

**INTRODUCTION**

The Buccan cast iron cookware. Designed that last a lifetime. Read the manually carefully to understand how to use the product.

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove all the labels, clean it with soapy water and then rinse and dry thoroughly.

IMPORTANT PRECAUTIONS

- Handle the cookware with care, don't drop or knock it against it a hard surface as it can result in chipping or breaking.
- The cookware is suitable for oven and hob use. They are not suitable for use in a microwave oven.
- Always use oven gloves or a tea towel when handling the cookware. The cookware gets HOT.
- Always place hot dishes onto a heat resistant surface, such as a cooling rack.

BEFORE AND DURING USE

- DO NOT heat empty pot; never boil dry.
- Suitable up to 200 °C (400°F)
- ALWAYS preheat with small amount of oil for 1 to 2 minutes.
- NEVER leave pots unattended during preheating.
- DO NOT use burners or heating elements that are larger than the bottom of the cookware.
- USE only wooden, plastic, or silicone utensils.
- DO NOT use cooking-sprays, as they will cause food to stick.
- Avoid dragging the cookware across ceramic or glass-topped surface.

CLEANING

Immerse the cookware in hot soapy water; NEVER soak the cookware. Scrub until clean, rinse and hand dry completely. The cookware is not suitable for the dishwasher.

The edge on the body of the pan (on which the lid rests, and the lid itself) is not enamelled and should be greased regularly with plant based cooking oil (sunflower seed, rapeseed or something similar). This oil layer provides anti-rust properties.

CARE

If you've accidentally damaged the enamel, rub a little cooking oil over the chipped area and wipe away excess with a paper towel before each use.

To protect the cookware for rusting, after cleaning, apply a small amount of vegetable oil to the exposed surface. This will help protect the surface from oxidation.

If, despite good care, rust spots still appear, these can easily be removed with the rough side of a plastic scouring pad. After the rust has been removed, you have to oil the edge again.

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL FOR REFERENCE AS IT CONTAINS IMPORTANT INFORMATION.

NL / EN - support@alleenonline.nl
BE / FR - support@alleenonline.be

INLEIDING

Het gietijzeren kookgerei van Buccan. Ontworpen om een leven lang mee te gaan. Lees de handleiding zorgvuldig door om te begrijpen hoe u het product moet gebruiken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle etiketten, reinig deze met zeepsop en spoel en droog ze vervolgens grondig af.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Ga voorzichtig om met het kookgerei, laat het niet vallen of stoot het niet op een hard oppervlak, aangezien dit kan leiden tot afbrokkelen of breken.
- Het kookgerei is geschikt voor gebruik in de oven en kookplaat. Ze zijn niet geschikt voor gebruik in een magnetron.
- Gebruik altijd ovenwanten of een theedoek bij het hanteren van het kookgerei. Het kookgerei wordt HEET.
- Plaats warme gerechten altijd op een hittebestendige ondergrond, zoals een koelrek.

VOOR EN TIJDENS GEBRUIK

- Verwarm GEEN lege pan; kook nooit droog.
- Geschikt tot 200 ° C (400 ° F)
- ALTIJD 1 à 2 minuten voorverwarmen met een kleine hoeveelheid olie.
- Laat pannen NOOIT onbeheerd achter tijdens het voorverwarmen.
- Gebruik GEEN branders of verwarmingselementen die groter zijn dan de bodem van het kookgerei.
- GEBRUIK alleen keukengerei van hout, plastic of siliconen.
- Gebruik GEEN kooksprays, omdat deze ervoor zorgen dat het voedsel blijft plakken.
- Sleep het kookgerei niet over een keramisch of glazen oppervlak.

REINIGING

Dompel het kookgerei onder in heet zeepsop; Week het kookgerei NOOIT. Schrob tot ze schoon zijn, spoel ze af en droog ze volledig met de hand.

Het kookgerei is niet geschikt voor de vaatwasser.

De rand op het lichaam van de pan (waarop het deksel rust, en het deksel zelf) is niet geëmailleerd en moet regelmatig worden ingevet met plantaardige frituurolie (zonnebloemzaad, koolzaad of iets dergelijks). Deze olielaag zorgt voor antiroest eigenschappen.

ZORG

Als je het glazuur per ongeluk hebt beschadigd, wrijf dan voor elk gebruik een beetje bakolie over het afgebroken gedeelte en veeg het teveel weg met een papieren handdoek.

Om het kookgerei tegen roesten te beschermen, brengt u na het reinigen een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan op het blootgestelde oppervlak. Dit helpt het oppervlak te beschermen tegen oxidatie.

Mochten er ondanks goed onderhoud toch roestplekken ontstaan, dan zijn deze eenvoudig te verwijderen met de ruwe kant van een kunststof schuursponsje. Nadat de roest is verwijderd, moet u de rand opnieuw oliën.



EINFÜHRUNG

Das bukkanische Gusseisen-Kochgeschirr. Entwickelt, die ein Leben lang halten. Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, um zu verstehen, wie das Produkt verwendet wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten, reinigen Sie es mit Seifenwasser und spülen Sie es anschließend gründlich ab und trocknen Sie es ab.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr um, lassen Sie es nicht fallen und stoßen Sie es nicht auf eine harte Oberfläche, da dies zu Abplatzungen oder Brüchen führen kann.
- Das Kochgeschirr ist für den Gebrauch in Ofen und Kochfeld geeignet. Sie sind nicht für die Verwendung in einer Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie beim Umgang mit dem Kochgeschirr immer Ofenhandschuhe oder ein Geschirrtuch. Das Kochgeschirr wird heiß.
- Stellen Sie heißes Geschirr immer auf eine hitzebeständige Oberfläche, z. B. ein Kühlregal.

