

VARDAGEN

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as IKEA cast iron pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- The visible traces of oil are harmless and do not affect the functionality of the frying pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time, please follow the instructions below.

Before first use

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly. Any leftover pre-treated food-grade oil will aid in the seasoning process.
- In order for the product to resist corrosion and food sticking, this cookware needs to go through a seasoning process. By seasoning, the pores of the pan are filled with oil that forms a protective coating.
- To season a cast iron pan, a small amount of oil is rubbed on to all surfaces of the pan and then it is heated in the oven or on the cooker to max. 150°C (300°F) for minimum one hour. Leave the pan to cool off and wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times when the pan is new, but once it has been seasoned it only needs to be treated in this way once in a while.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.
- Only use hot water for cleaning. Do not use washing-up liquid since it dries out the material and removing the necessary layer of fat that is needed for cast iron surfaces.
- Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pan from drying out.
- If corrosion or food stains occur, or if the food gets burnt and stuck, it can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.
- Untreated cast iron can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

How to use

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- When food is cooked in a cast-iron pan, the frying fat collects in the small pores in the cast iron surface.

Før panden bruges første gang

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Eventuelle rester af nedbehandling fra forbehandlingen er en fordel i indstigningsprocessen.
- For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indvaskes. Ved at indstøbe produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der danner en beskyttende belægning.
- Når du skal indstøbe en pande af støbejern, skal du gnide lidt olie på alle overflader og derefter varme den i ovnen eller på en kogeplade til maks. 150° i mindst 1 time, der normalt er og skal fyldes i kropper.
- Untreated cast iron can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

Renngøring og vedligeholdelse

- Rengør panden efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker panden, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Tør den omhyggeligt efter rengøring.
- Brug kun varmt vand til rengøring. Brug ikke opvaskemiddel, da det utdører materialet og fjerner det lag fedt, der er nødvendigt på overflader af støbejstål.
- Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt på panden og tørre den af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at panden tørrer ud.

- Hvis der kommer pletter fra rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller hænger i, kan panden gøres ren med ståluldt eller en skuresvamp og genindstøbes.
- Overhandlet støbejern kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre panden af straks efter vask og at gnide den ind i olie jævnligt.

Brugervejledning

- Panden kan bruges på alle typer kogeplader og i ovnen.
- Når du tilbereder madvarer i en støbejernspande, samler stegefedt sig i de små porer i støbejernsoverfladen. Det betyder, at de madvarer, der skal steges eller brunes, ikke er i direkte kontakt med kulstofstæler, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på.
- Bemærk, at materialet i panden af kulstofstål er reaktivt og ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater). Ildt madvarerne kan blive misfarvede eller få en bismag af metal. Selve panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.

- Pokud máte z výrobkem jakékoliv poškozi, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA / službu zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

Información importante:

Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto, puesto que las sartenes de hierro fundido IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
Los restos de aceite no son perjudiciales y no afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar la sartén, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez; sigue las siguientes instrucciones.

Antes del primer uso

Lava y seca la sartén antes de utilizarla por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente la sartén ayudadan en el proceso de curado.
Para que la sartén se no oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe realizar el proceso de curado.
Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector.
Para curar 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 sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si la sartén es nueva, este proceso debe repetirse al menos tres veces; después, solo será necesario repetir esta operación de vez en cuando.

Limpieza y cuidado

Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Sécala bien después de lavarla.
Para limpiarla, utiliza únicamente agua caliente. No utilices detergente líquido, ya que puede retirar la capa de grasa de la superficie de hierro fundido que protege el material y resaca.
Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en el fondo de la sartén y frotarlo. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque. Si la sartén se oxida, aparcan manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.

This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the cast iron, but rather with a lightc fry fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning easily.

