

VOGUE

Cast Iron Care & Usage Instructions



K417



M650



M653



M655

- (EN) **Cast Iron Care & Usage
Instructions**
- (NL) **Onderhouds- en
gebruiksaanwijzingen voor
gietijzeren pannen**
- (FR) **Conseils d'entretien et
d'utilisation des éléments de
batterie de cuisine en fonte**

- (DE) **Pflege- und
Bedienungsanleitung für
gusseisernes Kochgeschirr**
- (IT) **Istruzioni di utilizzo e cura
delle stoviglie in ghisa**
- (ES) **Instrucciones de cuidado y
utilización de la batería de
cocina de hierro fundido**



Cast Iron Cookware Care & Usage Instructions

Seasoning

To get the best from your cookware, Vogue recommend that it is 'seasoned' before use.

1. Wash the cookware thoroughly in warm soapy water.
2. Dry thoroughly.
3. Lightly brush vegetable oil over the inner and outer surfaces of the cookware.



Warning: Do not use excessive amounts of oil. This can cause a fire hazard. The cookware may smoke slightly in the oven. This is normal.

4. Place in a preheated oven at 200°C and bake for 1 hour.
5. Allow the cookware to cool in the oven and then remove.

Using the Cookware

- Always wear suitable protective gloves when using the cookware as handles become hot with use.



Note: Cast iron cookware retains heat for sometime after cooking, ensure it is safe to handle before moving.

- The cookware is hot enough to cook with when drops of water evaporate immediately when sprinkled on cooking surface.
- Always cook with a low to medium heat when cooking to reduce the risk of foodstuffs sticking.
- Pat any meats dry with kitchen towel to ensure it does not stick to ribbed bases when cooking.
- When using cookware on glass or ceramic cooking surfaces always lift the cookware to remove it, DO NOT slide it on or off.
- Never use metallic utensils with the cookware. These can damage the cooking surface.

Cleaning, Care & Maintenance

- Do not use abrasive cleaners to clean the cookware. Cast iron cookware is NOT dishwasher safe.
- Soak burnt on food in warm, soapy water.
- Dry the cookware immediately after cleaning, do not allow to drip dry.
- Do not leave food in cast iron cookware. Transfer food to a suitable container as soon as possible once cooked.
- Store the cookware in a dry, uncovered location, particularly in a humid environment.
- If rust spots occur, scrub the affected area with a PLASTIC scouring pad and repeat the seasoning process.
- If food begins to taste 'metallic', season the pan again.



Conseils d'entretien et d'utilisation des éléments de batterie de cuisine en fonte

Séchage

Pour une utilisation optimale de vos éléments de batterie de cuisine, Vogue vous recommande de les soumettre à une opération de " séchage " avant de les utiliser.

1. Lavez soigneusement l'élément dans de l'eau savonneuse tiède.
2. Séchez-le minutieusement.
3. Appliquez, au pinceau, une fine couche d'huile sur les surfaces internes et externes de l'élémen.



ATTENTION : veillez à ne pas forcer sur la quantité d'huile. Tout excès présente un risque d'incendie. Il est possible que la batterie de cuisine fume légèrement à l'intérieur du four. Ceci est tout à fait normal.

4. Placez-le dans la cavité d'un four chauffé à 200°C, pendant une heure.
5. Laissez refroidir l'élément de batterie de cuisine au four avant de l'en retirer.

Utilisation de la batterie de cuisine

- Veillez à toujours porter des gants de protection adaptés pour utiliser les éléments de batterie de cuisine, dont les poignées chauffent en service.



Remarque : les éléments de batterie de cuisine en fonte restent chauds pendant un certain temps après la cuisson. Assurez-vous qu'ils ont suffisamment refroidi avant de les manipuler.

