

Nederlands

Producttitel

- Blackwell Tajine Gietijzer - Zwart ø 30 cm / 3 liter

Inhoud van het product

- 1x Gietijzeren bodem (zonder anti-aanbaklaag)
- 1x Aardewerken deksel (konische vorm)

Gebruiksaanwijzing

1. Inbranden (Seasoning) - Essentieel voor de gietijzeren bodem!

De **gietijzeren bodem** van de tajine wordt zonder anti-aanbaklaag geleverd (*niet geseasoned*). Het is noodzakelijk om de bodem in te branden vóór het eerste gebruik om roestvorming te voorkomen en een natuurlijke anti-aanbaklaag te creëren.

1. **Reinigen:** Reinig de gietijzeren bodem grondig met warm water en een borstel (gebruik **geen zeep**).
2. **Drogen:** Droog de bodem onmiddellijk en volledig. Plaats deze even op een warm fornuis om er zeker van te zijn dat deze kurkdroog is.
3. **Invetten:** Breng een dunne laag plantaardige olie of vet aan op zowel de binnen- als buitenkant van de gietijzeren bodem. Verwijder overtollige olie met een droge doek, zodat er slechts een zeer dunne film overblijft.
4. **Verhitten:** Plaats de bodem in een oven (zonder deksel) of op het fornuis en verhit deze op een hoge temperatuur (bijv. 180°C - 200°C) gedurende ten minste één uur.
Tip: Zet het raam open!
5. **Afkoelen:** Laat de bodem volledig afkoelen en herhaal het proces indien gewenst.

2. Koken met de Tajine

- **Warmtebronnen:** Geschikt voor Gas, Elektrisch, Halogeen, Keramisch, Inductie, Oven en BBQ/Open vuur.
- **Verwarming:** Gebruik altijd laag tot middelhoog vuur. Tajines zijn bedoeld voor langzaam stoven. Verwarm geleidelijk.
- **Gebruik Deksel:** Het aardewerken deksel zorgt ervoor dat stoom condenseert en terugdruppelt, wat het gerecht sappig en smaakvol houdt.
- **Gerei:** Geschikt voor metalen keukengerei op de gietijzeren bodem.

Onderhouds- en reinigingsinstructies

Onderdeel	Reinigingsinstructie	Waarschuwing
Gietijzeren Bodem	Schrob schoon met heet water en een borstel. GEEN ZEEP gebruiken.	Onmiddellijk en grondig drogen na reiniging en licht inoliën om roest te voorkomen. Niet vaatwasserbestendig.
Aardewerken Deksel	Wassen met warm water en een kleine hoeveelheid milde zeep. Spoel goed na.	Plaats het hete deksel nooit onder koud water (risico op barsten). Niet vaatwasserbestendig.

Veiligheidsinstructies

- **Hete Oppervlakken:** Gietijzer en aardewerk worden extreem heet en houden de warmte lang vast; **de handvatten/knop worden ook heet.** Gebruik altijd ovenwanten of een hittebestendige doek.
- **Thermische Schokken:** Plaats de hete tajine (bodem of deksel) nooit direct onder koud water of op een koud oppervlak om barsten in de materialen te voorkomen.
- **Gewicht:** De tajine is zwaar (ca. 5,6 kg). Til deze altijd voorzichtig op om letsel te voorkomen.

Leeftijdsbeperkingen

- Dit product is bedoeld voor culinair gebruik door volwassenen.

Afvoerinstructies

- De **gietijzeren bodem** dient te worden ingeleverd bij een lokaal recyclepunt voor metaalafval.
- Het **aardewerken deksel** dient te worden afgevoerd bij het restafval of, indien lokaal toegestaan, bij het puin/keramiekafval.

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 van de bodem of het deksel.
-

Afsluiting

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw 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 Tagine - Black ø 30 cm / 3 litres

Contents of the Product

- 1x Cast Iron Base (no non-stick coating)
- 1x Earthenware Lid (conical shape)

User Instructions

1. Seasoning - Essential for the Cast Iron Base!

The **cast iron base** of the tagine is supplied without a non-stick coating (*not seasoned*). It is necessary to cure (season) the base before first use to prevent rust and create a natural non-stick layer.

1. **Clean:** Thoroughly clean the cast iron base with warm water and a brush (**do not use soap**).
2. **Dry:** Immediately and completely dry the base. Place it briefly on a warm stovetop to ensure it is bone dry.
3. **Oil:** Apply a thin layer of vegetable oil or fat to both the inside and outside of the cast iron base. Wipe off excess oil with a dry cloth, leaving only a very thin film.
4. **Heat:** Place the base in an oven (without the lid) or on the stovetop and heat it to a high temperature (e.g., 180°C - 200°C / 350°F - 400°F) for at least one hour. **Tip:** Open a window!
5. **Cool:** Allow the base to cool completely and repeat the process if desired.

2. Cooking with the Tagine

- **Heat Sources:** Suitable for Gas, Electric, Halogen, Ceramic, Induction, Oven, and BBQ/Open Fire.

- **Heating:** Always use low to medium heat. Tagines are intended for slow stewing. Heat gradually.
- **Lid Use:** The earthenware lid allows steam to condense and drip back, keeping the dish juicy and flavourful.
- **Utensils:** Suitable for metal kitchen utensils on the cast iron base.

