

# VARDAGEN

Design Mikael Axelsson



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>7</b>
<b>Nederlands</b>	<b>9</b>
<b>Dansk</b>	<b>11</b>
<b>Íslenska</b>	<b>12</b>
<b>Norsk</b>	<b>14</b>
<b>Suomi</b>	<b>16</b>
<b>Svenska</b>	<b>17</b>
<b>Česky</b>	<b>19</b>
<b>Español</b>	<b>21</b>
<b>Italiano</b>	<b>23</b>
<b>Magyar</b>	<b>24</b>
<b>Polski</b>	<b>26</b>
<b>Eesti</b>	<b>28</b>
<b>Latviešu</b>	<b>29</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>31</b>
<b>Portugues</b>	<b>32</b>
<b>Româna</b>	<b>34</b>
<b>Slovensky</b>	<b>36</b>
<b>Български</b>	<b>37</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>39</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>41</b>
<b>Русский</b>	<b>43</b>
<b>українська</b>	<b>45</b>
<b>Srpski</b>	<b>47</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>48</b>
<b>Türkçe</b>	<b>50</b>
<b>عربي</b>	<b>52</b>

# English

## Cleaning

Before using this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly.

Clean the pot/pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the pan while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.

Only use hot water for cleaning, no detergents.

## Care instruction

To season a cast iron pot or pan, rub a small amount of oil onto all surfaces. Then heat the pot/pan in the oven or on the hob to max. 150°C (300°F) for a minimum of one hour. Leave the pot/pan to cool and wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times when the product is new. After seasoning the pot/pan these three times, it only needs to be treated once in a while. If corrosion or food stains arise, or if food burns and sticks, the pot/pan can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.

## Good to know

The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.

When food is cooked in an untreated cast iron pot/pan, the frying fat collects in the small pores in the cast iron surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the base, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning easily. In order to avoid drying out the material and removing the necessary layer of fat, the pan should only be cleaned with clean, hot water. Washing-up detergent dries out the surface and should not be used. Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pot/pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pot/pan from drying out. Untreated cast iron can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the pot/pan dry directly after washing-up and to oil

it regularly. Another thing to note about cast iron pots/pans is that the material is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs (e.g. lemons and tomatoes) as the food can become discoloured or end up with a slight taste of metal.

The pot/pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs. Iron which flakes off from the pot/pan during cooking is completely harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body. Keep in mind that the handles get hot when the pot/pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.

Always lift the pot/pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.

Do not expose the pot/pan to great and sudden temperature changes, e.g. by taking it directly from the fridge and putting it on the hob, or by pouring cold water on a pot/pan which has already been heated up.

If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## **Deutsch**

### **Reinigung**

Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen.

Den Topf/die Pfanne nach jeder Benutzung von Hand mit Wasser und Spülbürste reinigen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Danach immer gut abtrocknen.

Zum Spülen nur heißen Wasser benutzen, keine Reinigungsmittel.

### **Pflegehinweis**

Zum Einbrennen einer Pfanne oder eines Topfs aus Gusseisen die Innenseiten mit etwas Öl einreiben. Dann Pfanne/Topf im Backofen oder auf der Herdplatte mindestens eine Stunde lang bei max.

150°C (300°F) erhitzen. Pfanne/Topf abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen. Dieser Vorgang sollte bei einem neuen Produkt dreimal wiederholt werden. Nach dieser Grundbehandlung brauchen Pfanne oder Topf nur ab und zu wieder in der gleichen Weise behandelt zu werden. Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann die Pfanne/der Topf mit Stahlwolle oder mit einem Topfchwamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.

### **Wissenswertes**

Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.

Wenn Speisen in unbehandelten Gusseisenpfannen/-töpfen zubereitet werden, sammelt sich das Bratfett in den winzigen Poren der Gusseisenoberfläche. Das Bratgut liegt daher nicht direkt auf der Gusseisenfläche auf, sondern auf einer dünnen Lage aus Fett. Dadurch entsteht eine leckere braune Kruste und es brennt nicht so schnell an. Wenn die aufgebaute feine Fettschicht entfernt wird, kann das Material austrocknen. Deshalb sollte die Pfanne lediglich mit klarem, heißem Wasser gespült werden, damit der Schutzfilm erhalten bleibt. Spülmittel trocknet die Oberfläche aus und sollte nicht benutzt werden. Ablagerung von Speiseresten können entfernt werden, indem man die Pfanne mit Salz ausreibt und dann trocknet. Salz absorbiert überflüssiges Fett, lässt aber genug davon zurück, so dass die Oberfläche von Pfanne/Topf nicht austrocknet.

Unbehandeltes Gusseisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, die Pfanne/den Topf direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und das Produkt regelmäßig einzuölen. Gusseisen ist reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) nicht geeignet, da sich das Essen verfärben oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte.

Die Pfanne/der Topf kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben. Eisenpartikel,

die sich beim Zubereiten vom Kochgerät lösen sind vollkommen ungefährlich, denn der gleiche Eisentyp kommt normalerweise im menschlichen Körper vor und ist wichtig für den Körperhaushalt. Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen erhitzen. Zum Bewegen heißer Pfannen/Töpfe immer Topflappen benutzen.

Topf oder Pfanne zum Bewegen immer hochheben, wenn das Produkt auf Glas- oder Keramikkochfeldern benutzt wird; nicht schieben – das könnte Kratzer verursachen.

Topf oder Pfanne keinen großen oder abrupten Temperaturschwankungen aussetzen – also nicht aus dem Kühlschrank direkt auf den Herd stellen oder einen heißen Topf/eine heiße Pfanne kalt abspülen.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

## **Français**

### **Nettoyage**

Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher.

Nettoyer la poêle/casserole après utilisation à l'eau et à l'aide d'une brosse à vaisselle. Le nettoyage est plus facile si la poêle est encore tiède au moment du lavage. Bien sécher à l'aide d'un chiffon après lavage.

Nettoyer uniquement avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergents.

### **Conseils d'entretien**

Pour culotter une casserole ou une poêle en fonte, imbiber la surface d'une petite quantité d'huile et faire chauffer au four ou sur une plaque de cuisson à une température max. de 150° C pendant au minimum une heure. Laisser refroidir la poêle/casserole et absorber l'excès d'huile. Il est nécessaire de répéter le culottage au moins trois

fois lorsque le produit est neuf, puis par la suite répéter l'opération de temps en temps. Si la poêle/ casserole rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, le nettoyer à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive puis procéder à un nouveau culottage.

### **Bon à savoir**

La poêle s'utilise sur tous types de table de cuisson et au four.

Quand des aliments sont cuits dans une poêle en fonte, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur une couche de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également que les aliments brûlent facilement. Afin d'éviter de retirer la couche de graisse protectrice du matériau, il est préférable de nettoyer l'ustensile de cuisson uniquement à l'eau chaude. Éviter d'utiliser des détergents, ils assèchent la surface de la poêle/ casserole. Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle/casserole et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.

La fonte peut rouiller si elle n'est pas correctement traitée. Il est important de sécher la poêle/ casserole directement après lavage et de la graisser régulièrement. La fonte est également un matériau réactif et ne doit pas être en contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate) car ils peuvent changer de couleur ou prendre un léger goût de métal.

La poêle/casserole en elle-même peut aussi changer légèrement de couleur au contact de sels ou d'aliments acides. Le fer libéré au cours de la cuisson ne présente aucun danger pour la santé puisque c'est le même fer que l'on trouve dans le corps humain. N'oubliez pas que le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Toujours utiliser des maniques pour déplacer l'ustensile chaud.



Pour éviter les rayures, penser à soulever la poêle/casserole lorsque vous la déplacez sur une plaque vitrocéramique.

Ne pas exposer la poêle/casserole à de brusques changements de température, par exemple en la déplaçant directement du réfrigérateur à la table de cuisson, ou en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé.

Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Nederlands**

### **Reinigen**

Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af.

Maak de pan na gebruik schoon door deze met de hand en met een borstel af te wassen in water. De pan is makkelijker schoon te krijgen als hij nog warm is. Na het schoonmaken goed afdrogen.

Gebruik alleen warm water voor het reinigen, geen schoonmaakmiddelen.

### **Onderhoud**

Om een gietijzeren pan in te branden, vet je alle oppervlakken in met een kleine hoeveelheid olie. Daarna verhit je de pan minstens een uur in de oven of op de kookplaat tot max. 150 °C. Laat de pan afkoelen en veeg overtollige olie weg. Herhaal deze behandeling driemaal wanneer het product nieuw is. Wanneer je de pan hebt ingebrand, moet deze af en toe op deze manier behandeld worden. Wanneer er roest- of voedselvlekken ontstaan, of wanneer voedsel aanbrandt en blijft plakken, kan de pan worden schoongemaakt met staalwol of met een schuursponsje en opnieuw worden ingebrand.

### **Goed om te weten**

De pan kan op alle soorten kookplaten worden gebruikt en is ovenvast.

Wanneer er eten wordt bereid in een onbehandelde

gietijzeren pan verzamelt het bakvet zich in de kleine poriën op het gietijzeren oppervlak. Het voedsel dat wordt gebakken of aangebraden ligt daardoor niet rechtstreeks op het gietijzer, maar op een laagje vet, wat ertoe bijdraagt dat het voedsel een mooi, bruin oppervlak krijgt. Het maakt ook dat het voedsel niet zo snel aanbrandt. Om het materiaal niet uit te drogen door die noodzakelijke vetlaag te verwijderen, de pan alleen schoonmaken met schoon, heet water. Afwasmiddel droogt het oppervlak uit, gebruik dit dus niet. Vlekken van etensresten kunnen worden verwijderd door wat zout in de pan te strooien en de pan vervolgens schoon te vegen. Het zout absorbeert overtollig vet, maar laat precies genoeg vet achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.

Onbehandeld gietijzer kan roesten wanneer het niet op de juiste wijze wordt behandeld. Het is daarom belangrijk om de pan meteen na het afwassen af te drogen en deze regelmatig in te vetten met olie. Ook is het zo dat gietijzeren pannen gemaakt zijn van een materiaal dat kan reageren wanneer het in contact komt met zeer zure ingrediënten (zoals citroen of tomaat). Etenswaren kunnen daardoor verkleuren of een enigszins metaalachtige smaak krijgen.

De pan zelf kan ook verkleuren door zouten en zure ingrediënten. Schilfertjes ijzer die tijdens het koken eventueel loslaten van de pan zijn volledig onschadelijk; het is hetzelfde soort ijzer dat normaliter in het menselijk lichaam zit en zou moeten zitten. Bedenk dat de handgrepen zeer heet kunnen worden wanneer de pan op een fornuis of in een oven staat. Gebruik altijd pannenlappen wanneer je de pan verplaatst.

Til de pan altijd op wanneer je deze op een keramische kookplaat verplaatst. Schuif de pan niet over de kookplaat, om krassen te voorkomen.

Stel de pan niet bloot aan grote en plotseling temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld door deze rechtstreeks uit de koelkast op de kookplaat te zetten of koud water in/over een al opgewarmde pan te spoelen.

Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA winkel/ klantenservice of ga naar [IKEA.com](http://IKEA.com)

## Dansk

### Rengøring

Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt.

Rengør gryden/panden efter brug ved at vaske den af i hånden med vand og en børste. Hvis du vasker gryden/panden, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Tør den omhyggeligt af efter rengøring.

Brug kun varmt vand til rengøring, ikke opvaskemiddel.

### Vedligeholdelsesanvisninger

Når du skal indstege en gryde eller pande af støbejern, skal du gnide lidt olie på alle overflader. Varm derefter gryden/panden op i ovnen til maks. 150° i mindst 1 time. Lad gryden/panden køle af, og tør overskydende olie af. Denne behandling skal gentages 3 gange, når produktet er nyt. Når du har indstegt gryden/panden disse 3 gange, behøver den kun blive behandlet en gang imellem. Hvis der kommer pletter på grund af rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller hænger i, kan gryden/panden gøres ren med ståluld eller en skuresvamp og genindsteges.

