

VARDAGEN

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	6
Portugues	8
中文	11
繁中	12
한국어	14
日本語	16
Bahasa Indonesia	18
Bahasa Malaysia	20
عربي	23
ไทย	25

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.

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.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto, visto que as frigideiras IKEA em ferro fundido são pré-tratadas com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Os vestígios de óleo visíveis são inofensivos e não afetam a funcionalidade da frigideira.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar o produto à mão e secá-lo cuidadosamente.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave ao artigo à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. Seque cuidadosamente com um pano.
- Use apenas água quente para limpar. Não utilize detergente líquido visto que resseca o material e remove a camada de gordura necessária para superfícies em ferro fundido.
- Para remover vestígios de alimentos cozidos basta colocar algum sal no artigo e limpá-lo. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém a suficiente para impedir que a superfície do artigo fique demasiado seca.
- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar com palha-d'ação ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O ferro fundido sem tratamento pode corroer se não for tratado adequadamente. Por conseguinte, é importante secar o artigo logo após a lavagem e passar óleo regularmente.

Tratar uma frigideira em ferro fundido

- Para tratar uma frigideira em ferro fundido, aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal em toda a superfície interior.
- Coloque a frigideira numa zona de cozedura que corresponda ao tamanho da frigideira e aqueça a frigideira gradualmente com uma intensidade de calor médio-elevado (6 em 10). A frigideira vai começar a aquecer lentamente e eventualmente começar a deitar um pouco de fumo, o que é normal e faz parte do processo.
- Continue o processo de tratamento durante cerca de 10 minutos. Em seguida, retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo e deixa arrefecer à temperatura ambiente.
- Repita o processo uma vez para intensificar as propriedades antiaderentes da frigideira.

Cuidados com o cabo de madeira

- Não deixe o cabo de madeira em contacto com a água durante muito tempo. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, a madeira deve ser tratada com um óleo adequado ao contacto com comida, como por exemplo óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Se cozinhar alimentos numa frigideira em ferro fundido, a gordura vai acumular-se nos poros da sua superfície. Isto significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto direto com o ferro fundido, mas sim sobre uma camada de gordura que confere uma superfície alourada e succulenta aos alimentos. Isso também evita que os alimentos se queimem facilmente.
- Outro aspeto a salientar acerca das frigideiras em ferro fundido é a qualidade reativa do material, não sendo adequado para estar em contacto com alimentos ácidos (por exemplo, limão e tomate) uma vez que podem perder a cor ou adquirir um ligeiro paladar metálico. O produto para cozinhar pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- O ferro que se solta do produto durante a cozedura é completamente inofensivo, pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior ao do produto, pode poupar energia.
- Pegue sempre no produto quando o deslocar numa placa de vidro ou cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.
- Não exponha o produto a mudanças de

temperatura grandes e súbitas. Por exemplo, deitar água fria numa panela quente pode deformar o fundo desta.

- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

中文

重要信息！

- 第一次使用前，产品上可能会出现油迹，因为宜家铸铁锅已经用食品级用油进行了预处理，以防止运输过程中发生腐蚀。
- 这些可见的油迹是无害的，不会影响煎锅的功能。

初次使用须知

- 第一次使用前，请手洗清洁本产品，并使其彻底干燥。

护理和清洁

- 使用后，将锅浸在水中并用刷子清洗。如果在锅具还热的时候进行清洗，会更容易清洁。清洁后小心擦干。
- 只能使用热水进行清洁。请勿使用清洁剂，因为这会使锅的表面变干，并会清除铸铁表面所需的必要油脂层。
- 烹制食物后如果留下污渍，可以在锅里撒一些盐，然后将污渍擦干净。盐会吸收多余的油脂，但会留下足够的油脂，防止锅变干。
- 如果产生腐蚀或食物污渍，或者食物烧焦和粘锅，可以用钢丝绒或海绵刷清洁，然后重新开锅。
- 如果未经处理或处理不当，铸铁会腐蚀。请务必在清洁后将锅直接擦干，并定期进行油润处理。

为铸铁锅开锅

- 要给铸铁锅开锅时，请在锅内表面涂抹少量植物油。
- 将煎锅放在与其尺寸相匹配的烹饪区上，然后用中高火（60%）慢慢加热锅具。锅具逐渐加热并开始微微冒烟，这属于正常现象，也是开锅过程的一部分。
- 继续开锅约10分钟。将锅具远离热源，擦掉多余的油，冷却至室温。
- 重复该过程一次，以进一步增强锅具的不粘特性。

