

KASSEROLLE & FONDUE AUS EMAILLE

Enamel casserole & fondue
Cacerola y fondue de esmalte
Casserole & fondue en émail
Casseruola e fonduta in smalto

10038588	10038589	10038593
10038594	10038595	10038596
10041831	10041832	10041833
10041834	10041835	10041836



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



BENUTZUNG UND PFLEGE

Nachdem das Eisen-Kochgeschirr im traditionellen Verfahren gegossen wurde, wird ein Glaspartikel, die so genannte Emailfritte, aufgetragen. Dieser wird bei 650 °C bis 760 °C eingebrannt, wodurch sich die Emailfritte in eine glatte Porzellanoberfläche verwandelt, die mit dem Eisen verbunden ist. Es gibt kein freiliegendes Gusseisen auf Ihrem emaillierten Kochgeschirr. Die schwarzen Oberflächen, Topfränder und Deckelränder sind aus mattem Porzellan. Die Oberfläche aus Emaille ist hart, kann aber bei Stößen oder Stürzen abplatzen. Emaille ist resistent gegen säurehaltige und alkalische Lebensmittel und kann zum Marinieren, Kochen und Kühlen verwendet werden.

Kochen mit emailliertem Gusseisen

- Waschen und trocknen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch. Wenn das Kochgeschirr mit einem Topfschutz aus Gummi versehen ist, legen Sie diesen beiseite und bewahren Sie ihn zur Aufbewahrung auf.
- Emailliertes Gusseisen kann auf Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionskochfeldern verwendet werden und ist backofenfest bis 260 °C. Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle, auf Außengrills oder über Lagerfeuern.
- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es bewegen.
- Verwenden Sie Pflanzenöl oder Kochspray, um das Kochgeschirr besser und leichter reinigen zu können.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
- Fügen Sie beim Erhitzen Wasser oder Öl hinzu.
- Erhitzen und kühlen Sie Ihr Kochgeschirr schrittweise vor, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Niedrige bis mittlere Hitze beim Kochen auf dem Herd liefert aufgrund der natürlichen Wärmespeicherung von Gusseisen die besten Ergebnisse. Verwenden Sie keine hohe Hitze.
- Zum Anbraten lassen Sie das Kochgeschirr langsam heiß werden. Pinseln Sie die Kochfläche und die Oberfläche der Speisen mit Pflanzenöl ein, bevor Sie die Speisen in die Pfanne geben.
- Verwenden Sie Utensilien aus Holz, Silikon oder Nylon. Metall kann das Porzellan zerkratzen.
- Die Wärmespeicherung von Gusseisen erfordert weniger Energie, um die gewünschte Temperatur zu halten. Drehen Sie den Herd herunter, sobald die gewünschte Hitze erreicht ist.
- Benutzen Sie eine Kochfläche auf dem Herd, deren Größe dem Durchmesser des Pfannenbodens am nächsten kommt, um heiße Stellen und eine Überhitzung der Seitenwände und Griffe zu vermeiden.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Hände vor heißem Kochgeschirr und heißen Knöpfen zu schützen. Schützen Sie Arbeitsplatten oder Tische, indem Sie heißes Kochgeschirr auf Untersetzer oder dicke Topflappen stellen.

Pflege von emailliertem Gusseisen

- Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen.
- Obwohl das Kochgeschirr spülmaschinenfest ist, empfohlen wir Ihnen, es von Hand mit warmem Seifenwasser und einer Nylonbürste zu reinigen, um das ursprüngliche Aussehen des Kochgeschirrs zu erhalten. Zitronensaft und Reinigungsmittel auf Zitrusbasis (einschließlich einiger Geschirrspülmittel) sollten nicht verwendet werden, da sie den äußeren Glanz beeinträchtigen können.
- Falls erforderlich, verwenden Sie Nylonpads oder Schaber, um Speisereste zu entfernen. Metallpads oder Metallutensilien können das Porzellan zerkratzen oder beschädigen.
- Entfernen Sie leichte Flecken mit einem feuchten Tuch oder einem Keramikreiniger gemäß den Anweisungen auf der Flasche.
- Bei hartnäckigen Flecken weichen Sie das Innere des Kochgeschirrs 2 bis 3 Stunden lang mit einer Mischung aus 3 Esslöffeln Natron pro Liter Wasser ein.
- Um hartnäckige, angebackene Reste zu entfernen, bringen Sie 2 Tassen Wasser und 4 Esslöffel Backpulver zum Kochen. Lassen Sie das Wasser einige Minuten kochen und verwenden Sie dann einen Pfannenschaber, um das Essen zu lösen.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr immer gründlich ab und setzen Sie die Gummiprotektoren zwischen Rand und Deckel wieder ein, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Stapeln Sie Kochgeschirr nicht.