### Godt at vide

Panden er egnet til brug på alle slags kogeplader og tåler ovn.

Når du tilbereder madvarer i en ubehandlet støbejernspande, samler stegefedtet sig i de små porer i støbejernsoverfladen. Det betyder, at de madvarer, der skal steges eller brunes, ikke er i direkte kontakt med panden, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på. For ikke fjerne det nødvendige fedtlag, så panden tørrer ud, skal den helst kun vaskes af i rent, varmt vand. Opvaskemiddel udtørre overfladen og bør ikke

bruges. Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt i gryden eller panden og tørre den af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at gryden eller panden tørrer ud.

Ubehandlet støbejern kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre gryden/panden af straks efter vask og at gnide den ind i olie jævnlige. Det er også vigtigt at være opmærksom på, at gryder/pander af støbejern er reaktivt og ikke velegnet til at være i kontakt med stærkt syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater), da maden kan blive misfarvet eller få en bismag af metal.

Selve gryden/panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer. Jernflager, der løsnes fra gryden/panden under madlavning, er fuldstændig harmløse, fordi det er den samme type jern, der normalt er og skal findes i kroppen. Husk, at grydens/pandens greb bliver varmt, når produktet bruges på en kogeplade eller i ovnen. Brug altid grydelapper, når du flytter gryden eller stegepanden.

Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader. Træk det ikke hen over kogepladen for at undgå ridser.

Gryden eller stegepanden må ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at tage den ud af køleskabet og stille den direkte på en varm kogeplade, eller ved at hælde koldt vand i en varm gryde/pande.

Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk)

## Íslenska

### Þrif

Fyrir fyrstu notkun þarf að þvo pottinn/pönnuna í höndunum og þurrka vel.

Þvoðu pottinn/pönnuna með vatni og burstu í fyrsta skipti. Það er auðveldara að þrifa pönnuna þegar hún er heit. Þurrkaðu vel eftir þvott.

Notaðu aðeins heitt vatn við þrif, engan uppþvottalög.

## Umhirða

Nuddaðu litlu magni af olíu svo hún þeki yfirborð steypujárnsþotsins eða -pönnunnar þegar steikja á járníð til. Settu næst pottinn/pönnuna í ofn eða á hellu og hitaðu upp að hámarki 150°C (300°F) í minnst klukkustund. Leyfðu pottinum/pönnunni að kólna og þurrkaðu afgangsolíu af. Endurtaktu þetta þrisvar sinnum ef varan er ný. Eftir að þú steikir pottinn/pönnuna til þrisvar sinnum þarf aðeins að meðhöndla steypujárníð annað slagið. Ef ryðblettir myndast eða ef matvæli brenna við og mynda bletti er hægt að þvo pottinn/pönnuna með stálull eða grófum svampi og steikja þau aftur til.

## Gott að vita

Potturinn/pannan hentar öllum gerðum helluborða og má fara í ofn.

Þegar matur er eldaður í steypujárni safnast fitan fyrir í litlum ójöfnum á yfirborði þotsins/pönnunnar. Það þýðir að maturinn sem á að steikja eða brúna kemst ekki í snertingu við járníð sjálf heldur við fituna sem gefur matnum fallega brúna áferð við eldun. Þetta kemur einnig í veg fyrir að maturinn brenni auðveldlega. Til að koma í veg fyrir að steypujárníð þorni upp og fjarlægji nauðsynlegt fitulag ætti potturinn/pannan aðeins að vera þrífín með heitu, hreinu vatni. Uppþvottalögur þurrkar upp yfirborðið og ætti ekki að vera notaður. Hægt er að fjarlægja bletti sem myndast við matreiðslu með því að strá salti í pottinn/pönnuna og þurrka það af. Saltið dregur í sig aukafitu en skilur eftir nógu mikla fitu til að koma í veg fyrir að potturinn/pannan þorni.

Ómeðhöndlað steypujárn getur tærst ef það er ekki meðhöndlað rétt. Mikilvægt er að þurrka pottinn/pönnuna strax eftir þvott og bera olíu á járníð reglulega. Annað vert að nefna í sambandi við steypujárn er að það er hvarfgjarnt og hentar ekki fyrir hráefni sem innihalda mikla síru (eins og tómata og sítrónur) þar sem hráefnið getur misst lit eða dregið í sig örlítið járnbragð.

Potturinn/pannan getur einnig litast af salti/sýru

í mat. Járn sem flagnar af pottinum/pönnunni við eldamennsku er skaðlaust þar sem þetta er sama járn og fyrirfinnst, og ætti að vera, í mannslíkamanum. Hafðu í huga að handföng geta orðið mjög heit þegar er í pottinum/pönnunni á hellu eða í ofni. Notaðu alltaf pottaleppa við að færa pott/pönnu úr stað.

Lyftu alltaf steypujárninu ef þú þarft að færa það til á gleri eða keramikhelluborði. Ekki draga járnid yfir helluborðið ef þú vilt koma í veg fyrir rispur.

Haltu steypujárninu frá miklum og snöggum hitabreytingum, forðastu t.d. að taka það beint úr ísskápnum og setja á hellu eða láta kalt vatn renna á heitan pott/pönnu.

Ef þú lendir í vandræðum með vöruna, hafðu þá samband við næstu IKEA verslun/þjónustuver eða kíktu á [IKEA.is](http://IKEA.is).

## Norsk

### Rengjoring

Før første gangs bruk skal produktet vaskes for hånd og tørkes nøye.

Rengjør gryta eller panna etter bruk ved å vaske den i vann for hånd med en oppvaskbørste. Hvis du vasker gryta eller panna mens den fortsatt er varm, blir den enklere å rengjøre. Tørk den nøye etter rengjoring.

Bruk bare varmt vann til rengjøringen, ikke vaskemidler.

### Råd om vedlikehold

For å klargjøre støpejernsgryta eller -panna, skal du gni inn alle overflater med litt olje. Varm deretter opp gryta/panna i stekeovnen eller på platetoppen til maks 150 °C i minst en time. La gryta/panna stå og kjøle seg ned, og tørk bort overflødig olje. Denne behandlingen skal gjentas tre ganger når produktet er nytt. Etter disse tre behandlingene, trenger det bare gjøres en gang i blant. Hvis det oppstår rust eller matflekker, eller hvis mat svir seg fast i bunnen, kan kokekaret rengjøres med stålull eller en skuresvamp, og deretter klargjøres på nytt.

## Godt å vite

Gryta eller panna kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovn.

Når du tilbereder mat i en panne av ubehandlet støpejern, samler stekefettet seg i de små porene i overflaten på støpejernet. Maten som skal stekes eller brunes, ligger derfor ikke rett på bunnen, men på et lag av fett som gir en pen, gyllen stekeflate. Dette forhindrer også at maten svir seg så lett. Panna skal bare vaskes med rent, varmt vann for å unngå at det nødvendige fettlaget forsvinner og materialet tørker ut. Oppvaskmidler tørker ut overflaten og skal ikke benyttes. Flekker fra matrester kan fjernes ved å strø litt salt i gryta eller panna og deretter tørke den ren. Salt absorberer overflødig fett, men etterlater nok til å forhindre at gryta eller panna tørker ut.

Ubehandlet støpejern kan ruste hvis det ikke behandles riktig. Derfor er det viktig å tørke gryta/panna umiddelbart etter oppvask og olje den regelmessig. En annen ting å merke seg med støpejernsgryter og panner, er at materialet reagerer lett med andre stoffer og ikke er egnet til å være i kontakt med svært syrlige matvarer (f.eks. sitron og tomat), siden maten lett kan bli misfarget eller ta litt smak av metallet.

Selve gryta/panna kan også bli misfarget av salter og syrlige matvarer. Jern som flaker av gryta/panna under matlaging, er fullstendig harmløst, siden det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen, og som kroppen trenger. Husk at håndtakene kan bli varme, når gryta/panna er i bruk på en platetopp eller i stekeovnen. Bruk alltid grytekluter når du flytter på den.

Løft alltid opp gryter og panner før du flytter dem på en glasskeramisk eller keramisk platetopp.

For å unngå riper, skal den ikke trekkes over platetoppen. Unngå å utsette gryta eller panna for store og plutselige temperatursvingninger, for eksempel ved å ta den ut av kjøleskapet og sette den rett på plata, eller ved å helle kaldt vann i en gryte/panne som allerede er blitt varmet opp.

Hvis du har problemer eller spørgsmål i forbindelse med produktet, kan du kontakte ditt lokale IKEA-varehus, ringe kundeservice eller besøke [IKEA.no](http://IKEA.no)

## Suomi

### **Pudistaminen**

Pese astia käsin ja anna kuivua täysin kuivaksi ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Käytön jälkeen pata tai pannu pestään käsin harjalla ja vedellä. Jos astia on vielä lämmin käytön jäljiltä, se on helpompi puhdistaa. Pyyhi astia huolellisesti kuivaksi pesun jälkeen.

Käytä puhdistamiseen vain kuumaa vettä, ei pesuaineita.

### **Hoito-ohjeet**

Valmistele valurautapata tai -pannu käytettäväksi ns. rasvapoltolla eli hiero pieni määrä öljyä koko pannun sisäpinnalle. Kuumenna öljyttyä pataa tai pannua uunissa tai keittotasolla max. 150 ° C lämmössä vähintään tunnin ajan. Tämän jälkeen anna astian jäähtyä, kunnes voit turvallisesti pyyhkiä ylimääräisen öljyn pois. Öljykäsittely tulee toistaa kolmesti, kun valurauta-astia on uusi.

Ensimmäisten kolmen kerran jälkeen öljykäsittelyn voi toistaa ajoittain astian kunnon ylläpitämiseksi. Jos astian pintaan ilmestyy kulumaa ta elintarvikkeiden aiheuttamaa värjäytymistä tai jos ruokaa palaa pintaan kiinni, padan tai pannun voi puhdistaa teräsvillalla tai karkealla pesusienellä. Toista öljykäsittely puhdistamisen jälkeen.

### **Hyvä tietää**

Pannu soveltuu käytettäväksi uunissa ja kaikentyypisillä keittolevyillä.

Käsittelemättömästä valuraudasta valmistetussa astiassa kypsennettävän ruoan paistorasva kerääntyy valurautapinnan pieniin huokosiin. Tällöin valmistettava ruoka on pannun pinnan sijaan suorassa kosketuksessa ohueen rasvakerrokseen, mikä antaa ruoalle mukavan ruskean pinnan ja makua. Tämä myös estää ruoan liian helpon palamisen. Jotta valurautapinta ei



kuivu vaan säilyttää tarpeellisen rasvapintansa, se tulisi puhdistaa pelkkää kuumaa vettä käyttäen. Astianpesuaineet kuivattavat astian pintaa, eikä niitä tule käyttää. Kypsennetyin ruoan jättämät värjäymät voidaan poistaa ripottelemalla hieman suolaa padan tai pannun pinnalle ja pyyhkimällä pinta sitten puhtaaksi. Suola imee liian rasvan pois, mutta säilyttää tarpeellisen kuivumista estävän rasvakerroksen.

Käsittelemätön valurauta voi syöpyä, jos sitä ei hoideta asianmukaisesti. Siksi on tärkeää pyyhkiä pata tai pannu kuivaksi välittömästi pesun jälkeen ja öljytä se säännöllisesti. Lisäksi on hyvä huomioda, että valurauta on materiaalina reaktiivinen eikä sovellu käytettäväksi vahvasti happamien elintarvikkeiden, kuten sitruunoiden tai tomaattien, valmistuksessa. Ruoka saattaa värjäytyä tai siihen voi tarttua lievä metallin maku.

