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Culottage : Culotez la poêle avant la première utilisation en appliquant une fine couche d'huile de cuisson et en la chauffant. Répétez régulièrement pour entretenir la couche protectrice.
- Nettoyage : Lavez la poêle à l'eau chaude avec une brosse douce ou une éponge. N'utilisez pas de

détergents agressifs ni de paille de fer.

- Non compatible lave-vaisselle : La fonte n'est pas adaptée au lave-vaisselle. Cela endommage la couche protectrice et favorise la rouille.
- Séchage : Séchez la poêle immédiatement et complètement après le lavage. Chauffez brièvement la poêle à feu doux pour évaporer l'humidité résiduelle.
- Huilage après utilisation : Après séchage, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface de cuisson pour protéger la poêle contre la rouille.
- Élimination de la rouille : Éliminez la rouille superficielle avec une éponge abrasive douce, puis reculottez la poêle.

Consignes de sécurité

- Poids : La fonte est lourde. Soulevez la poêle à deux mains pour éviter qu'elle ne tombe et prévenir les blessures.
- Chaleur : La poêle et la poignée deviennent très chaudes à l'utilisation. Utilisez toujours des gants de four ou des maniques.
- Huile avant la première utilisation : Appliquez une couche d'huile de cuisson avant la première utilisation (culottage) pour protéger la poêle et prévenir la rouille.
- Rouille : La fonte peut rouiller en cas de contact prolongé avec l'humidité. Séchez la poêle immédiatement et complètement après le lavage.
- Pas de chocs thermiques : Évitez les variations de température extrêmes, comme poser une poêle brûlante dans de l'eau froide.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à un usage par des adultes. L'utilisation par des enfants doit toujours se faire sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les poêles en fonte usagées dans un point de collecte pour métaux ou une déchetterie.
- Ne jetez pas la fonte avec les ordures ménagères ordinaires.

Avertissements

- **P103:** Lire le mode d'emploi avant utilisation.
- **P280:** Utiliser des gants de four ou des maniques lors de la manipulation de la poêle chaude.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Le produit devient très chaud pendant l'utilisation. Risque de brûlures en cas de contact sans protection.

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: Blackwell Sartén Grill de Hierro Fundido 23 x 23 cm – Sin Recubrimiento Antiadherente – Apta para Todas las Fuentes de Calor

Título del producto

Blackwell Sartén Grill de Hierro Fundido 23 x 23 cm – Sin Recubrimiento Antiadherente – Apta para Todas las Fuentes de Calor

Contenido del producto

- 1x Sartén Grill (23 x 23 cm, Longitud total con mango: 39 cm, Altura: 3 cm)
- Material: Hierro Fundido

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para asar a la plancha carne, pescado, verduras y sándwiches en el fuego, en el horno o en la barbacoa
- Curado requerido antes del primer uso: Lavar la sartén con agua caliente y un cepillo, secar completamente, aplicar una fina capa de aceite sobre toda la superficie, calentar a alta temperatura hasta que el aceite sea completamente absorbido, y dejar enfriar. Repetir si se desea para una capa protectora más resistente
- Apta para horno: Sí
- Apta para inducción: Sí
- Apta para gas: Sí
- Apta para eléctrico: Sí
- Apta para halógeno: Sí
- Apta para placa cerámica: Sí – precaución: deslizar la sartén puede rayar la superficie de la placa
- Apta para barbacoa y fuego abierto: Sí
- Apta para lavavajillas: No – solo lavado a mano con agua caliente; evitar detergentes agresivos
- Secar inmediatamente después del lavado: Sí – el hierro fundido es sensible a la humedad y puede oxidarse rápidamente
- Después de cada uso: Aplicar una fina capa de aceite sobre la superficie antes de guardar para prevenir la oxidación
- Utensilios: Usar únicamente utensilios de madera o plástico para no dañar la superficie de hierro fundido
- Recubrimiento antiadherente: Ninguno – la sartén desarrolla una capa protectora natural con el uso regular y el curado correcto
- Tapa incluida: No

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Curado: Cure la sartén antes del primer uso aplicando una fina capa de aceite de cocina y calentándola. Repita regularmente para mantener la capa protectora.
- Limpieza: Lave la sartén con agua caliente y un cepillo suave o una esponja. No use detergentes agresivos ni estropajos de acero.