- L'élément est suffisamment chaud pour la cuisson lorsque quelques gouttes d'eau aspergées au fond s'évaporent immédiatement.
- Pour minimiser le risque que les denrées n'attachent au fond des éléments de batterie de cuisine, veillez à toujours régler la source de chaleur sur une chaleur faible ou moyenne.
- Essuyez les viandes à l'aide de papier essuie-tout avant la cuisson, pour éviter qu'elles n'attachent aux bases nervurées pendant la cuisson.
- Si vous devez utiliser les éléments sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre, soulevez-les toujours pour l'en retirer ; NE LES FAITES JAMAIS glisser dans un sens ou dans l'autre.
- L'utilisation d'ustensiles métalliques avec ces éléments de batterie de cuisine est à proscrire en toutes circonstances. Ils risquent d'endommager la surface de cuisson.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Ne nettoyez pas cette batterie de cuisine avec un nettoyant abrasif. Les batteries de cuisine en fonte NE SE LAVENT PAS au lave-vaisselle.
- Faites tremper les aliments éventuellement brûlés au fond de l'élément dans de l'eau savonneuse tiède.
- Séchez immédiatement l'élément de batterie de cuisine après l'avoir nettoyé ; ne le laissez pas s'égoutter.
- Ne laissez aucun aliment dans un élément de batterie de cuisine en fonte. Transférez les aliments cuits dans le récipient qui convient dès que possible après la cuisson.
- Rangez la batterie de cuisine dans un endroit sec, non couvert, surtout en milieu humide.
- Si des points de rouille apparaissent, récurer les endroits concernés à l'aide d'un tampon à récurer en PLASTIQUE et répétez l'opération de séchage au four.
- Si les aliments prennent un goût " métallique ", répétez le processus de séchage au four.



Onderhouds- en gebruiksaanwijzingen voor gietijzeren pannen

Voorbereiding

Voor de beste resultaten met uw pannen, raadt Vogue aan om de pannen voor gebruik 'voor te bereiden'.

1. Was de pannen grondig met warm zeepwater.
2. Zorgvuldig drogen.
3. Smeer de binnen- en buitenkant van de pan lichtjes in met plantaardige olie.



WAARSCHUWING: gebruik geen overmatige hoeveelheid olie. Dit kan een brandgevaar vormen. De pannen kunnen in de oven een lichte rookontwikkeling veroorzaken. Dit is normaal.

4. Plaats de pan gedurende 1 uur in een voorverwarnde oven op 200°C.
5. Laat de pan in de oven afkoelen voordat u de pan uit de oven haalt.

Pannen gebruiken

- Gebruik altijd geschikte beschermende handschoenen wanneer u de pan gebruikt, aangezien de hendels bij gebruik heet worden.



Opmerking: gietijzeren pannen houden na het koken de warmte nog enige tijd vast, wees er zeker van dat het veilig is om de pan beet te pakken.

- De pan is heet genoeg en klaar voor gebruik wanneer gespenkelde waterdruppels onmiddellijk op het kookvlak verdampen.
- Kook altijd op een lage tot medium temperatuurstand om het aanbakken van voedsel te beperken.
- Maak het vlees met een keukendoek droog om te voorkomen dat het vlees bij het koken aan de geribbelde bases aanbakt.
- Bij het van het vuur halen van pannen op glazen of ceramische kookplaten, dient u deze altijd op te tillen en NOOIT op of van de kookplaten te schuiven.
- Gebruik nooit metalen kookgerei in deze pannen. Deze kunnen het kookvlak beschadigen.

Reiniging, Zorg & Onderhoud

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om de pannen schoon te maken. De gietijzeren pannen zijn NIET vaatwasserbestendig.
- Laat pannen met aangebrand voedsel in warm zeepwater soppen.
- Droog de pannen onmiddellijk na reiniging, laat pannen niet droog druipen.
- Bewaar geen voedsel in gietijzeren pannen. Plaats na het koken zo snel mogelijk het voedsel in een geschikt schaal.
- Bewaar de pannen in een droge, open ruimte, vooral in vochtige omgevingen.
- Is er sprake van roestplekken, maak dan de desbetreffende plekken met een PLASTIC sponsje schoon en herhaal het voorbereidingsproces.
- Als het voedsel een 'metaal'-smaak krijgt, herhaal dan het voorbereidingsproces.