Myös padan tai pannun pinta voi värjäytyä kosketuksessa suolojen ja happamien elintarvikkeiden kanssa. Padan tai pannun pinnasta voi irrota pieniä määriä rautaa käytön yhteydessä. Se on täysin vaaratonta ja vastaa normaalisti ihmiskehossa esiintyvää rautaa. Huomaathan, että kädensijat kuumenevat, kun pataa tai pannua käytetään keittotasolla tai uunissa. Astiaa siirtäessä tulee aina käyttää patalappuja.

Nosta pataa tai pannua aina, kun siirrä sitä keraamisella keittotasolla. Naarmujen välttämiseksi älä vedä sitä keittotasolla.

Älä altista pataa tai pannua äkillisille lämpötilamuutoksille esimerkiksi siirtämällä sitä suoraan jääkaapista keittotasolle tai kaatamalla siihen kylmää vettä, kun se on lämmin.

Jos sinulla on ongelmia tuotteen kanssa, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon tai asiakaspalveluun tai käy osoitteessa [IKEA.fi](https://www.ikea.fi).

## **Svenska**

### **Rengöring**

Innan du använder denna produkt för första gången, diska den för hand och torka noggrant.

Rengör grytan/pannan efter användning genom att diska den för hand i vatten med en borste. Om du diskar pannan medan den fortfarande är varm är den lättare att rengöra. Torka torrt noga efter rengöring.

Använd endast varmt vatten för rengöring, inga rengöringsmedel.

### **Skötselråd**

För att bränna in en gryta eller stekpanna i gjutjärn, smörjer du alla ytor med en liten mängd olja.

Sedan hettar du upp grytan/pannan i ugnen eller på hällen till max. 150 °C (300 ° f) i minst en timme. Låt grytan/pannan svalna och torka av överflödigt olja. Denna behandling bör upprepas tre gånger när produkten är ny. När du har bränt in grytan/pannan behöver den bara behandlas på detta sätt då och då. Om rost- eller matfläckar uppstår, eller om mat bränns och fastnar, kan grytan/pannan rengöras med stålull eller med en slipande svamp och brännas in på nytt.

### **Bra att veta**

Pannan kan användas på alla typer av hällar och är ugnssäker.

När mat tillagas i en obehandlad gjutjärnsgryta/panna samlas stekfettet i de små porerna i gjutjärnsytan. Maten som ska stekas eller brynas ligger därför inte direkt på gjutjärnet, utan på ett lager av fett, vilket bidrar till att skapa en fin, brun yta på det du tillagar. Det gör också att maten inte bränns så lätt. För att inte torka ut materialet genom att ta bort det nödvändiga skiktet av fett, bör pannan rengöras med endast rent, hett vatten. Diskmedel torkar ut ytan och bör inte användas. Fläckar av kvarvarande matrester kan avlägsnas genom att strö lite salt i grytan/pannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt för att förhindra att grytan/pannan torkar ut.

Obehandlat gjutjärn kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka grytan/pannan torr direkt efter diskning och att olja in den regelbundet. Materialet i gjutjärnsgrytor/pannor är reaktivt och inte lämpligt

att vara i kontakt med starkt sura livsmedel (t.ex. citron och tomat), det kan få maten att missfärgas eller ta smak av metallen.

Grytan/pannan kan också missfärgas av salter och sura livsmedel. Järn som fälls ut från grytan/pannan under tillagningen är helt ofarligt, eftersom det är samma typ av järn som finns, och bör finnas, normalt i människokroppen. Tänk på att handtagen blir varma när grytan/pannan används på en häll eller i en ugn. Använd alltid grytvantar när du flyttar den.

Lyft alltid grytan/pannan när du flyttar den på en glas- eller keramikhäll, Dra den inte över hällen, för att undvika risken för repor.

Utsätt inte grytan/pannan för stora och snabba temperaturförändringar, till exempel genom att ta den direkt från kylskåpet och sätta den på hällen eller spola kallt vatten på en redan uppvärmd gryta/panna.

Om du har några problem med produkten, kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Česky

### Čištění

Před prvním použitím výrobek umyjte v ruce a pečlivě osušte.

Hrnc/pánev po použití umývejte v ruce pomocí kartáčku na nádobí. Pokud pánev umyjete, dokud je stále horká, snáze z ní odstraníte všechny nečistoty. Po umytí ji pečlivě osušte.

K mytí používejte pouze teplou vodu bez čisticích prostředků.

### Péče o výrobek

Litínové hrnce a pánve vyžadují pravidelnou údržbu. Na litínové povrchy aplikujte malé množství oleje. Poté ohřejte hrnc/pánev v troubě nebo na varné desce na max. 150 °C (300 °F) po dobu minimálně jedné hodiny. Nechte nádobí vychladnout a setřete přebytečný olej. Toto ošetření proveďte třikrát, pokud je výrobek nový.

Po trojnásobném ošetření je potřeba tuto úpravu opakovat pouze jednou za čas. Pokud se objeví koróze nebo skvrny po některých potravinách, popř. po připálených jídlech, můžete hrnec/pánev očistit pomocí drátěnky nebo hrubší houbičky. Poté jej znovu ošetřete dle uvedeného návodu.

### **Užitečné informace**

Pánev lze používat na všech typech varných desek a je vhodná také do trouby.

Pokud budete jídlo připravovat v neošetřeném litinovém hrnci/pánvi, bude se tuk ze smažení shromažďovat v malých pórech na povrchu litiny. To znamená, že jídla, která smažíte nebo opékáte, nejsou v přímém kontaktu se dnem nádoby, ale spíše s vrstvou tuku, která zajišťuje připravovanému pokrmu hezký zlatavý povrch. Tímto způsobem také zabráníte snadnému připalování potravin. Abyste předešli vysychání materiálu a odstranění potřebné vrstvy tuku, myjte pánev/hrnec pouze čistou teplou vodou. Čisticí prostředek na nádoby výrobek vysušuje a neměl by být používán. Skvrny z připravovaných jídel odstraní nasypáním soli do pánve/hrnce, kterou poté setřete. Sůl absorbuje přebytečný tuk, ale ponechává dostatek tuku, který zabraňuje vysychání hrnce/pánve.

Neošetřená litina může korodovat, pokud není patřičným způsobem ošetřena. Proto je důležité hrnec / pánev ihned po umytí vysušit a pravidelně naolejovat. U litinových hrnců / pánví je třeba pamatovat na to, že materiál je reaktivní a není vhodný pro styk se silně kyselými potravinami (např. citrony a rajčaty), protože jídlo může změnit barvu nebo může získat jemnou kovovou příchuť. Samotný hrnec / pánev může také změnit barvu od soli nebo kyselých potravin. Železo, které se během vaření odlupuje z hrnce / pánve, je zcela neškodné, protože se jedná o stejný druh železa, který se běžně v lidském těle nachází a měl by se v něm také vyskytovat. Nezapomeňte, že rukojeti / ucha se při používání hrnce / pánve na varné desce nebo v troubě zahřívají. Během manipulace s nádobím vždy používejte chňapky.

Pokud potřebujete hrnec / pánev přemístit na

sklokeramické varné desce, vždy je zvedněte. Aby nedošlo k poškrábání varné desky, nikdy nádobí po jejím povrchu netahejte.

Nevystavujte hrnec / pánev velkým a náhlým změnám teploty, např. vyjmutím přímo z chladničky a položením na varnou desku nebo nalitím studené vody do již horkého hrnce / pánve.

Pokud máte s výrobkem problémy, obraťte se na nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz)

## **Español**

### **Limpieza**

Antes del primer uso, lava el producto a mano y sécalo por completo.

Después de cada uso, limpia la olla/sartén con agua y un cepillo para la vajilla. Si lo haces cuando aún esté caliente, te resultará más fácil. Sécalo bien después de lavarlo.

Limpia el producto únicamente con agua caliente. No utilices detergentes.

### **Instrucciones de mantenimiento**

Para tratar una olla o una sartén de hierro fundido, impregna toda la superficie con una pequeña cantidad de aceite y ponla a calentar en el horno o en una placa de cocina a una temperatura máxima de 150 °C durante 1 hora como mínimo. Deja que la olla o sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si el producto es nuevo, este tratamiento debe repetirse al menos tres veces y, en adelante, repetir la operación de vez en cuando. Si la olla o sartén se oxida, le aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con estropajo de acero o una esponja abrasiva y vuelve a curarla.

### **Información importante**

La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.

Cuando se cocina en una sartén de hierro fundido sin tratar, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Por lo tanto,

los alimentos que se fríen o refríen no entran en contacto directo con el fondo, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad. Para evitar retirar la capa de grasa que protege el material, es conveniente limpiar el utensilio únicamente con agua caliente. No deben utilizarse detergentes, ya que resecan la superficie. Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en el fondo de la olla o sartén y frotarlo. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa evitar que el utensilio se reseque. Si no se trata adecuadamente, el hierro fundido se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la olla o sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad. Además, el hierro fundido es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico.

La olla o sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos. El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano. Ten en cuenta que el mango se calienta cuando se cocina en una placa o en el horno. Utiliza siempre una manopla para mover de sitio el utensilio caliente.

Levanta siempre la olla/sartén cada vez que la muevas por una superficie de vidrio o una placa vitrocerámica. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.

No espongas la olla/sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, pasándolo directamente de la nevera a los fogones o vertiéndole agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.

Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA/ Servicio de Atención al cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es)

# Italiano

## **Pulizia**

Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo a mano e asciugalo bene.

Dopo l'utilizzo, lava la pentola o la padella a mano nell'acqua, usando una spazzola. È più facile pulirla se la lavi quando è ancora calda. Asciugala bene dopo averla pulita.

Per la pulizia usa solo acqua calda, senza detersivi.

## **Istruzioni per la manutenzione**

Per trattare una pentola o una padella in ghisa, ungi tutte le superfici con una piccola quantità di olio. Dopodiché scalda la pentola o la padella in forno o sul piano cottura a una temperatura massima di 150° (300°F) per almeno un'ora. Lascia raffreddare la pentola o la padella ed elimina l'olio in eccesso. Questo trattamento dev'essere ripetuto tre volte quando il prodotto è nuovo. In seguito, potrai ripeterlo solo una volta ogni tanto. Se sulla pentola o sulla padella ci fossero segni di corrosione o macchie di cibo, oppure se i cibi dovessero bruciarsi e rimanere attaccati, puoi pulirle con lana d'acciaio o una spugna abrasiva e poi trattarle nuovamente.

## **Utile da sapere**

La padella si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.

Quando i cibi vengono cucinati in una pentola o una padella in ghisa non trattata, i grassi si raccolgono nei piccoli pori della superficie della ghisa. Questo significa che i cibi non sono a contatto diretto con la base, ma con uno strato di grasso che ti permette di ottenere cibi perfettamente dorati. Questo inoltre evita che i cibi si brucino facilmente. Per evitare di rimuovere lo strato di grasso necessario ed essiccare il materiale, pulisci la padella solo con acqua calda e pulita. Non usare il detersivo per i piatti perché asciuga la superficie. Puoi eliminare le macchie di cibo cospargendo la padella di sale e pulendola. Il

sale assorbe il grasso in eccesso, ma ne lascia una quantità sufficiente per proteggere la pentola o la padella dall'essiccamento.

La ghisa può corrodersi se non viene trattata correttamente. È quindi fondamentale asciugare la pentola o la padella subito dopo averle lavate e oliarle regolarmente. È importante anche tenere presente che la ghisa non è adatta al contatto con alcuni tipi di alimenti con i quali reagisce, come i cibi molto acidi (per esempio i limoni e i pomodori), perché questi potrebbero scolorirsi o assumere un leggero sapore metallico.