- Please note that the material for cast iron pans 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 pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.
- Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the pan you can save energy.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Spillmiltel verwenden, da es das Material austrocknet und die notwendige Fettschicht entfernt, die auf Gussisenoberflächen notwendig ist.
- Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet und die Fettschicht entfernt wird.
- Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfswamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.
- Unterbehandeltes Gusseisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Deutsch

Wichtig!

- Vor dem ersten Gebrauch können Ölsprünge auf dem Produkt auftreten, da IKEA Gusseisenpfannen mit Öl im Lebensmittelqualität behelfen beim Einbrennen. Um beim Transport vor Korrosion zu schützen.
- Die sichtbaren Ölsprünge sind unbedenklich und beeinträchtigen nicht die Funktion der Bratpfanne. Diese verschwinden nach dem Einbrennen der Pfanne; dies sollte vor dem ersten Gebrauch gemacht werden. Vorgenommen werden; dazu bitte die unten stehende Anleitung befolgen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen. Jegliche Reste in die für Vorbehandlung verwendeten Öls in Lebensmittelqualität helfen beim Einbrennen.
- Um die Rostgefäße des Produkts und das Abnrennen von Lebensmitteln zu reduzieren, sollte diese

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- When food is cooked in a cast-iron pan, the frying fat collects in the small pores in the cast iron surface.

með því að strá salt á pönnuna og þurrka það af. Saltið dregur í sig aukafittu en skilur eftir nógu mikla fitu til að komast í veg fyrir að pandan brúni.
Ef þú myndast ryðblettir eða matvæli brenna við og skilja eftir bletti er hægt að þvo pönnuna með stáluldu eða grófum svampi og steikja hana aftur til.
Óeðrnhéðlað steypijárn getur társt ef það er ekki grytstæpla, en það er hægt að þurrka pönnuna strax eftir uppvask og bera olu á stáil reglulega.

Notkun

- Pannan hentar allinn gerðum helluborðu og má fara í ofn.
- Þegar matur er eldaður í steypijurni safnast fitan fyrir í litlum göfnum á yfirborðinu. Það þýtur að maturrinn sem á að steikja eða brúna kemst ekki í snertingu við steypijurni sjálf heldur við fituna sem gefur matnum fallega brúna æfni við eldun. Þetta kemur einnig í veg fyrir að maturrinn brenni auðveldlega.

- Aftugábu að efnið steypijurni er hvítrgjafi og jölr er algengt. Þetta er eitt af þeim málmaðrum og má fara í ofn. Törf er að tryggja matgjafi og jölr.
- Brúk þarf varnaftan til rengringar. Íkke þurr opvasksmiddil sáden det tærker ut materialet og fjerner det nødvendige fettlagst sem trengs þá steypijurnar.
- Flekkar frá madrestar kan fjernes ved á strá litl salt i panna og derefter tørke den renn. Salt absorberer overflødig fett, men efterlater nok til å forhindre at panna tørker ut.
- Hvis det oppstår rust eller matflekker, eller hvis mat svir seg fast i bunnen, kan kokkekarret rengjøres med stålull eller en skuresvamp, og deretter oljes inn på nytt.
- Ubehandlet støpejern kan ruste hvis det ikke behandles riktig. Derfor er det viktig å tørke kokkekarret når det er vasket og olje det regelmessig.

Slik bruker du den

- Panna kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovnen.
- Når du lager mat i en panne av støpejern, samler stegefettet 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 god, gulnet stekekorpe. Dette forhindrer også at maten svir seg så lett.

Norsk

Viktig!

- Før bruk første gangs kan det være spor av olje på produktet, eftersom våre støpejernpanner har blitt forbehandlet med matolje for å hindre rust under transport.
- De synlige sporene av olje er ufarlige og påvirker ikke stekepannas funksjon. De vil forsvinne etter innsetting av kokkekarene, som bør gøres før du bruker produktet for første gang, ved å følge instruksjonene nedenfor.

Bratpfanne eingebrannt werden. Durch das Einbrennen werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht.

