

JERSEY

Emaillé-Wok aus Gusseisen
Cast iron enamel wok
Wok de hierro fundido esmaltado
Wok en fonte émaillée
Wok in ghisa smaltata

10045728 10045729



COOKING
COOKING
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKING
COOKING
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

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Vor der Verwendung

Die gusseisernen Töpfe und Pfannen sind bereits vorgefettet und es ist kein weiteres Fetten notwendig. Reinigen Sie Ihr Gusseisen vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und beachten Sie dabei die Pflegehinweise. Bereiten Sie keine säurehaltigen Speisen zu, wenn Sie Ihr Gusseisen zum ersten Mal benutzen, da Säure die Patina beschädigen kann.

So pflegen Sie das Gusseisen

Warten Sie, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist und reinigen Sie es dann mit warmem Wasser. Reinigen Sie heiße Töpfe und Pfannen nicht mit kaltem Wasser, das Material könnte beschädigt werden. Verwenden Sie auch keine Seife oder andere Reinigungsmittel, da dies die Patina beschädigt. Trocknen Sie das Kochgeschirr gründlich ab. Lagern Sie gusseiserne Töpfe und Pfannen niemals, ohne sie vorher gründlich abzutrocknen.

Lagerung

Das Kochgeschirr muss vor der Lagerung vollständig abgekühlt und gereinigt sein. Fügen Sie nach der Reinigung eine dünne Ölschicht hinzu. Sie können dazu normales Pflanzenöl (Speiseöl) oder ein spezielles Pflegemittel für Gusseisen verwenden. Lagern Sie das Kochgeschirr dann an einem trockenen Ort. Wenn der Topf oder die Pfanne einen Deckel hat, lassen Sie ihn leicht offen (nicht fest aufgesetzt).

Nachfetten

Sollte Ihr Kochgeschirr anfangen zu rosten oder stellenweise stumpf und trocken aussehen, müssen Sie es neu fetten. Entfernen Sie den Rost mit einer Drahtbürste und reinigen Sie das Kochgeschirr anschließend gründlich mit warmem Wasser. In diesem einen Fall kann Seife verwendet werden. Trocknen Sie es anschließend gut ab und fetten Sie alle Gusseisenteile gründlich mit Pflanzenöl (Speiseöl) oder einem speziellen Pflegemittel für Gusseisen ein.

Stellen Sie das Kochgeschirr dann in einen auf mindestens 200 °C (400 °F / Gas Stufe 6) eingestellten Ofen und lassen Sie das Fett 1 bis 2 Stunden lang einbrennen. Fügen Sie nach dem Abkühlen noch eine weitere dünne Ölschicht hinzu. Anschließend können Sie das Kochgeschirr sofort wieder verwenden oder an einem trockenen Ort aufbewahren. Beachten Sie, dass es beim Nachfetten des Gusseisens zu einer starken Rauchentwicklung kommen kann. Wenn das ein Problem ist, können Sie das Kochgeschirr im Freien in einem Kugelgrill nachfetten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Das Gusseiserne Kochgeschirr sollten nicht in geschlossenen oder überdachten Räumen verwendet werden.
2. Lassen Sie das Gusseiserne Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Kochgeschirr fern.
3. Das Gusseiserne Kochgeschirr muss vollständig abgekühlt sein, bevor es transportiert oder verstaut wird.
4. Verwenden Sie nur normale Holzkohlebriketts.
5. Verwenden Sie Grillhandschuhe und Zangen, um Verbrennungen zu vermeiden.
6. Verwenden Sie keinen Alkohol, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten zum Anzünden oder Nachzünden der Briketts.
7. Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf heißes Gusseisen. Dies kann dazu führen, dass das Gusseisen Risse bekommt oder anderweitig beschädigt wird.

USE AND CARE

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

Before use

Cast iron pots and pans are already pre-greased and no further greasing is necessary. Clean your cast iron thoroughly with hot water before first use, following the care instructions. Do not prepare acidic foods when using your cast iron for the first time, as acid can damage the patina.

To care for your cast iron

Wait for the cookware to cool and then clean it with warm water. Do not clean hot pots and pans with cold water, the material could be damaged. Also, do not use soap or other cleaning agents, as this will damage the patina. Dry the cookware thoroughly. Never store cast iron pots and pans without drying them thoroughly first.

Storage

Cookware must be completely cooled and cleaned before storage. Add a thin layer of oil after cleaning. You can use normal vegetable oil (cooking oil) or a special care product for cast iron for this purpose. Then store the cookware in a dry place. If the pot or pan has a lid, leave it slightly open (not tightly on).

Regrease

If your cookware starts to rust or look dull and dry in places, you will need to re-grease it. Remove the rust with a wire brush and then clean the cookware thoroughly with warm water. In this one case, soap can be used. Then dry it well and grease all cast iron parts thoroughly with vegetable oil (cooking oil) or a special care product for cast iron.

