

VARDAGEN



- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- No expongas la sartén 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 entra en www.ikea.com.

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 paella es taponen amb oli, formant una capa protectora.
- Per tractar una paella de ferro colat, impregna la superfície amb una petita quantitat d'oli i escalfa-la al forn o en una placa a una temperatura màxima de 150 °C durant 1 hora com a mínim. Deixa que la paella es refredi i retira l'excés d'oli. Si la paella és nova, repeteix

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 y seca la sartén antes de utilizarla 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 o en una placa de cocina 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.

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.

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 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.

Instruccions d'ús

- La paella és apta per a tota mena de plaques i forns.
- 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

- 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.

Instrucciones de uso

- 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, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se frien 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.
- 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 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 sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.

(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 causar 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 paelles amb un diàmetre igual o més gran que el de la zona de cocció.
- Tingues en compte que el mànec de la paella s'escalfa quan es cuina en una placa o al forn. Utilitza sempre manyoples per moure-la.
- Aixeca sempre la paella per moure-la en una placa de vidre o vitroceràmica. Per evitar que la placa es ratlli, no arrosseguis la paella.
- No exposis la paella 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 erabileraren aurretik, produktuan olio-aztarnak ager daitezke, IKEA-ko burdinurtuzko zartaginak aurretik jateko olioarekin tratatu baitira, garraioan korrosioa saihesteko.
- Olio-aztarna ikusgarriek 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

- Produktua lehen aldiz erabili baino lehen, garbitu eskuz eta lehortu ondo. Oil-soberakinik badago, ontze-prozesuan lagungarri izango da.
- Produktuak korrosioari eta elikagaiak itsasteari

- aurre egiteko, zartagina ontze-prozesu batetik igaro behar da. Ontze-prozesuan, zartaginaren poroak olíoz betetzen dira, geruza babesle bat osatzen dutenak.
- Burdinurtuzko zartagin bat ontzeko, olio pitin bat igurzten da zartaginaren gainazal osoan, eta gero labean edo sukaldean berotzen da gehienez 150 °C-tan (300 °F) gutxienez ordubetez. Utzi zartagina hozten eta garbitu soberan dagoen olíoa. Tratamendu hau hiru aldiz errepikatu behar da zartagina berria denean, baina behin ondu ondoren, nahikoa da noizean behin bakarrik honela tratatzearekin.

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 erregulartasunarekin koipeztatu ondoren lehortzea.

Erabiltzeko modua

- Zartagina egokia da mota guztietako plaketan erabiltzeko, baita laberako ere.
- Elikagaiak burdinurtuzko zartagin batean prestatzen direnean, frijitzeko koipea

- burdinurtuaren gainazaleko poro txikietan metatzen da. Horrek esan nahi du frijitu edo urreztatu beharreko janaria ez dagoela zuzenean burdinurtuarekin kontaktuan, baizik eta koipe geruza batekin, eta horrek urre-kolore eder bat ematen dio prestatzen ari zarenari. Horrek janaria erraz erretzea saihesten du baita ere.
- Kontuan izan burdinurtuzko zartaginetako materiala erreaktiboa dela, eta ez dela 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 arriskurik osasunerako, giza gorputzean aurkitzen den burdina bera denez gero.
 - Energia aurrezteko, erabil ezazu tresnaren diametro bera edo txikiagoa duten sua.
 - Kontuan har ezazu kirtena berotzen dela plaka batean edo labean prestatzen denean. Eskuzorro bat beti darabil tresna beroa lekutik mugitzeko.
 - Altxatu beti lapikoa kristalezko edo zeramikazko plaken gainean mugitzen duzunean. Ez marratzeko, ez erabili tiraka plakan.
 - Ez diezaiezun eltzea edo zartaginik erakuts tenperaturako aldaketa zakarrei, adibidez, hura zuzenki hozkailutik sukalde-plakara pasatuz, edo hura botaz urak frijitzen duen hain zuzen ere janaria prestatzeko hura erabili ondoren bezala.
 - Arazoren bat baduzu produktuaz, harremanetan jar IKEA zure dendarekin edo Bezeroarentzako Arreta-Zerbitzuarekin, edo sar zaitetz www.ikea.com-etan.

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 por completo. Os restos de aceite alimenticio axudan no proceso de temperado.
- É necesario temperar o produto para que este non se corroia e evitar que a comida quede pegada. Ao temperalo, os poros da tixola éñchense de graxa que forma unha capa protectora.
- Para temperar unha tixola de ferro fundido, impregna toda a superficie cunha pequena cantidade de aceite e pon a quantar no forno ou nunha placa de cociña 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 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 imporante secar ben os utensilios de cociña despois de cada lavaló e engraxalos con frecuencia.

Instrucións de uso

- A tixola é apta para calquera tipo de placa e tamén para usar no forno.
- 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. Así tamén se 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. A mesma tixola pode perder cor por mor das sales e 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.
- É posible aforrar enerxía ao colocar o instrumento de cociña nun fogón co mesmo ou inferior diámetro.
- Leva en conta que as asas poden quentarse ao cociña ou, especialmente, se metes a tixola nun forno. Utiliza sempre agarradoiras para collela despois de cociñar.
- Para evitar danos en vitrocerámicas ou outras superficies de cociña sensibles, levanta sempre a tixola cando a vaías mover.
- Evita cambios de temperatura bruscos e

- repentinos, xa que o fondo da tixola podería deformarse (p. ex.: non botes auga fría nunha tixola quente).
- Se tiveres algún problema co produto, ponte en contacto coa túa tenda IKEA/Servizo de atención ao cliente máis próximo, ou visita <https://www.ikea.com/es/gl/>.