

VARDAGEN

Design Mikael Axelsson



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	7
中文	9
繁中	10
한국어	11
日本語	12
Bahasa Indonesia	14
Bahasa Malaysia	16
عربي	18
ไทย	19
Tiếng Việt	20

English

Cleaning

Before using this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly.

Clean the pot/pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the pan while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.

Only use hot water for cleaning, no detergents.

Care instruction

To season a cast iron pot or pan, rub a small amount of oil onto all surfaces. Then heat the pot/pan in the oven or on the hob to max. 150°C (300°F) for a minimum of one hour. Leave the pot/pan to cool and wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times when the product is new. After seasoning the pot/pan these three times, it only needs to be treated once in a while. If corrosion or food stains arise, or if food burns and sticks, the pot/pan can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.

Good to know

The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.

When food is cooked in an untreated cast iron pot/pan, the frying fat collects in the small pores in the cast iron surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the base, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning easily. In order to avoid drying out the material and removing the necessary layer of fat, the pan should only be cleaned with clean, hot water. Washing-up detergent dries out the surface and should not be used. Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pot/pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pot/pan from drying out. Untreated cast iron can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the pot/pan dry directly after washing-up and to oil

it regularly. Another thing to note about cast iron pots/pans is that the material 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 pot/pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs. Iron which flakes off from the pot/pan during cooking is completely harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body. Keep in mind that the handles get hot when the pot/pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.

Always lift the pot/pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.

Do not expose the pot/pan to great and sudden temperature changes, e.g. by taking it directly from the fridge and putting it on the hob, or by pouring cold water on a pot/pan which has already been heated up.

If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com

Español

Limpieza

Antes del primer uso, lava el producto a mano y sécalo por completo.

Después de cada uso, limpia la olla/sartén con agua y un cepillo para la vajilla. Si lo haces cuando aún esté caliente, te resultará más fácil. Sécalo bien después de lavarlo.

Limpia el producto únicamente con agua caliente. No utilices detergentes.

Instrucciones de mantenimiento

Para tratar una olla o 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 olla o sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si el producto es nuevo, este tratamiento debe repetirse al menos tres veces y, en adelante, repetir la operación de vez en cuando. Si la olla o sartén se oxida, le aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con estropajo de acero o una esponja abrasiva y vuelve a curarla.

Información importante

La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.

Cuando se cocina en una sartén de hierro fundido sin tratar, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Por lo tanto, los alimentos que se fríen o refríen no entran en contacto directo con el fondo, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad. Para evitar retirar la capa de grasa que protege el material, es conveniente limpiar el utensilio únicamente con agua caliente. No deben utilizarse detergentes, ya que resecan la superficie. Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en el fondo de la olla o sartén y frotarlo. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa evitar que el utensilio se reseque.

Si no se trata adecuadamente, el hierro fundido se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la olla o sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad. Además, el hierro fundido es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico.

La olla o sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos. El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano. Ten en cuenta que el mango

se calienta cuando se cocina en una placa o en el horno. Utiliza siempre una manopla para mover de sitio el utensilio caliente.

Levanta siempre la olla/sartén cada vez que la muevas por una superficie de vidrio o una placa vitrocerámica. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.

No espongas la olla/sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, pasándolo directamente de la nevera a los fogones o vertiéndole agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.

Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA/ Servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.es

Portugues

Limpeza

Antes da primeira utilização deve lavar à mão e secar cuidadosamente.

Após a sua utilização, lave o recipiente à mão com água e uma escova. Se lavar o recipiente enquanto ainda estiver morno, será mais fácil a limpeza.

Enxague cuidadosamente após a lavagem.

Use apenas água quente, sem detergentes.

Instruções de manutenção

Para tratar um recipiente em ferro fundido, aplique uma pequena quantidade de óleo em toda a superfície. Depois, aqueça o recipiente no forno a uma temperatura máx. de 150°C durante um mínimo de 1h. Deixe o recipiente arrefecer e remova o excesso de óleo. Antes de usar o artigo pela primeira vez, repita este tratamento 3 vezes. Após fazer o tratamento 3 vezes, o recipiente já só necessita de ser tratado de vez em quando. Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se a comida queimar e pegar, o recipiente pode ser lavado com palha-d' aço ou com uma esponja abrasiva e depois voltar a seguir os passos do tratamento.

Convém saber

A frigideira pode ser utilizada em todos os tipos de placas e também no forno.