Pflege- und Bedienungsanleitung für gusseisernes Kochgeschirr

Vorbehandlung

Vogue empfiehlt, das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch vorzubehandeln. So erzielen Sie die beste Leistung.

1. Dazu das Kochgeschirr gründlich in einer warmen Seifenlösung waschen.
2. Gründlich trocknen.
3. Alle Innen- und Außenflächen dünn mit Pflanzenöl bürsteln.



Warnung: Verwenden Sie keine übermäßigen Mengen an Öl. Dies kann zu einer Brandgefahr führen. Das Kochgeschirr kann im Ofen leicht qualmen. Dies ist normal.

4. Bei 200°C im vorgeheizten Ofen 1 Stunde lang backen.
5. Das Kochgeschirr im Ofen abkühlen lassen und dann herausnehmen.

Einsatz des Kochgeschirrs

- Beim Gebrauch des Kochgeschirrs stets geeignete Schutzhandschuhe tragen, da die Griffe während des Gebrauchs heiß werden.



Hinweis: Kochgeschirr speichert Wärme auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang. Vor dem Berühren oder Wegstellen darauf achten, dass es sich ausreichend abgekühlt hat.

- Das Kochgeschirr ist heiß genug für die Speisenzubereitung, wenn ein Tropfen Wasser sofort auf dem Kochgeschirr verdunstet.
- Speisen stets bei niedriger bis mittlerer Hitze zubereiten, damit nichts am Topf- oder Pfannenboden anbrennt.
- Fleisch zunächst mit einem Küchentuch trockentupfen, damit es bei der Zubereitung nicht an geriffelten Pfannenböden haften bleibt.
- Wenn das Kochgeschirr auf Glas- oder Keramikkochflächen verwendet wird, es stets von der Kochfläche abheben, NICHT herunterziehen oder -ziehen.
- Niemals Metallutensilien für das Kochgeschirr verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Das Kochgeschirr nicht mit Scheuermitteln reinigen. Gusseisernes Kochgeschirr ist NICHT spülmaschinenfest.
- Festgebrannte Speisereste mit einer warmen Seifenlösung aufweichen.
- Das Kochgeschirr nach dem Spülen sofort abtrocknen, nicht an der Luft trocknen lassen.
- Speisen nicht über längere Zeit in gusseisernem Kochgeschirr lassen, sondern möglichst schnell nach der Zubereitung in einen geeigneten Behälter umfüllen.
- Das Kochgeschirr an einem trockenen Ort unbedeckt lagern. Dies ist besonders in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit von Bedeutung.
- Rostflecken mit einem KUNSTSTOFF-Scheuertuch entfernen und dann das Kochgeschirr erneut mit Pflanzenöl vorbehandeln.
- Wenn Speisen einen "metallischen" Geschmack bekommen, das Kochgeschirr erneut vorbehandeln.



Istruzioni di utilizzo e cura delle stoviglie in ghisa

Precondizionamento

Per ottenere il massimo dalla vostra pentola, Vogue consiglia di "stagionarla" prima dell'uso.

1. Lavare accuratamente la pentola con acqua calda e sapone.
2. Asciugare completamente.
3. Ungere con olio vegetale le superfici interne ed esterne delle stoviglie.



ATTENZIONE: non utilizzare una quantità eccessiva di olio. Pericolo di incendio. Nel forno, le stoviglie possono fumare leggermente. Questo comportamento è normale e non rappresenta un'anomalia.

4. Collocare in un forno preriscaldato a 200° e lasciare 1 ora.
5. Lasciare raffreddare le stoviglie prima di estrarle dal forno.

Utilizzo delle stoviglie

- Indossare sempre guanti protettivi appropriati in quanto i manici delle stoviglie si surriscaldano. Le stoviglie sono abbastanza calde per la cottura quando spruzzandole d'acqua, le gocce evaporano immediatamente dalla superficie di cottura.



