

HAVSTULPAN



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	4
Català	6
Euskara	8
Galego	10

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.

Català

Important!

- Per evitar que les paelles IKEA de ferro colat es rovellin durant el transport, les pretractem amb oli apte per al contacte amb aliments. Per aquest motiu, és possible que vegis traces d'oli quan les facis servir per primera vegada.
- Aquestes traces visibles d'oli no són perjudicials ni afecten la capacitat de funcionament de la paella i desapareixeran després de tractar el producte abans de fer-lo servir per primera vegada, tal com s'explica a les instruccions a continuació.

Abans del primer ús

- Abans de fer servir el producte per primera vegada, renta'l a mà i eixuga'l bé. Les restes d'oli apte per al contacte amb aliments amb què s'ha pretractat ajudaran a preparar-lo per a l'ús.
- Per evitar que el producte es rovelli i que el menjar s'enganxi, s'ha de tractar adequadament. Durant aquest tractament, els porus de la safata es taponen amb oli, formant una capa protectora.
- Per tractar una safata de ferro colat, impregna la superfície amb una petita quantitat d'oli i escalfa-la al forn a una temperatura màxima de 150 °C (300 °F) durant una hora com a mínim. Deixa que la safata es refredi i retira l'excés d'oli. Si la safata és nova, repeteix aquest tractament tres vegades. Després d'això, aquesta operació només s'ha de repetir de tant en tant.

Neteja i manteniment

- Després de fer servir la safata, renta-la a mà amb aigua i un raspall. Si ho fas quan encara està calenta, et serà més fàcil netejar-la. Després de netejar la safata, eixuga-la curosament amb un drap.
- Utilitza només aigua calenta. No facis servir líquid rentaplats, ja que assecaria el material i eliminaria la capa de greix que necessiten les superfícies de ferro colat.

- Per treure les taques de menjar, espargeix una mica de sal per la safata i, a continuació, neteja-la amb un drap. La sal absorbeix l'excés de greix, però en deixa la quantitat suficient per evitar que la safata es ressequi.
- Si la safata es rovella, apareixen taques pel menjar o es crema algun aliment, neteja-la amb un fregall d'acer o una esponja abrasiva i torna a tractar-la.
- Les safates de ferro colat es poden oxidar si no es tracten o si el tractament no es fa correctament. Per això, és important que la safata s'eixugui amb un drap immediatament després de netejar-la i que es tracti amb oli de manera regular.

Instruccions d'ús

La safata per a pizza es pot fer servir tant al forn com en una planxa o en tota mena de plaques.

- Tingues en compte que el mànec s'escalfa quan es cuina en una planxa, una placa o al forn. Utilitza sempre manyoples per moure-la.
- No exposis la safata a canvis grans i bruscs de temperatura (per exemple, posant-hi aigua freda mentre encara està calenta), ja que podria deformar-se la base.
- També has de tenir en compte que el material de les safates de ferro colat és reactiu. Això vol dir que no és apte per als aliments molt àcids, ja que poden perdre el color o agafar una mica de regust metàl·lic. A més, la sal i els aliments àcids també poden provocar que la safata perdi color.
- El ferro que es desprèn de la safata durant la cocció és inofensiu, ja que és el mateix tipus de ferro que normalment hi ha, i hi hauria d'haver, al cos humà.
- Aixeca sempre la safata quan l'estiguis movent per sobre d'una placa de vidre o de ceràmica. Per evitar que la placa es ratlli, no arrosseguis la safata.
- Si tens cap problema amb el producte, posa't en contacte amb la teva botiga IKEA/servei d'atenció al client més proper o entra a www.ikea.com.

Euskara

Garrantzitsua!

- Lehen erabileraren aurretik, produktuan olio-aztarnak ager daitezke, IKEA-ko burdinurtuzko zartaginak aurretik jateko olioarekin tratatu baitira, garraioan korrosioa saihesteko.
- Olio-aztarna ikusgarriak ez dute kalterik egiten eta ez dute zartaginaren funtzionaltasunean eraginik. Hura ondu ondoren desagertuko dira. Hau produktua lehen aldiz erabili aurretik egin behar da; jarraitu honako argibideei.

Lehen aldiz erabili baino lehen

- Produktu hau lehen aldiz erabili baino lehen, garbitu eskuz eta ongi lehortu. Aurretratatutako elikagai-olio hondarrak lagungarriak izango dira ongarrantze-prozesuan.
- Korrosioa saihestu eta janaria itsas ez dadin, sukaldeko tresna hau tratatze-prozesu batetik pasatzen da. Prozesu horretan, zartagineko poroak olio betetzen dira eta babes-geruza bat sortzen da.
- Burdinurtuzko zartagin bat tratatzeko, olio-kantitate txiki bat igurtzi behar da zartaginaren gainazal guztian eta gero labean sartu ordubetez gutxienez 150 °C-ko temperaturan. Utzi zartagina hozten eta kendu olio-soberakina. Produktua berria bada, tratamendu hau gutxienez hiru aldiz errepikatu behar da, baina dagoeneko tratatua izan bada, noizean behin baino ez da errepikatu behar.

Zaintza eta garbiketa

- Zartagina erabili ondoren, garbitu eskuz, eskuila bat erabiliz. Oraindik beroa dagoenean garbitzen baduzu, errazagoa izango da. Lehor ezazu zapi batez garbitu ostean.
- Garbitzeko, erabil ezazu ur beroa bakarrik. Ez ezazu erabili garbitzeko xaboirik, materiala lehortzen baitu eta, ondorioz, burdinurtuzko gainazalek behar duten koipe geruza kentzen baitu.
- Janari orbanak ezabatzeko, zartaginaren

hondoan gatz apur bat bota eta igurtzi besterik ez duzu. Gatzak koipe gehigarria xurgatzen du, baina apur bat utziko du, tresna lehortu ez dadin.