VOR UND WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Leeren Topf NICHT erhitzen; niemals trocken kochen.
- Geeignet bis zu 200 ° C (400 ° F)
- IMMER 1 bis 2 Minuten mit etwas Öl vorheizen.
- Lassen Sie die Töpfe während des Vorheizens NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie KEINE Brenner oder Heizelemente, die größer als der Boden des Kochgeschirrs sind.
- Verwenden Sie nur Holz-, Kunststoff- oder Silikonutensilien.
- KEINE Kochsprays verwenden, da diese zum Anhaften von Lebensmitteln führen.
- Ziehen Sie das Kochgeschirr nicht über Keramik- oder Glasoberflächen.

REINIGUNG

Tauchen Sie das Kochgeschirr in heißes Seifenwasser; Das Kochgeschirr NIEMALS einweichen. Schrubben Sie, bis es sauber ist, spülen Sie es ab und trocknen Sie es von Hand vollständig. Das Kochgeschirr ist nicht für die Spülmaschine geeignet.

Der Rand am Topfkörper (auf dem der Deckel aufliegt und der Deckel selbst) ist nicht emailliert und sollte regelmäßig mit pflanzlichem Speiseöl (Sonnenblumenkerne, Raps oder ähnliches) eingefettet werden. Diese Ölschicht bietet Anti-Rost-Eigenschaften.

PFLEGE

Wenn Sie die Emaile versehentlich beschädigt haben, reiben Sie vor jedem Gebrauch ein wenig Speiseöl über die abgeplatzte Stelle und wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Papiertuch ab.

Um das Kochgeschirr vor Rost zu schützen, tragen Sie nach der Reinigung eine kleine Menge Pflanzenöl auf die freiliegende Oberfläche auf. Dies trägt dazu bei, die Oberfläche vor Oxidation zu schützen.

Sollten trotz guter Pflege noch Rostflecken auftreten, können diese mit der rauen Seite eines Kunststoff-Scheuerschwamms leicht entfernt werden. Nachdem der Rost entfernt wurde, müssen Sie die Kante erneut ölen.

KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL FOR REFERENCE AS IT CONTAINS IMPORTANT INFORMATION.

NL / EN - support@alleenonline.nl
BE / FR - support@alleenonline.be

INTRODUCTION

La batterie de cuisine en fonte Buccan. Conçu pour durer toute une vie. Lisez attentivement le manuel pour comprendre comment utiliser le produit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes, nettoyez-le à l'eau savonneuse puis rincez et séchez soigneusement.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Manipulez la batterie de cuisine avec précaution, ne la laissez pas tomber ou ne la cognez pas contre une surface dure, car elle pourrait s'éclater ou se casser.
- La batterie de cuisine est adaptée à une utilisation au four et à la plaque de cuisson. Ils ne conviennent pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Utilisez toujours des gants de cuisine ou un torchon pour manipuler les ustensiles de cuisine. La batterie de cuisine devient CHAUDE.
- Placez toujours les plats chauds sur une surface résistante à la chaleur, telle qu'une grille de refroidissement.

AVANT ET PENDANT L'UTILISATION

- NE PAS chauffer une casserole vide; ne jamais bouillir à sec.
- Convient aussi jusqu'à 200 ° C (400 ° F)
- Préchauffez TOUJOURS avec une petite quantité d'huile pendant 1 à 2 minutes.
- NE JAMAIS laisser les casseroles sans surveillance pendant le préchauffage.
- N'UTILISEZ PAS de brûleurs ou d'éléments chauffants plus grands que le fond de la casserole.
- N'UTILISEZ que des ustensiles en bois, en plastique ou en silicone.
- N'UTILISEZ PAS de sprays de cuisson, car ils feront coller les aliments.
- Évitez de faire glisser l'ustensile sur une surface en céramique ou en verre.

NETTOYAGE

Plongez la batterie de cuisine dans de l'eau chaude savonneuse ; NE JAMAIS faire tremper la batterie de cuisine. Frotter jusqu'à ce qu'il soit propre, rincer et sécher complètement à la main. La batterie de cuisine ne convient pas au lave-vaisselle.

Le bord du corps de la casserole (sur lequel repose le couvercle et le couvercle lui-même) n'est pas émaillé et doit être graissé régulièrement avec de l'huile végétale (graine de tournesol, colza ou similaire). Cette couche d'huile offre des propriétés antirouille.

SE SOUCIER

Si vous avez accidentellement endommagé l'émail, frottez un peu d'huile de cuisson sur la zone ébréchée et essuyez l'excès avec une serviette en papier avant chaque utilisation.

Pour protéger la batterie de cuisine contre la rouille, après le nettoyage, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur la surface exposée. Cela aidera à protéger la surface de l'oxydation.

Si, malgré de bons soins, des taches de rouille apparaissent encore, celles-ci peuvent être facilement éliminées avec le côté rugueux d'un tampon à récurer en plastique. Une fois la rouille enlevée, vous devez à nouveau huiler le bord.