木质手柄护理

- 请勿让木质手柄长接触水、浸泡或受潮。这会导致木材开裂。为了减少油污并提高其天然防潮性，使用前请务必在木材上涂抹食品接触级用油（如植物油）。上一次油，擦去多余的油，24小时后再上一次油。

使用说明

- 此炊具可在各种类型的炉灶上使用，包括电磁炉。
- 在用铸铁锅烹制食物时，油脂会聚集在铸铁表面的小孔中。这意味着煎炸的食物不直接与铸铁接触，而是间隔一层油脂，因而会在食物表面形成漂亮的棕色。这也有助于防止食物轻易烧焦。
- 请注意，铸铁锅的材料具有反应性，不适合与强酸性食材（例如柠檬和西红柿）接触，因为这可能会使食物变色或带有轻微的金属味。锅本身也可能因盐和酸性食物而变色。
- 烹饪时锅中掉落的铁末与人体内本身含有的铁属于同一元素，因此对健康无害。
- 通过将锅具放置在与锅直径相同或更小的烹饪区，可以节省能源。
- 在玻璃或陶瓷炉灶上移动锅具时，请务必提起来。为避免刮擦，请勿在炉灶上直接拖动锅具。
- 请避免让锅具的温度急剧变化，例如将冷水倒入滚烫的锅中，锅的底部可能会变形。
- 如对此产品有任何疑问，请联系附近的宜家商场/顾客服务部或访问www.ikea.cn。

繁中

重要事項！

- 首次使用前，產品表面可能會出現油漬，因為IKEA的鑄鐵鍋具採用食品級油作預處理，以防止在運輸過程中發生腐蝕。
- 這些可見的油漬並無害，不會影響鍋具的功能。

首次使用前

- 首次使用前，請以手洗方式清潔，並徹底晾乾。

保養及清潔說明

- 使用煎鍋後，請用刷子清洗鍋具。建議在鍋具仍有微溫時清洗，這樣會比較容易 清洗後請擦乾鍋具

- 只能用熱水清洗。請勿使用清潔劑，這樣會令鑄鐵鍋具的保護層變薄並且洗掉表層的保養油分
- 如果煎鍋殘留食物污漬，可以灑上少許鹽然後抹拭。鹽分能吸收過多的油脂，卻能保留，足夠的油分以免煎鍋失去保養
- 如果出現鏽蝕、污漬或食物燒焦黏鍋，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，然後再重新塗上食用油保養
- 不適當地使用未經上油保養的鑄鐵鍋，可能造成鏽蝕情形。鍋具清洗後應立刻擦乾及定期上油保養

如何為鑄鐵煎鍋開鍋

- 在鑄鐵煎鍋的內側表面塗抹少量植物油。
- 將煎鍋放在與其大小匹配的爐具上，逐漸加熱至中高火(6/10)。隨著煎鍋慢慢升溫，表面會開始略微冒煙，這是正常現象，也是開鍋過程的一部分。
- 持續加熱約10分鐘。完成後，將煎鍋移離爐火，擦去多餘的油，並放涼至室溫。
- 重複上述步驟一次，以進一步強化煎鍋的不沾特性。

保養說明 - 木製把手

- 請勿讓木製把手長時間接觸水氣、浸泡或受潮，否則可能會導致木材裂開。
- 為有效保護木材防止油脂侵害，且提高其天然防潮功效，應使用如植物油等經安全認證的食用油品為木製部分上油。請先塗上一層油，再將多餘的油擦掉，24小時後重複步驟。

使用方法：

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 使用鑄鐵鍋具烹調食物時，油脂會滲入鑄鐵表面的小孔中，形成一層保護膜。這意味著食物不會直接與鑄鐵接觸，有助於烹調出焦香酥脆的外層。同時有效降低食物燒焦的風險。
- 請注意，鑄鐵鍋具的材質具反應性，不適合與強酸性食材(例如檸檬和蕃茄)接觸，否則可能會使食物變色或帶有輕微的金屬味。鍋具本身也可能因鹽和酸性食材而變色。
- 在烹飪時，鍋具脫落的鐵屑屬於人體所需鐵質，因此對健康無害。
- 將鍋具放置於直徑相同或較小的加熱區，可節省能源。
- 移動鍋具時，請務必提起。請勿在玻璃或陶瓷爐面上拖拉，以防刮傷。

- 請勿讓鍋具經歷溫度驟變，例如將冷水倒入熱鍋中，否則可能會導致鍋底變形。
- 如對產品有任何疑問，請聯繫附近的IKEA分店/客戶服務部或瀏覽 www.ikea.com。

한국어

중요!