Then place the cookware in an oven set to at least 200 °C (400 °F / gas level 6) and allow the grease to burn in for 1 to 2 hours. Add another thin layer of oil after it has cooled. You can then reuse the cookware immediately or store it in a dry place. Note that when you re-grease the cast iron, there may be a lot of smoke. If this is a problem, you can re-grease the cookware outdoors in a kettle grill.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. The cast iron cookware should not be used in enclosed or covered areas.
2. Never leave the cast iron cookware unattended and keep children and pets away from the hot cookware.
3. Allow the cast iron cookware to cool completely before transporting or storing.
4. Use only normal charcoal briquettes.
5. Use grill gloves and tongs to avoid burns.
6. Do not use alcohol, gasoline or similar liquids to light or relight the briquettes.
7. Do not pour cold liquids on hot cast iron. This may cause the cast iron to crack or otherwise be damaged.

UTILIZACIÓN Y CUIDADO

Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.

Antes del uso

Las ollas y sartenes de hierro fundido ya están pre-engrasadas y no es necesario engrasar más. Limpie su hierro fundido con abundante agua caliente antes del primer uso y al hacerlo siga las instrucciones de cuidado. No cocine alimentos ácidos si utiliza por primera vez su hierro fundido, ya que el ácido puede dañar la pátina.

Cómo cuidar el hierro fundido

Espere hasta que se haya enfriado la batería de cocina y límpiela entonces con agua caliente. No limpie las ollas y sartenes calientes con agua fría porque el material se puede dañar. No utilice ningún jabón u otro medio de limpieza, ya que puede dañar la pátina. Seque la batería de cocina minuciosamente. No almacene las ollas y sartenes de hierro fundido, antes de secarlas concienzudamente.

Almacenamiento

La batería de cocina debe estar limpia y fría por completo antes de almacenarla. Añada después de la limpieza una pequeña capa de aceite. Para ello, puede utilizar aceite vegetal normal (aceite para cocinar) o utilice un producto de cuidado especial para el hierro fundido. Guarde la batería de cocina en un lugar seco. Si la olla y la sartén tienen una tapa, déjela ligeramente abierta (no firmemente cerrada).

Volver a engrasar

Si su batería de cocina empieza a oxidarse o perder el brillo en zonas, usted debe engrasar nuevamente. Elimine el óxido con un cepillo de alambre y a continuación lave la batería de cocina con agua caliente. En este caso se puede utilizar jabón. Séquela a continuación y engrase minuciosamente todas las piezas de hierro fundido con aceite vegetal (aceite de cocina) o con un producto especial para hierro fundido.

Coloque la batería de cocina en un horno ajustado a al menos 200 °C (400 °F / gas nivel 6) y deje que la grasa se queme durante 1 hasta 2 horas. Añada después del enfriamiento otra capa fina de aceite. A continuación, usted puede usar de nuevo la batería de la cocina o guardar en un lugar seco. Observe que al engrasar de nuevo el hierro fundido puede producirse una fuerte generación de humo. Si esto fuera un problema, usted puede engrasar de nuevo al aire libre la parrilla.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. La batería de cocina de hierro fundido no se debe utilizar en espacios cerrados o techados.
2. No deje nunca la batería de cocina de hierro fundido sin vigilancia y mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados de la batería de cocina caliente.
3. La batería de cocina de hierro fundido debe estar enfriada por completo antes de transportarla o guardarla.
4. Utilice solo briquetas de carbón vegetal normales.
5. Utilice solo guantes para barbacoa y tenazas para evitar quemaduras.
6. No utilice gasolina, alcohol, encendedores líquidos o similares para encender el fuego.
7. No vierta nunca líquidos fríos sobre el hierro fundido caliente. Esto puede causar grietas en el hierro fundido o dañarlo de otro modo.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Lisez attentivement toutes les consignes et conservez le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.

Avant l'utilisation

Les casseroles et poêles en fonte sont déjà pré-graissées et aucun graissage supplémentaire n'est nécessaire. Avant d'utiliser votre fonte pour la première fois, nettoyez-la soigneusement à l'eau chaude et suivez les instructions d'entretien. Ne faites pas cuire d'aliments acides lors de la première utilisation de votre fonte, car l'acide peut endommager la patine.

Comment entretenir la fonte

Attendez que l'ustensile de cuisine ait refroidi, puis nettoyez-le à l'eau tiède. Ne nettoyez pas les casseroles et poêles chaudes à l'eau froide, cela pourrait endommager le matériau. De plus, n'utilisez pas de savon ou d'autres produits de nettoyage car cela endommagerait la patine. Séchez soigneusement l'ustensile de cuisine. Ne rangez jamais les casseroles et poêles en fonte sans les avoir séchées complètement.

Stockage

Les casseroles et poêles en fonte doivent être nettoyées et séchées complètement avant d'être rangées. Après le nettoyage, ajoutez une fine couche d'huile. Vous pouvez utiliser de l'huile végétale normale (huile de cuisson) ou un produit d'entretien spécial pour la fonte. Stockez les ustensiles de cuisine dans un endroit sec. Si la casserole ou la poêle a un couvercle, laissez-le légèrement ouvert (ne fermez pas hermétiquement).