Se cozinhar alimentos num recipiente em ferro fundido sem que tenha sido tratado, a gordura irá acumular-se nos poros da sua superfície. Isso significa que os alimentos a fritar ou alourar não entram em contacto direto com a base, mas sim com uma camada de gordura, o que irá permitir dourar a comida. Isso também evita que os alimentos se queimem facilmente. Para evitar que o material seque e que se remova a camada de gordura necessária, a frigideira só deve ser lavada com água quente. Os detergentes secam a superfície, logo, não devem ser utilizados. As manchas de comida podem ser removidas aplicando um pouco de sal no recipiente, limpando de seguida. O sal absorve o excesso de gordura, deixando o suficiente para evitar que o recipiente seque.

O ferro fundido sem tratamento pode corroer se não for tratado adequadamente. Por isso, é importante limpar o recipiente logo após a lavagem e aplicar-lhe óleo regularmente. Outra característica dos recipientes em ferro fundido é o facto de o material ser reativo, não sendo adequado ao contacto com alimentos ácidos (ex. limões e tomates) já que podem ficar descolorados ou ganhar um leve sabor metálico.

O próprio recipiente também pode descolorar com o sal e os alimentos ácidos. O ferro que se desprende do recipiente durante os cozinhados é totalmente inofensivo, pois é do mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no corpo humano. Tenha em conta de que as pegas aquecem quando o recipiente é utilizado numa placa ou num fogão. Para deslocar o recipiente, use sempre pegas.

Pegue sempre no recipiente quando o deslocar numa placa de vidro ou vitrocerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.

Não exponha o recipiente a mudanças súbitas

de temperatura como, por exemplo, retirá-lo diretamente do frigorífico e colocá-lo na placa ou deitar água fria quando já está quente.

Caso surja alguma questão, contacte a sua loja IKEA, o Apoio ao Cliente ou acesse a www.ikea.pt.

中文

清洁说明

第一次使用前，请手洗锅具，并彻底擦干。

使用后可借助刷子在水中手洗锅具。当锅仍有温度时更易清洁。清洁后请仔细擦干。

只可用热水清洁，不可添加清洁剂。

保养说明

油润铸铁锅具时，首先须在表面涂抹少量食用油。再将锅具放至烤箱中或炉灶上加热一小时以上，最高温度不得超过150摄氏度（300华氏度）。自然冷却锅具，并擦去多余食用油。初次使用产品时，可重复三次该保养步骤。锅具经三次油润后，只需每隔一段时间保养一次即可。若出现锈蚀、污渍、食物糊锅或粘锅，可使用钢丝球或海绵擦清洁，并再次进行油润处理。

注意事项

此款平底锅适用于各类炉灶和烤箱。

使用未经油润处理的铸铁锅具烹饪时，油脂会进入铸铁表面的细孔。这意味着食物在煎炸时并未直接与锅具底部接触，而是在油脂层上熟透，获得金黄诱人的酥皮。同时还能让食物不易烧焦。为避免铁锅变干，必要的油脂层掉落，须使用洁净的热水清洁锅具。清洁剂易使表面变干，请勿使用。处理烹饪食物留下的油污时，可在锅具表面撒适量盐，并擦拭干净。盐可吸收多余油脂，同时保持表面油润，避免锅具变干。

若保养不当，未经油润处理的铸铁锅具会产生锈蚀。请务必在清洁锅具后将其擦干，并定期进行油润处理。另外，铸铁锅具使用的材料具有反应性。因此，酸性食材（如柠檬和西红柿等）在铸铁锅具上烹饪时可能会出现变色现象，或沾染些许金属味道。

锅具本身也可能因为与盐及酸性食材接触而变色。锅具烹饪时掉落的铁末与人体内本身含有的铁元素为同一属性，因此对健康无害。请谨记锅具在炉灶上或烤箱中使用时，把手会发烫，移动时请务必使用锅垫。

在玻璃或陶瓷炉灶上移动锅具时，请务必提起来。为避免刮擦，请勿在炉灶上直接拖拉锅具。

请勿将锅具暴露在温度急剧变化的环境中，例如从冰箱中取出后直接放到炉灶上，或将冷水倒入已经加热的锅中。

如果你对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或访问www.ikea.cn网站。

繁中

清潔說明

第一次使用此產品前，請先手洗，並完全擦乾。

鍋具使用後請用刷子手洗乾淨。建議在鍋具仍保有些微熱度時清洗，效果更佳。清洗後請擦乾鍋具。

只能用熱水清洗，不可使用清潔劑。

保養說明

為了加強鑄鐵鍋的性能，可在鍋面塗上少量的食用油，再置於最高溫度150°C的烤箱或爐具至少1小時。鍋具冷卻後擦掉多餘的食用油。此處理方式應重複三次。鍋具塗過三次食用油後，只需偶爾上油保養。如果出現鏽蝕、食物殘渣，或食物燒焦黏鍋，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，再塗上食用油保養。