Hinweis: Bei regelmäßigem Gebrauch und Pflege ist bei emailliertem Kochgeschirr eine leichte, dauerhafte Verschmutzung zu erwarten, welche die Leistung aber nicht beeinträchtigt.

USE AND CARE

After the iron cookware has been cast in the traditional process, a glass particle called enamel frit is applied. This is baked at 650 °C to 760 °C, transforming the enamel frit into a smooth porcelain surface that is bonded to the iron. There is no exposed cast iron on your enamelled cookware. The black surfaces, pot rims and lid rims are made of matt porcelain. The enamel surface is hard, but can chip if knocked or dropped. Enamel is resistant to acidic and alkaline foods and can be used for marinating, cooking and cooling.

Cooking with enamelled cast iron

- Wash and dry the cookware before first use. If the cookware has a rubber pot protector, put it aside and keep it for storage.
- Enamelled cast iron can be used on gas, electric, ceramic and induction hobs and is ovenproof up to 260 °C. Do not use the cookware in the microwave, on outdoor grills or over campfires.
- Always lift the cookware when you move it.
- Use vegetable oil or cooking spray to clean the cookware better and more easily.
- Do not heat empty cookware.
- Add water or oil when heating.
- Preheat and cool your cookware gradually to prolong its life.
- Low to medium heat when cooking on the cooker gives the best results due to the natural heat retention of cast iron. Do not use high heat.
- To brown, let the cookware get hot slowly. Brush the cooking surface and the surface of the food with vegetable oil before placing the food in the pan.
- Use utensils made of wood, silicone or nylon. Metal can scratch the porcelain.
- The heat retention of cast iron requires less energy to maintain the desired temperature. Turn the cooker down as soon as the desired heat is reached.
- Use a cooking surface on the cooker whose size is closest to the diameter of the base of the pan to avoid hot spots and overheating of the sides and handles.

**CAUTION**

Risk of burns! Use oven gloves to protect hands from hot cookware and hot knobs. Protect worktops and tables by placing hot cookware on trivets or thick potholders.

Care of enamelled cast iron

- Let the cookware cool down.
- Although the cookware is dishwasher safe, we recommend that you clean it by hand with warm soapy water and a nylon brush to preserve the original appearance of the cookware. Lemon juice and citrus-based detergents (including some dishwashing detergents) should not be used as they may affect the exterior shine.
- If necessary, use nylon pads or scrapers to remove food residues. Metal pads or metal utensils can scratch or damage the porcelain.
- Remove light stains with a damp cloth or ceramic cleaner according to the instructions on the bottle.
- For stubborn stains, soak the inside of the cookware for 2 to 3 hours with a mixture of 3 tablespoons of baking soda per litre of water.
- To remove stubborn, baked-on residue, bring 2 cups of water and 4 tablespoons of baking powder to a boil. Let the water boil for a few minutes and then use a pan scraper to loosen the food.
- Always dry the cookware thoroughly and replace the rubber protectors between the rim and the lid before storing it in a cool, dry place. Do not stack cookware.

