

VARDAGEN

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Français	6
Español	9

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.

Before first use

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

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the cookware 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, it 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 cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

Seasoning the cast iron pan

- To season a cast iron pan, rub a small amount of vegetable oil onto the interior surface.
- Put the frying pan on a cooking zone that matches the size of the pan and gradually heat up the pan to medium-high heat (6 out of 10). The frying pan will now slowly heat up and eventually start to smoke a little, which is normal and part of the process.

- Continue the seasoning process for about 10 minutes. Then take the pan off the heat, wipe off excess oil and let it cool to room temperature.
- Repeat the process once to further build up the pan's non-stick properties.

Taking care of the wooden handle

- Do not allow the wooden handle to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.
- To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the wood should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- When food is cooked in a cast iron 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 cast iron, 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.
- Please note that the material for cast iron pans 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 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.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the pot you can save energy.

- Always lift the pot 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 to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pot, the bottom of the pot might deform.
- 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.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laver l'ustensile à la main à l'aide d'une brosse. Le nettoyage est plus facile si la poêle 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 la poêle 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 poêle directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Culottage d'une poêle en fonte

- Pour culotter une poêle en fonte, enduisez la surface interne de l'ustensile avec une petite quantité d'huile végétale.
- Placez la poêle sur une zone de cuisson

adaptée à son diamètre et faites chauffer en augmentant progressivement la chaleur jusqu'à 6 (feu moyen). La poêle va chauffer lentement, dégager un petit peu de fumée, ce qui est normal et fait partie du culottage.

- Laissez chauffer environ 10 minutes. Retirez la poêle du feu, essuyez l'excédent d'huile et laissez-la refroidir à température ambiante.
- Répétez l'opération une fois pour accroître les propriétés antiadhésives de la poêle.

Entretien du manche en bois

- Ne pas laisser le manche en bois en contact avec l'eau trop longtemps, ni le mettre à tremper. Cela peut faire fendre le bois. Pour éviter que le bois ne s'imprègne de taches de graisse et pour augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile permettant le contact avec les produits alimentaires, par ex. de l'huile végétale. Appliquer l'huile, essuyer l'excédent et renouveler le traitement 24 h plus tard.

Utilisation

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- Quand des aliments sont cuits dans un ustensile en fonte, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur un film de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également qu'ils brûlent facilement.
- La fonte est un matériau réactif et il est donc préférable d'éviter tout contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate), 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.

- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Toujours soulever la casserole avant de la déplacer sur une plaque en verre ou en céramique. Pour éviter les rayures, ne pas la faire glisser sur la plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la casserole à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dedans lorsqu'elle est chaude, car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec ce produit, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.fr.

Español

¡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.

Instrucciones de uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez.

Limpieza y cuidados

- 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 el fondo de la sartén y frotarlo. 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 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.

Curado de la sartén de hierro fundido

- Para curar una sartén de hierro fundido, restriega un poco de aceite vegetal por la superficie interior.
- Pon la sartén en una zona de cocción del mismo tamaño que la sartén y caliéntala gradualmente con el fuego entre medio y alto (6 de 10). La

sartén se irá calentando lentamente hasta que empiece a salir un poco de humo. Esto es algo normal y forma parte del proceso.

- Continúa con el proceso de curado durante unos 10 minutos. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
- Repite el proceso para reforzar más las propiedades antiadherentes de la sartén.

Cuidado del mango de madera

- No dejes el mango de madera en contacto con el agua durante un periodo prolongado, ni lo pongas en remojo o lo expongas a la humedad. La madera podría resquebrajarse. Para protegerla de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata la madera con aceite aprobado para el contacto con alimentos como aceite vegetal. Aplica una mano de aceite, elimina el exceso y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Instrucciones de uso

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Cuando se cocina en una sartén de hierro fundido, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se fríen o rehogan no entran en contacto directo con el hierro fundido, 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.
- Ten en cuenta que 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 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.

- Para ahorrar energía, pon la olla en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Levanta siempre la olla cuando la muevas sobre una placa vitrocerámica. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- No expongas la olla a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Ante cualquier problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o visita el sitio web de IKEA.