使用須知

適用於所有爐具及烤箱。

用未經上油保養的鑄鐵鍋烹調食物時，油脂會集中在鍋面的小孔內，油煎的食物不會直接接觸鍋底，而是隔著一層油脂，使食物的表面呈現金黃色，也能避免食物燒焦。為了避免食材變乾及清除油脂，只能用乾淨的熱水清洗鍋具。不可使用清潔劑，以免鍋面變乾。在鍋內撒上一點鹽，可清除食物殘渣，再擦拭乾淨。鹽可吸收多餘的油脂，但仍保留足夠的油脂，可避免鍋面變乾。

如果不適當地使用未經上油保養的鑄鐵鍋，可能造成鏽蝕的情形。鍋具清洗後應擦拭乾淨及定期上油保養。鑄鐵是一種活性材料，強酸性食物(如檸檬和番茄)不可接觸鍋面，以免使鍋面褪色或產生金屬味道。

鍋面會因鹽和酸性食物而褪色。烹飪過程中鍋面脫落的鐵與人體內的鐵相同，不會危害健康。鍋具放在爐具或烤箱使用時把手會變燙。移動鍋具時，請務必使用隔熱墊。

將鍋具移至電陶爐上時，務必拿起鍋具，不可用拉的方式移動，以免刮傷表面。

不可將鍋具置於溫差過大的環境中，如從冰箱拿出後直接放在爐具上，或將冷水倒入高溫的鍋具內。

如對產品有任何問題，請聯絡IKEA服務人員或瀏覽 www.ikea.com。

한국어

세척

이 제품을 처음 사용하기 전에 손으로 세척하고 물기를 완벽히 제거하세요.

냄비 및 팬을 사용한 후에는 손으로 브러쉬를 사용해 물로 세척하세요. 열기가 남아있는 동안에는 팬을 더 쉽게 세척할 수 있습니다. 세척한 후에는 물기를 완벽히 제거하세요. 온수만 사용하시고 세제는 사용하지 마세요.

관리 방법

주철 냄비 또는 팬을 시즈닝하려면 먼저 소량의 기름으로 모든 표면을 문지르세요. 그런 다음 오븐이나 레인지를 사용해 냄비/팬을 최대 150°C(300°F)까지 한 시간 이상 가열하세요. 냄비/팬이 식을 때까지 기다렸다가 남은 기름을 닦아내세요. 새 제품인 경우 이 처리 과정을 세 번 반복해야 합니다. 이렇게 냄비/팬을 세 번 시즈닝한 후에는 가끔 한 번씩만 시즈닝해주면 됩니다. 부식 또는 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식이 타거나 늘어붙은 경우에는 냄비/팬을 스틸울 또는 마모성 스펀지로 닦고 다시 시즈닝하면 됩니다.

유용한 정보

팬은 모든 유형의 레인지에서 사용할 수 있으며 오븐에서 사용해도 안전합니다.

시즈닝하지 않은 주철 냄비/팬으로 음식을 조리하면 주철 표면의 작은 구멍에 튀김 지방이 쌓입니다. 이것은 튀기거나 구워야 하는 음식이 바닥 표면에 직접 닿는 대신 지방층에 닿게 되어 조리하는 음식에 보기 좋은 갈색 표면이 더해진다는 것을 의미합니다. 이것은 음식이 쉽게 타지 않도록 방지하는 역할도 합니다. 기름이 완전히 마르거나 필요한 지방층이 제거되는 일을 방지하기 위해 팬은 깨끗한 온수만으로 세척해야 합니다. 세제는 표면을 건조하게 하며 이용해서는 안 됩니다. 조리한 음식이 남긴 얼룩은 냄비 및 팬에 소금을 드문드문 뿌리고 닦아내서 제거할 수 있습니다. 소금은 냄비 및 팬에 필요한 정도만 남기고 지방을 흡수합니다.

시즈닝하지 않은 주철은 잘못 취급하면 부식이 발생할 수 있습니다. 따라서 세척한 직후에 냄비 및 팬에서 물기를 제거한 다음 정기적으로 기름을 바르는 것이 중요합니다.

주철 냄비 및 팬에 관하여 주의해야 하는 또 다른 사항은 반응성을 가지는 소재로 만들어졌다는 것입니다. 이것은 산성 식품(예: 레몬 및 토마토)의 경우 변색되거나 약한 금속 맛이 느껴질 수 있다는 것을 의미합니다.

냄비 및 팬 자체도 소금과 산성 식품에 의해 변색될 수 있습니다. 조리 중에 냄비 및 팬에서 벗겨지는 철은 인체에서 일반적으로 발견되는 것과 동일한 성분의 철이기 때문에 완전히 무해합니다. 가스레인지 또는 오븐에서 냄비 및 팬을 사용하면 손잡이가 뜨거워지니 냄비 및 팬을 옮길 때는 반드시 손잡이 홀더를 사용해주세요.

