

GRILLTIDER



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

4

עברית

6

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

חשוב!

- עוד בטרם השימוש במוצר בפעם הראשונה, עשויים להופיע סימנים של שמן מפני שמחבתות של איקאה המיוצרות מברזל יצוק מטופלות מראש בשמן המתאים למזון, כדי למנוע קורוזיה במהלך ההובלה.
- סימני השמן הגלויים אינם מזיקים ואינם משפיעים על הפונקציונליות של המחבת. הם ייעלמו לאחר טיפול במחבת בשמן, דבר שיש לעשות לפני השימוש בו בפעם הראשונה; אנא עקבו אחר ההוראות שלהלן.

לפני השימוש הראשון

- לפני השימוש הראשוני במוצר זה, יש לשטוף את המוצר ידנית ולייבש אותו היטב. כל שארית השמן מטיפול ראשוני תשמש לשימון כלי הבישול.
- על מנת שהמוצר יהיה עמיד בפני קורוזיה והידבקות מזון, יש לבצע תחילה תהליך שימון. בתהליך זה, נקבוביות כלי הבישול מתמלאות בשמן שיוצר ציפוי מגן.
- כדי לטפל בכלי בישול מברזל יצוק, יש לכסות את פני השטח בכמות קטנה של שמן ולאחר מכן לחמם אותו בתנור בחום מקסימלי של 150°C למשך שעה לפחות. יש להשאיר את המחבת להתקרר ולנגב את עודפי השמן. יש לחזור על טיפול זה 3 פעמים כאשר כלי הבישול חדש, אך לאחר שימון ראשוני, יש צורך לטפל במוצר רק אחת לתקופה.

הוראות ניקוי ותחזוקה

- לאחר השימוש, יש לשטוף את המחבת ביד עם מים ומברשת. כלי הבישול נוח יותר לניקוי אחרי השימוש כשהוא עדיין חמים. נגבו אותו היטב לייבוש לאחר הניקוי.
- השתמשו במים חמים בלבד לניקוי. אין להשתמש בחומרי ניקוי נוזליים מכיוון שהם מייבשים את החומר ומסירים את שכבת השומן הדרושה למשטחי ברזל יצוק.
- ניתן להסיר כתמי בישול על ידי פיזור מעט מלח במחבת וניגוב עם מטלית. מלח סופג עודפי שומן, אבל משאיר מספיק כדי להגן על המחבת מפני ייבוש.
- במקרה של קורוזיה או כתמי מזון, או אם האוכל נשרף ונדבק, ניתן לנקות את המחבת עם צמר פלדה או ספוג קרצוף, ולאחר מכן יש לשמן אותה שוב.
- כלים עשויים ברזל יצוק עשויים להחליד במידה ואינם מטופלים כראוי. לכן חיוני לייבש את כלי הבישול מיד לאחר שטיפתו ולשמן אותו באופן קבוע.

הוראות שימוש

- המחבת מיועדת לשימוש בתנור, אך מתאימה גם לכל סוגי הכיריים.
- שימו לב כי ידיות נוטות להתחמם כאשר המחבת על הכיריים או בתנור. השתמשו בכפפות מגן בעת העברתה.
- אין לחשוף את הכלי לשינויים קיצוניים בטמפרטורה, למשל, שפיכת מים קרים על המחבת החמה עלולה לגרום לסדקים בתחתית.
- ברזל יצוק עשוי ליצור תגובה ואינו מתאים לבוא במגע עם מוצרי מזון חומציים (כגון לימונים ועגבניות) מאחר והדבר עשוי להוביל לשינוי צבע המזון או ליצור טעם לוואי מתכתי. מזון חומצי או מלחים עשויים גם לגרום לשינויי גוון המחבת.
- הברזל שעובר לאוכל מכלי הבישול במהלך הבישול אינו מזיק, שכן הוא זהה לברזל שבדרך כלל נמצא בגוף האדם.
- יש להרים את המחבת כאשר מזיזים אותה. כדי למנוע שריטות על פני משטח הכיריים זכוכית או קרמיקה.
- במקרה של בעיה במוצר, יש לפנות למחלקת שירות הלקוחות בחנות איקאה הקרובה למקום מגורכם או בקרו באתר www.ikea.co.il.

