

VARDAGEN

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	3
Català	5
Euskara	7
Galego	10

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.

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.

Abans del primer ús

- Abans de fer servir el producte per primera vegada, renta'l a mà i eixuga'l bé.

Neteja i manteniment

- Després de fer servir la paella, renta-la a mà amb aigua i un raspall. Et serà més fàcil si la rentes quan encara estigui una mica calenta. Després de netejar el producte, eixuga'l 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 paella 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 paella es ressequi.
- Si la paella 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 paelles de ferro colat sense tractar es poden oxidar, i també si no s'ha fet el tractament correctament. Per això, és important que el producte s'eixugui amb un drap immediatament després de netejar-lo i que es tracti amb oli de manera regular.

Tractament de la paella de ferro colat

- Per tractar una paella de ferro colat, frega la superfície interior amb una petita quantitat d'oli vegetal.
- A continuació, col·loca la paella en una zona de cocció de la mida adequada i escalfa-la gradualment fins a una temperatura mitjana/alta (6 punts de 10). La paella s'escalfarà lentament i començarà a fer una mica de fum. Això és normal i forma part del procés.
- Continua el tractament durant 10 minuts més, aproximadament. Després, treu la paella del foc, neteja l'oli sobrant i deixa que es refredi a temperatura ambient.
- Repeteix el procediment una altra vegada per reforçar les propietats antiadherents de la paella.

Manteniment del mànec de fusta

- No deixis el mànec de fusta en remull ni permetis que estigui en contacte amb aigua o humitat durant massa estona, ja que la fusta es pot esquerdar. Per protegir la fusta del greix i augmentar-ne la resistència natural a la humitat, cal tractar-la amb oli aprovat per al contacte amb aliments, com ara oli vegetal. Aplica l'oli, elimina l'excedent i repeteix el tractament 24 hores després.

Instruccions d'ús

- Aquest producte es pot fer servir en tota mena de plaques, incloses les d'inducció.
- Quan cuines en una paella de ferro colat, els greixos dels fregits s'acumulen als porus petits de la superfície. Això significa que el menjar que es vol fregir o daurar no està en contacte directe amb el ferro colat, sinó amb una capa de greix que crea una superfície rossa i agradable a l'aliment que s'està cuinant. Això també evita que els aliments es cremin amb facilitat.
- També has de tenir en compte que el material de les paelles de ferro colat és reactiu. Això vol dir que no és apte per als aliments molt àcids (com ara llimones i tomàquets), 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 paella perdi color.
- El ferro que es desprèn de la paella 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.
- Per estalviar energia, fes servir estris de cuina amb un diàmetre igual o més gran que el de la zona de cocció.
- Aixeca sempre l'olla per moure-la en una placa de vidre o vitroceràmica. Per evitar que la placa es ratlli, no arrosseguis l'olla.
- No exposis l'olla a canvis grans i bruscs de temperatura (per exemple, posant-hi aigua freda mentre encara està calenta), ja que podria deformar-se la base.
- Si tens problemes amb el producte, posa't en contacte amb la teva botiga IKEA o amb el servei d'atenció al client, o entra a www.ikea.com.

Euskara

Garrantzitsua!

- Lehen aldiz erabili aurretik, produktu horretan

olio arrastoak ager daitezke. Izan ere, IKEA-ko burdinurtuzko zartaginak, garraioan korrosioa ekiditeko, olioarekin tratatu dira.

- Ager daitezkeen olio tantak ez dira kaltegarriak eta ez diote zartaginari kalterik egiten.

Lehen aldiz erabili baino lehen

- Produktu hau lehen aldiz erabili baino lehen, garbitu eskuz eta ongi lehortu.

Zainketa eta garbiketa

- Garbitu zartagina eskuz, eskuila baten laguntzaz eta uraz. Sukaldeko tresnak oraindik bero dauden bitartean garbitzen badituzu, errazagoa izango da garbitzea. Garbitu ondoren kontu handiz lehortu.
- Garbitzeko ur beroa bakarrik erabili. Ez erabili ontziak garbitzeko produkturik, materiala lehortu eta burdinurtuzko gainazaletarako behar den gantz-geruza kentzen baitute.
- Janariak utzitako orbanak kendu egin daitezke gatz pixka bat zartaginean botaz eta gero garbituz. Gatzak koipe soberakina xurgatuko du, baina zartagina ez lehortzeko adina koipe utziko du.
- Korrosioa edo orbanak sortzen badira, edo janaria erre eta itsasten bada, metalezko espartzuarekin edo belaki urratzailearekin garbitu daiteke, eta gero berriro ondu.
- Egoki ez bada tratatzen, burdinurtua herdoilak jo dezake. Horregatik, hain zuzen ere, da funtsezkoa sukaldeko tresneria hura garbitu eta hura erregularitasunarekin koizpeztatu ondoren lehortzea.

Burdinurtuzko zartagina tratatzea

- Burdinurtuzko zartagin bat ondutzeko, igurtzi landare-olio kantitate txiki bat barneko gainazalean.
- Jarri zartagina zartaginaren tamainako sukaldegune batean eta berotu pixkanaka su ertain-altuan (10etik 6). Zartagina poliki-poliki berotuko da. Pixka bat erretzen hasiko da; hau normala eta prozesuaren zati da.