유리 또는 세라믹 레인지에서 사용할 때는 냄비 및 팬을 들어서 옮겨주세요. 긁힘 및 손상을 방지하려면 레인지 끌어서 옮기지 말아주세요.

냄비 및 팬을 급격한 온도 변화에 노출시키지 마세요. (예: 냉장고에서 꺼낸 직후 레인지에 올려놓거나, 이미 데워진 냄비 및 팬에 찬물을 붓는 행동)

제품에 문제가 있는 경우 가까운 IKEA 매장 / 고객 서비스에 문의하거나 www.ikea.kr을 방문하세요.

日本語

お手入れ方法

本製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから完全に乾かしてください。

使用後はブラシを使って水洗いしてください。鍋やフライパンが温かいうちに洗うと、汚れが落ちやすくなります。洗い終わったら水気をしっかりと拭き取ってください。

お手入れには温水のみを使用し、洗剤は使わないでください。

お手入れ方法

鋳鉄製の鍋やフライパンに油をなじませるには、まず表面に少量の油を塗ります。それから150°C (300°F)以下のオーブンかコンロで1時間以上加熱します。鍋やフライパンを冷ましてから余計な油を拭き取ります。製品を初めて使用する前に、この手順を3回くり返します。最初に3回油をなじませておくと、あとはたまにこの手順でお手入れすれば十分です。サビや食材の汚れがついたり、食材が焦げついたときは、スチールウールや研磨スポンジで汚れを落としてから、また油をなじませてください。

お役立ち情報

本製品はあらゆるタイプのコンロと、オーブンで使用できます。

表面加工なしの鋳鉄製の鍋やフライパンで食材を調理するとき、鋳鉄の表面にある細孔に調理油脂がたまります。炒めたり焼いたりする食材が鍋底に直接触れず油脂の層に触れるので、きれいな焼き色がつきます。また食材が焦げにくくなります。鋳鉄の乾燥を防ぎ、必要な油脂層が取れるのを防ぐため、きれいな温水のみでお手入れしてください。食器用洗剤は表面を乾燥させるので使わないでください。調理による食材の汚れを落とすには、少量の塩を振りかけてから汚れを拭き取ってください。塩が余計な油脂を吸収し、必要な油脂を残すので、鍋やフライパンが乾燥するのを防ぎます。

表面加工なしの鋳鉄は、適切な使い方をしないと腐食することがあります。そのため、この鋳鉄製の鍋やフライパンは洗ったらすぐに水気をしっかり拭き取ること、定期的に油を塗ることが大切です。もうひとつの注意点は、この素材は酸と反応するため、酸性の食材（たとえばレモン、トマトなど）には適さないことです。調理した食材が変色したり、金属の味が多少ついたりすることがあります。

鍋やフライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。調理中に鍋やフライパンからはがれ落ちる鉄は、通常、人体内に存在する鉄と同じ種類なので、まったく無害です。鍋やフライパンをコンロやオーブンで使用している間は、取っ手が熱くなるのでご注意ください。動かす際には必ず鍋つかみをお使いください。

鍋やフライパンをガラス製やセラミック製のコンロの上で動かすときは、必ず上に持ち上げてください。コンロに傷をつけないよう、コンロの上では引きずらないでください。

鍋やフライパンを急激に極端な温度変化にさらさないでください。たとえば、冷蔵庫から出してそのままコンロにかけたり、加熱済みの鍋やフライパンに冷水を注いだりしないでください。

製品に不具合がありましたら、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.ikea.comからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Pembersihan

Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci terlebih dahulu dengan tangan dan keringkan hingga bersih.

Setelah menggunakan panci/wajan, cuci dengan tangan menggunakan air dan sikat. Anda akan lebih mudah mencucinya saat panci masih hangat. Lap kering dengan hati-hati setelah dibersihkan.

Hanya gunakan air panas untuk membersihkan, tanpa sabun cuci.

Instruksi perawatan

Untuk membersihkan minyak berlebih pada panci atau wajan besi cor, tuang sedikit minyak ke permukaan panci/wajan. Lalu panaskan panci/wajan di dalam oven atau di atas kompor dengan suhu maks. 150°C (300 ° F) selama minimal satu jam. Dinginkan panci/wajan lalu bersihkan sisa minyak yang tersisa. Perawatan ini harus diulang tiga kali jika produk masih baru. Jika panci/wajan sudah dibersihkan selama tiga kali, maka perawatannya dapat dilakukan sesekali. Jika timbul karat atau noda makanan, atau jika ada bekas makanan gosong dan lengket, panci/wajan dapat dibersihkan dengan wol baja atau spons abrasif dan panaskan kembali.

Informasi tambahan

Panci ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor serta aman untuk digunakan di oven.