- No apta para lavavajillas: El hierro fundido no es adecuado para el lavavajillas. Esto daña la capa protectora y favorece la oxidación.
- Secado: Seque la sartén inmediata y completamente después del lavado. Caliente la sartén brevemente a fuego bajo para evaporar la humedad restante.
- Aceitar tras el uso: Tras el secado, aplique una fina capa de aceite de cocina sobre la superficie de cocción para proteger la sartén contra la oxidación.
- Eliminar el óxido: Elimine el óxido superficial con una esponja abrasiva suave y vuelva a curar la sartén.

Instrucciones de seguridad

- Peso: El hierro fundido es pesado. Levante la sartén con ambas manos para evitar caídas y lesiones.
- Calor: La sartén y el mango se calientan mucho durante el uso. Utilice siempre guantes de horno o agarradores.
- Aceite antes del primer uso: Aplique una capa de aceite de cocina antes del primer uso (curado) para proteger la sartén y prevenir la oxidación.
- Óxido: El hierro fundido puede oxidarse con la exposición prolongada a la humedad. Seque la sartén de forma inmediata y completa tras el lavado.
- Sin cambios bruscos de temperatura: Evite los choques térmicos extremos, como colocar una sartén muy caliente en agua fría.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por parte de adultos. El uso por parte de niños debe realizarse siempre bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las sartenes de hierro fundido en desuso a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
- No deseche el hierro fundido junto con los residuos domésticos ordinarios.

Advertencias

- **P103:** Lea las instrucciones antes de usar.
- **P280:** Use guantes de horno o agarradores al manipular la sartén caliente.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: El producto se calienta mucho durante el uso. Riesgo de quemaduras si se toca sin protección.

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: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produkttitel

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produktets indhold

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Sikkerheidsinstructies

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Griglia in Ghisa 23 x 23 cm – Senza Rivestimento Antiaderente – Adatta a Tutte le Fonti di Calore

Titolo del prodotto

Blackwell Griglia in Ghisa 23 x 23 cm – Senza Rivestimento Antiaderente – Adatta a Tutte le Fonti di Calore

Contenuto del prodotto

- 1x Griglia (23 x 23 cm, Lunghezza totale con manico: 39 cm, Altezza: 3 cm)
- Materiale: Ghisa

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per grigliare carne, pesce, verdure e sandwich su piano cottura, in forno o sul barbecue
- Stagionatura necessaria prima del primo utilizzo: Lavare la padella con acqua calda e una spazzola, asciugare completamente, applicare un sottile strato di olio sull'intera superficie, riscaldare ad alta temperatura fino a completo assorbimento dell'olio, e lasciare raffreddare. Ripetere se necessario per uno strato protettivo più resistente
- Adatta al forno: Sì
- Adatta all'induzione: Sì
- Adatta al gas: Sì
- Adatta all'elettrico: Sì
- Adatta all'alogeno: Sì
- Adatta alla piastra in ceramica: Sì – attenzione: trascinare la padella può causare graffi sulla superficie del piano cottura
- Adatta al barbecue e al fuoco aperto: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: No – lavare solo a mano con acqua calda; evitare detergenti aggressivi
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio: Sì – la ghisa è sensibile all'umidità e può arrugginirsi rapidamente
- Dopo ogni utilizzo: Applicare un sottile strato di olio sulla superficie prima di riporre per prevenire la ruggine
- Utensili: Usare solo utensili in legno o plastica per non danneggiare la superficie in ghisa
- Rivestimento antiaderente: Nessuno – la padella sviluppa uno strato protettivo naturale con l'uso regolare e una corretta stagionatura
- Coperchio incluso: No

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Stagionatura: Stagionare la padella prima del primo utilizzo applicando un sottile strato di olio da cucina e scaldandola. Ripetere regolarmente per mantenere lo strato protettivo.
- Pulizia: Lavare la padella con acqua calda e una spazzola morbida o una spugna. Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette in acciaio.
- Non adatta alla lavastoviglie: La ghisa non è adatta alla lavastoviglie. Ciò danneggia lo strato protettivo e favorisce la ruggine.
- Asciugatura: Asciugare la padella immediatamente e completamente dopo il lavaggio. Scaldare brevemente la padella a fuoco basso per far evaporare l'umidità residua.