- Zum Einbrennen einer Gusseisenpfanne eine kleine Menge des Öls auf alle Oberflächen der Pfanne auftragen und dann das Produkt im Backofen oder auf dem Herd auf maximal 150° C (300° F) für mindestens eine Stunde erhitzen. Pfanne abkühlen lassen und überflüssiges Öl heißer Kochgeräten immer Topflappen benutzen.
- Die Pfanne zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.
- Die Pfanne keinen großen und plötzlichen Temperatur-schwankungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in die heiße Pfanne geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungsgeschäft oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Reinigung und Pflege

- Die Pfanne nach der Benutzung von Hand mit warmem Wasser und einer Spülbürste reinigen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Danach gut abtrocknen.
- Spülspülen nur heißes Wasser nehmen. Kein Spülmittel verwenden, da es das Material austrocknet und die notwendige Fettschicht entfernt, die auf Gussisenoberflächen notwendig ist.
- Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet und die Fettschicht entfernt wird.
- Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfswamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.
- Unterbbehandeltes Gusseisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Gebrauchsanleitung

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Beim Garen in einer Gusseisenpfanne sammelt sich das Bratfett in den kleinen Poren an der Oberfläche. Das heißt, dass die Speisen, die gebraten oder gebräunt werden, nicht direkt mit dem Gusseisen in Kontakt kommen, sondern vielmehr auf der Pfanne ruhen. Die innen eine schöne, braune Oberfläche verleiht. Diese Schicht verhindert auch, dass Speisen leicht anbrennen. Bitte beachten, dass das Material für Gusseisen reaktiv ist und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen) nicht geeignet ist, da sich durch das Essen verfarben oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte. Die Pfanne kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben.
- Eisenpartikel, die sich beim Zubereiten vom Kochgerät

Før bruk første gang

- Før første bruk skal produktet vaskes for hånd og tørkes. Eventuelle rester av matolje fra forbehandlingen vil hjelpe i innsettingsprosessen.
- For at produktet skal motstå rust og fastbrenning av mat, må dette kokkekaret gjennomgå en innsettingsprosess. Ved innsettning fylles pannen i med olje som dannet et beskyttende belegg.
- Gryter og panner steyer klargjøres ved å gni dem inn over det hele med litt olje og varme dem opp på maksimum 150 °C i stekeovnen eller på plata i minst en time. La kokkekar et stå og kjøle seg ned, og tørk bort overflødig olje. Denne behandlingen bør gjentas tre ganger når kokkekar er nytt, men når det først er klargjort, holder det å behandle det av og til.

Råd om vedlikehold

- Rengjør panna etter bruk. Den må vaskes for hånd med vann og oppvaskbørste. Dersom du vasker panna mens den fortsatt er varm er det enklere å få den ren. Tørk av etter rengjøring.
- Brúk þarf varnaftan til rengringar. Íkke þurr opvasksmiddil sáden det tærker ut materialet og fjerner det nødvendige fettlagst sem trengs þá steypijurnar.
- Flekkar frá madrestar kan fjernes ved å strá litt salt i panna og derefter tørke den renn. Salt absorberer overflødig fett, men efterlater nok til å forhindre at panna tørker ut.

- Hvis det oppstår rust eller matflekker, eller hvis mat svir seg fast i bunnen, kan kokkekaret rengjøres med stålull eller en skuresvamp, og deretter oljes inn på nytt.
- Ubehandlet støpejern kan ruste hvis det ikke behandles riktig. Derfor er det viktig å tørke kokkekaret når det er vasket og olje det regelmessig.