Jika makanan dimasak di panci/wajan besi cor, lemak bekas menggoreng akan mengendap di pori-pori kecil permukaan besi cor. Ini artinya makanan yang akan digoreng atau berwarna kecokelatan tidak secara langsung bersentuhan dengan dasar panci, melainkan dengan lapisan lemak, yang memberikan warna kecokelatan yang indah pada makanan yang Anda masak dan ini juga mencegah makanan gosong. Untuk menghindari keringnya lapisan dan menghilangkan lapisan lemak, panci harus dibersihkan dengan air bersih yang panas. Hindari penggunaan deterjen cuci karena dapat mengeringkan permukaan. Noda dari

makanan yang sudah dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan garam ke dalam panci/wajan lalu membersihkannya. Garam menyerap lemak berlebih tapi menyisakan cukup lemak untuk mencegah lapisan pada panci/wajan mengering.

Besi tuang yang tidak dilapisi dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk mengelap panci/wajan hingga kering langsung setelah dicuci dan diminyaki secara teratur. Hal lain yang perlu diperhatikan tentang panci/wajan besi adalah bahannya reaktif dan tidak cocok untuk bersentuhan dengan bahan makanan asam kuat (misalnya lemon dan tomat) karena makanan dapat berubah warna atau berakhir dengan sedikit rasa logam.

Panci/wajan itu sendiri juga bisa berubah warna karena garam dan bahan makanan yang bersifat asam. Besi yang terkelupas dari panci/wajan selama memasak sama sekali tidak berbahaya karena merupakan jenis zat besi yang sama dengan yang biasanya, dan seharusnya, ditemukan dalam tubuh manusia. Ingatlah bahwa gagang menjadi panas saat panci/wajan digunakan di atas kompor atau oven. Selalu gunakan alas panci saat memindahkannya.

Selalu angkat panci/wajan saat memindahkannya di atas kompor kaca atau keramik. Untuk menghindari risiko tergores, jangan tarik melewati kompor.

Jangan biarkan panci/wajan terkena perubahan suhu yang hebat dan tiba-tiba, mis. dengan mengambil langsung dari lemari es dan menaruhnya di kompor, atau dengan menuangkan air dingin ke panci/wajan yang sudah dipanaskan.

Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA terdekat/Layanan Pelanggan atau kunjungi www.ikea.co.id

Bahasa Malaysia

Pencucian

Sebelum produk ini digunakan buat pertama kali, cucunya menggunakan tangan dan keringkan dengan teliti.

Bersihkan periuk/kuali selepas digunakan dengan mencucinya menggunakan tangan di dalam air dengan berus. Jika anda membasuh kuali semasa ia masih hangat, ia lebih mudah dibersihkan.

Kesat sehingga kering dengan berhati-hati selepas dibasuh.

Guna hanya air panas untuk mencuci, tanpa bahan cuci.

Arahan penjagaan

Untuk pembiasaan sesuatu periuk/kuali, gosok sedikit minyak pada keseluruhan permukaan.

Kemudian panaskan periuk/kuali di dalam ketuhar atau di atas hob kepada maksimum 150°C (300°F) selama minimum satu jam. Biarkan periuk/kuali menyejuk dan kesat lebihan minyak. Rawatan ini hendaklah diulang-ulang sebanyak tiga kali jika produk ini baharu. Selepas pembiasaan sebanyak tiga kali, periuk/kuali ini perlu dirawat sekali-sekala. Jika ada kakisan atau kesan makanan, atau jika makanan hangus atau melekat, periuk/kuali ini boleh dibersihkan dengan wul keluli atau span pelepas dan kemudian melalui pembiasaan semula.

Untuk manfaat

Kuali ini sesuai untuk kegunaan di atas semua jenis hob dan selamat untuk ketuhar.

Apabila makanan dimasak di dalam periuk/kuali besi tuang yang tidak dirawat, lemak gorengan akan terkumpul di liang-liang kecil permukaan besi tuang. Ini bermakna bahawa makanan digoreng atau diperangkan tidak secara langsung bersentuhan dengan dasarnya, tetapi dengan lapisan lemak, yang menambahkan warna perang yang menarik pada permukaan masakan anda. Ini juga menghalang makanan daripada mudah hangus. Bagi mengelakkan bahan daripada mengering dan membuang lapisan lemak yang perlu, kuali hendaklah di bersihkan dengan air

panas yang bersih. Bahan cuci mengeringkan permukaan dan tidak harus digunakan. Kesan daripada makanan yang dimasak boleh ditanggalkan dengan menabur sedikit garam ke dalam periuk/kuali dan kemudian mengesatnya sehingga bersih. Garam menyerap lebih lemak tetapi meninggalkan cukup lemak untuk menghalang periuk/kuali daripada mengering. Besi tuang yang tidak dirawat boleh terhakis jika ia tidak dirawat dengan betul. Oleh itu, ia penting untuk terus mengesat periuk/kuali sehingga kering selepas dibasuh dan meminyakkannya secara kerap. Satu lagi perkara yang perlu diberi perhatian ialah bahan periuk/kuali besi tuang adalah reaktif dan tidak sesuai jika tersentuh dengan bahan makanan yang berasid contoh (seperti lemon dan tomato) kerana makanan boleh berubah warna atau ada sedikit rasa logam.