Anche la pentola o la padella possono scolorirsi a contatto con sali e alimenti acidi. Il ferro rilasciato da questo prodotto durante la cottura è completamente atossico, poiché è lo stesso tipo di ferro presente nel corpo umano. Tieni conto del fatto che i manici della pentola o della padella si scaldano quando queste vengono utilizzate sul piano cottura o nel forno. Usa sempre le presine quando le sposti.

Quando sposti la pentola o la padella su un piano cottura in vetro o in ceramica, sollevale sempre. Per evitare la formazione di graffi, non trascinarle sul piano cottura.

Non esporre la pentola o la padella a forti e improvvisi sbalzi di temperatura: per esempio, non metterle sul piano cottura subito dopo averle tirate fuori dal frigorifero e non versare acqua fredda sulla pentola o sulla padella dopo averle scaldate.

In caso di problemi con il prodotto, contatta il tuo negozio IKEA o il Servizio Clienti, oppure visita il sito [www.ikea.it](http://www.ikea.it)

## **Magyar**

### **Tisztítás**

Az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel, majd töröld szárazra.

Használat után mindig kézzel mosogasd el egy kefe segítségével. Melegen könnyebb a tisztítása. Ha elmostad, töröld szárazra.



Kizárólag forró vízzel tisztítsd, mosogatószeret és vegyszereket ne használj.

### **Ápolási útmutató**

Az öntöttvas edényt/serpenyő belső részére vigyél fel egy kis olajat. Ezután melegítsd fel a főzőlapon vagy a sütőben 150°C-ra, és legalább egy órán keresztül hagyd így. Ezt követően hagyd kihűlni és töröld le a felesleges olajat. Ezt a kezelést új termék esetén háromszor el kell végezni, utána elég néha-néha megismételni. Ha korrózió lépne fel vagy ételfoltok maradnának rajta, forró vízzel és egy szivaccsal tisztítsd meg, majd végezd el újra az olajozást.

### **Jó tudni**

Ez a serpenyő minden típusú főzőlapon, tűzhelyen és sütőben is egyaránt használható.

Ha egy kezeletlen felületű, öntöttvas serpenyőben vagy edényben készítesz ételt, sütés közben a zsír összegyűlik annak felületén. Így az étel tulajdonképpen nem érintkezik közvetlenül az edény aljával, csupán a zsírréteggel, így aranybarnára sül és nem fog olyan könnyen megégni. Az anyag kiszáradását és a zsírréteg elvesztését megelőzheted azzal, ha csak tiszta, forró vízzel öblíted el. A mosogatószeresek kiszáríthatják az edény alját, így használatuk nem ajánlott. Az esetleges ételmaradékokat és foltokat egy kis só segítségével is el lehet távolítani. A só csak a felesleges zsírt szívja fel, így a felület nem szárad ki.

A kezeletlen felületű öntöttvas edények korrodálódhatnak, ha nem megfelelően kezeled őket. Fontos, hogy elmosás után töröld őket szárazra és rendszeresen olajozd be őket. Anyaguk reakcióba lép más anyagokkal, így a savas ételek (pl. citrom, paradicsom) elszíneződhetnek vagy fémes ízt kaphatnak.

Az edény/serpenyő elszíneződhet a sós vagy savas ételektől. A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az emberi testben is megtalálható. Légy óvatos, mivel a serpenyő nyele/edény füle felmelegedhet használat közben. Mozgatásukkor mindig használj edényfogót.

Ha üvegkerámia főzőlapon használsz őket, mozgatóskor mindig emeld fel az edényt/serpenyőt, nehogy megkarcolják a főzőlapot.

Az edényt/serpenyőt ne tedd ki hirtelen hőmérséklet-változásnak, pl. a hűtőszekrényből kivéve ne tedd rögtön a főzőlapra, a felmelegítést követően pedig ne önts bele hideg vizet.

Ha bármilyen problémád merülne fel a termékkel kapcsolatban, keresd fel a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatát, vagy látogasd meg az [IKEA.hu](http://IKEA.hu) weboldalt.

## **Polski**

### **Czyszczenie**

Przed użyciem produktu po raz pierwszy, zmyj go pod bieżącą wodą i dokładnie wysusz.

Po użyciu oczyść garnek/patelnię zmywając pod bieżącą wodą używając szczołeczki. Łatwiej oczyścić patelnię, kiedy jest jeszcze ciepła. Ostrożnie wytrzyj do sucha po wyczyszczeniu.

Do czyszczenia używaj tylko gorącej wody, bez detergentów.

### **Pielęgnacja**

Aby wypalić żeliwny garnek lub patelnię, natrzyj wszystkie powierzchnie niewielką ilością oleju. Następnie podgrzej garnek/patelnię w piekarniku lub na płycie kuchennej do maks. 150°C (300°F) przez co najmniej godzinę. Odstaw garnek/patelnię do ostygnięcia i zetrzyj nadmiar oleju. Zabieg ten należy powtórzyć trzy razy, jeżeli produkt jest nowy. Po wypaleniu garnka/patelni trzy razy, wystarczy naczynie przesmarować raz na jakiś czas. W razie pojawienia się korozji lub plam z żywności, albo przypalenia się i przywarcia jedzenia, garnek/patelnię można czyścić wełną stalową lub gąbką ścierną, a następnie ponownie wypalić.

### **Przydatne informacje**

Patelnię można używać na wszystkich rodzajach płyt kuchennych oraz w piekarniku.

Jeżeli potrawa gotowana jest na niepowlekanym żeliwnym garnku/patelni, tłuszcz do smażenia

zbiera się w małych porach na powierzchni żeliwa. Oznacza to, że potrawy, które mają być smażone lub zrumienione, nie stykają się bezpośrednio z dnem, a raczej z warstwą tłuszczu, która nadaje ładną, brązową powierzchnię gotowanej potrawie. To sprawia również, że żywność nie przypala się tak łatwo. Aby uniknąć wysuszenia materiału i usunięcia niezbędnej warstwy tłuszczu, patelnię powinno się czyścić tylko czystą, gorącą wodą. Płyny do zmywania naczyń wysuszają powierzchnię i nie należy ich używać. Plamy z gotowanych potraw można usunąć wsypując trochę soli do garnka/patelni, a następnie wyczyszczenie. Sól absorbuje nadmiar tłuszczu, ale pozostawia wystarczającą ilość, aby zapobiec przesuszeniu garnka/patelni. Niepowlekanie żeliwo może korodować, jeśli nie zostanie właściwie zabezpieczone. Dlatego ważne jest, aby garnek/patelnię wycierać do sucha bezpośrednio po umyciu i regularnie natłuszczać. Kolejną rzeczą, o której należy pamiętać w przypadku żeliwnych garnków/patelni jest to, że materiał wchodzi w reakcję i nie nadaje się do kontaktu z silnie kwaśnymi produktami (np. cytryny i pomidory), ponieważ potrawy mogą zmieniać kolor i nabrać lekkiego posmaku metalu.

Sam garnek/patelnia może również ulec przebarwieniu na skutek działania soli i kwaśnych produktów. Łuski żelaza, które odchodzą z garnka/patelni podczas gotowania, są całkowicie nieszkodliwe, ponieważ jest to ten sam rodzaj żelaza, który normalnie jest i powinien być obecny w ludzkim ciele. Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się, kiedy garnek/patelnia stoi na płycie grzejnej lub w piekarniku. Podczas przenoszenia zawsze używaj łąpek do naczyń.

Garnek/patelnię należy zawsze podnieść podczas przenoszenia na płycie szklanej lub ceramicznej. Aby uniknąć ryzyka zarysowania, nie przesuwaj naczyń po płycie.

Nie narażaj garnka/patelni na duże i nagłe zmiany temperatury, np. wyjmując naczynie bezpośrednio z lodówki i stawiając je na płycie lub polewając zimną wodą na rozgrzany garnek/patelnię.

Jeśli masz jakiegokolwiek problemy z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Eesti

### Puhastamine

Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata korralikult.

Pese pott või pann pärast kasutamist käsitsi vees, kasutades selleks nõudepesuharja. Kui pesed potti või panni siis, kui see on veel soe, on seda lihtsam puhastada. Pühi korralikult pärast pesemist kuivaks.

Kasuta pesemiseks vaid kuuma vett, ära kasuta nõudepesuvahendit.

### Hooldusjuhised

Selleks, et karastada malmpotti või -panni, hõõru selle pinna laiali väike kogus õli. Seejärel kuumuta potti või panni ahjus maksimaalselt 150°C kraadi juures minimaalselt ühe tunni vältel. Jäta pott või pann jahtuma ja pühi ära üleliigne õli. Seda hooldust peaks kordama kolm korda uue toote puhul. Pärast poti või panni kolmekordset karastamist, tuleb seda edaspidi vaid vahel uuesti karastada. Kui peaks tekkima märke roostest või toiduplekkidest või kui toit hakkab kõrbema ja poti või panni külge kinni jääma, võid potti või panni puhastada teraskäsna või muu abrasiivse käsnaga ning seejärel uuesti karastada.

### Kasulik teave

Panni võib kasutada igat tüüpi pliitidel ja ahjus. Kui toitu valmistatakse töötlemata malmpotis või -pannil, koguneb küpsetamiseks kasutatud rasvaine väikestesse pooridesse malmi pinnal. See tähendab, et toit ei prae ega pruunistu mitte poti või panni pinnal, vaid rasvakihi sees ning muutub kenasti pruuniks. See hoiab ära ka toidu kõrbemise. Selleks, et toit materjali ei kuivataks ja üleliigse rasvakihi eemaldamiseks, tuleks potti või panni pesta kuumas ja puhtas vees. Nõudepesuvahend kuivatab poti või panni pinda ning seda ei tohiks

kasutada. Kūpsetatud toidu plekid saab eemaldada, raputades potile või pannile pisut soola ja seejärel puhtaks pühkides. Sool imab endasse üleliigse rasva, kuid jätab seda piisavalt alles, et hoida ära poti või panni ärakuivamine.

Töötlemata malm võib roostetada, kui seda õigesti ei hooldata. Seetõttu on oluline potti või panni pärast pesemist korralikult kuivatada ja seda regulaarselt õlitada. Lisaks peab malmpottide ja -pannide puhul silmas pidama seda, et nende materjal on reaktiivne ja ei sobi väga happeliste toiduainetega (nt sidrunid ja tomatid) kasutamiseks, kuna toiduained kaotavad oma värvi või saavad juurde kerge metallimaitse.

Ka pott või pann võib kaotada oma värvi soolade ja happeliste toiduainete tõttu. Poti või panni küljest kooruv raud on täiesti normaalne ja ohutu, kuna see on sama tüüpi raud, mida leidub ka inimese kehas. Pea meeles, et käepidemed muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Poti või panni tõstmisel kasuta alati pajakindaid.

Kui soovid potti/panni klaaskeraamilisel või keraamilisel pliidiplaadil liigutada, tõsta seda. Ära lohista potti/panni mööda pliiti, sest see võib pliidi pinda kriimustada.

Hoia potti/panni suurte ja äkiliste temperatuurimuutuste eest, nt ära võta oma potti/panni külmkapist ja aseta seda kohe pliidiplaadile või ära vala külma vett potti/pannile, mis on juba kuum.

Kui tootega esineb probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/klienditeenindusega või külasta meie veebilehte [www.IKEA.ee](http://www.IKEA.ee).

## **Latviešu**

### **Tīrīšana**

Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar rokām un rūpīgi noslaucīt.

Pēc lietošanas mazgāt trauku ar rokām ūdenī, izmantojot birsti. Vēl siltu pannu būs vieglāk nomazgāt. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt.