Note: With regular use and care, slight, permanent soiling of enamelled cookware is to be expected, but this does not affect performance.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Une fois la batterie de cuisine en fer fondue selon le procédé traditionnel, une particule de verre appelée fritte d'émail est appliquée. Celle-ci est cuite entre 650 °C et 760 °C, ce qui transforme la fritte d'émail en une surface de porcelaine lisse, liée au fer. Il n'y a pas de fonte visible sur vos ustensiles de cuisine émaillés. Les surfaces noires, les bords des casseroles et les bords des couvercles sont en porcelaine mate. La surface en émail est dure, mais peut s'écailler en cas de choc ou de chute. L'émail résiste aux aliments acides et alcalins et peut servir pour mariner, cuisiner et réfrigérer.

Cuisson avec de la fonte émaillée

- Lavez et séchez les ustensiles de cuisine avant la première utilisation. Si l'ustensile de cuisine est muni d'une protection de casserole en caoutchouc, mettez-la de côté et conservez-la pour la conserver.
- La fonte émaillée s'utilise sur les tables de cuisson au gaz, électriques, céramiques et à induction et résiste au four jusqu'à 260 °C. N'utilisez pas l'ustensile de cuisine dans un four à micro-ondes, sur des barbecues extérieurs ou au-dessus de feux de camp.
- Soulevez toujours l'ustensile de cuisine pour le déplacer.
- Utilisez de l'huile végétale ou un spray de cuisson pour nettoyer mieux et plus facilement les ustensiles de cuisine.
- Ne faites pas chauffer les ustensiles de cuisine à vide.
- Ajoutez de l'eau ou de l'huile pour chauffer.
- Préchauffez et refroidissez progressivement vos ustensiles de cuisine afin de prolonger leur durée de vie.
- Une chaleur de cuisson faible à moyenne sur la cuisinière donne les meilleurs résultats en raison de l'accumulation naturelle de chaleur de la fonte. N'utilisez pas de chaleur élevée.
- Pour saisir la viande, laissez l'ustensile de cuisine chauffer lentement. Badigeonnez la surface de cuisson et les aliments avec de l'huile végétale avant de les mettre dans la poêle.
- Utilisez des ustensiles en bois, en silicone ou en nylon. Le métal peut rayer la porcelaine.
- L'accumulation de chaleur de la fonte nécessite moins d'énergie pour maintenir la température souhaitée. Baissez le feu dès que la température souhaitée est atteinte.
- Utilisez sur la cuisinière une surface de cuisson de dimension proche du diamètre du fond de la casserole afin d'éviter les points chauds et la surchauffe des parois latérales et des poignées.

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! Utilisez des maniques pour protéger vos mains des ustensiles et des boutons chauds. Protégez les plans de travail ou les tables en plaçant les ustensiles de cuisine chauds sur des dessous de plat ou des maniques épaisses.

Entretien de la fonte émaillée

- Laissez refroidir l'ustensile de cuisine.
- Bien que la batterie de cuisine soit lavable au lave-vaisselle, nous vous recommandons de la nettoyer à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse en nylon afin de conserver son aspect d'origine. Le jus de citron et les détergents à base d'agrumes (y compris certains détergents pour lave-vaisselle) ne doivent pas être utilisés, car ils peuvent nuire à la brillance extérieure.
- Si nécessaire, utilisez des tampons en nylon ou des grattoirs pour retirer les restes d'aliments. Les tampons métalliques ou les ustensiles en métal peuvent rayer ou endommager la porcelaine.
- Enlevez les taches légères avec un chiffon humide ou un nettoyant pour céramique, conformément aux instructions figurant sur le flacon.
- En cas de taches tenaces, faites tremper l'intérieur de l'ustensile de cuisine pendant 2 à 3 heures dans un mélange de 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude par litre d'eau.
- Pour éliminer les restes persistants et collés, portez à ébullition 2 tasses d'eau et 4 cuillères à soupe de levure chimique. Laissez bouillir l'eau pendant quelques minutes, puis utilisez une spatule pour décoller les aliments.
- Séchez toujours soigneusement l'ustensile de cuisine et replacez les protections en caoutchouc entre le bord et le couvercle avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'empilez pas les ustensiles de cuisine.

Remarque : en cas d'utilisation et d'entretien réguliers, les ustensiles de cuisine émaillés peuvent se salir légèrement et durablement, mais cela n'affecte pas leurs performances.