- Zartagina oxidatzen bada, janariak produzitutako orbanak agertzen bazaizkio edo elikagai bat erretzen bada eta itsatsita geratzen bada, zartagina altzairu-espartzuaz edo belaki urratzaile batekin garbitu daiteke; ondoren, berriro tratatu behar da.
- Ez bada ondo tratatzen, burdinurtua herdoildu daiteke. Horregatik, funtsezkoa da zartagina garbitu bezain laster lehortzea eta hura maiz koizpeztatzea.

Erabiltzeko modua

- Pizza-zartagina parrillan eta labean erabiltzeko egokia da, baina plaka-mota guztietan ere funtzionatzen du.
- Kontuan hartu heldulekua berotu egiten dela parrillan, plakan zein labean erabiltzean. Mugitzeko, erabili beti eskuzorroak.
- Ziurtatu zartagiak ez dituela bat-bateko tenperatura-aldaketa handiak jasaten; adibidez, zartagin beroan ur hotza botatzean, zartaginaren hondoa deformatu egin daiteke.
- Kontuan har ezazu materiala ez dela bateragarria burdinurtuzko zartaginetarako, erreaktiboa baita, eta ez da egokia elikagai garratzak prestatzeko, kolorez alda daitezkeelako edo zapore metaliko arina lor dezaketelako. Gatzaren eta elikagai garratzen ondorioz ere gal dezake kolorea zartaginak.
- Egosketan askatzen den burdinak ez du inongo arriskurik osasunerako, giza gorputzean aurkitzen den burdina bera denez gero.
- Altxatu beti eltzea edo zartagina beirazko edo zeramikazko plaka batean mugitzean. Ez marratzeko, ez arrastatu plakan.
- Produktuarekin arazorik izanez gero, jar zaitez harremanetan zure IKEA dendarekin/ Bezeroarentzako arreta-zerbitzuarekin edo sartu www.ikea.com webgunean.

Galego

Importante!

- É posible que aparezan restos de graxa no produto antes de utilizalo por primeira vez, xa que as tixolas de ferro fundido de IKEA son pretratadas con aceite alimenticio para evitar a corrosión durante o transporte.
- Os restos visibles de graxa son inofensivos e non afectan o funcionamento da tixola. Desaparecerán após temperar o utensilio de cociña, o que debe facerse antes de utilizalo por primeira vez. Por favor, sigue estas instrucións.

Antes do primeiro uso

- Antes do primeiro uso, lava o produto á man e sécao coidadosamente. Os restos de aceite alimenticio facilitan o proceso de temperado.
- É necesario temperar o produto para evitar que corroia e que a comida quede pegada. Ao temperalo, os poros da tixola éñchense de aceite que forma unha capa protectora.
- Para temperar unha tixola de ferro fundido, impregna toda a superficie cunha pequena cantidade de aceite e pona a quentar no forno a unha temperatura máxima de 150 °C durante 1 hora como mínimo. Deixa que a pota ou tixola arrefría e retira o exceso de aceite. Se o produto é novo, este tratamento debe repetirse polo menos tres veces e, posteriormente, repetir a operación de cando en vez.

Coidado e limpeza

- Limpa a tixola con auga e un cepillo despois de cada uso. Resultarache máis doado se o fixeres cando aínda está quente. Seca ben despois de cada lavado.
- Limpa só con auga quente. Non uses deterxentes, xa que estes secan o material e eliminan as capas de graxa necesarias para protexer as superficies de ferro fundido.
- Para eliminar as manchas de comida, bota un

pouco de sal na tixola e freta ben. O sal absorbe o exceso de graxa, mais deixa a cantidade xusta para evitar que a tixola reseque.

- Se a pota ou tixola se oxida, ou se aparecen manchas producidas por comida queimada ou pegada, límpaa cun estropallo de aceiro ou unha esponxa abrasiva e volve temperala.
- O ferro fundido pode corroerse se non se trata axeitadamente. Polo tanto, é importante secar ben a tixola despois de cada lavallo e engraxala con frecuencia.

Instrucións de uso

- Podes utilizar o recipiente para pizzas na grella ou no forno, aínda que tamén se adapta a todo tipo de fogóns.
- Lembra que os mangos tamén poden acadar temperaturas elevadas. Usa sempre luvas de cociña.
- Non expoñas a tixola a cambios bruscos de temperatura, p. ex. verter auga fría cando está quente, xa que se podería deformar.
- Lembra que o material das tixolas de ferro fundido é reactivo e non é apto para entrar en contacto con alimentos moi acedos, pois poden perder cor ou acabar cun lixeiro sabor a metálico. A mesma tixola pode perder cor por mor do sal e dos alimentos acedos.
- As partículas de ferro que desprende a tixola durante os procesos de cociñado son inofensivas, de feito, é o mesmo tipo de ferro que está presente no corpo humano.
- Levanta sempre a pota/tixola cando as movas sobre a placa da cociña. Para evitar rascar a superficie, non arrastres a tixola sobre a placa.
- Se tiveres algún problema co produto, contacta coa tenda IKEA máis próxima, co servizo de atención ao cliente ou visita www.ikea.com.