Mazgāšanai lietot tikai karstu ūdeni – neizmanto mazgāšanas līdzekļus.

### **Kopšanas instrukcija**

Čuguna katlu vai pannu sagatavo lietošanai, iziežot virsmu ar nelielu eļļas daudzumu, tad karsējot katlu/pannu krāsnī vai uz degļa maks.150°C (300°F) temperatūrā vismaz 1 stundu. Pēc tam ļauj katlam/pannai atdzist un noslauka lieko eļļu. Ja katls/panna ir jauns, tas pats jāatkārto 3 reizes. Pēc sagatavošanas lietošanai katls/panna atkārtoti jāapstrādā tikai laiku pa laikam. Ja radušies rūsas vai ēdiena traipi vai pielipis piededzināts ēdiens, katlu/pannu var notīrīt ar tērauda sūkli un tad apstrādāt no jauna, kā norādīts iepriekš.

### **Noderīga informācija**

Panna ir piemērota visu veidu plītīm, un to var lietot arī cepeškrāsnī.

Ja ēdienu gatavo neapstrādātā čuguna katlā/pannā, taukvielas, ko izmanto cepšanai, iesūcas čuguna virsmas porās. Tāpēc ēdiens, ko cep vai apbrūnina traukā, neatrodas tiešā saskarē ar pamatni, bet gan ar taukvielu kārtiņu, kas izveido gardu garoziņu. Tas novērš ēdiena ātru piedegšanu. Lai materiāls neizžūtu, un netiktu noņemta nepieciešamā taukvielu kārtiņa, pannu mazgāt tikai ar tīru, karstu ūdeni. Neizmanto mazgāšanas līdzekli, jo tas sausina virsmu. Ēdiena traipus var notīrīt, iekaisot katlā/pannā sāli un tad trauku izslaukot. Sāls uzsūc liekās taukvielas, bet nesusina katla/pannas virsmu.

Ja čugunu atbilstoši nekopj, tas var rūstēt. Tāpēc ir svarīgi katlu/pannu uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt un regulāri ieeļļot. Jāņem vērā, ka čuguns ir reaktīvs materiāls un nav piemērots lietošanai skābiem pārtikas produktiem (piem., citroniem un tomātiem), jo produkti var mainīt krāsu vai iegūt metālisku piegaršu.

Arī trauks var mainīt krāsu sāļu un skābu produktu ietekmē. Dzelzs daļiņas, kas var atdalīties no trauka gatavošanas laikā, ir pilnīgi nekaitīgas. Dzelzs kā mikroelements ir atrodams arī cilvēka organismā.

Jāņem vērā, ka, lietojot trauku uz plīts vai cepeškrāsnī, tā rokturi sakarst. Pārvietojot vienmēr lietot virtuves cimds.

Pārvietojot trauku uz stikla vai keramiskās plīts virsmas, tas ir jāpaceļ. Nevilkt trauku pār virsmu – pastāv skrāpējumu risks.

Nepakļaut trauku straujai temperatūras maiņai, piemēram, uzreiz no ledusskapja liekot uz plīts vai lejot aukstu ūdeni sakarsētā traukā.

Ja radušies sarežģījumi ar preci, lūdzam sazināties ar IKEA veikalu vai doties uz tīmekļa vietni [www.IKEA.lv](http://www.IKEA.lv).

## Lietuvių

### Plovimas

Prieš naudojant maisto ruošimo indą pirmą kartą, jį reikia išplauti rankomis ir gerai nusausti.

Po kiekvieno naudojimo plaukite indą rankomis, naudodami indų plovimo šepetį, jeigu reikia. Bus lengviau švariai išplauti, kol indas šiltas. Išplovę kruopščiai nusauskite.

Plaukite karštu vandeniu, nenaudokite indų ploviklio.

### Priežiūros instrukcijos

Ketaus keptuvę / puodą paruošite naudojimui taip: kepimo aliejumi įtrinkite visą indą ir kaitinkite jį 150 °C temp. orkaitėje arba ant viryklės mažiausiai 1 valandą; palaukite, kol puodas / keptuvė atvės, nuvalykite aliejaus perteklių. Procedūrą pakartokite tris kartus, jei maisto ruošimo indas yra naujas. Ateityje kartokite pagal poreikį. Jei maisto ruošimo indas ims rūdyti, atsiras maisto dėmių, patiekalai ims degti ir kibti prie dugno, pašveiskite indą plienine ar įprasta šveičiamąja kempinėle ir pakartokite aprašytą procedūrą.

### Naudinga žinoti

Indas tinka maistui ruošti ant visų tipų viryklių, kaitlenčių ir orkaitėje.

Jei maisto ruošimo indas specialiai nebuvo tepamas aliejumi ir kaitinamas, kad susidarytų apsauginis

sluoksnis, jis susidarys natūraliai, kepant riebalų turinčius produktus. Ketus – akyta medžiaga, todėl dalis kepimo metu išsiskyrusių riebalų susigers į paviršių, sudarydami plėvelę, o kepami patiekalai gražiai skrus, nekibs, nepridegs, nes neturės tiesioginio sąlyčio su metalu. Tik svarbu indą plauti karštu vandeniu be indų ploviklio, kuris naikina apsauginį riebalų sluoksnį, sausina. Jei vandens neužtenka švariai išplauti, naudokite druską: užberkite jos ant paviršiaus ir nuvalykite. Druska sugeria riebalų perteklių, bet nedžioviną.

Neapdorotas ketus gali rūdyti, jei bus netinkamai prižiūrimas. Svarbu po kiekvieno naudojimo ketaus puodą / keptuvę nusausti ir ištepti aliejumi. Taip pat verta prisiminti, kad rūgštūs maisto produktai, tokie kaip pomidorai, citrinos, gali sukelti maisto ruošimo indo spalvos pakitimus, produktai gali įgauti metalo skonio.

Maisto ruošimo indo spalvos pakitimus sukelia druska ir rūgštūs maisto produktai. Atskilę miniatiūriniai geležies gabalėliai visiškai nepavojingi, nes tai ta pati geležis, kuri randama žmogaus organizme. Prisiminkite, kad maisto ruošimo indo rankena (-os) įkais, kai ruošite valgį ant viryklės ar orkaitėje, todėl visada naudokite puodkėles.

Naudodami ant stiklo keramikos kaitlentės, visada kilstelėkite puodą / keptuvę, kai norite perkelti ar patraukti, nes kitaip subraižysite kaitlentę.

Ketaus indams kenkia staigūs temperatūros pokyčiai, todėl nereikėtų tokio indo šildyti ant viryklės, jei ką tik ištraukėte iš šaldytuvo arba pilti šaltą vandenį į jau įkaitusį.

Kilus klausimų kreipkitės į IKEA pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba apsilankykite interneto svetainėje [www.IKEA.lt](http://www.IKEA.lt).

## **Portugues**

### **Limpeza**

Antes da primeira utilização deve lavar à mão e secar cuidadosamente.

Após a sua utilização, lave o recipiente à mão com



água e uma escova. Se lavar o recipiente enquanto ainda estiver morno, será mais fácil a limpeza. Enxague cuidadosamente após a lavagem. Use apenas água quente, sem detergentes.

### **Instruções de manutenção**

Para tratar um recipiente em ferro fundido, aplique uma pequena quantidade de óleo em toda a superfície. Depois, aqueça o recipiente no forno a uma temperatura máx. de 150°C durante um mínimo de 1h. Deixe o recipiente arrefecer e remova o excesso de óleo. Antes de usar o artigo pela primeira vez, repita este tratamento 3 vezes. Após fazer o tratamento 3 vezes, o recipiente já só necessita de ser tratado de vez em quando. Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se a comida queimar e pegar, o recipiente pode ser lavado com palha-d'áço ou com uma esponja abrasiva e depois voltar a seguir os passos do tratamento.

### **Convém saber**

A frigideira pode ser utilizada em todos os tipos de placas e também no forno.

Se cozinhar alimentos num recipiente em ferro fundido sem que tenha sido tratado, a gordura irá acumular-se nos poros da sua superfície. Isso significa que os alimentos a fritar ou alourar não entram em contacto direto com a base, mas sim com uma camada de gordura, o que irá permitir dourar a comida. Isso também evita que os alimentos se queimem facilmente. Para evitar que o material seque e que se remova a camada de gordura necessária, a frigideira só deve ser lavada com água quente. Os detergentes secam a superfície, logo, não devem ser utilizados. As manchas de comida podem ser removidas aplicando um pouco de sal no recipiente, limpando de seguida. O sal absorve o excesso de gordura, deixando o suficiente para evitar que o recipiente seque.

O ferro fundido sem tratamento pode corroer se não for tratado adequadamente. Por isso, é importante limpar o recipiente logo após a lavagem e aplicar-lhe óleo regularmente. Outra

característica dos recipientes em ferro fundido é o facto de o material ser reativo, não sendo adequado ao contacto com alimentos ácidos (ex. limões e tomates) já que podem ficar descolorados ou ganhar um leve sabor metálico.

O próprio recipiente também pode descolorar com o sal e os alimentos ácidos. O ferro que se desprende do recipiente durante os cozinhados é totalmente inofensivo, pois é do mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no corpo humano. Tenha em conta de que as pegas aquecem quando o recipiente é utilizado numa placa ou num fogão. Para deslocar o recipiente, use sempre pegas.

Pegue sempre no recipiente quando o deslocar numa placa de vidro ou vitrocerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.

Não exponha o recipiente a mudanças súbitas de temperatura como, por exemplo, retirá-lo diretamente do frigorífico e colocá-lo na placa ou deitar água fria quando já está quente.

Caso surja alguma questão, contacte a sua loja IKEA, o Apoio ao Cliente ou aceda a [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## **Româna**

### **Curățare**

Înainte de utilizarea acestui produs pentru prima dată, se spală manual și se usucă bine.

Curăță oala/tigaia după utilizare prin spălare manuală cu apă, folosind o perie. Dacă speli tigaia în timp ce este încă caldă, va fi mai ușor de curățat. Șterge vasul bine după curățare.

Folosește doar apă caldă pentru curățare, fără detergent.

### **Instrucțiuni de îngrijire**

Pentru a pregăti o oală sau o tigaie din fontă, unge toate suprafețele cu o cantitate mică de ulei. Apoi încălzește oala/tigaia în cuptor sau pe plită la temperatura maximă de 150°C timp de minim o oră. Lasă oala/tigaia să se răcească și șterge surplusul de ulei. Repetă tratamentul de

trei ori atunci când produsul este nou și apoi de câte ori este necesar. Dacă apar pete de rugină sau de mâncare, sau dacă mâncarea se arde și se lipește, oala/tigaia poate fi curățată cu un burete de sârmă sau un burete abraziv și apoi efectuează tratamentul din nou.

### **Bine de știut**

Tigaia se poate folosi pe toate tipurile de plite și în cuptor.

Atunci când alimentele sunt gătitе într-o oală/tigaie de fontă netratată, grăsimea de prăjire se acumulează în porii mici din suprafața de fontă. Astfel mâncarea prăjită sau gătită nu este în contact direct cu baza, ci cu un strat de grăsime, care rumenește frumos mâncarea preparată și previne arderea mâncării. Pentru a evita uscarea materialului și eliminarea stratului necesar de grăsime, tigaia trebuie să fie curățată numai cu apă caldă. Nu folosi detergent de vase deoarece usucă suprafața. Petele de mâncare pot fi eliminate dacă presari puțină sare în vas și apoi îl ștergi. Sarea absoarbe excesul de grăsime, dar lasă exact cantitatea necesară de grăsime pentru a preveni uscarea vasului.

Fonta netratată corespunzător poate rugini. Prin urmare, este important să ștergi oala/tigaia direct după spălare și să o ungi cu ulei periodic. Materialul din fontă este reactiv și nu este potrivit pentru a intra în contact cu alimente acide (de ex. lămâile și roșiile) deoarece se pot decolora sau pot avea un gust ușor metalic.

