

Nederlands

Producttitel

- Blackwell Koekenpan Gietijzer 25 cm

Inhoud van het product of de set

- 1x Gietijzeren koekenpan (25 cm diameter)

Gebruiksaanwijzing

- Reinig de pan voor het eerste gebruik met heet water (geen zeep).
- Droog de pan grondig en voer eventueel een extra *seasoning* (inbranden) uit.
- Verwarm de pan geleidelijk op middelhoog vuur voordat u de temperatuur verhoogt. Gietijzer heeft tijd nodig om op te warmen.
- Gebruik olie met een hoog rookpunt (bijv. koolzaadolie, zonnebloemolie).
- Geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie en oven.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- **Reinigen:** Schrob de pan schoon met heet water. **Gebruik geen afwasmiddel of zeep,** aangezien dit de natuurlijke antiaanbaklaag (seasoning) aantast.
- Hardnekkige resten kunnen worden verwijderd met zout en een schraper.
- **Drogen:** Droog de pan onmiddellijk en grondig na het reinigen om roest te voorkomen.
- **Opslag:** Wrijf de pan licht in met een plantaardige olie voordat u deze opbergt. Bewaar op een droge plaats.

Veiligheidsinstructies

- De koekenpan wordt extreem heet en houdt de warmte lang vast; **het handvat wordt ook heet.** Gebruik altijd ovenwanten of een hittebestendige doek.
- Wees voorzichtig met hete olie: voeg nooit water toe aan hete olie.
- Door het gewicht van gietijzer is de pan zwaar; til de pan altijd met twee handen op om letsel te voorkomen.
- Voorkom thermische schokken: plaats een hete pan nooit direct onder koud water of op een koud oppervlak.

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is bedoeld voor culinair gebruik door volwassenen.

Afvoerinstructies

- Dit product is gemaakt van gietijzer (metaal).
- Lever de pan in bij een lokaal recyclepunt of oud ijzer verzamelpunt, conform de gemeentelijke voorschriften voor metaalafval.

Waarschuwingen (P-codes)

- **P280:** Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen (vanwege de hitte).
- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket lezen.

Gevareninformatie (H-codes)

- Dit product bevat geen chemische gevaren en heeft geen H-zinnen (H200-EUH541).
- **Fysiek gevaar:** Hoog risico op ernstige brandwonden door contact met het hete oppervlak.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van je product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

English

Product Title

- Blackwell Cast Iron Frying Pan 25 cm

Contents of the product or set

- 1x Cast iron frying pan (25 cm diameter)

User instructions

-
- Clean the pan with hot water before first use (no soap).
 - Dry the pan thoroughly and perform additional seasoning/curing if necessary.
 - Heat the pan gradually over medium heat before increasing the temperature. Cast iron needs time to warm up.
 - Use oil with a high smoke point (e.g., canola oil, sunflower oil).
 - Suitable for all heat sources, including induction and oven.

Maintenance and cleaning instructions

- **Cleaning:** Scrub the pan clean with hot water. **Do not use dish soap or detergent**, as this damages the natural non-stick layer (seasoning).
- Stubborn residue can be removed with salt and a scraper.
- **Drying:** Dry the pan immediately and thoroughly after cleaning to prevent rust.
- **Storage:** Lightly rub the pan with vegetable oil before storing it. Store in a dry place.

Safety Instructions

- The frying pan becomes extremely hot and retains heat for a long time; **the handle also becomes hot**. Always use oven mitts or a heat-resistant cloth.
- Be careful with hot oil: never add water to hot oil.
- Due to the weight of cast iron, the pan is heavy; always lift the pan with two hands to prevent injury.
- Avoid thermal shock: never place a hot pan directly under cold water or on a cold surface.

Age restrictions

- This product is intended for culinary use by adults.

Disposal Instructions

- This product is made of cast iron (metal).
- Hand in the pan at a local recycling point or scrap metal collection point, in accordance with local regulations for metal waste.

Warnings (P-codes)

- **P280:** Wear protective gloves/protective clothing/eye protection/face protection (due to heat).
- **P103:** Read label before use.