- Tratatze-prozesuarekin jarraitu 10 bat minutuz. Gero, kendu zartagina berotik, garbitu gehiegizko olioia eta utzi hozten giro-tenperaturan.
- Errepikatu prozesua behin zartaginaren itsasten ez diren propietateak areagotzeko.

Zurezko heldulekua zaintzea

- Ez utzi zurezko heldulekua denbora luzez urarekin kontaktuan, beratzen edo heze. Zura apur liteke.
- Koipetik babesteko eta hezetasunarekiko erresistentzia naturala areagotzeko, tratatu zura olio begetalarekin edo janariarekin kontaktuan egon daitekeen beste edozein oliorekin. Aplikatu olioia, kendu soberan dagoena eta errepikatu tratamendua 24 ordu geroago.

Erabiltzeko modua

- Sukaldeko tresna hau mota guztietako plaketan erabiltzeko egokia da, indukzio-plakak barne.
- Burdinurtuzko zartagin batean janaria prestatzen denean, egosketatik eratorritako koipea gainazalaren poro txikietan pilatzen da. Horrek esan nahi du frijitu edo txigortu behar diren elikagaiak ez direla zuzenean burdinurtuarekin kontaktuan jartzen, koipegeruza batekin baizik, eta horrek urre-koloreko gainazal atsegin bat gehitzen dio janariari. Horrela elikagaiak erraztasunez erre daitezela saihesten da ere.
- Kontuan har ezazu materiala ez dela bateragarria burdinurtuzko zartaginetarako, erreaktiboa baita eta ez da egokia elikagai garratzak (adibidez, limoia eta tomatea) 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.
- Energia aurrezteko, erabil ezazu eltzearen diametro bera edo txikiagoa duen sua.

- Altxatu beti eltzea beirazko edo zeramikazko plaka batean mugitzean. Ez marratzeko, ez arrastatu plakan.
- Ziurtatu eltzeak ez dituela bat-bateko temperatura-aldaketa handiak jasaten; adibidez, eltze beroan ur hotza botatzean, hondoa deformatu egin daiteke.
- Produktuarekin arazoren bat baduzu, jarri harremanetan hurbilen duzun 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.

Antes do primeiro uso

- Lava e seca coidadosamente o produto antes de usalo por primeira vez.

Coidado e limpeza

- Limpa a tixola con auga e un cepillo despois de cada uso. Resultarache moito máis sinxelo limpar o utensilio de cociña mentres aínda estea quente. Secar ben despois de cada lavado.
- Limpar só con auga quente. Non usar 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, botar un pouco de sal na tixola e fregar. O sal absorbe o exceso de graxa, mais deixa 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 os utensilios de cociña despois de cada lavalos e engraxalos con frecuencia.

Como temperar a tixola de ferro fundido

- Para temperar unha tixola de ferro fundido, abonda con refregar unha pequena cantidade de aceite vexetal pola superficie interior.
- Coloca a tixola sobre unha placa ou fogón do seu mesmo tamaño e quéntaa gradualmente até unha temperatura media-alta (6 de 10). A tixola irase quentando pouco e pouco ata comezar a fumeigar lixeiramente. Isto é algo totalmente normal.
- Continua temperando durante uns 10 minutos. Posteriormente, retira a tixola do lume, limpa o exceso de aceite e deixa que arrefría.
- Repite o proceso outra vez para mellorar as propiedades antiadherentes da tixola.

Como coidar da empuñadura de madeira

- Non deixes que a empuñadura de madeira estea en contacto prolongado con auga. Do contrario a madeira podería rachar. Trata a madeira con aceite de cociña, como aceite vexetal, para protexela da graxa e aumentar a súa resistencia natural á humidade. Aplica o aceite sobre a superficie e retira o sobranse cun pano. Repite a operación pasadas 24 horas.

Instrucións de uso

- Apto para todo tipo de placas, incluídas as de indución.
- Cando se cociña nunha tixola de ferro fundido, a graxa da cocción acumúlase nos pequenos poros da superficie do ferro fundido. Isto implica que os alimentos que se cociñan non entran en contacto directo co ferro fundido, senón que repousan sobre unha capa de graxa que contribúe a que se douren. Isto tamén evita que os alimentos se queimen con facilidade.

- Lembra que o material das tixolas de ferro fundido é reactivo e non é apto para entrar en contacto con alimentos moi acedos (p.ex. limóns ou tomates), pois poden perder cor ou acabar cun lixeiro sabor a metálico. É posible que a propia tixola perda cor por mor do sal e dos alimentos acedos.
- As partículas de ferro que se desprenden da tixola durante o proceso de cociñado son inofensivas, de feito, é o mesmo tipo de ferro que temos presente no corpo humano.
- Colocar o utensilio sobre un fogón de diámetro igual ou inferior axuda a aforrar enerxía.
- Levanta sempre a pota cando as movas sobre a placa da cociña. Para evitar rascar a superficie, non arrastres o utensilio sobre a placa.
- Non expoñas a pota a cambios bruscos de temperatura, p. ex. non lle botes auga fría cando aínda estea quente, xa que a podería deformar.
- Se tiveres algún problema co produto, contacta coa tenda IKEA máis próxima, co servizo de atención ao cliente ou visita www.ikea.com.