Slik bruker du den

- Panna kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovnen.
- Når du lager mat i en panne av støpejern, samler stegefettet 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 god, gulnet stekekorpe. Dette forhindrer også at maten svir seg så lett.
- En annen ting å merke seg ved støpejernpanner, 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 til litt smak av metall. Selve panna kan også bli misfarget av salter og syrlige matvarer.
- Jern som flaker av panna under matlaging, er

- lösén, sáid ungefáhrlikt, denn der gleiche Eisenlyt kommt normalerweise im menschlichen Körper vor und ist wichtig für den Körperhaushalt.
- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerm Durchmesser zu benutzen.
- Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Verwendung auf Kochfeldern und im Backofen erhitzen. Zum Versetzen heißer Kochgeräten immer Topflappen benutzen.
- Die Pfanne zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.

- Die Pfanne keinen großen und plötzlichen Temperatur-schwankungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in die heiße Pfanne geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungsgeschäft oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Important!

- Avant la première utilisation, des traces d'huile peuvent apparaître sur le produit, car les poêles en fonte IKEA ont été pré-traitées avec de l'huile de qualité alimentaire pour éviter la corrosion pendant le transport.
- Ces traces d'huile sont sans danger et n'affectent pas la fonctionnalité de la poêle. Elles disparaîtront après le culottage de l'ustensile de cuisson, qui doit être effectué avant la première utilisation du produit ; suivre les instructions ci-dessous.
- Avant la première utilisation**
- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher. Tout reste d'huile de prétraitement servira au culottage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et à l'adhérence des aliments, il faut le culotter. Cet permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur.
- Pour culotter une poêle en fonte, couvrir 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 (300° F) pendant au minimum une heure. Laisser refroidir la poêle 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.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laver l'ustensile à la main à l'aide d'une

brosse. 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.

- Nettøy utrikket ved å vaske de l'huile chaude. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas utiliser de produits vaisselle car il s'assèche le matériau et élimine le film de graisse nécessaire aux surfaces en fonte.
- Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et on laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.
- Si la poêle rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyer à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive plus douce associée à un nouveau culottage.
- La fonte peut rouiller si elle n'est pas correctement traitée. Il est important de sécher la poêle directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Utilisation

- La poêle s'utilise sur tous types de plaque de cuisson et au four.
- Quand des aliments sont cuits dans un ustensile 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 un film de graisse qui favorise leur cuisson. Cela évite également que les aliments brûlent facilement.
- La fonte est également un matériau réactif. Il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate) car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La poêle 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 cest le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le déplacer.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson. Ne pas exposer la poêle à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile,

fullstendig harmøst, siden det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen, og som kroppen trenger.

- Du kan spare energi ved å plassere kokkekar på ei plate med samme diameter som panna, eller mindre.
- Husk at håndtakene kan bli varme, når panna er i bruk på en platetopp eller i stekeovnen. Bruk alltid godstokker når du fjerner kokkekar fra platen.
- For å unngå riper på en glasskeramisk platetopp, løft alltid stekepannen når du flytter på den. For å unngå riper må du ikke trekke den over platetoppen.

ikke utsett panna for store og plutselige temperaturskiftninger, for eksempel ved å helle kaldt vann i den varme panna, da kan bunnen av pannen bli sveivt.

- Dersom du får problemer med produktet, vær snill å kontakte ditt nærmeste IKEA-warehus eller vårt Kundesenter, eller besøk IKEA.no

Suomi

Tärkeä!

- Tuotteen pinnalla saattaa olla öljyjälkiä ennen ensimmäistä käyttökertaa. IKEA-valurautapannat on esikäsitelty elintarvikkeoililla, mikä ehkäisee ruuostumista ja auttaa suojaamaan pinnan ruskautumiselta.
- Öljyjäljet ovat vaarattomia eivätkä vaikuta paitinpainnaton toimitukseen. Ne katoavat rasvapoltton yhteydessä, mikä on tehtävänä ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa. Noudata alla olevia ohjeita.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Ennen kuin käytät tätä tuotetta ensimmäistä kertaa, pese se käsin ja kuivaa huolellisesti. Jäljelle jäänyt esikäsitelyöljyä auttaa rasvapoltossa.
- Tämä keittoastia tulee rasvapolttaa, jotta se ei roustu ja ruoka ei tartu siihen. Rasvapoltossa öljy muodostaa suojaavan kerroksen pinnanpinnalle.
- Valurautaisen pannan rasvapolttoa varten hierotaan pienen määrän öljyä pannan kaikille pinnoille. Tämän jälkeen pannan kuumentetaan uunnissa tai keittolevyllä enintään 150 astetta vähintään tunnin ajan. Uusi pannan tulee käsitellä tällä tavalla kolme kertaa, mutta rasvapoltettu panno on käsiteltävä vain silloin tällöin.