Hazard information (H-codes)

- This product contains no chemical hazards and has no H-phrases (H200-EUH541).
- **Physical hazard:** High risk of severe burns from contact with the hot surface.

By following these guidelines, you ensure a long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific questions, please contact customer service or the store where you purchased the product.

Deutsch

Produkttitel

- Blackwell Gusseisen-Bratpfanne 25 cm

Inhalt des Produkts oder Sets

- 1x Bratpfanne aus Gusseisen (25 cm Durchmesser)

Gebrauchsanweisung

- Reinigen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser (keine Seife).
- Trocknen Sie die Pfanne gründlich ab und führen Sie gegebenenfalls ein zusätzliches Einbrennen (*Seasoning*) durch.
- Erhitzen Sie die Pfanne allmählich bei mittlerer Hitze, bevor Sie die Temperatur erhöhen. Gusseisen braucht Zeit zum Aufwärmen.
- Verwenden Sie Öl mit einem hohen Rauchpunkt (z. B. Rapsöl, Sonnenblumenöl).
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion und Backofen.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

- **Reinigung:** Schrubben Sie die Pfanne mit heißem Wasser sauber. **Verwenden Sie kein Spülmittel oder Seife**, da dies die natürliche Antihafschicht (*Seasoning*) beschädigt.

- Hartnäckige Rückstände können mit Salz und einem Schaber entfernt werden.
- **Trocknen:** Trocknen Sie die Pfanne sofort und gründlich nach der Reinigung, um Rost zu vermeiden.
- **Lagerung:** Reiben Sie die Pfanne vor der Lagerung leicht mit Pflanzenöl ein. An einem trockenen Ort aufbewahren.

Sicherheitshinweise

- Die Bratpfanne wird extrem heiß und speichert die Wärme lange; **auch der Griff wird heiß**. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder ein hitzebeständiges Tuch.
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Öl: Fügen Sie niemals Wasser zu heißem Öl hinzu.
- Aufgrund des Gewichts von Gusseisen ist die Pfanne schwer; heben Sie die Pfanne immer mit zwei Händen an, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Temperaturschocks: Stellen Sie eine heiße Pfanne niemals direkt unter kaltes Wasser oder auf eine kalte Oberfläche.

Altersbeschränkungen

- Dieses Produkt ist für den kulinarischen Gebrauch durch Erwachsene bestimmt.

Entsorgungsanweisungen

- Dieses Produkt besteht aus Gusseisen (Metall).
- Geben Sie die Pfanne bei einer lokalen Wertstoffsammelstelle oder einem Schrottsammelpunkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle ab.

Warnhinweise (P-Sätze)

- **P280:** Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen (aufgrund der Hitze).
- **P103:** Vor Gebrauch Kennzeichnungsetikett lesen.

Gefahreninformationen (H-Sätze)

- Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren und hat keine H-Sätze (H200-EUH541).
- **Physikalische Gefahr:** Hohes Risiko schwerer Verbrennungen durch Kontakt mit der heißen Oberfläche.

Durch Befolgen dieser Richtlinien gewährleisten Sie eine langanhaltende und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Français

Titre du produit

- Blackwell Poêle à frire en Fonte 25 cm

Contenu du produit ou du set

- 1x Poêle à frire en fonte (25 cm de diamètre)

Instructions d'utilisation

- Nettoyez la poêle à l'eau chaude avant la première utilisation (sans savon).
- Séchez la poêle soigneusement et effectuez un assaisonnement (*seasoning*) supplémentaire si nécessaire.
- Chauffez la poêle progressivement à feu moyen avant d'augmenter la température. La fonte a besoin de temps pour chauffer.
- Utilisez de l'huile avec un point de fumée élevé (par exemple, huile de colza, huile de tournesol).
- Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction et le four.