Oala/tigaia se poate decolora datorită sării și alimentelor acide. Fierul care se dezlipește de pe oală/tigaie în timpul gătitului este complet inofensiv deoarece este la fel ca fierul care să găsește în mod normal în corpul uman. Atenție că mânerele se încind când vasul este folosit pe o plită sau în cuptor. Folosește întotdeauna un șervet termic când muți vasul.

Ridică întotdeauna oala/crațița atunci când o muți pe o plită de sticlă sau ceramică. Pentru a evita riscul zgârierii, nu trage oala/crațița pe plită.

Nu expune oala/crațița la schimbări mari și bruște

de temperatură, de ex. să o iei direct din frigider și să o pui pe plită, sau să torni apă rece în oala/crațița încinsă.

În cazul în care ai probleme cu produsul, contactează cel mai apropiat magazin IKEA/Relații Clienți sau vizitează [www.ikea.ro](http://www.ikea.ro)

## Slovensky

### Čistenie

Pred prvým použitím výrobok dôkladne ručne umyte a osušte.

Hrniec/panvicu po použití umyte ručne vo vode pomocou kefky. Ak panvicu umyjete ešte za tepla, bude čistenie jednoduchšie. Po umytí dôkladne osušte.

Na čistenie používajte iba horúcu vodu, žiadne čistiace prípravky.

### Starostlivosť

Liatinová panvica či hrniec sa temperujú tak, že malé množstvo oleja rozotriete na celý povrch. Potom zahrejete panvicu/hrniec v rúre alebo na varnej doske na max. 150 °C na min. 1 hodinu. Nechajte hrniec/panvicu vychladnúť a utrite prebytočný olej. S novým výrobkom je potrebné opakovať tento postup trikrát. Po prvých troch ošetreniach stačí, že budete panvicu/hrniec temperovať raz za čas. Ak dôjde ku korózii alebo sa zašpiní od jedla, či dôjde k pripáleniu, vyčistite ju ocelovou drôtenkou alebo drsnou špongiou a znovu temperujte.

### Dobré vedieť

Panvica sa hodí na všetky typy varných dosiek i do rúry.

Keď sa jedlo varí v neošetrenom liatinovom hrnci / panvici, tuk na vyprážanie sa zhromažďuje v malých póroch na povrchu liatiny. To znamená, že jedlo, ktoré pripravujete, nie je v priamom kontakte s panvicou, ale skôr s vrstvou tuku, ktorá jedlu dodáva pekný hnedý povrch. Takisto sa takto vyhnete pripálenému jedlu. Aby sa zabránilo vysychaniu materiálu a aby na panvici

ostala potrebná vrstva tuku, panvica možno čistiť iba čistou, teplou vodou. Čistiace prostriedky by spôsobili vysychanie povrchu, preto sa nesmú používať. Škvrny z varených potravín sa dajú odstrániť soľou, ktorú nasypete do panvice/hrnca a následne utriete. Soľ absorbuje prebytočný tuk, ale zároveň zanechá dosť tuku, aby sa zabránilo vysušeniu hrnca/panvice.

Neošetrená liatina môže korodovať, ak nie je správne ošetrená. Preto je dôležité hrniec / panvicu utrieť ihneď po umytí a pravidelne naolejovať. Ďalšou vecou, na ktorú treba pri liatinových hrncoch / panviciach dávať pozor, je to, že materiál je reaktívny a nie je vhodný na kontakt so silne kyslými potravinami (napr. citrónmi a paradajkami), pretože jedlo môže zmeniť farbu alebo získať jemnú chuť kovu.

Samotný hrniec / panvica môže tiež zmeniť farbu soľou a kyslými potravinami. Železo, ktoré sa počas varenia odlupuje z hrnca / panvice, je úplne neškodné, pretože je to ten istý druh železa, ktoré sa bežne nachádza v ľudskom tele. Majte na pamäti, že úchytky sa zahrievajú, keď sa hrniec / panvica používa na varnej doske alebo v rúre. Pri prenášaní vždy používajte chňapky.

Pri premiestňovaní na sklenenej alebo keramickej doske hrniec vždy zdvihnite. Aby ste sa vyhli riziku poškrabania, neťahajte ho cez varnú dosku.

Nevystavujte hrniec / panvicu veľkým a náhlym zmenám teploty, napr. vybratím priamo z chladničky a položením na varnú dosku alebo nalievaním studenej vody na už rozohriaty hrniec / panvicu.

Ak máte akékoľvek problémy s výrobkom, obráťte sa na najbližší obchod IKEA / služby zákazníkom alebo navštívte stránku [www.ikea.sk](http://www.ikea.sk)

## **Български**

### **Почистване**

Преди да използвате този артикул за първи път го измийте на ръка и го изсушете напълно.

След употреба, изчиствайте тенджерата/тигана

на ръка с вода, като използвате четка. Ще ви е по-лесно да изчистите тигана, ако го миете, докато е топъл. Внимателно подсушете след почистване.

При чистене използвайте само топла вода без препарат.

### **Инструкции за поддръжка**

За да омаслите чугунените тенджери и тигани, намажете малко количество олио върху всички повърхности. След това нагрейте тенджерата/тигана във фурна или на котлон с макс. 150°C (300°F) за най-малко един час. Оставете тенджерата/тигана да се охлади и избършете излишното олио. Процеса трябва да се повтори три пъти, ако артикула е нов. След третия път процеса се повтаря от време на време. Ако се появи ръжда, петна от храна или ако храната загаря и залепва тенджерата/тигана може да се изчисти с телена гъба или домакинска гъба с абразив и след това да се омасли отново.

### **Полезна информация**

Тиганът е подходящ за използване върху всякакви типове котлони и е безопасен за използване във фурна.

Когато храната се готви в необработена чугунена тенджера/тиган мазнината се събира в малките шупли на повърхността. Това означава, че храната не е в пряк контакт с основата, а всъщност със слой мазнина, които добавя приятен кафяв цвят към това, което готвите. Това предотвратява бързото загоряване на храната. Тиганът трябва да се чисти само с чиста и топла вода, за да не премахвате необходимия слой мазнина и да не изсъхва материала. Препарати за почистване не трябва да се използват, тъй като изсушават повърхността. Петната от храна могат да се премахват, като поръсвате със сол тенджерата/тигана и я/го избърсвате. Солта абсорбира излишната мазнина и оставя толкова мазнина, колкото тенджерата/тигана да не изсъхне.

Необработения чугун може да ръждяса, ако не се обработва както подобава. Поради тази

причина е важно да подсушавате тенджерата/ тигана след измиване и да я/го омаслявате редовно. Още нещо, което трябва да знаете е, че материала на чугунените тенджери/тигани е реактивен. Това означава, че кисели храни (напр. лимони и домати) могат да загубят цвета си или да придобият метален вкус.

Тенджерата/тигана също може да загуби цвета си от соли и кисели храни. Желязото, което се отделя от тенджерата/тигана по време на готвене е напълно безвредно, тъй като е вид желязо, което е нормално и трябва да се среща в човешкото тяло. Не забравяйте, че дръжките се нагриват, когато тенджерата/тигана се използва върху котлон или във фурна. Винаги използвайте ръкохватки, докато я/го местите. Винаги повдигайте тенджерата/тигана, когато я/го премествате върху стъклен или керамичен котлон. За да избегнете риска от надраскване не я/го плъзгайте по котлона.

Не излагайте тенджерата/тигана на внезапна промяна на температурата, напр. като изсипете студена вода върху тенджера/тиган, която/който е гореща/горещ, тъй като дъното може да се деформира.

В случай на проблем с артикула се свържете с най-близкия ИКЕА магазин/отдел "Обслужване на клиенти" или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

## **Hrvatski**

### **Čišćenje**

Prije prve upotrebe, proizvod oprati ručno i dobro ga osušiti.

Nakon svake upotrebe, potrebno je ručno oprati proizvod koristeći četku. Čišćenje će biti lakše ako je tava još topla dok se čisti. Pažljivo obrisati nakon čišćenja.

Za čišćenje koristiti samo vruću vodu, bez deterdženta.

### **Upute za njegu**

Za ispravnu pripremu lonca ili tave od lijevanog

željeza, potrebno je premazati sve površine malom količinom ulja. Zatim zagrijati posuđe u pećnici ili na kuhalištu na najviše 150 °C, i to na najmanje sat vremena. Ostaviti posuđe da se ohladi i prebrisati višak ulja. Ovaj je postupak potrebno ponoviti tri puta kad je posuđe potpuno novo. Nakon što se postupak ponovi tri puta, s vremena na vrijeme potrebno je ponoviti postupak. Ako dođe do korozije ili gomilanja ostataka namirnica, posuđe se može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnom spužvom, i potom je potrebno ponoviti postupak pripreme.

### **Dobro je znati**

Tava je prikladna za upotrebu na svim vrstama kuhališta i u pećnici.

Kada se hrana priprema u nepripremljenoj tavi ili loncu od lijevanog željeza, ulje za prženje se nakupi u sitnim porama na površini. To znači da hrana koja se prži ili peče neće biti u neposrednom dodiru s dnom posuđa, nego s jednim slojem masti, koji će hrani dati onu zlatnosmeđu boju. Također, to će spriječiti zagorjevanje hrane. Kako se površina ne bi presušila kad se čisti od suvišne količine masti, potrebno je prati posuđe čistom vrućom vodom. Deterdžent za posuđe isušuje površinu te ga nije potrebno koristiti. Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem nakon posipanja. Sol će upiti višak masnoće, ali će ostaviti točno onoliko masti koliko je dovoljno da se tava ili lonac ne isuše.

Neobrađeno lijevano željezo može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno poslije svakog pranja odmah prebrisati posuđe i nauljiti ga po potrebi. Još jedna bitna stvar u vezi s loncima i tava od lijevanog željeza jest to da je ono reaktivan materijal te nije prikladan za hranu koja sadrži kiselinu (primjerice, limun i rajčica) promijeniti boju ili poprimiti okus metala.

Samo posuđe može promijeniti boju kao posljedica soli ili kiseline. Čestice željeza koje tokom kuhanja otpadaju sa posuđa nisu nimalo štetne jer je to isto ono željezo kojeg inače ima u zdravom ljudskom



tijelu. Voditi računa da su ručke vruće kada se posuđe drži na kuhalištu ili u pećnici. Uvijek koristiti rukavicu.

Uvijek podignuti lonac/tavu prilikom pomicanja na staklenom ili keramičkom kuhalištu kako bi se izbjegla opasnost od grebanja, ne povlačiti preko kuhališta.

Ne izlagati lonac/tavu velikoj i iznenadnoj promjeni temperature npr. vađenjem iz hladnjaka i stavljanjem ravno na kuhalište ili lijevanjem hladne vode na vruću tavu jer bi se dno tave moglo deformirati.

U slučaju problema s proizvodom, obratiti se najbližoj robnoj kući IKEA/Službi za kupce ili posjetiti [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## **Ελληνικά**

### **Καθαρισμός**

Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το σχολαστικά.

Καθαρίστε την κατσαρόλα/τηγάνι μετά τη χρήση, πλένοντάς το στο χέρι χρησιμοποιώντας μία βούρτσα. Αν πλύνετε το τηγάνι όσο είναι ακόμα ζεστό, θα καθαρίσει πιο εύκολα. Σκουπίστε προσεκτικά μετά το καθάρισμα.

Χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό νερό για το καθάρισμα, χωρίς απορρυπαντικά.