Huolto ja puhdistus

- Pese pannu käsin vedellä ja harjalla kyllänsä jälkeen. Panno on helpompi puhdistaa, jos sen pönteet lämpimänä. Pyyhi huolellisesti kuivaksi puhdistuksen jälkeen.
- Käytä puhdistukseen vain kuumaav vettä. Älä käytä astianpesuainetta, esim. käsiuuvatta materiaalia ja poistaa rasvakeroksen, jota tarvitaan valurautapinnossa.

- Ruokajäämistä voi poistaa ripottelemalla suola pannulle ja pyyhkimällä puhtaaksi. Suola imee ylimääräisen rasvan pois pinnan pinnasta, jotta pannu ei kuivu.
- Jos pannussa ilmenee ruuostetta tai ruukatahoja tai ruoka palsa siihen kiinni, panna voidaan puhdistaa tersallivaltilla tai hankausseinällä ja rasvapolttaa sitten uudelleen.
- Käsittelemättömän valurautaa voi ruostua, jos sitä ei hoideta asianmukaisesti. Astia tulee siksi kuivata heti tiskauksen jälkeen ja öljytä säännöllisesti.

Käyttöohje

- Pannu soveltuu käytettäväksi kaikkienyyppisillä keittoastioilla sekä uunnissa.
- Kun ruokaa valmistetaan valurautapannalla, paistorasva kerääntyy pinnan pieniin huukosin. Tämä tarkoittaa sitä, että ruoka ei ole suoraan kosketuksessa valuraudan kanssa. Näin ruoka ei myöskään pala helposti.
- Huomaa, että valurautapannan materiaali on reaktiivinen, joten se ei sovelle käyttööno voimakkaasti happamien ruoka-ainekiden, kuten sitruunan tai tomaatin, kanssa. Happamat ruoat voivat värjättyä tai niihin voi tarttua lievä metallin maku. Suola ja happamat ruoka-ainet voivat myös värjätä pannua.
- Pannun pinnasta irtoava ruoka on vaaraton ja vastaa normaalisti ihmiskehosse esiintyvää ruautaa.
- Viit säästää energiaa asettamalla keittoastian sen pohjan kooksielle tai pienemmälle keittoastieleelle.
- Älä anna ruokaa jäähtyä jääkaappiin, kun panna on käytätään keittoastioilla tai uunnissa. Käytä aina paltalappuja, kun siirät pannua.
- Nosta astia aina, kun siirät sitä lasisella tai keramiisella keittoastioilla. Älä vedä sitä keittoastion yli, sillä tämä voi naarmuttaa keittopöytä.
- Älä alista pannua suurile ja kallisille lämpötilamuutoksille, esim. kaatamalla kylmää vettä kuumaan pannuun, sillä pannun pohja voi menettää muotoaan.
- Jos sinulla on ongelmia tuotteen kanssa, ota yhteyttä lähimmäisn IKEA-tavarataloon tai asiakaspalveluun tai käsi osoitteessa www.ikea.fi.

Svenska

Viktigt!

- Innan du använder pannan kan spår av olja finnas på produktan. Det beror på att stekpannan är förbehandlad från IKEA har förbehandlats med livsmedelsgodkänd olja för att förhindra rostangrepp under transporten.
- De synliga spårerna av olja är ofarliga och påverkar inte stekpannas funktion. De kommer att försvinna valurautapinnossa.

nhésitez pas à contacter votre magasin/Service Clienté IKEA le plus proche ou contactez-vous sur www.ikea.com.