- 이케아 주철 팬은 운송 중 부식을 방지하기 위해 식품 등급 오일로 사전 처리되어 있으므로 처음 사용하기 전에 제품에 기름이 묻어날 수 있습니다.
- 눈에 보이는 기름 흔적은 무해하며 프라이팬의 기능에 영향을 미치지 않습니다.

사용 전 유의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 한 번 손으로 세척하고 완전히 건조해 주세요.

관리 및 세척

- 사용 후에는 브러시를 이용해 손으로 물세척하세요. 열기가 남아있는 동안에는 팬을 더 쉽게 세척할 수 있습니다. 세척한 후에는 물기를 완벽히 제거하세요.
- 온수만 사용하여 세척하세요. 주방세제는 마르면서 주철 표면에 꼭 필요한 지방 보호막을 없애기 때문에 사용해서는 안 됩니다.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금은 과도한 기름을 흡수하면서도 팬이 메마르는 것을 방지할 만큼의 적당한 양의 기름을 남겨둡니다.
- 부식이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.
- 시즈닝하지 않은 주철은 잘못 취급하면 부식이 발생할 수 있습니다. 따라서 세척한 직후 즉시 건조하고 주기적으로 기름칠을 해주어야 합니다.

주철 팬 시즈닝

- 주철 팬을 시즈닝하려면 먼저 소량의 식물성 기름으로 안쪽 면을 문지르세요.
- 프라이팬을 팬 크기에 맞는 화구에 올리고, 중강불 (10단계 중 6단계)로 천천히 예열하세요. 프라이팬이 서서히 가열되어 연기가 살짝 나기 시작하는데, 이는 과정의 일부로 정상적인 현상입니다.

- 시즈닝 과정을 약 10분간 지속합니다. 팬을 화구에서 내려 남은 기름을 닦아내고, 실온에서 식혀주세요.
- 논스틱 성능을 더욱 높이기 위해 이 과정을 한 번 더 반복하세요.

나무 손잡이 관리

- 나무 손잡이는 물에 장시간 접촉하지 않게 하고 물에 담그거나 젖은 상태로 보관하지 마세요. 사용 후 잘 건조해 주세요. 기름기로부터 보호하고 습기에 대한 저항력을 높이려면 나무 부분을 식물성 오일과 같이 식용으로 승인받은 오일로 코팅해야 합니다. 오일을 한 번 바르고 나서 흘러내리는 오일이 있으면 깨끗이 닦아준 뒤, 이 과정을 24시간 후에 다시 반복하세요.

사용방법

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 주철 팬으로 음식을 조리하면 주철 표면의 미세한 구멍에 튀김 지방이 쌓입니다. 덕분에 튀기거나 굽는 음식이 주철과 직접 접촉하지 않고 기름층과 만나므로 조리 시 음식 표면이 먹음직스러운 갈색으로 변합니다. 또한 음식이 쉽게 타지 않도록 예방하는 효과도 있습니다.
- 주철 팬 소재는 반응성이 있고 강산성 식재료(레몬, 토마토 등)와 접촉 시 음식이 변색되거나 조리 후 약간의 쇠 맛이 느껴질 수 있어 사용을 권장하지 않습니다. 팬 자체도 염분과 산성 식재료로 인해 변색될 수 있습니다.
- 조리 도중 팬에서 분리되는 철분은 인체에서 일반적으로 발견되고 필요로 하는 철분과 같은 유형이므로 인체에 무해합니다.
- 냄비 바닥 지름과 같거나 더 작은 크기의 화구에 올려 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 유리나 세라믹 레인지를 사용할 경우 냄비를 들어서 옮겨야 합니다. 굽힘을 방지하려면 레인지에서 끌어서 옮기지 마세요.
- 뜨거운 냄비에 찬물을 끼얹는 등 냄비에 갑작스레 급격한 온도 변화를 주지 마세요. 냄비 바닥이 변형될 수 있습니다.
- 제품에 문제가 있는 경우 가까운 이케아 매장/고객센터로 문의하거나 www.ikea.com을 방문해 주세요.

