

HAVSTULPAN



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Français	4
Español	7

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 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 pan 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, the pan 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 pan dry directly after washing-up and to oil it regularly.

How to use

- The pizza pan is suitable for use on the grill and in the oven, but it also works on all types of hobs.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a grill, hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- Please note that the material for cast iron pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs, 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.
- 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.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com

Français

Important !

- Avant la première utilisation, des traces d'huile

peuvent apparaître sur le produit, car les poêles en fonte IKEA ont été prétraitées 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 pour éviter que les aliments n'y adhèrent, il est nécessaire de le culotter. Ceci permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur.
- Pour culotter un plat en fonte, couvrir la surface d'une petite quantité d'huile et faire chauffer au four à une température max. de 150° C (300° F) pendant au minimum une heure. Laisser refroidir la plaque 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 plaque est encore tiède au moment du lavage. Bien sécher à l'aide d'un chiffon après lavage.
- Nettoyer uniquement avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergents. Ne pas utiliser de liquide vaisselle, car il 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 en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.

- Si l'ustensile rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyer à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive puis procéder à un nouveau culottage.
- La fonte peut rouiller si elle n'est pas correctement traitée. Il est important de sécher la plaque directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Utilisation

- La plaque à pizza peut être utilisée sur un grill ou dans un four, mais aussi sur tous les types de feux.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson sur le grill, au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour la déplacer.
- Ne pas exposer la plaque à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile chaud, car le fond pourrait se déformer.
- Attention, la fonte est un matériau réactif, il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides, car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La plaque 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 c'est le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Toujours soulever l'ustensile avant de le déplacer sur une plaque en verre ou en céramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

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 el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente la sartén ayudarán en el proceso de curado.
- Para que la sartén no se 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 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.

Mantenimiento y limpieza

- 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 resecarlo.

- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en la sartén y frotarla. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque.
- Si la sartén se oxida, aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y se queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.
- Si no se trata adecuadamente, el hierro fundido se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Modo de uso

- La sartén para pizza se puede utilizar en la parrilla y en el horno, e incluso en todo tipo de placas.
- Recuerda que, al usar la sartén en una parrilla, una placa o el horno, las asas se calientan. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Además, el hierro fundido es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La 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.
- 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.
- Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA, con el servicio de atención al cliente o visita el sitio web de IKEA.