Periuk/kuali itu sendiri juga boleh berubah warna dengan garam dan bahan makanan berasid. Besi yang mengelupas daripada periuk/kuali semasa memasak sebenarnya tidak berbahaya kerana besi yang sama jenis, biasanya dan seharusnya, terdapat di dalam tubuh manusia. Sila ingat bahawa pemegang menjadi panas semasa periuk/kuali digunakan di atas hob atau di dalam ketuhar. Sentiasa gunakan pemegang periuk semasa mengalihkannya.

Sentiasa angkat periuk/kuali semasa mengalihnya ke atas hob kaca atau seramik. Untuk mengelakkan daripada risiko tercalar, jangan menariknya merentasi hob.

Jangan dedahkan periuk/kuali pada perubahan suhu yang tinggi dan tiba-tiba, cth. dengan mengeluarkannya dari peti sejuk dan meletakkannya di atas hob, atau dengan mencurahkan air sejuk ke atas periuk/kuali yang telah dipanaskan.

Jika anda ada sebarang masalah dengan produk ini, sila hubungi gedung IKEA terdekat anda/ Khidmat Pelanggan atau layari www.ikea.com

عربي

التنظيف

قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسله يدوياً وجففيه بعناية.

أغسلي القدر/المقلاة يدوياً بعد الإستعمال بالماء مع استخدام الفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. جففيها بعناية بعد التنظيف.

استخدمي الماء الساخن فقط للتنظيف، لا حاجة للمنظفات.

تعليمات العناية

لمعالجة آنية أو مقلاة مصنوعة من حديد الزهر، ادهني السطح بكمية قليلة من الزيت، ثم سخني الآنية/ المقلاة في الفرن أو الموقد على درجة حرارة 150 مئوية (300 درجة فهرنهايت) كأقصى حد ولمدة ساعة واحدة على الأقل. اتركي الآنية/ المقلاة حتى تبرد وامسحي الزيت الفائض. يجب تكرار هذه المعالجة ثلاث مرات عندما يكون المنتج جديداً. وبعد المعالجة لثلاث مرات، يحتاج المنتج فقط إلى علاج لمرة واحدة كل فترة. وفي حالة ظهور صدأ أو بقع من الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه بالسطح، يمكنك تنظيف الآنية/ المقلاة بالأسفنجة الخشنة أو السلك ثم أعيدي المعالجة بالزيت.

من المفيد معرفته

المقلاة مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقد وهي آمنة في الفرن.

عند طهي الطعام في آنية أو مقلاة مصنوعة من حديد الزهر وغير معالجة بالزيت، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة على السطح. وهذا يعني أن الأطعمة لن تكون ملائمة للقاعدة مباشرة، بل تفصلها طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنيًا شهيًا، كما يمنع احتراقه بسهولة أيضًا. لتجنب جفاف المواد ولكي لا تذهب الطبقة الضرورية من الدهون، يجب تنظيف المقلاة بالماء الساخن التنظيف فقط. منظفات الغسيل تجفف السطح ويجب عدم استخدامها. يمكن إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في الآنية/المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف الآنية/المقلاة.

قد يصدأ حديد الزهر إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف الآنية/المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام. الشيء الآخر الذي يجب ملاحظته حول الأواني/المقالي المصنوعة من حديد الزهر هي أن هذه المادة تفاعلية وليست مناسبة لتلامس المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن.

يمكن أن يتغير لون الآنية/المقلاة نفسها بالأملاح والمواد

الغذائية الحمضية. الحديد الذي يتقشر من الانية /المقلاة أثناء الطهي غير ضار تمامًا نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان. ضعي في اعتبارك أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع الانية /المقلاة على الفرن أو الموقد. استخدمني دائمًا حاملات القدور عند تناولتها.

ارفعي دائمًا القدر/المقلاة عندما تقومي بتحريكها على موقد سيراميك. لا تسحبها على الموقد حتى لا يتعرض للخدش. لا تعرضي القدر/المقلاة لتغييرات كبيرة ومفاجئة في درجات الحرارة، على سبيل المثال بأخذها مباشرة من الثلاجة ووضعها على الفرن، أو بسكب الماء البارد على الانية /المقلاة وهي ساخنة.

إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا ikea.sa

ไทย

การทำความสะอาด

การนำไปใช้ครั้งแรก ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง (ล้างด้วยมือ ไม่ควรล้างในเครื่องล้างจาน)

หลังใช้งานทุกครั้ง ใช้แปรงล้างให้สะอาด ควรล้างขณะที่กระทะหรือหม้อยังอุ่นอยู่ เพราะจะช่วยให้ง่ายขึ้น หลังล้างแล้วเช็ดให้แห้งก่อนเก็บ

ใช้น้ำอุ่นล้างเท่านั้น ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาด

การดูแลรักษา

เพื่อให้กระทะหรือหม้อเหล็กหล่อใช้งานได้ดียิ่งขึ้น ทาน้ำมันเล็กน้อยแล้วขัดให้ทั่วพื้นผิวแล้วนำกระทะหรือหม้อไปอบในเตาอบหรือตั้งบนเตาอย่างน้อย 1 ชั่วโมงโดยใช้ความร้อนไม่เกิน 150°C (300°F) วางทิ้งไว้จนกระทะหรือหม้อเย็นลงแล้วใช้ผ้าเช็ดคราบน้ำมันออกจนหมด ทำเช่นนี้ซ้ำ 3 ครั้งสำหรับกระทะหรือหม้อที่ยังไม่เคยผ่านการใช้งาน หลังจากนั้นสามารถทำซ้ำได้ตามความเหมาะสม หากหม้อหรือกระทะเป็นสนิม เกิดคราบอาหาร หรือมีอาหารไหม้ติดกระทะหรือหม้อ ให้ใช้ฝอยขัดหม้อหรือแผ่นใยขัดทำความสะอาด จากนั้นทาน้ำมันและทำตามขั้นตอนเดิม

ข้อควรรู้

กระทะสามารถใช้ได้กับเตาอาหารทุกประเภท เช่นเดียวกับเตาอบ เมื่อประกอบอาหารในหม้อ/กระทะเหล็กหล่อ ไขมันที่ได้รับความร้อนจากการประกอบอาหารจะเข้าไปสะสมในรูเล็กๆ บนพื้นผิวของเครื่องครัว หมายความว่า อาหารที่นำมาทอดหรือทำให้สุก จะไม่ได้สัมผัสฐานของเครื่องครัวโดยตรง แต่จะสัมผัสชั้นไขมันนี้แทน โดยชั้นไขมันนี้ช่วยทำให้ผิวของอาหารมีสีน้ำตาลน่ารับประทานแทน และป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ง่ายเกินไป เพื่อรักษา

วัสดุไม่ให้แห้งเสียและป้องกันไม่ให้ชั้นไขมันนี้ถูกชะล้างออกไป ควรล้างทำความสะอาดเครื่องครัวเหล็กหล่อในน้ำร้อนที่สะอาด เท่านั้น ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ทำให้พื้นผิวของวัสดุแห้ง สามารถล้างคราบที่เกิดจากการจากประกอบอาหารออกได้ ด้วยการโรยเกลือลงบนกระทะ/หม้อเล็กน้อยและเช็ดออกให้สะอาด เกลือช่วยดูดซับไขมันส่วนเกิน แต่ยังคงชั้นไขมันที่ช่วยป้องกันไม่ให้พื้นผิวของเครื่องครัวแห้งเสียไว้บนผิวของกระทะ/หม้อเหล็กหล่อ

เหล็กหล่อที่ไม่ผ่านการทำสีอาจฟุกร้อนได้หากไม่ได้รับการดูแลอย่างถูกต้อง จึงควรเช็ดหม้อ/กระทะให้แห้งสนิททันทีที่ล้างทำความสะอาดเสร็จ และลงน้ำมันเคลือบผิวเป็นประจำ ข้อควรจำอีกประการหนึ่ง คือ เหล็กหล่อเป็นวัสดุที่ทำปฏิกิริยาเคมีต่อสารอื่น จึงไม่ควรสัมผัสอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด (เช่น เลมอน มะเขือเทศ เป็นต้น) เพราะอาจทำให้อาหารดังกล่าวเปลี่ยนสีหรือติดกลิ่นของโลหะได้

หม้อ/กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อเองก็อาจเปลี่ยนสีได้เมื่อสัมผัสเกลือและอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด ธาตุเหล็กที่ละลายจากหม้อ/กระทะระหว่างการประกอบอาหารไม่เป็นอันตรายแต่อย่างใด เพราะเป็นธาตุเหล็กที่พบได้ปกติในร่างกายมนุษย์ ข้อควรระวังในการใช้ คือ ต้มจับหม้อ/กระทะจะร้อนขึ้นเมื่อใช้ปรุงอาหารบนเตาหรือนำเข้าเตาอบ จึงควรจับหม้อ/กระทะผ่านผ้าหรือถุงมือทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