- Oliare dopo l'uso: Dopo l'asciugatura, applicare un sottile strato di olio da cucina sulla superficie di cottura per proteggere la padella dalla ruggine.
- Rimozione della ruggine: Rimuovere la ruggine superficiale con una paglietta morbida, quindi ristagionare la padella.

Istruzioni di sicurezza

- Peso: La ghisa è pesante. Sollevare la padella con entrambe le mani per evitare cadute e lesioni.
- Calore: La padella e il manico diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
- Olio prima del primo utilizzo: Applicare uno strato di olio da cucina prima del primo utilizzo (stagionatura) per proteggere la padella e prevenire la ruggine.
- Ruggine: La ghisa può arrugginire se esposta all'umidità per periodi prolungati. Asciugare la padella immediatamente e completamente dopo il lavaggio.
- Nessun brusco sbalzo di temperatura: Evitare shock termici estremi, come immergere una padella rovente in acqua fredda.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è destinato all'uso da parte di adulti. L'uso da parte di bambini deve avvenire sempre sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare le padelle in ghisa dismesse presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio.
- Non smaltire la ghisa con i normali rifiuti domestici.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- **P280:** Utilizzare guanti da forno o presine quando si maneggia la padella calda.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Il prodotto diventa molto caldo durante l'uso. Rischio di ustioni se toccato senza protezione.

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: Blackwell Patelnia Grillowa Żeliwna 23 x 23 cm – Bez Powłoki Nieprzywierającej – Do Wszystkich Źródeł Ciepła

Tytuł produktu

Blackwell Patelnia Grillowa Żeliwna 23 x 23 cm – Bez Powłoki Nieprzywierającej – Do Wszystkich Źródeł Ciepła

Zawartość produktu

- 1x Patelnia Grillowa (23 x 23 cm, Całkowita długość z rączką: 39 cm, Wysokość: 3 cm)
- Materiał: Żeliwo

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do grillowania mięsa, ryb, warzyw i kanapek na kuchence, w piekarniku lub na grillu
- Wymagane sezonowanie przed pierwszym użyciem: Umyć patelnię ciepłą wodą i szczotką, dokładnie wysuszyć, nałożyć cienką warstwę oleju na całą powierzchnię, podgrzać w wysokiej temperaturze do całkowitego wchłonięcia oleju, i odstawić do ostygnięcia. W razie potrzeby powtórzyć dla mocniejszej warstwy ochronnej
- Nadaje się do piekarnika: Tak
- Nadaje się do indukcji: Tak
- Nadaje się do gazu: Tak
- Nadaje się do płyt elektrycznych: Tak
- Nadaje się do płyt halogenowych: Tak
- Nadaje się do płyt ceramicznych: Tak – uwaga: przesuwanie patelni może powodować zarysowania powierzchni płyty
- Nadaje się do grilla i otwartego ognia: Tak
- Nadaje się do zmywarki: Nie – wyłącznie ręczne mycie ciepłą wodą; unikać agresywnych środków czyszczących
- Natychmiast osuszyć po myciu: Tak – żeliwo jest wrażliwe na wilgoć i może szybko rdzewieć
- Po każdym użyciu: Nałożyć cienką warstwę oleju na powierzchnię przed przechowywaniem, aby zapobiec rdzewieniu
- Przybory kuchenne: Używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów, aby nie uszkodzić powierzchni żeliwnej
- Powłoka nieprzywierająca: Brak – patelnia buduje naturalną warstwę ochronną dzięki regularnemu użytkowaniu i prawidłowemu sezonowaniu
- Pokrywka w zestawie: Nie

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Wypalanie: Wypal patelnię przed pierwszym użyciem, nakładając cienką warstwę oleju spożywczego i podgrzewając ją. Powtarzaj regularnie, aby utrzymać warstwę ochronną.