UTILIZACIÓN Y CUIDADO

Una vez fundida la batería de hierro en el proceso tradicional, se aplica una partícula de vidrio llamada frita de esmalte. Se cuece a una temperatura de entre 650 °C y 760 °C, transformando la frita de esmalte en una superficie de porcelana lisa que se adhiere a la plancha. No hay hierro fundido expuesto en la batería de cocina esmaltada. Las superficies negras, los bordes de la olla y los bordes de la tapa son de porcelana mate. La superficie del esmalte es dura, pero puede astillarse si se golpea o se cae. El esmalte es resistente a los alimentos ácidos y alcalinos y puede utilizarse para marinar, cocinar y enfriar.

Cocinar con hierro fundido esmaltado

- Lave y seque la batería de cocina antes de usarla por primera vez. Si la batería de cocina tiene un protector de goma para la olla, apártalo y guárdalo para almacenaje.
- El hierro fundido esmaltado puede utilizarse en placas de gas, eléctricas, de cerámica y de inducción y es resistente al horno hasta 260 °C. No utilice los utensilios de cocina en el microondas, en parrillas al aire libre o en hogueras.
- Levante siempre la batería de cocina cuando la mueva.
- Utilice aceite vegetal o spray de cocina para limpiar mejor y más fácilmente la batería de cocina.
- No calentar los utensilios de cocina vacíos.
- Añadir agua o aceite al calentar.
- Precaliente y enfríe sus utensilios de cocina gradualmente para prolongar su vida útil.
- El fuego bajo o medio al cocinar en la olla da los mejores resultados debido a la retención natural de calor del hierro fundido. No utilice el calor alto.
- Para dorar, deje que la batería de cocina se caliente lentamente. Cepille la superficie de cocción y la superficie de los alimentos con aceite vegetal antes de colocarlos en la sartén.
- Utiliza utensilios de madera, silicona o nylon. El metal puede rayar la porcelana.
- La retención de calor del hierro fundido requiere menos energía para mantener la temperatura deseada. Baje el fuego en cuanto alcance el calor deseado.
- Utilice una superficie de cocción en la cocina cuyo tamaño sea el más parecido al diámetro de la base de la sartén para evitar puntos calientes y el sobrecalentamiento de los lados y las asas.

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de quemaduras! Utilice guantes para el horno para proteger las manos de los utensilios de cocina y los pomos calientes. Proteja las encimeras o las mesas cuando coloque utensilios de cocina calientes sobre salvamanteles o agarraderas

gruesas.

Cuidado del hierro fundido esmaltado

- Deje que los utensilios de cocina se enfríen.
- Aunque la batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas, le recomendamos que la limpie a mano con agua tibia y jabón y un cepillo de nailon para conservar su aspecto original. No se debe utilizar zumo de limón ni detergentes a base de cítricos (incluidos algunos detergentes para lavavajillas), ya que pueden afectar al brillo exterior.
- Si es necesario, utilice almohadillas de nylon o rascadores para eliminar los restos de comida. Las almohadillas o utensilios metálicos pueden rayar o dañar la porcelana.
- Elimine las manchas ligeras con un paño húmedo o con un limpiador de cerámica según las instrucciones del envase.
- Para las manchas más difíciles, sumerja el interior de la batería de cocina durante 2 o 3 horas con una mezcla de 3 cucharadas de bicarbonato de sodio por litro de agua.
- Para eliminar los restos de panadería más resistentes, ponga a hervir 2 tazas de agua y 4 cucharadas de levadura en polvo. Deje que el agua hierva durante unos minutos y luego utilice una rasqueta para retirar la comida.
- Seque siempre bien la batería de cocina y vuelva a colocar los protectores de goma entre el borde y la tapa antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No apile los utensilios de cocina.

Nota: Con el uso y el cuidado regulares, es de esperar que los utensilios de cocina esmaltados se ensucien ligera y permanentemente, pero esto no afecta al rendimiento.