### **Οδηγίες φροντίδας**

Για να επεξεργαστείτε μία κατσαρόλα ή ένα τηγάνι από μαντέμι, τρίψτε μία μικρή ποσότητα λαδιού πάνω σε όλες τις επιφάνειες. Έπειτα, ζεσταίνετε το σκεύος στον φούρνο ή την εστία σε μέγιστη θερμοκρασία 150°C για τουλάχιστον μία ώρα. Αφήστε το σκεύος να κρυώσει και σκουπίστε το λάδι που περισσεύει. Αυτή η επεξεργασία καλό είναι να επαναληφθεί τρεις φορές όταν το προϊόν είναι καινούριο. Αφού επεξεργαστείτε το σκεύος τρεις φορές, η διαδικασία χρειάζεται να επαναληφθεί σε αραιά χρονικά διαστήματα. Αν παρουσιαστεί σκουριά ή μείνουν λεκέδες από

φαγητό, ή κολλήσει καμένο φαγητό, το σκεύος μπορεί να καθαριστεί με συρμάτινο σφουγγάρι και μετά μπορεί να επαναληφθεί η επεξεργασία.

### **Τι πρέπει να γνωρίζετε**

Το τηγάνι είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας και σε φούρνο.

Όταν μαγειρεύετε φαγητό σε ένα μαντεμένιο σκεύος χωρίς να το έχετε προηγουμένως επεξεργαστεί, το λάδι του μαγειρέματος συγκεντρώνεται στους πόρους της επιφάνειας του μαντεμιού. Αυτό σημαίνει ότι το φαγητό που μαγειρεύετε δεν έρχεται απευθείας σε επαφή με το σκεύος αλλά με μία στρώση λίπους που του προσθέτει μια όμορφη, καφέ επιφάνεια. Έτσι το φαγητό δεν καίγεται εύκολα. Προκειμένου να μη στεγνώσει η επιφάνεια και αφαιρεθεί το απαραίτητο στρώμα λίπους, το σκεύος πρέπει να καθαρίζεται μόνο με ζεστό νερό, χωρίς την προσθήκη καθαριστικών, τα οποία μπορεί να στεγνώσουν την επιφάνειά του. Οι λεκέδες από μαγειρεμένο φαγητό μπορούν να αφαιρεθούν αν ρίξετε λίγο αλάτι στο σκεύος και μετά το σκουπίσετε. Το αλάτι απορροφά το επιπλέον λίπος αλλά αφήνει όσο λίπος χρειάζεται έτσι ώστε να μη στεγνώσει η επιφάνεια τους σκεύους.

Το μαντέμι που δεν έχει υποστεί επεξεργασία μπορεί να οξειδωθεί. Επομένως είναι πολύ σημαντικό να σκουπίζετε το σκεύος απευθείας μετά το πλύσιμο και να το λαδώνετε τακτικά. Επίσης, καλό είναι να γνωρίζετε ότι το μαντέμι είναι υλικό που αντιδρά σε κάποιες ουσίες: όξινες τροφές, όπως τομάτες και λεμόνια, μπορεί να αποχρωματιστούν ή να έχουν μία ελαφρώς μεταλλική γεύση.

Το ίδιο το σκεύος μπορεί να αποχρωματιστεί από άλατα και όξινες τροφές. Αν ξεφλουδίσει το σκεύος, αυτό δεν είναι επικίνδυνο για την υγεία σας, καθώς είναι το ίδιο είδος σιδήρου με αυτό που υπάρχει φυσικά μέσα στον ανθρώπινο οργανισμό. Έχετε υπόψη σας ότι τα χερούλια θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται στην εστία ή μέσα σε φούρνο. Πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες όταν το μετακινείτε.

Πάντα να σηκώνετε το σκεύος/ τηγάνι όταν το μετακινείτε σε γυάλινη ή κεραμική εστία. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο γρατσουνίσματος, μην το σύρετε από την εστία.

Μην εκθέτετε το δοχείο σε μεγάλες και απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. παίρνοντας το απευθείας από το ψυγείο και βάζοντάς το στην εστία ή ρίχνοντας κρύο νερό σε μια κατσαρόλα / τηγάνι που έχει ήδη θερμανθεί.

Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με το προϊόν, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα ΙΚΕΑ / Εξυπηρέτηση Πελατών ή επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr)

## **Русский**

### **Мытье**

Перед первым использованием вымойте вручную и тщательно вытрите.

После использования обязательно мойте кастрюлю/сковороду вручную, используя щетку. Посуду проще отмыть, пока она еще остается теплой. После мытья посуду рекомендуется тщательно вытирать.

Мойте просто горячей водой без добавления моющих средств.

### **Инструкции по уходу**

Для подготовки чугунной кастрюли или сковороды к использованию нанесите небольшое количество масла на все поверхности, а затем минимум час прогревайте посуду в духовке или на плите при температуре макс. 150 °C (300 °F). Дайте посуде остыть и вытрите излишки масла. Такую обработку новой посуды необходимо провести три раза, после чего она будет необходима лишь время от времени. При появлении следов коррозии или пятен, а также в случае прилипания или пригорания пищи, посуду необходимо почистить стальной мочалкой или абразивной губкой, после чего прокалить повторно.

## **Полезная информация**

Сковороду можно использовать в духовке и на всех типах плит.

При приготовлении пищи в необработанной чугунной посуде в порах чугуна накапливается жир. Благодаря этому пища не касается непосредственно поверхности посуды, а обжаривается на тонком слое жира, что придает готовому блюду аппетитную румяную корочку. Кроме того, это предотвращает пригорание пищи. Чтобы чугун не пересыхал и на нем сохранялся необходимый слой жира, сковороду следует мыть просто горячей водой. Моющие средства высушивают поверхность, поэтому их использовать не рекомендуется. Загрязнения после приготовления пищи можно удалить солью: она впитывает лишний жир, оставляя ровно столько, сколько нужно, чтобы чугун не пересыхал. Затем посуду следует вытереть. Без надлежащей обработки чугунная посуда может быть подвержена коррозии. Очень важно насухо вытирать кастрюлю/сковороду сразу же после мытья и регулярно смазывать ее маслом. Также следует учитывать, что чугун легко вступает в реакцию с пищей, поэтому в чугунной посуде не рекомендуется готовить продукты с высоким содержанием кислоты (например, лимоны и томаты), так как они могут изменить цвет или приобрести металлический привкус.

Под воздействием соли и кислоты, содержащихся в продуктах, кастрюля/сковорода также может изменить цвет. Железо, которое выделяется при приготовлении пищи в чугунной посуде, абсолютно безвредно, т. к. ничем не отличается от того железа, которое содержится в организме человека. При использовании на плите и в духовке ручки посуды нагреваются, обязательно пользуйтесь прихваткой.

Обязательно поднимайте посуду при перемещении ее на стеклянной или

керамической варочных панелях. Чтобы не поцарапать панель, не передвигайте посуду, не отрывая ее от поверхности.

Не подвергайте посуду воздействию резких перепадов температур, то есть не ставьте ее сразу из холодильника на плиту и не наливайте в уже разогретую посуду холодную воду.

Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

## **українська**

### **Чищення**

Перед першим використанням промийте виріб водою та витріть насухо.

Після використання промийте каструлю/сковорідку водою, за потреби використовуйте щітку. Сковорідку легше відмити, поки вона ще тепла. Обережно витріть насухо.

Для чищення використовуйте лише гарячу воду, жодних мийних засобів.

### **Інструкції з догляду**

Для обробки чавунної каструлі або сковорідки, протріть поверхню виробу невеликою кількістю олії. Нагрійте каструлю/сковорідку у духовці або на плиті макс. до 150°C (300°F), залиште не менше, ніж на годину. Залиште каструлю/сковорідку охолонути та витріть олію. Таку обробку потрібно виконати тричі з новим виробом. Після того, як ви обробили каструлю/сковорідку тричі, наступного разу потрібно проводити таку обробку один раз, повторювати час від часу. Якщо з'явилася корозія або залишились сліди від їжі, страви підгорають або прилипають, каструлю/сковорідку необхідно почистити металевим скребком або губкою з абразивними елементами та провести повторну обробку.

### **Добре знати**

Сковорідку можна використовувати для будь-якого типу варильної поверхні та духовки.

Коли ви готуєте у попередньо необробленій чавунній каструлі/сковорідці, жир від смаження буде накопичуватися у дрібних порах чавунної поверхні. Це означає, що їжа, яку готують або смажать, буде знаходитися у безпосередньому контакті не з основою, а з шаром жиру, що додасть коричневого кольору кожній вашій страві. Це також захищатиме страву, щоб вона не підгоріла. Щоб матеріал не висихав, а необхідний шар жиру залишився, сковорідку слід мити чистою, гарячою водою. Не використовуйте мийні засоби, вони пересушують поверхню. За допомогою солі можна вивести плями їжі на поверхні каструлі/сковорідки. Сіль вбирає жир, однак залишає достатню кількість, щоб поверхня сковорідки/каструлі не пересихала.

Необроблена чавунна поверхня може заіржавіти. Важливо витирати каструлю/сковорідку насухо після миття та регулярно протирати олією. Також зверніть увагу на те, що чавун, матеріал з якого зроблені каструлі/сковорідки, може вступати в хімічні реакції. Це означає, що продукти з кислотою (як-то лимони, помідори тощо) можуть знебарвитись або отримати легкий присмак металу.

Каструля/сковорідка також може втратити свій колір через сіль або продукти з кислотою. Мікро-частинки заліза, що відокремлюються під час готування, абсолютно не шкідливі, адже це саме такий тип заліза, який є у нашому організмі. Обережно, ручки нагріваються, коли ви готуєте у каструлі/сковорідці. Завжди використовуйте прихватки, щоб не обпектись.

Завжди підіймайте сковорідку чи каструлю, коли потрібно перемістити її на скляній або керамічній плиті. Щоб уникнути подряпин, не тягніть її по плиті.

Не піддавайте каструлю або сковорідку різкій зміні температури, наприклад, не ставте на плиту одразу після того, як дістали з холодильника, та не лийте у нагрітий посуд холодну воду.

У разі питань зверніться до найближчого магазину ІКЕА/Центру обслуговування клієнтів або зайдіть на [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Srpski

### Čišćenje

Pre prve upotrebe, ovaj proizvod operi ručno i dobro osuši.

Očisti lonac/tiganj posle upotrebe perući ga ručno u vodi koristeći se četkom. Ako se tiganj pere dok je još topao, biće ga lakše očistiti. Dobro osuši posle pranja.

Upotrebljavaj samo vruću vodu za čišćenje, bez sredstva za čišćenje.

### Uputstvo za održavanje

Da ispravno pripremiš tiganj ili šerpu od livenog gvožđa, premaži sve površine malom količinom ulja. Zatim zagrej sud u pećnici ili na ploči na najviše 150°C, i to na najmanje sat vremena. Ostavi sud da se ohladi i prebriši višak ulja. Ovaj postupak treba ponoviti tri puta kada je proizvod potpuno nov. Nakon što se pripremi postupak ponovi tri puta, s vremena na vreme ga treba ponoviti i nakon što počneš s upotrebom suda. Ako dođe do korozije ili gomilanja ostataka namirnica, sud se može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnim sunđerom, nakon čega se postupak pripreme mora ponoviti.

### Korisne informacije

Tiganj je predviđen za upotrebu na svim tipovima ploča i u pećnici.

Kada se hrana kuva u nepripremljenom tiganju ili loncu od livenog gvožđa, ulje za prženje se nagomila u sitnim porama na površini. To znači da hrana koju pržiš ili pečeš neće biti u neposrednom kontaktu s dnom suda, već pre s jednim slojem masti, koji hrani koju spremaš daje onu zlatnosmeđu boju. Takođe, hrana će ti tako teže zagoreti. Kako se površina ne bi presušila kada je čistiš od suvišne količine masti, peri sud čistom vrućom vodom. Deterdžent za sudove isušuje površinu te ga ne treba koristiti. Mrlje od ostataka

hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem. So će upiti višak masnoće, ali će ostaviti taman onoliko masti koliko je dovoljno da se tiganji ili lonac ne osuše.