Lubrification

Si votre batterie de cuisine commence à rouiller ou semble terne et sèche par endroits, lubrifiez-la. Retirez la rouille avec une brosse métallique, puis nettoyez soigneusement la batterie de cuisine à l'eau tiède. Dans ce cas, vous pouvez utiliser du savon. Ensuite, séchez-la bien et graissez soigneusement toutes les pièces en fonte avec de l'huile végétale (huile de cuisson) ou un produit d'entretien spécial pour la fonte.

Ensuite, placez l'ustensile de cuisine dans un four réglé à au moins 200 °C (400 °F / gaz 6) et laissez la graisse brûler pendant 1 à 2 heures. Après refroidissement, ajoutez une autre fine couche d'huile. Vous pouvez ensuite réutiliser immédiatement la batterie de cuisine ou la ranger dans un endroit sec. Veuillez noter que la lubrification de la fonte peut provoquer le développement de beaucoup de fumée. Si cela pose problème, vous pouvez regraisser la batterie de cuisine à l'extérieur dans un barbecue à cuve.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Les ustensiles de cuisine en fonte ne doivent pas être utilisés dans des zones fermées ou couvertes.
2. Ne laissez jamais les ustensiles de cuisine en fonte sans surveillance et éloignez les enfants et les animaux domestiques des ustensiles de cuisine chauds.
3. Les ustensiles de cuisine en fonte doivent être complètement refroidis avant d'être transportés ou stockés.
4. Utilisez uniquement des briquettes de charbon de bois normales.
5. Utilisez des gants de barbecue et des pinces pour éviter les brûlures.
6. N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou de liquides similaires pour allumer ou rallumer les briquettes.
7. Ne versez pas de liquides froids sur de la fonte chaude. Cela peut provoquer des fissures ou des dommages à la fonte.

UTILIZZO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future.

Prima di procedere all'utilizzo

Le pentole e le padelle di ghisa sono già unte e non c'è bisogno di aggiungere altro grasso. Lavare bene la ghisa con acqua calda prima di procedere all'utilizzo e seguire le indicazioni di manutenzione. Non preparare piatti contenenti acido quando si usa la ghisa per la prima volta, in quanto può danneggiare la patina.

Come pulire la ghisa

Attendere finché le stoviglie si sono raffreddate e lavarle con acqua calda. Non utilizzare acqua fredda per non danneggiare il materiale. Non usare nemmeno sapone o altri detergenti, dato che rovinano la patina. Asciugare bene le stoviglie. Non riporre mai padelle e pentole senza averle prima asciugate per bene.

Stoccaggio

Le stoviglie devono essere completamente fredde e pulite prima di essere riposte. Aggiungere uno strato sottile di olio dopo la pulizia. E' possibile usare dell'olio vegetale normale (olio da tavola) oppure un detergente speciale per la ghisa. Conservare le stoviglie in un luogo asciutto. Se la pentola o la padella hanno un coperchio, lasciarlo leggermente aperto (non applicarlo completamente su di essa).

Ungere di nuovo

Se le stoviglie iniziano ad arrugginirsi o hanno un aspetto asciutto e smussato in alcuni punti, significa che vanno unte di nuovo. Rimuovere la ruggine con una spazzola metallica e lavare poi le stoviglie con acqua calda. Solo in questo caso si può usare il sapone. Infine asciugarle per bene e ungere tutti i componenti di ghisa con olio vegetale (olio da tavola) o un detergente speciale per la ghisa.

Sistemare poi le stoviglie in forno ad almeno 200 °C (400 °F / gas livello 6) e lasciare che il grasso cuocia da 1 a 2 ore. Aggiungere un altro strato sottile di olio dopo che le stoviglie si sono raffreddate. Dopodiché è possibile utilizzarle subito oppure posizionarle in un luogo asciutto. Si prega di tenere presente che dopo aver unto la ghisa, è possibile che si sviluppi molto fumo. Se ciò dovesse rappresentare un problema, ungere nuovamente le stoviglie all'aperto in un barbecue a sfera.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Le stoviglie di ghisa non devono essere usate in locali chiusi o coperti da un tetto.
2. Non lasciare mai le stoviglie di ghisa incustodite e tenerle lontano da bambini e animali domestici quando sono molto calde.
3. Le stoviglie di ghisa devono essere completamente fredde prima di trasportarle o riporle altrove.
4. Utilizzare solo bricchetti di carbone normale.
5. Usare guanti per grill e pinze per evitare di bruciarsi.
6. Non usare alcol, benzina o sostanze simili per accendere o ravvivare i bricchetti.
7. Non versare liquidi freddi sulla ghisa bollente, dato che ciò potrebbe causare crepe o altri danni alla ghisa.

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