日本語

重要！

- ・ イケアの鋳鉄製のフライパンは、輸送時の腐食を防ぐ目的で、あらかじめ食用油が塗布されているため、初めてお使いになる前に油の跡がついている場合があります。
- ・ この油の跡は無害で、フライパンの機能に影響しません。

初めてご使用になる前に

- ・ 本製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから完全に乾かしてください。

お手入れ方法

- ・ ご使用後はブラシを使って手洗いしてください。調理器具が温かいうちに洗うと、汚れが落ちやすくなります。洗い終わったら水気をしっかりと拭き取ってください。
- ・ お手入れには温水のみを使用してください。食器用洗剤を使用すると、鋳鉄製のフライパンの表面に必要な油脂層が取れて、乾燥するため、使用しないでください。
- ・ 調理による食材の汚れを落とすには、少量の塩を振りかけてから汚れを拭き取ってください。塩が余計な油脂を吸収しつつ、必要な油脂を残すので、フライパンが乾燥するのを防ぎます。
- ・ あとはたまにこの手順でお手入れすれば十分です。サビや食材の汚れがついたり、食材が焦げついたときは、スチールウールや研磨スポンジで汚れを落としてから、また油をなじませてください。
- ・ 表面加工なしの鋳鉄は、適切な使い方をしないと腐食することがあります。そのため、この鋳鉄製の調理器具は洗ったらすぐに水気をしっかりと拭き取ること、定期的に油を塗ることが大切です。

鋳鉄製フライパンの油ならし

- ・ 鋳鉄製のフライパンの油ならしをするには、まず表面に少量の植物油を塗ります。
- ・ フライパンを底のサイズに合ったコンロに置き、中火（10段階中6）で徐々に加熱します。フライパンがゆっくり加熱され、最終的には少し煙が出始めます。これは正常であり、プロセスの一部です。

- 油ならしのプロセスを約10分間続けます。フライパンを火から下ろし、余分な油を拭き取り、室温まで冷まします。
- このプロセスをもう一度繰り返すと、フライパンがより一層こびり付きにくくなります。

木製の柄のお手入れ方法

- 木製の柄の部分は水に浸けたまま長い間放置しないでください。また、速く乾かすために高温に当てないでください。木材が割れるおそれがあります。
- 油脂汚れを付きにくくし、また木製品が本来持つ耐湿性が増すよう、木製部分には植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってお手入れしてください。一度オイルを塗った後余分なオイルを拭き取ります。24時間後にもう一度同様のお手入れを行ってください。

ご使用方法

- IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- 鋳鉄製のフライパンで食材を調理すると、鋳鉄の表面にある細孔に調理油脂がたまります。炒めたり焼いたりする食材が鋳鉄に直接触れず油脂の層に触れるので、きれいな焼き色がつきます。また食材が焦げにくくなります。
- 鋳鉄素材は酸と反応するため、酸性の食材（例：レモン、トマトなど）には適しません。調理した食材が変色したり、金属の味が多少ついたりすることがあります。フライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。
- 調理中にフライパンからはがれ落ちる鉄は、通常、人体内に存在する鉄と同じ種類なので、無害です。
- 鍋の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- 鍋をガラス製やセラミック製のコンロの上で動かすときは、必ず上に持ち上げてください。コンロに傷をつけないよう、コンロの上では引きずらないでください。
- 鍋を急激に極端な温度変化にさらさないでください。たとえば、加熱した鍋に冷水を注ぐなどすると、底が変形することがあります。

- 製品に不具合がありましたら、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.ikea.comからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Penting!

- Sebelum penggunaan pertama, bekas minyak mungkin muncul pada produk, karena wajan besi tuang IKEA telah dilapisi dengan minyak food grade sebelumnya untuk mencegah korosi selama pengangkutan.
- Bekas minyak tersebut tidak berbahaya dan tidak memengaruhi fungsi wajan.

Sebelum penggunaan pertama

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kali, cuci terlebih dahulu dengan tangan dan keringkan.

Cara merawat dan membersihkan

- Bersihkan wajan setelah penggunaan dengan tangan dalam air menggunakan sikat. Anda akan lebih mudah mencucinya saat panci masih hangat. Lap kering dengan hati-hati setelah dibersihkan.
- Hanya gunakan air panas untuk membersihkan. Jangan gunakan cairan pembersih karena mengeringkan bahan dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan besi tuang.
- Noda dari makanan yang sudah dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan garam ke wajan lalu bersihkan. Garam menyerap lemak berlebih tetapi hanya menyisakan cukup lemak untuk mencegah wajan mengering.
- Jika terjadi korosi atau terdapat noda makanan, atau makanan gosong dan lengket di permukaan wajan, bersihkan dengan wol baja atau spons abrasif lalu seasoned kembali.
- Besi tuang yang tidak dilapisi dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan

benar. Oleh karena itu, penting untuk mengelap wajan hingga kering langsung setelah dicuci dan diminyaki secara teratur.