- **Czyszczenie:** Myj patelnię gorącą wodą i miękką szczotką lub gąbką. Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani druciaków stalowych.
- **Nie nadaje się do zmywarki:** Żeliwo nie jest odpowiednie do zmywarki. Niszczy to warstwę ochronną i sprzyja rdzewieniu.
- **Suszenie:** Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po umyciu. Podgrzej patelnię krótko na małym ogniu, aby odparować pozostałą wilgoć.
- **Olejowanie po użyciu:** Po wysuszeniu nałóż cienką warstwę oleju spożywczego na powierzchnię do gotowania, aby chronić patelnię przed rdzą.
- **Usuwanie rdzy:** Usuń powierzchniową rdzę miękką gąbką do szorowania, a następnie ponownie wypal patelnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Waga:** Żeliwo jest ciężkie. Podnoś patelnię obiema rękami, aby zapobiec upuszczeniu i urazom.
- **Ciepło:** Patełnia i uchwyt stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- **Olejowanie przed pierwszym użyciem:** Przed pierwszym użyciem nałóż warstwę oleju spożywczego (wypalanie), aby zabezpieczyć patelnię i zapobiec rdzewieniu.
- **Rdza:** Żeliwo może rdzewieć przy długotrwałym kontakcie z wilgocią. Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po umyciu.
- **Brak nagłych zmian temperatury:** Unikaj ekstremalnych szoków termicznych, takich jak umieszczanie rozgrzanej do czerwoności patelni w zimnej wodzie.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez osoby dorosłe. Użytkowanie przez dzieci powinno odbywać się wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte patelnie żeliwne należy oddać do punktu zbiórki złomu lub punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Nie wyrzucać żeliwa razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi.
- **P280:** Podczas obsługi gorącej patelni używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Produkt staje się bardzo gorący podczas użytkowania. Ryzyko oparzeń przy dotknięciu bez ochrony.

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: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Tuotteen nimi

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Tuotteen sisältö

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Turvallisuushjeet

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohteet

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Název výrobku

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Obsah výrobku

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Pokyny pro údržbu a čištění

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Bezpečnostní pokyny

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Termék neve

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

A termék tartalma

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Biztonsági utasítások

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Título do produto

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Conteúdo do produto

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Instruções de manutenção e limpeza

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Droogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Instruções de segurança

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produkttitel

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Produktinhoud

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Drogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Titlul produsului

Blackwell Grillpan Gietijzer 23 x 23 cm – Zonder Anti-Aanbaklaag – Geschikt voor Alle Warmtebronnen

Conținutul produsului

- 1x Grillpan (23 x 23 cm, Totale lengte inclusief handgreep: 39 cm, Hoogte: 3 cm)
- Materiaal: Gietijzer

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en sandwiches op fornuis, oven of BBQ
- Inbranden vereist voor eerste gebruik: Was de pan met warm water en een borstel, droog volledig, breng een dunne laag olie aan over het hele oppervlak, verhit op hoge temperatuur tot de olie volledig is ingetrokken, en laat afkoelen. Herhaal indien gewenst voor een sterkere bescherm laag
- Geschikt voor oven: Ja
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramische kookplaat: Ja – let op: kan bij schuiven krassen veroorzaken op de kookplaat
- Geschikt voor BBQ en open vuur: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee – uitsluitend handwas met warm water aanbevolen; gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen
- Direct afdrogen na het wassen: Ja – gietijzer is gevoelig voor vocht en kan snel roesten
- Na elk gebruik: Wrijf een dun laagje olie over het oppervlak voor opslag om roestvorming te voorkomen
- Kookgerei: Gebruik uitsluitend houten of kunststof keukengerei om de gietijzeren oppervlakte niet te beschadigen
- Anti-aanbaklaag: Geen – de pan bouwt een natuurlijke bescherm laag op door regelmatig gebruik en correct inbranden
- Deksel inbegrepen: Nee

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Inbranden: Brand de pan in vóór het eerste gebruik door een dunne laag bakolie aan te brengen en de pan in te verhitten. Herhaal dit regelmatig om de beschermende laag te onderhouden.
- Reinigen: Was de pan met heet water en een zachte borstel of spons. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of staalwol.
- Niet in de vaatwasser: Gietijzer is niet geschikt voor de vaatwasser. Dit beschadigt de beschermende laag en bevordert roestvorming.
- Droogen: Droog de pan direct en volledig af na het wassen. Verwarm de pan kort op laag vuur om resterend vocht te verdampen.
- Insmeren na gebruik: Breng na het drogen een dunne laag bakolie aan op het kookoppervlak om de pan te

beschermen tegen roest.

- Roest verwijderen: Verwijder oppervlakkige roest met een zachte schuurspons en herbrandt de pan daarna opnieuw in.