Instructions d'entretien et de nettoyage

- **Nettoyage :** Frottez la poêle à l'eau chaude. **N'utilisez pas de liquide vaisselle ni de savon**, car cela endommagerait la couche antiadhésive naturelle (assaisonnement).
- Les résidus tenaces peuvent être enlevés avec du sel et un grattoir.
- **Séchage :** Séchez la poêle immédiatement et soigneusement après le nettoyage pour éviter la rouille.
- **Rangement :** Frottez légèrement la poêle avec une huile végétale avant de la ranger. Conserver dans un endroit sec.

Consignes de sécurité

- La poêle à frire devient extrêmement chaude et retient la chaleur longtemps ; **le manche devient également chaud**. Utilisez toujours des mitaines de four ou un chiffon résistant à la chaleur.
- Soyez prudent avec l'huile chaude : n'ajoutez jamais d'eau à de l'huile chaude.
- En raison du poids de la fonte, la poêle est lourde ; soulevez toujours la poêle à deux mains pour éviter les blessures.
- Évitez les chocs thermiques : ne placez jamais une poêle chaude directement sous l'eau froide ou sur une surface froide.

Restrictions d'âge

- Ce produit est destiné à un usage culinaire par des adultes.

Instructions d'élimination

- Ce produit est fabriqué en fonte (métal).
- Déposez la poêle dans un point de recyclage local ou un point de collecte de ferraille, conformément aux réglementations locales relatives aux déchets métalliques.

Avertissements (Codes P)

- **P280:** Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage (en raison de la chaleur).
- **P103:** Lire l'étiquette avant utilisation.

Informations sur les dangers (Codes H)

- Ce produit ne contient aucun danger chimique et n'a pas de phrases H (H200-EUH541).
- **Danger physique :** Risque élevé de brûlures graves par contact avec la surface chaude.

En suivant ces directives, vous assurez une performance optimale et durable de votre produit. Pour plus d'informations ou pour des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Italiano

Titolo del prodotto

-
- Blackwell Padella in Ghisa 25 cm

Contenuto del prodotto o del set

- 1x Padella in ghisa (25 cm di diametro)

Istruzioni per l'uso

- Pulire la padella con acqua calda prima del primo utilizzo (senza sapone).
- Asciugare la padella accuratamente ed eseguire un *seasoning* (stagionatura) aggiuntivo se necessario.
- Riscaldare la padella gradualmente a fuoco medio prima di aumentare la temperatura. La ghisa ha bisogno di tempo per riscaldarsi.
- Utilizzare olio con un alto punto di fumo (es. olio di colza, olio di girasole).
- Adatto a tutte le fonti di calore, inclusa induzione e forno.

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

- **Pulizia:** Strofinare la padella con acqua calda. **Non usare detersivo per piatti o sapone**, in quanto danneggerebbe lo strato antiaderente naturale (*seasoning*).
- I residui ostinati possono essere rimossi con sale e un raschietto.
- **Asciugatura:** Asciugare la padella immediatamente e accuratamente dopo la pulizia per prevenire la ruggine.
- **Conservazione:** Ungere leggermente la padella con olio vegetale prima di riporla. Conservare in un luogo asciutto.

Istruzioni di sicurezza

- La padella diventa estremamente calda e trattiene il calore a lungo; **anche il manico diventa caldo**. Utilizzare sempre guanti da forno o un panno resistente al calore.
- Fare attenzione con l'olio caldo: non aggiungere mai acqua all'olio caldo.
- A causa del peso della ghisa, la padella è pesante; sollevare sempre la padella con due mani per prevenire lesioni.
- Evitare shock termici: non posizionare mai una padella calda direttamente sotto l'acqua fredda o su una superficie fredda.

Restrizioni di età

- Questo prodotto è destinato all'uso culinario da parte di adulti.

Istruzioni per lo smaltimento

- Questo prodotto è realizzato in ghisa (metallo).
- Consegnare la padella presso un punto di raccolta locale o un centro di raccolta di rottami metallici, in conformità con le normative locali per i rifiuti metallici.

Avvertenze (Codici P)

- **P280:** Indossare guanti protettivi/indumenti protettivi/protezione per gli occhi/protezione per il viso (a causa del calore).
- **P103:** Leggere l'etichetta prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli (Codici H)

- Questo prodotto non contiene pericoli chimici e non ha frasi H (H200-EUH541).
- **Pericolo fisico:** Alto rischio di gravi ustioni da contatto con la superficie calda.