Membumbui wajan besi cor

- Untuk membumbui wajan besi cor, gosokkan sedikit minyak sayur ke permukaan bagian dalam.
- Letakkan penggorengan pada zona memasak yang sesuai dengan ukuran penggorengan dan panaskan penggorengan secara bertahap ke api sedang-tinggi (6 dari 10). Wajan akan memanaskan secara perlahan dan akhirnya mulai mengeluarkan sedikit asap, yang merupakan hal yang normal dan merupakan bagian dari proses.
- Lanjutkan proses pembumbuan selama sekitar 10 menit. Kemudian angkat wajan dari api, seka kelebihan minyak dan biarkan dingin hingga mencapai suhu kamar.
- Ulangi proses ini sekali lagi untuk lebih meningkatkan sifat anti lengket pada wajan.

Merawat gagang kayu

- Jangan biarkan gagang kayu bersentuhan dengan air dalam waktu lama, terendam atau lembab. Hal ini dapat menyebabkan kayu terbelah. Untuk melindungi dari minyak dan untuk meningkatkan ketahanan alaminya terhadap kelembapan, kayu harus diberi minyak yang disetujui untuk kontak dengan makanan, misalnya minyak sayur. Minyaki sekali, bersihkan sisa minyak dan ulangi perawatan 24 jam kemudian.

Cara menggunakan

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Saat makanan dimasak pada wajan besi tuang, lemak minyak berkumpul di pori-pori kecil permukaan baja karbon. Ini berarti makanan yang digoreng atau berwarna kecokelatan tidak secara langsung bersentuhan dengan permukaan, melainkan dengan lapisan lemak,

yang menambahkan permukaan coklat yang bagus pada masakan Anda. Ini juga mencegah makanan gosong.

- Hal lain yang perlu diperhatikan tentang wajan besi tuang adalah bahannya reaktif dan tidak cocok untuk bersentuhan dengan bahan makanan asam kuat (misalnya lemon dan tomat) karena makanan dapat berubah warna atau berakhir dengan sedikit rasa logam. Wajan itu sendiri juga bisa berubah warna karena garam dan bahan makanan yang bersifat asam.
- Besi yang terkelupas dari wajan selama memasak sama sekali tidak berbahaya karena merupakan jenis zat besi yang sama dengan yang biasanya, dan seharusnya, ditemukan dalam tubuh manusia.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.
- Selalu angkat panci/wajan saat memindahkannya dari atas gelas atau kompor keramik. Untuk menghindari risiko goresan, jangan tarik diatas kompor.
- Jangan biarkan panci terkena perubahan suhu yang besar dan mendadak, misalnya dengan menuangkan air dingin ke dalam panci yang panas, karena bagian bawah panci dapat berubah bentuk.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko/Layanan Pelanggan IKEA terdekat atau kunjungi www.ikea.com.

Bahasa Malaysia

Penting!

- Sebelum penggunaan buat kali pertama, kesan minyak mungkin kelihatan pada produk ini kerana kualiti besi tuang IKEA telah dirawat terlebih dahulu dengan minyak gred makanan bagi mengelakkan kakisan semasa pengangkutan.

- Sebarang kesan minyak yang boleh dilihat atau sebarang potensi bintik karat adalah tidak berbahaya dan tidak menjejaskan kefungsiannya kualiti.

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum produk ini digunakan buat pertama kali, cucinya menggunakan tangan dan keringkan dengan teliti.