Nederlands

Belangrijk!

- Vóór het eerste gebruik kunnen er sporen van olie op het product verscheen. IKEA gietijzeren pannen zijn namelijk voorbehandeld met olie van levensmiddelenkwaliteit om corrosie tijdens het transport te voorkomen.
- De zichtbare sporen van olie zijn schadeloos en hebben geen invloed op de werking van de koekenpan. Deze verdwijnen na het inbranden van de pan, wat gedaan moet worden voordat je het product voor de eerste keer gebruikt, voor de onderstaande instructies.

Voór het eerste gebruik

- Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af. Restjes voorbehandelde olie van levensmiddelenkwaliteit zullen helpen bij het inbranden.
- Om ervoor te zorgen dat het product bestand is tegen corrosie en dat voedsel niet blijft plakken, moet deze pan ingebrand worden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie die een beschermend laagje vormt.
- Om een gietijzeren pan in te branden, wordt een kleine hoeveelheid olie op alle oppervlakken van de pan gevorenen en vervolgens in de oven of op het fornuis verwarmd tot max. 150 °C voor minimaal één uur. Laat de pan afkoelen en veeg overtollige olie weg. Deze behandeling moet drie keer worden herhaald als de pan nieuw is, maar als hij eenmaal ingebrand is, hoef je dit proces nog maar af en toe te herhalen.

Verzorging en reiniging

- Reinig de pan na gebruik door hem met de hand af te wassen met water en een borstel. De pan is makkelijk schoon te krijgen als hij nog warm is. Na het schoonmaken goed afdrogen.
- Gebruik alleen warm water voor het reinigen. Gebruik geen afwasmiddel, aangetreden dit het materiaal uitdroogt en de noodzakelijke vetlaag verwijdt die nodig is voor gietijzeren oppervlakken.
- Vlekken van etensresten kunnen worden verwijderd door wat zout in de pan te strooien en te branden. Het is aan te raden om de pan te reinigen met een overvuldig vet, maar laat precies genoeg vet achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- 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.

efter het kokkekar hat bránts in, vilket bör göras innan du använder produktén för första gången, följ instruktionerna nedan.

Före första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, diskas den för hand och torka noggrant. Eventuellt kvarvarande livsmedelsgodkänd olja från förbehandlingen hjälper till på den bránnen att skyddas mot rost.
- Tänk på att handtagen blir varma när stekpannan används på haller eller i ugn. Använd alltid gryttappan när du flyttar den.
- Lift alltid stekpannan när du flyttar den på en glas- eller keramikfall. För att undvika riper för repor, dra den inte över hällen.
- Utsätt inte stekpannan för stora och plötsliga temperaturförändringar. Genom att t.ex. hälla kallt vatten i den varma pannan kan pannans botten deformeras.
- Om du har några problem med produktén, kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Skötsel og rengöring

- Rengjør stekpannan efter användning genom at handdiska den i vatten med en borste. Om du tvättar kokkekarit medan det fortfarande er varmt blir det lättare at rengjøre. Tørka forsiktig etter rengjøring.
- Använd endast varmt vatten för rengöring. Använd inte diskmedel, eftersom det torkar ut materialet och tar bort det nödvändiga fettskiktet som behövs för styr av gjutjärnet.
- Flekkar från tillagad mat kan tas bort genom att strö lite salt i pannen och sedan torka rent. Salt absorberer overflødig fett, men lämner precis tilrækkeligt med fett kvar i panna for at den inte ska tørka ut.

- Om rost eller matflekter oppstår, eller om maten bránnes overflødig, kan stekpannan rengjøres med stålull eller en slipande disksvamp og sedan bránnas in igen.
- Obehandlat støpejern kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt at torka kokkekarit direkt efter diskning och at olja det regelbundet.