Seguendo queste linee guida, si garantisce una prestazione duratura e ottimale del prodotto. Per maggiori informazioni o domande specifiche, si prega di contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Pools

Tytuł produktu

- Blackwell Patelnia Żeliwna 25 cm

Zawartość produktu lub zestawu

- 1x Patelnia żeliwna (średnica 25 cm)

Instrukcja użytkowania

- Przed pierwszym użyciem wyczyść patelnię gorącą wodą (bez mydła).

- Dokładnie osusz patelnię i w razie potrzeby wykonaj dodatkowe *seasoning* (wypalanie).
- Rozgrzewaj patelnię stopniowo na średnim ogniu, zanim zwiększysz temperaturę. Żeliwo potrzebuje czasu, aby się nagrzać.
- Używaj oleju o wysokim punkcie dymienia (np. olej rzepakowy, słonecznikowy).
- Nadaje się do wszystkich źródeł ciepła, w tym indukcji i piekarnika.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- **Czyszczenie:** Wyczyść patelnię gorącą wodą. **Nie używaj płynu do mycia naczyń ani mydła**, ponieważ niszczy to naturalną warstwę nieprzywierającą (*seasoning*).
- Uporczywe resztki można usunąć solą i skrobakiem.
- **Suszenie:** Osusz patelnię natychmiast i dokładnie po czyszczeniu, aby zapobiec rdzy.
- **Przechowywanie:** Lekko natrzyj patelnię olejem roślinnym przed schowaniem. Przechowuj w suchym miejscu.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Patełnia nagrzewa się ekstremalnie i długo utrzymuje ciepło; **uchwyt również staje się gorący**. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub żaroodpornej ściereczki.
- Zachowaj ostrożność z gorącym olejem: nigdy nie dodawaj wody do gorącego oleju.
- Ze względu na wagę żeliwa, patelnia jest ciężka; zawsze podnoś patelnię obiema rękami, aby zapobiec urazom.
- Unikaj szoku termicznego: nigdy nie umieszczaj gorącej patelni bezpośrednio pod zimną wodą lub na zimnej powierzchni.

Ograniczenia wiekowe

- Produkt przeznaczony jest do użytku kulinarnego przez dorosłych.

Instrukcje utylizacji

- Ten produkt jest wykonany z żeliwa (metal).
- Oddaj patelnię do lokalnego punktu recyklingu lub punktu zbiórki złomu, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów metalowych.

Ostrzeżenia (Kody P)

- **P280:** Stosować rękawice ochronne/odzież ochronną/ochronę oczu/ochronę twarzy (ze względu na ciepło).

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę.

Informacje o zagrożeniach (Kody H)

- Ten produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych i nie ma zwrotów H (H200-EUH541).
- **Zagrożenie fizyczne:** Wysokie ryzyko poważnych oparzeń w wyniku kontaktu z gorącą powierzchnią.

Postępując zgodnie z tymi wytycznymi, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub w przypadku pytań, prosimy o kontakt z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Spaans

Título del producto

- Blackwell Sartén de Hierro Fundido 25 cm

Contenido del producto o set

- 1x Sartén de hierro fundido (25 cm de diámetro)

Instrucciones de uso

- Limpie la sartén con agua caliente antes del primer uso (sin jabón).
- Seque la sartén a fondo y realice un *seasoning* (curado) adicional si es necesario.
- Caliente la sartén gradualmente a fuego medio antes de aumentar la temperatura. El hierro fundido necesita tiempo para calentarse.
- Utilice aceite con un alto punto de humo (por ejemplo, aceite de colza, aceite de girasol).
- Apto para todas las fuentes de calor, incluida la inducción y el horno.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- **Limpieza:** Frote la sartén con agua caliente. **No use detergente para platos ni jabón**, ya que esto daña la capa antiadherente natural (*seasoning*).
- Los residuos persistentes se pueden eliminar con sal y un raspador.