Penjagaan dan pencucian

- Bersihkan kualiti selepas digunakan dengan membasuhnya dengan tangan di dalam air menggunakan berus. Jika anda mencuci alat memasak semasa ia masih hangat, ia akan lebih mudah untuk dicuci. Lap sehingga kering dengan berhati-hati selepas dicuci.
- Hanya gunakan air panas untuk mencuci. Jangan gunakan cecair pencuci kerana ia akan mengeringkan bahan dan mengeluarkan lapisan lemak yang perlu untuk permukaan keluli karbon.
- Noda daripada makanan yang telah dimasak boleh ditanggalkan dengan menaburkan sedikit garam dalam kualiti dan kemudian mengelapnya sehingga bersih. Garam menyerap lemak berlebihan tetapi meninggalkan cukup lemak untuk mengelakkan kualiti daripada kering.
- Jika terdapat kakisan atau kesan makanan, atau jika makanan hangus dan terlekat, ia boleh dibersihkan dengan sabut keluli atau span pelekas dan kemudian dibiasakan semula.
- Besi tuang yang tidak dirawat boleh menghakis jika ia tidak dirawat dengan betul. Oleh itu, adalah penting untuk terus mengelap alat memasak sehingga kering selepas mencuci dan meminyakinya secara kerap.

Menyalut kualiti besi tuang

- Untuk menyalut kualiti besi tuang, gosok sedikit minyak sayur pada permukaan dalaman.
- Letakkan kualiti di zon memasak yang sepadan dengan saiz kualiti dan panaskan kualiti secara beransur-ansur kepada api sederhana tinggi (6 daripada 10). Kualiti goreng kini akan perlahan-

lahan menjadi panas dan akhirnya mula berasap sedikit, yang merupakan perkara biasa dan sebahagian daripada proses tersebut.

- Teruskan proses penyalutan selama lebih kurang 10 minit. Alihkan kualiti dari api, lap lebih banyak minyak dan biarkan ia menyejuk pada suhu bilik.
- Ulangi proses ini sekali untuk meningkatkan lagi sifat tidak melekat kualiti.

Penjagaan pemegang kayu

- Jangan biarkan pemegang kayu terkena air untuk jangka masa yang panjang, direndam atau jadi lembap. Ini akan menyebabkan kayu merekah.
- Bagi melindungi daripada gris dan untuk meningkatkan ketahanan semula jadinya terhadap kelembapan, kayu seharusnya dirawat dengan minyak tersentuh makanan yang diluluskan, sebagai contoh minyak sayuran. Minyakkan sekali, lap lebih banyak minyak, kemudian ulang rawatan 24 jam kemudian.

Cara untuk mengguna

- Alat masak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Apabila makanan dimasak di dalam kualiti besi tuang lemak gorengan akan terkumpul di liang-liang kecil permukaan besi tuang. Ini bermakna bahawa makanan yang digoreng atau diperangkan tidak bersentuhan secara langsung dengan besi tuang tetapi dengan lapisan lemak, yang menambahkan warna perang yang menarik pada apa yang anda masak. Ini juga menghalang makanan daripada mudah hangus.
- Sila ambil perhatian bahawa kualiti besi tuang adalah reaktif dan tidak sesuai jika tersentuh dengan bahan makanan yang berasid (cth. lemon dan tomato) kerana makanan boleh berubah warna atau ada sedikit rasa logam. Kualiti itu sendiri juga boleh berubah warna oleh garam dan bahan makanan berasid.
- Besi yang mengelupas daripada kualiti semasa

memasak tidak berbahaya kerana ia daripada besi yang sama jenis yang biasanya dan seharusnya, terdapat di dalam tubuh manusia.

- Dengan meletakkan alat masak di atas zon memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk, anda dapat menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat periuk apabila mengalihkannya ke atas hob kaca atau seramik. Untuk mengelakkan risiko tercalar, jangan tariknya di sepanjang hob.
- Jangan dedahkan periuk pada perubahan suhu yang tinggi dan tiba-tiba, sebagai contoh dengan menuang air sejuk ke dalam periuk panas, ini akan menjadikan bahagian bawah kualiti boleh berubah bentuk.
- Sekiranya anda mempunyai sebarang masalah dengan produk, hubungi gedung IKEA terdekat/ Khidmat Pelanggan anda atau layari www.ikea.com.

عربي هام!

- قبل الاستخدام لأول مرة، قد تظهر آثار زيت على المنتج، حيث تم معالجة مقالي ايكيا المصنوعة من الحديد الزهر مسبقاً بزيت طعام لمقاومة الصدأ أثناء النقل.
- الآثار الظاهرة للزيت غير ضارة ولا تؤثر على وظيفة المقلاة.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، يجب غسله يدوياً وتجفيفه بعناية.