เมื่อต้องการเคลื่อนย้ายหม้อ/กระทะ บนเตาแก๊วหรือเตาเซรามิก ให้ใช้วิธียกแทนการเลื่อนหรือลาก เพื่อป้องกันเตาเป็นรอย

ห้ามใช้หม้อ/กระทะ ในสภาพแวดล้อมที่อุณหภูมิเปลี่ยนแปลงอย่างมากและรวดเร็ว เช่น วางหม้อ/กระทะ ที่เพิ่งนำออกจากตู้เย็นลงบนเตาทันที หรือเทน้ำเย็นลงบนหม้อ/กระทะที่ร้อนจัด หากคุณพบปัญหาในการใช้งานสินค้า กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าที่สโตร์หรือใกล้บ้าน หรือเข้าเว็บไซต์ www.ikea.com

Tiếng Việt

Vệ sinh

Trước khi dùng sản phẩm lần đầu, rửa sạch bằng tay và lau khô cẩn thận.

Sau khi sử dụng, rửa nồi/chảo bằng tay bằng nước và bàn chải. Nếu bạn rửa khi nồi/chảo còn ấm sẽ dễ dàng hơn. Lau khô cẩn thận sau khi rửa.

Chỉ dùng nước nóng để vệ sinh, không dùng nước rửa chén.

Hướng dẫn chăm sóc

Để xử lý nồi hoặc chảo gang, bôi một lượng ít dầu lên bề mặt. Sau đó đặt vào lò nướng hoặc trên bếp nấu ở nhiệt độ tối đa 150°C (300°F) trong ít nhất 1 giờ. Để nồi/chảo nguội và lau phần dầu thừa. Khi sản phẩm hoàn toàn mới, lặp lại thao tác này 3 lần. Sau đó, bạn chỉ cần thỉnh thoảng lặp lại quy trình xử lý này. Nếu nồi/chảo bị gỉ sét, xuất hiện vết ố của thực phẩm hoặc nếu thực phẩm bị cháy và dính vào nồi/chảo, hãy vệ sinh chảo bằng bụi nhùi thép hoặc miếng cọ rửa và xử lý chảo lại với dầu.

Thông tin hữu ích

Chảo phù hợp để dùng trên tất cả loại bếp và trong lò nướng.

Khi nấu thức ăn trong nồi/chảo gang chưa qua xử lý, dầu mỡ chiên tích tụ trong các lỗ nhỏ trên bề mặt gang. Điều này nghĩa là thức ăn sẽ được chiên hoặc xào đến khi vàng nâu mà không trực tiếp tiếp xúc với lớp gang mà chỉ tiếp xúc với lớp dầu mỡ ở trên, giúp thức ăn có màu nâu vàng hấp dẫn. Nhờ vậy mà thức ăn ít bị cháy hơn. Để tránh làm khô chất liệu và loại bỏ lớp dầu mỡ, chỉ nên rửa chảo với nước sạch và ấm. Không nên dùng nước rửa chén vì sẽ làm khô bề mặt. Có thể vệ sinh thức ăn bám vào chảo/nồi bằng cách rắc một ít muối rồi lau sạch. Muối sẽ hấp thụ dầu mỡ còn thừa nhưng giữ lại đủ một ít dầu mỡ để chảo/nồi không bị khô.

Nếu không được xử lý đúng cách, gang có thể bị oxy hóa. Do đó, điều cần thiết là làm khô nồi/chảo ngay sau khi rửa và bôi mỡ thường xuyên. Ngoài ra, gang là một vật liệu phản ứng, điều này nghĩa là thực phẩm có tính axit (như chanh và cà chua) có thể thay đổi màu sắc hoặc có vị kim loại nhẹ sau khi nấu.

Nồi/chảo cũng có thể thay đổi một chút màu sắc khi tiếp xúc với muối và thực phẩm có tính axit. Chất sắt được giải phóng trong quá trình nấu ăn không nguy hiểm đến sức khỏe, vì đây là loại sắt thường và nên được tìm thấy trong cơ thể con người. Hãy lưu ý rằng tay cầm sẽ nóng lên khi sử dụng. Luôn dùng miếng nhắc nồi để di chuyển sản phẩm.

Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng nồi/chảo khi di chuyển chúng để tránh gây trầy xước bề mặt bếp.

Khi để nồi/chảo tiếp xúc với sự thay đổi nhiệt độ đột ngột; ví dụ như lấy nồi/chảo trực tiếp từ tủ lạnh và đặt trên bếp nấu; hoặc đổ nước lạnh vào nồi/chảo đang còn nóng.

Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, vui lòng liên hệ với cửa hàng IKEA/Trung tâm Dịch vụ Khách hàng gần nhất hoặc truy cập www.ikea.com.