UTILIZZO E MANUTENZIONE

Dopo che le stoviglie in ferro sono state fuse nel processo tradizionale, viene applicata una particella di vetro chiamata fritta di smalto. La fusione tra 650 °C e 760 °C trasforma la fritta di smalto in una superficie liscia di porcellana che si lega al ferro. Non c'è ghisa esposta su queste stoviglie smaltate. Le superfici nere e i bordi di pentole e coperchi sono in porcellana opaca. La superficie smaltata è dura, ma può scheggiarsi se viene colpita o fatta cadere. Lo smalto è resistente agli alimenti acidi e alcalini ed è adatto per marinare, cucinare e refrigerare.

Cucinare con la ghisa smaltata

- Lavare e asciugare le pentole prima di procedere all'utilizzo. Se le pentole hanno una protezione in gomma, metterla da parte e conservarla per lo stoccaggio.
- La ghisa smaltata può essere utilizzata su piani cottura a gas, elettrici, in ceramica e a induzione e resiste fino a 260 °C in forno. Non utilizzare le stoviglie nel microonde, su griglie all'aperto o falò.
- Sollevare sempre la pentola quando la si sposta.
- Usare olio vegetale o spray da cucina per poter pulire meglio e più facilmente le pentole.
- Non riscaldare le pentole vuote.
- Aggiungere acqua o olio durante il riscaldamento.
- Preriscaldare e raffreddare le pentole gradualmente per prolungarne la vita utile.
- Una cottura a fuoco medio-basso dà i migliori risultati grazie alla naturale ritenzione di calore della ghisa. Non usare calore elevato.
- Per la rosolatura, lasciare che la pentola si scaldi lentamente. Spennellare la superficie interna e quella degli alimenti con olio vegetale prima di mettere le pietanze nella padella.
- Usare utensili di legno, silicone o nylon. Il metallo può graffiare la porcellana.
- La ritenzione di calore della ghisa richiede meno energia per mantenere la temperatura desiderata. Ridurre la potenza riscaldante del piano cottura non appena si raggiunge il calore desiderato.
- Usare una superficie di cottura la cui dimensione sia più vicina al diametro della base della pentola per evitare punti bollenti e il surriscaldamento dei lati e delle impugnature.

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Usare guanti da forno per proteggere le mani da stoviglie e impugnature bollenti. Proteggere piani di lavoro o tavoli usando sottopentole o presine spesse.

Cura della ghisa smaltata

- Lasciare raffreddare le pentole.
- Anche se le pentole sono lavabili in lavastoviglie, si consiglia di pulirle a mano con acqua calda e sapone e una spazzola di nylon per preservarne l'aspetto originale. Non utilizzare succo di limone e detersivi a base di agrumi (compresi alcuni detersivi per i piatti) perché possono alterare la lucentezza esterna.
- Se necessario, usare spugnette di nylon o raschietti per rimuovere i residui di alimenti. Le spugnette metalliche o gli utensili di metallo possono graffiare o danneggiare la porcellana.
- Rimuovere le macchie leggere con un panno umido o un detersivo per ceramica secondo le istruzioni sulla confezione.
- Per le macchie ostinate, immergere l'interno delle pentole per 2 o 3 ore in una miscela di 3 cucchiaini di bicarbonato di sodio per litro d'acqua.
- Per rimuovere i residui ostinati, portare a ebollizione 2 tazze d'acqua e 4 cucchiaini di lievito in polvere. Lasciare bollire l'acqua per qualche minuto e poi usare un raschietto per rimuovere i residui.
- Asciugare sempre bene le pentole e riposizionare le protezioni di gomma tra il bordo e il coperchio prima di riporle in un luogo fresco e asciutto. Non impilare le pentole.

Nota: un uso e una cura regolari possono causare un leggero sporco permanente sulle pentole smaltate, ma questo non influisce sulle prestazioni.

HERSTELLER

Manufacturer | Fabricante | Fabricant | Produttore

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland (Germany).

IMPORTEUR FÜR GROSSBRITANNIEN

Importer for Great Britain | Importador para Gran Bretaña | Importateur pour la Grande Bretagne | Importatore per la Gran Bretagna

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom



KLARSTEIN