تعليمات العناية

- نظّفي المقلاة بعد الاستعمال بغسلها بيديك بالماء والفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. جففها بعناية بعد التنظيف.
- استخدم الماء الساخن فقط للتنظيف. لا تستخدم مائلاً للتنظيف لأنه يجفف السطح ويزيل الطبقة الدهنية الضرورية لسطح مصنوع من الحديد الزهر.
- يمكنك إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف المقلاة.

- في حالة ظهور صدأ أو بقع الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه، فيمكن تنظيفه بالأسفنجة الخشنة ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.
- قد يصدأ حديد الزهر إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام.

معالجة مقلاة الحديد الزهر

- لمعالجة مقلاة الحديد الزهر، يتم فرك كمية صغيرة من الزيت النباتي على سطح المقلاة الداخلي.
- يتم وضع المقلاة على موقد يتناسب حجمه مع حجم المقلاة، وتسخينها تدريجياً حتى تصل إلى درجة حرارة بين متوسطة إلى عالية (6 من 10). سوف تسخن المقلاة ببطء، وقد تبدأ بإصدار قليل من الدخان، وهذا أمر طبيعي وجزء من العملية.
- يتم الاستمرار في عملية المعالجة لمدة 10 دقائق تقريباً. بعد ذلك، يتم رفع المقلاة عن النار، ومسح الزيت الزائد، وتركها لتبرد حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة.
- يتم تكرار العملية مرة أخرى لتعزيز خصائص المقلاة المانعة للالتصاق.

العناية بالمقبض الخشبي

- لا يجب ترك المقبض الخشبي معرضاً للماء لفترة طويلة، أو يكون مغموراً في الماء أو تركه رطباً. فقد يؤدي ذلك إلى انفصال الخشب. لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة يجب معالجة الخشب بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، على سبيل المثال الزيت النباتي. يمكنك المسح مرة واحدة بالزيت وإزالة أي فائض من الزيت ثم تكرار المسح بعد 24 ساعة.

طريقة الإستعمال

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- عندما يتم طهي الطعام في مقلاة مصنوعة من حديد الزهر، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة الموجودة على سطح حديد الزهر. وهذا يعني أن الطعام المراد طهيه لن يكون ملائماً للسطح مباشرة، بل تفصله طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنيًا شهياً. وهذا يمنع احتراقه بسهولة أيضاً.
- يرجى ملاحظة أن المقالي المصنوعة من حديد الزهر تتفاعل وليست مناسبة لتلامس المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن. يمكن أن يتغير لون المقلاة نفسها بالأملاح والمواد الغذائية الحمضية.

- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع القدر على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- يجب دائماً رفع القدر عند تحريكه على موقد سيراميك. لتجنب خطر الخدش، يجب عدم سحبه عبر الموقد.
- يجب عدم تعريض القدر لتغيرات الحرارة المفاجئة، على سبيل المثال سكب ماء بارد في القدر وهو ساخن، فقد يؤدي ذلك إلى تشويه قاع القدر.
- إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا www.ikea.com

ไทย

ข้อสำคัญ!

- ก่อนใช้งานครั้งแรกอาจพบรอยน้ำมันบนสินค้า เนื่องจาก กระตะเหล็กหล่อของอิตาลีเคลือบด้วยน้ำมันฟู้ดเกรดเพื่อ ป้องกันการกัดกร่อนระหว่างการขนส่ง
- รอยน้ำมันที่ปรากฏนั้นไม่เป็นอันตรายและไม่ส่งผลต่อการ ใช้งานกระตะ

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรล้างด้วยมือให้สะอาดและเช็ดให้ แห้งสนิท

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดกระตะหลังใช้งานด้วยการใช้แปรงขัดกระตะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ควรล้างขณะที่กระตะยังอุ่น เพื่อให้ ล้างคราบอาหารออกได้ง่ายขึ้น จากนั้น เช็ดให้แห้ง
- ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นเท่านั้น ไม่แนะนำให้ล้างด้วยน้ำยา ล้างจาน เพราะอาจทำให้ชั้นของน้ำมันที่จำเป็นต่อพื้นผิว เหล็กหล่อหลุดล่อน
- ขจัดคราบอาหารด้วยการโรยเกลือลงในกระตะ จากนั้นเช็ด สะอาด เกลือจะดูดซึมน้ำมันส่วนเกิน แต่ยังคงเหลือน้ำมันที่ เพียงพอที่จะทำหน้าที่ป้องกันกระตะไม่ให้แห้ง
- หากมีสนิม คราบอาหาร หรืออาหารไหม้ติดกระตะ ให้ใช้ใยขัด หรือฟองน้ำขัดขัดออกให้สะอาด จากนั้นนำ กระตะ ไปเคลือบ น้ำมันซ้ำอีกครั้ง
- เหล็กหล่อที่ไม่เคลือบสีอาจเกิดการกัดกร่อนได้ถ้าไม่ได้รับ การเคลือบอย่างถูกต้องเหมาะสม จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควร เช็ดกระตะให้แห้งทันทีหลังล้างทำความสะอาด และทาน้ำมัน อย่างสม่ำเสมอ