Netretirano liveno gvožđe može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno posle svakog pranja odmah prebrisati sud i nauljiti ga po potrebi. Još jedna važna stvar u vezi s loncima i tiganjima od livenog gvožđa jeste to što je u pitanju reaktivan materijal koji nije pogodan za hranu koja sadrži kiselinu (limun i paradajz, na primer), jer hrana može promeniti boju ili poprimiti ukus metala.

Sam sud može promeniti boju kao posledica pristustva soli ili kiseline. Čestice gvožđa koje tokom kuvanja otpadaju sa suda nisu nimalo štetne jer je to isto ono gvožđe kog inače ima u zdravom ljudskom telu. Imaj na umu da su drške vruće kada se sud drži na ploči ili u rerni. Uvek koristi rukavice.

Uvek podigni lonac/tiganj kad ih pomeraš po staklenoj ili keramičkoj ploči. Kako bi se izbegao rizik od ogrebotina, ne vuci ih po grejnoj ploči.

Ne izlaži lonac/tiganj velikim i naglim promenama temperature, recimo, ne stavlja ih direktno iz frižidera na grejnu ploču i ne sipaj hladnu vodu u vreli lonac/tiganj, jer se dno može izdeformisati.

Ako imaš ikakvih problema s ovim proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA/Službi za kupce ili poseti [www.ikea.rs](http://www.ikea.rs)

## **Slovenščina**

### **Čiščenje**

Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in temeljito osuši.

Ponev/lonec po uporabi ročno pomij s ščetko in vodo. Posodo lažje pomiješ, ko je še topla. Po čiščenju temeljito obriši do suhega.

Za čiščenje uporabljaj samo vodo. Ne uporabljaj čistil.

### **Navodila za vzdrževanje**

Litoželezno ponev ali lonec lahko pred rjavenjem



zaščitiš tako, da vse površine premažeš z nekaj olja. Ponev/lonec nato vsaj eno uro segrevaj v pečici ali na kuhalni plošči na 150 °C. Počakaj, da se ponev/lonec ohladi in obriši odvečno olje. Pri novem izdelku ta postopek ponovi vsaj trikrat, potem pa postopek ponovi od časa do časa. Če se na posodi pojavi rja ali sledi hrane, oziroma, če se hrana prismodi in sprime, ponev/lonec očisti z jekleno volno ali grobo gobico in ponovno zaščiti z oljem.

### **Dobro je vedeti**

Ponev je primerna za uporabo na vseh vrstah kuhalnih plošč in v pečici.

Ob pripravi hrane v nezaščiteni litoželezni ponvi oz. loncu, maščoba zapolni pore na površini litega železa. To pomeni, da hrana med pripravo ni v neposrednem stiku z dnom posode, ampak s plastjo maščobe, zaradi česar hrana med pripravo tudi dobi lepo zlatorjavo skorjico. Poleg tega maščoba preprečuje, da bi se hrana hitro prismodila. Posodo vedno pomivaj samo s čisto vročo vodo, pri čemer se ohrani zaščitni sloj maščobe, material pa se ne izsuši. Detergent za pomivanje posode izsuši površino, zato ga ni priporočljivo uporabljati. Sledi hrane lahko odstraniš tako, da v posodo nasuješ malo soli in jo nato obrišeš do suhega. Sol vpije le odvečno maščobo in preprečuje, da bi se površina ponve/lonca povsem izsušila.

Nezaščiten lito železo lahko zarjavi, zato ga je treba ustrezno zaščititi. Zelo pomembno je, da ponev/lonec temeljito osušiš takoj po pomivanju in površino redno premazuješ z oljem. Ker je lito železo reaktivna snov, ni primerno za stik s kislimi živili (npr. limonami in paradižnikom), saj se lahko razbarvajo in navzamejo kovinskega okusa.

Tudi ponev/lonec se lahko razbarva ob stiku s soljo in kislimi živili. Železo, ki se odluči od posode med kuhanjem, je povsem neškodljivo, saj gre za enako železo, ki ga človeško telo navadno vsebuje. Upoštevaj, da se med kuhanjem na kuhalni plošči ali v pečici ročaji ponve/lonca zelo segrejejo. Pri rokovanju vedno uporabljaj kuhinjske

prijemalke. Ko ponev premikaš po steklokeramični ali indukcijski plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.

Ko ponev/lonca premikaš po steklokeramični ali indukcijski plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.

Ponev/lonca ne izpostavljaš velikim temperaturnim razlikam, na primer tako, da posodo neposredno iz hladilnika postaviš na kuhalno ploščo, ali da v segreto posodo vliješ hladno vodo, saj se lahko dno pri tem skrivi.

V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com)

## **Türkçe**

### **Temizleme**

Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce, elle yıkayın ve iyice kurulayın.

Kullanımdan sonra tencereyi / tavayı bir fırça kullanarak suda yıkayarak temizleyin. Tavayı hala sıcakken yıkarsanız, temizlenmesi daha kolay olacaktır. Temizledikten sonra dikkatlice kurulayın.

Temizlik için sadece sıcak su kullanın, deterjan kullanmayın.

### **Bakım Talimatları**

Dökme demir tencereyi veya tavayı baharatlamak için tüm yüzeye az miktarda yağ sürün. Daha sonra tencereyi / tavayı fırında veya ocakta maks. 150 ° C (300 ° F) sıcaklıkta, en az bir saat boyunca tutun. Tencereyi / tavayı soğumaya bırakın ve fazla yağı silin. Bu işlem, ürün yeniyken üç kez tekrarlanmalıdır. Tencereye / tavaya bu üç kez baharat uygulandıktan sonra, aynı işlemin arada bir tekrarlanması gerekir. Korozyon veya yiyecek lekeleri oluşursa ya da yiyecek yanar, yapışır, tencere / tava çelik yünü veya aşındırıcı süngerle temizlenebilir ve sonra tekrar baharatlanabilir.

### **Bilmekte fayda var**

Tava her tür ocakta kullanıma uygundur ve fırında güvenlidir.

Yiyecek, işlenmemiş bir dökme demir tencerede / tavada pişirildiğinde, kızartma yağı, dökme demir yüzeyindeki küçük gözeneklerde toplanır. Bu, kızartılacak yiyeceğin doğrudan baz ile temas halinde olmadığı, bunun yerine, pişirdiklerinize güzel, kahvereng yüzey sağlayan bir yağ tabakası olduğu anlamına gelir. Bu aynı zamanda yiyeceğin kolay yanmasını önler. Malzemenin kurummasını ve gerekli yağ tabakasının uzaklaştırılmasını önlemek için, tava sadece temiz, sıcak su ile temizlenmelidir. Bulaşık deterjanı yüzeyi kurutur ve kullanılmamalıdır. Pişmiş gıdanın lekeleri, tencereye / tavaya biraz tuz serpilerek temizlenebilir. Tuz fazla yağ emer ancak kurummasını engellemek için yeterli miktarda yağ bırakır.

İşlem görmemiş dökme demir, uygun şekilde muamele edilmediğinde paslanabilir. Bu nedenle tencereyi/tavayı yıkadıktan hemen sonra doğrudan kurulamak ve düzenli olarak yağlamak önemlidir. Dökme demir tencereler/tavalarda hakkında dikkat edilmesi gereken bir diğer husus da, malzemenin reaktif olması ve gıdanın rengi solabileceği veya hafif bir metal tadı verebileceği için güçlü asitli gıda maddeleri ile (örneğin limon ve domates) temasa geçmeye uygun olmamasıdır.

Tencerenin/tavanın kendisi de tuzlar ve asitli gıda maddeleri nedeniyle renk değiştirebilir. Tencereden/tavadan pişirme sırasında çıkan demir, insan vücudunda normal olan ve olması gereken aynı demir türünden olduğu için tamamen zararsızdır. Tencere/tava ocakta veya fırında kullanıldığında sapların ısındığını unutmayın. Taşırken daima kulpları kullanın.

Tencereyi/tavayı cam veya seramik bir ocak üzerinde hareket ettirirken daima kaldırın. Çizilme riskinden kaçınmak için ocağın üzerinden çekmeyin.

Tencereyi/tavayı büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmayın, örn. doğrudan buzdolabından alıp ocağa koyarak veya önceden ısıtılmış bir tencereye/tavaya soğuk su dökerek.

Ürün ile ilgili herhangi bir sorunuz varsa, en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin veya [www.ikea.com.tr](http://www.ikea.com.tr) adresini ziyaret edin.

## عربي

### التنظيف

قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسله يدوياً وجففيه بعناية.

أغسلي القدر/المقلاة يدوياً بعد الإستعمال بالماء مع استخدام الفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. جففيها بعناية بعد التنظيف.

استخدمي الماء الساخن فقط للتنظيف، لا حاجة للمنظفات.

### تعليمات العناية

لمعالجة آنية أو مقلاة مصنوعة من حديد الزهر، ادهني السطح بكمية قليلة من الزيت، ثم سخني الآنية/ المقلاة في الفرن أو الموقد على درجة حرارة 150 مئوية (300 درجة فهرنهايت) كأقصى حد ولمدة ساعة واحدة على الأقل. اتركي الآنية/ المقلاة حتى تبرد وامسحي الزيت الفائض. يجب تكرار هذه المعالجة ثلاث مرات عندما يكون المنتج جديداً. وبعد المعالجة لثلاث مرات، يحتاج المنتج فقط إلى علاج لمرة واحدة كل فترة. وفي حالة ظهور صدأ أو بقع من الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه بالسطح، يمكنك تنظيف الآنية/ المقلاة بالأسفنجة الخشنة أو السلك ثم أعيدي المعالجة بالزيت.

### من المفيد معرفته

المقلاة مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقد وهي آمنة في الفرن.

عند طهي الطعام في آنية أو مقلاة مصنوعة من حديد الزهر وغير معالجة بالزيت، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة على السطح. وهذا يعني أن الأطعمة لن تكون ملائمة للقاعدة مباشرة، بل تفصلها طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنيًا شهياً، كما يمنع احتراقه بسهولة أيضاً. لتجنب جفاف المواد ولكي لا تذهب الطبقة الضرورية من الدهون، يجب تنظيف المقلاة بالماء الساخن النظيف فقط. منظفات الغسيل تجفف السطح ويجب عدم استخدامها. يمكن إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في الآنية/المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف الآنية/المقلاة.

قد يصدأ حديد الزهر إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف الآنية/المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام. الشيء الآخر الذي يجب ملاحظته حول الأواني/المقالي المصنوعة من حديد الزهر هي أن هذه المادة تفاعلية وليست مناسبة لتلامس المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن.

يمكن أن يتغير لون الآنية/المقلاة نفسها بالأملاح والمواد

الغذائية الحمضية. الحديد الذي يتقشر من الأنية /المقلاة أثناء الطهي غير ضار تمامًا نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان. ضعي في اعتبارك أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع الأنية /المقلاة على الفرن أو الموقد. استخدمني دائمًا حاملات القدور عند تناولتها.

ارفعي دائمًا القدر/المقلاة عندما تقومي بتحريكها على موقد سيراميك. لا تسحبها على الموقد حتى لا يتعرض للخدش. لا تعرضي القدر/المقلاة لتغييرات كبيرة ومفاجئة في درجات الحرارة، على سبيل المثال بأخذها مباشرة من الثلاجة ووضعها على الفرن، أو بسكب الماء البارد على الأنية /المقلاة وهي ساخنة.

إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا [ikea.sa](http://ikea.sa)