Instrucțiuni de siguranță

- Gewicht: Gietijzer is zwaar. Til de pan met beide handen om vallen en letsel te voorkomen.
- Hitte: De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Olie bij eerste gebruik: Breng een laag bakolie aan vóór het eerste gebruik (inbranden) om de pan te beschermen en roestvorming te voorkomen.
- Roest: Gietijzer kan roesten bij langdurig contact met vocht. Droog de pan direct en volledig na het wassen.
- Geen snelle temperatuurwisselingen: Voorkom extreme temperatuurschokken, zoals het plaatsen van een gloeiend hete pan in koud water.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen. Gebruik door kinderen dient altijd te geschieden onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte gietijzeren pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Gooi gietijzer niet bij het gewone huishoudafval.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.
- **P280:** Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Het product wordt zeer heet tijdens gebruik. Verbrandingsrisico bij aanraking zonder bescherming.

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: Blackwell Grillpanna Gjutjärn 23 x 23 cm – Utan Non-Stick-Beläggning – Passar Alla Värmekällor

Produkttitel

Blackwell Grillpanna Gjutjärn 23 x 23 cm – Utan Non-Stick-Beläggning – Passar Alla Värmekällor

Produktinnehåll

- 1x Grillpanna (23 x 23 cm, Total längd inklusive handtag: 39 cm, Höjd: 3 cm)
- Material: Gjutjärn

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för grillning av kött, fisk, grönsaker och smörgåsar på spisen, i ugnen eller på grillen
- Inbränning krävs före första användning: Tvätta pannan med varmt vatten och en borste, torka helt, applicera ett tunt lager olja över hela ytan, värm på hög temperatur tills oljan är helt absorberad, och låt svalna. Upprepa vid behov för ett starkare skyddslager
- Ugnsäker: Ja
- Induktionslämplig: Ja
- Gaslämplig: Ja
- Ellämplig: Ja
- Halogenlämplig: Ja
- Keramisk håll lämplig: Ja – obs: att skjuta pannan kan orsaka repor på hällens yta
- Lämplig för grill och öppen eld: Ja
- Diskmaskinssäker: Nej – endast handtvätt med varmt vatten rekommenderas; undvik aggressiva rengöringsmedel
- Torka omedelbart efter tvätt: Ja – gjutjärn är känsligt för fukt och kan rosta snabbt
- Efter varje användning: Applicera ett tunt lager olja på ytan innan förvaring för att förhindra rost
- Köksredskap: Använd endast trä- eller plastredskap för att inte skada gjutjärnsytan
- Non-stick-beläggning: Ingen – pannan bygger upp ett naturligt skyddslager genom regelbunden användning och korrekt inbränning
- Lock ingår: Nej

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Inbränning: Bränn in pannan före första användning genom att applicera ett tunt lager matolja och värma upp den. Upprepa regelbundet för att underhålla det skyddande lagret.
- Rengöring: Diska pannan med varmt vatten och en mjuk borste eller svamp. Använd inte starka rengöringsmedel eller stålull.
- Ej diskmaskinssäker: Gjutjärn är inte lämpligt för diskmaskinen. Detta skadar det skyddande lagret och främjar rostbildning.
- Torkning: Torka pannan omedelbart och ordentligt efter diskning. Värm kort pannan på låg värme för att avdunsta kvarvarande fukt.
- Olja efter användning: Efter torkning, applicera ett tunt lager matolja på tillagningsytan för att skydda

pannan mot rost.

- Ta bort rost: Ta bort ytlig rost med en mjuk skursvamp och bränn sedan in pannan på nytt.

Säkerhetsinstruktioner

- Vikt: Gjutjärn är tungt. Lyft pannan med båda händerna för att förhindra att den tappas och undvika skador.
- Värme: Pannan och handtaget blir mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Olja inför första användning: Applicera ett lager matolja före första användning (inbränning) för att skydda pannan och förhindra rost.
- Rost: Gjutjärn kan rosta vid långvarig kontakt med fukt. Torka pannan omedelbart och ordentligt efter diskning.
- Inga plötsliga temperaturförändringar: Undvik extrema temperaturchocker, till exempel att ställa en glödhet panna i kallt vatten.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Användning av barn ska alltid ske under överinseende av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserade gjutjärnspannor till en återvinningsstation för metall eller en miljöstation.
- Kasta inte gjutjärn i det vanliga hushållsavfallet.

Varningar

- **P103:** Läs bruksanvisningen före användning.
- **P280:** Använd ugnsvantar eller grytlappar när du hanterar den heta pannan.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Produkten blir mycket het under användning. Risk för brännskador vid beröring utan skydd.

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.