การเคลือบน้ำมันกระทะเหล็กหล่อ

- เคลือบกระทะเหล็กหล่อโดยใช้น้ำมันพืชเล็กน้อยที่พื้นผิวด้านใน
- นำกระทะขึ้นตั้งเตาที่มีขนาดพอดีกัน ค่อยๆ เพิ่มความร้อนให้กระทะจนไฟแรงปานกลาง-สูง (6 จาก 10) กระทะจะค่อยๆ ร้อนขึ้นจนเริ่มมีควันขึ้นเล็กน้อย ซึ่งเป็นเรื่องปกติและเป็นไปตามขั้นตอน
- ทำการเคลือบน้ำมันต่อไปประมาณ 10 นาที นำกระทะลงจากเตา เช็ดน้ำมันส่วนเกินออก แล้วปล่อยให้เย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง
- ทำซ้ำขั้นตอนอีกครั้งเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพคุณสมบัติกันติด

การดูแลรักษาถ้ำจัมโบ้

- ห้ามให้ที่จัมโบ้โดนน้ำเป็นเวลานาน และหลีกเลี่ยงการแช่น้ำหรือสัมผัสความชื้น เพราะอาจทำให้ไม้ปริแตกได้
- เพื่อปกป้องส่วนที่เป็นไม้จากคราบมัน และเสริมความทนทานต่อความชื้นตามธรรมชาติของวัสดุ ควรทาน้ำมันลงบนส่วนที่เป็นไม้ โดยต้องเป็นน้ำมันที่ได้รับการรับรองว่าสัมผัสกับอาหารได้ เช่น น้ำมันพืช ทาน้ำมันลงบนส่วนที่เป็นไม้ 1 ชั้น เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกแล้วทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง ก่อนจะทาน้ำมันซ้ำอีก 1 ชั้น

วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เมื่อทำอาหารด้วยกระทะเหล็กหล่อ น้ำมันจากการทำอาหารจะสะสมในรูเล็กๆ บนพื้นผิวกระทะเหล็กหล่อ นั้นหมายความว่า อาหารที่ทอดหรือได้รับความร้อนจะไม่สัมผัสกับเหล็กหล่อโดยตรง แต่สัมผัสกับชั้นน้ำมันแทน ซึ่งจะช่วยให้อาหารมีสีสวยเมื่อทำอาหาร นอกจากนี้ยังช่วยไม่ให้อาหารไหม้เร็วเกินไป
- หมายเหตุ วัสดุที่ใช้ทำกระทะเหล็กหล่ออาจเกิดปฏิกิริยาและไม่ควรสัมผัสกับอาหารที่มีความเป็นกรดสูง (เช่น เลมอนและมะเขือเทศ) เนื่องจากอาหารอาจมีสีเปลี่ยนหรือมีรสชาติของโลหะผสมเล็กน้อย รวมถึงกระทะอาจเปลี่ยนสีเมื่อสัมผัสกับเกลือและอาหารที่เป็นกรด
- เศษเหล็กที่หลุดออกจากกระทะระหว่างปรุงอาหารไม่เป็นอันตราย เนื่องจากเป็นเหล็กชนิดเดียวกับที่ปกติพบในร่างกายมนุษย์
- เมื่อวางลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับหม้อ จะช่วยประหยัดพลังงานได้
- ยกหม้อขึ้นเสมอเมื่อเคลื่อนย้ายบนเตากระจกหรือเตาเซรามิก อย่าลากไปบนเตา เพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วน

- อย่าให้มือสัมผัสกับอุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงกะทันหัน เช่น เทน้ำเย็นลงในมือร้อนๆ เพราะอาจทำให้ก้นมือผิดรูปได้
- หากพบปัญหาการใช้งานสินค้า โปรดติดต่อสโตร์อิกียหรือแผนกบริการลูกค้าของอิกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

