

VARDAGEN

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English

3

עברית

5

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.

עברית

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.

לפני השימוש הראשון

- לפני השימוש הראשוני במוצר זה, יש לשטוף את המוצר ידנית ולייבש אותו היטב.

הוראות ניקוי וטיפול

- לאחר השימוש, יש לשטוף את המחבת ביד עם מים ומברשת. קל יותר לנקות אם כלי הבישול נשטף בעודו חם. 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 אותו שוב.
- כלים עשויים ברזל יצוק עשויים להחליד במידה ואינם מטופלים כראוי. לכן חיוני לייבש את כלי הבישול מיד לאחר שטיפתו ולשמן אותו באופן קבוע.

טיפול בכלי בישול מברזל יצוק

- כדי לטפל בכלי בישול מברזל יצוק, יש לכסות את פני השטח בכמות קטנה של שמן צמחי.
- הניחו את המחבת על אזור בישול שמתאים לגודלה וחממו אותה בהדרגה לחום בינוני-גבוה (6 מתוך 10). המחבת תתחמם בהדרגתיות ותקבל צבע כהה יותר עם הזמן.
- המשיכו בתהליך השימון כ-10 דקות. לאחר מכן, יש להסיר את המחבת מהאש, לנגב את עודפי השמן במגבת נייר יבשה ולהניח לה להתקרר לטמפרטורת החדר.
- חזרו על התהליך פעם נוספת כדי לשפר עוד יותר את תכונות ציפוי מונע ההידבקות.

הוראות טיפול - ידית עץ

- אין לאפשר לידיית העץ הידית לבוא במגע עם מים זמן ממושך או לחות. הדבר עלול לגרום לסדקים בעץ.
- להגנה מפני שמן ושיפור עמידותו הטבעית של הכלי בפני לחות, יש לטפל בעץ בשמן המאושר למגע עם מזון, כגון שמן צמחי. מרחו שכבה אחת של שמן על העץ ונגבו עודפי שמן. יש לחזור על הפעולה לאחר 24 שעות.

הוראות שימוש

- הכלי מתאים לשימוש בכל סוגי הכיריים כולל אינדוקציה.
- בעת בישול במחבת מברזל יצוק נוצרת שכבת שמן אשר מצטברת בנקבוביות הזעירות על פני השטח של הברזל היצוק. כתוצאה, המזון אינו בא במגע ישיר עם פני שטח הכלי מברזל יצוק. ובנוסף, שכבת השמן מונעת את הידבקות המזון.
- 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.
- ברזל שעובר לאוכל במהלך בישול אינו מזיק, שכן הוא זהה לברזל שבדרך כלל נמצא בגוף האדם.
- מומלץ להשתמש בכלי על אזור בישול בקוטר זהה או קטן יותר, כדי לחסוך אנרגיה.
- יש להרים את הסיר כאשר מזיזים אותו. כדי למנוע שריטות על פני משטח הכיריים זכוכית או קרמיקה.
- אין לחשוף את הכלי לשינויים קיצוניים בטמפרטורה, למשל, שפיכת מים קרים על המחבת החמה עלולה לגרום לסדקים בתחתית.

- במקרה של בעיה במוצר, יש לפנות למחלקת שירות הלקוחות בחנות איקאה הקרובה למקום מגוריכם או בקרו באתר www.ikea.co.il.