Nota: le stoviglie in ghisa mantengono il calore per un periodo di tempo dopo la cottura. Assicurarsi che sia possibile maneggiarle in sicurezza prima di spostarle.

- Cucinare sempre a una temperatura medio-bassa per non fare attaccare il cibo alla superficie di cottura.
- Asciugare la carne con un tovagliolo da cucina per assicurarsi che non si attacchi alle base scanalata durante la cottura.
- Quando si utilizzano le stoviglie su superfici di cottura in vetro o ceramica, sollevare sempre la stoviglia per spostarla e NON farla scivolare sulla superficie.
- Non utilizzare utensili metallici in quanto possono danneggiare la superficie di cottura delle stoviglie.

Pulizia e manutenzione

- Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia delle stoviglie. Le stoviglie in ghisa non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
- Per rimuovere il cibo bruciato, lasciare le stoviglie in ammollo in acqua calda saponata.
- Asciugare le stoviglie subito dopo averle lavate e non lasciare asciugare facendo sgocciolare.
- Non conservare i cibi all'interno delle stoviglie in ghisa. Trasferire il cibo in un contenitore adeguato una volta completata la cottura.
- Conservare le stoviglie in un luogo asciutto e scoperto, in particolare in presenza di clima umido.
- Se nota la presenza di ruggine, strofinare l'area interessata con un tampone in plastica e ripetere il processo di precondizionamento.
- Se il cibo assume un sapore metallico, precondizionare di nuovo le stoviglie.



Instrucciones de cuidado y utilización de la batería de cocina de hierro fundido

Acondicionamiento

Para obtener el máximo rendimiento de su batería de cocina, Vogue recomienda 'acondicionar' antes del uso.

1. Lave la batería de cocina cuidadosamente en agua jabonosa caliente.
2. Seque cuidadosamente.
3. Cepille suavemente con aceite vegetal las superficies internas y externas de la batería de cocina.



Nota: La batería de hierro fundido conserva el calor durante algún tiempo después de la cocción, asegúrese de que su manipulación es segura antes de moverla.

4. Colóquela en un horno precalentado a 200° C y manténgala en el horno durante 1 hora.
5. Deje que la batería se enfríe en el horno y retírela a continuación.

Utilización de la batería de cocina

- Lleve siempre guantes protectores adecuados al utilizar la batería ya que las asas se calientan con el uso.



ADVERTENCIA: No utilice cantidades excesivas de aceite. Puede provocar un riesgo de incendio. La batería puede humear ligeramente en el horno. Es normal.

- La batería está suficientemente caliente para cocinar cuanto las gotas de agua se evaporan inmediatamente al salpicarlas sobre la superficie de cocción.
- Cocine siempre con calor bajo o medio para reducir el riesgo de que se peguen los alimentos.
- Seque suavemente las carnes con trapos de cocina para asegurarse de que no se pegarán a las bases ranuradas al cocinar.
- Al utilizar la batería sobre superficies de cocción de vidrio o cerámica levante siempre la batería para remover, NO la deslice sobre la superficie.
- No utilice nunca utensilios metálicos con la batería. Pueden dañar la superficie de cocción.

Limpieza, cuidado y mantenimiento

- No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la batería. La batería de hierro fundido NO puede lavarse en el lavavajillas.
- Sumerja los alimentos adheridos en agua jabonosa caliente.
- Seque la batería inmediatamente después de limpiarla, no deje que se sequen las gotas.
- No deje comida en la batería de hierro fundido. Transfiera los alimentos a un contenedor adecuado en cuanto sea posible una vez cocinados.
- Guarde la batería en un lugar seco y destapado, particularmente en el caso de un entorno húmedo.
- Si se producen marcas de óxido, friegue el área afectada con un estropajo de PLÁSTICO y repita el proceso de acondicionamiento.
- Si la comida empieza a tener un sabor 'metálico', acondicione la olla de nuevo.

VOGUE

vogue-cookware.com 