- **Secado:** Seque la sartén inmediatamente y a fondo después de la limpieza para evitar la oxidación.
- **Almacenamiento:** Frote ligeramente la sartén con aceite vegetal antes de guardarla. Guarde en un lugar seco.

Instrucciones de seguridad

- La sartén se calienta extremadamente y retiene el calor durante mucho tiempo; **el mango también se calienta**. Utilice siempre guantes de horno o un paño resistente al calor.
- Tenga cuidado con el aceite caliente: nunca añada agua al aceite caliente.
- Debido al peso del hierro fundido, la sartén es pesada; levante la sartén siempre con dos manos para prevenir lesiones.
- Evite el choque térmico: nunca coloque una sartén caliente directamente bajo agua fría o sobre una superficie fría.

Restricciones de edad

- Este producto está destinado para uso culinario por adultos.

Instrucciones de eliminación

- Este producto está hecho de hierro fundido (metal).
- Entregue la sartén en un punto de reciclaje local o punto de recogida de chatarra, de acuerdo con las normativas locales para residuos metálicos.

Advertencias (Códigos P)

- **P280:** Llevar guantes de protección/ropa de protección/equipo de protección para los ojos/la cara (debido al calor).
- **P103:** Leer la etiqueta antes del uso.

Información sobre peligros (Códigos H)

- Este producto no contiene peligros químicos y no tiene frases H (H200-EUH541).
- **Peligro físico:** Alto riesgo de quemaduras graves por contacto con la superficie caliente.

Siguiendo estas directrices, garantiza un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Zweeds

Produkttitel

- Blackwell Gjutjärnsstekpanna 25 cm

Produktens of setets innehåll

- 1x Gjutjärnsstekpanna (25 cm i diameter)

Användarinstruktioner

- Rengör pannan med varmt vatten före första användningen (ingen tvål).
- Torka pannan noggrant och utför ytterligare *seasoning* (inbränning) vid behov.
- Värm pannan gradvis på medelhög värme innan du höjer temperaturen. Gjutjärn behöver tid för att värmas upp.
- Använd olja med hög rökpunkt (t.ex. rapsolja, solrosolja).
- Lämplig för alla värmekällor, inklusive induktion och ugn.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- **Rengöring:** Skrubba pannan ren med varmt vatten. **Använd inte diskmedel eller tvål**, eftersom detta skadar det naturliga non-stick-lagret (*seasoning*).
- Envisa rester kan tas bort med salt och en skrapa.
- **Torkning:** Torka pannan omedelbart och noggrant efter rengöring för att förhindra rost.
- **Förvaring:** Gnid in pannan lätt med vegetabilisk olja innan du ställer undan den. Förvara på en torr plats.

Säkerhetsinstruktioner

- Stekpannan blir extremt varm och behåller värmen länge; **handtaget blir också varmt**. Använd alltid ugnsvantar eller en värmefålig trasa.
- Var försiktig med het olja: tillsätt aldrig vatten till het olja.
- På grund av gjutjärnets vikt är pannan tung; lyft alltid pannan med två händer för att förhindra skador.

- Undvik termisk chock: placera aldrig en varm panna direkt under kallt vatten eller på en kall yta.

Åldersbegränsningar

- Denna produkt är avsedd för kulinariskt bruk av vuxna.

Avfallshanteringsinstruktioner

- Denna produkt är tillverkad av gjutjärn (metall).
- Lämna in pannan på en lokal återvinningsstation eller skrotinsamlingsplats, i enlighet med lokala föreskrifter för metallavfall.

Varningar (P-koder)

- **P280:** Använd skyddshandskar/skyddskläder/ögonskydd/ansiktsskydd (på grund av värme).
- **P103:** Läs etiketten före användning.

Faroinformation (H-koder)

- Denna produkt innehåller inga kemiska faror och har inga H-fraser (H200-EUH541).
- **Fysisk fara:** Hög risk för allvarliga brännskador vid kontakt med den heta ytan.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du att din produkt fungerar optimalt och på lång sikt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.