Maintenance and Cleaning Instructions

Component	Cleaning Instruction	Warning
Cast Iron Base	Scrub clean with hot water and a brush. DO NOT USE SOAP.	Dry immediately and thoroughly after cleaning and lightly oil to prevent rust. Not Dishwasher Safe.
Earthenware Lid	Wash with warm water and a small amount of mild soap. Rinse well.	Never place the hot lid under cold water (risk of cracking). Not Dishwasher Safe.

Safety Instructions

- **Hot Surfaces:** Cast iron and earthenware get extremely hot and retain heat for a long time; **the handles/knob also get hot.** Always use oven mitts or a heat-resistant cloth.
- **Thermal Shock:** Never place the hot tagine (base or lid) directly under cold water or on a cold surface to prevent cracking of the materials.
- **Weight:** The tagine is heavy (approx. 5.6 kg). Always lift it carefully to prevent injury.

Age restrictions

- This product is intended for culinary use by adults.

Disposal Instructions

- The **cast iron base** should be handed in at a local recycling point for metal waste.
- The **earthenware lid** should be disposed of with residual waste or, if locally permitted, with rubble/ceramic 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 of the base or lid.
-

Conclusion

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 Tajine aus Gusseisen - Schwarz ø 30 cm / 3 Liter

Inhalt des Produkts

- 1x Basis aus Gusseisen (ohne Antihftbeschichtung)
- 1x Deckel aus Steingut (konische Form)

Gebrauchsanweisung

1. Einbrennen (*Seasoning*) - Unbedingt für die Gusseisenbasis!

Die **Gusseisenbasis** der Tajine wird ohne Antihftbeschichtung geliefert (*nicht geseasoned*). Es ist notwendig, die Basis vor dem ersten Gebrauch einzubrennen, um Rost zu verhindern und eine natürliche Antihftschicht zu erzeugen.

1. **Reinigen:** Reinigen Sie die Gusseisenbasis gründlich mit warmem Wasser und einer Bürste (**keine Seife** verwenden).
2. **Trocknen:** Trocknen Sie die Basis sofort und vollständig ab. Stellen Sie sie kurz auf eine warme Herdplatte, um sicherzustellen, dass sie knochentrocken ist.
3. **Einfetten:** Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl oder -fett auf die Innen- und Außenseite der Gusseisenbasis auf. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem trockenen Tuch, sodass nur ein sehr dünner Film zurückbleibt.
4. **Erhitzen:** Stellen Sie die Basis in einen Ofen (ohne Deckel) oder auf den Herd und erhitzen Sie sie auf eine hohe Temperatur (z. B. 180°C - 200°C) für mindestens eine Stunde. **Tipp:** Öffnen Sie das Fenster!

5. **Abkühlen:** Lassen Sie die Basis vollständig abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

2. Kochen mit der Tajine

- **Wärmequellen:** Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik, Induktion, Backofen und Grill/Offenes Feuer.
- **Erhitzen:** Verwenden Sie immer niedrige bis mittlere Hitze. Tajines sind für langsames Schmoren gedacht. Erhitzen Sie allmählich.
- **Deckelnutzung:** Der Steingutdeckel sorgt dafür, dass Dampf kondensiert und zurücktropft, wodurch das Gericht saftig und aromatisch bleibt.
- **Besteck:** Geeignet für Küchenutensilien aus Metall auf der Gusseisenbasis.

Wartungs- und Reinigungsanweisungen

Bestandteil	Reinigungsanweisung	Warnung
Gusseisenbasis	Schrubben Sie mit heißem Wasser und einer Bürste sauber. KEINE SEIFE verwenden.	Sofort und gründlich nach der Reinigung trocknen und leicht ölen, um Rost zu verhindern. Nicht spülmaschinenfest.
Steingutdeckel	Waschen Sie mit warmem Wasser und einer kleinen Menge milder Seife. Spülen Sie gut nach.	Stellen Sie den heißen Deckel niemals unter kaltes Wasser (Rissgefahr). Nicht spülmaschinenfest.

Sicherheitshinweise

- **Heiße Oberflächen:** Gusseisen und Steingut werden extrem heiß und speichern die Wärme lange; **auch die Griffe/Knopf werden heiß.** Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder ein hitzebeständiges Tuch.
- **Thermoschock:** Stellen Sie die heiße Tajine (Basis oder Deckel) niemals direkt unter kaltes Wasser oder auf eine kalte Oberfläche, um Risse in den Materialien zu vermeiden.
- **Gewicht:** Die Tajine ist schwer (ca. 5,6 kg). Heben Sie sie immer vorsichtig an, um Verletzungen zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungsanweisungen

- Die **Gusseisenbasis** ist gemäß den örtlichen Vorschriften bei einer lokalen Wertstoffsammelstelle für Metallschrott abzugeben.
- Der **Steingutdeckel** ist mit dem Restmüll oder, falls örtlich erlaubt, mit dem Bauschutt/Keramikabfall zu entsorgen.

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 der Basis oder des Deckels.
-

Abschluss

Durch Befolgung dieser Richtlinien stellen Sie eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts sicher. 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 Tajine en Fonte - Noir ø 30 cm / 3 Litres

Contenu du produit

- 1x Base en Fonte (sans revêtement antiadhésif)
- 1x Couvercle en Faïence (forme conique)

Instructions d'utilisation

1. Assaisonnement (*Culottage*) - Essentiel pour la Base en Fonte!

La **base en fonte** de la tajine est fournie sans revêtement antiadhésif (*non assaisonnée*). Il est nécessaire de la culotter (assaisonner) avant la première utilisation pour prévenir la rouille et créer une couche antiadhésive naturelle.

1. **Nettoyer** : Nettoyez soigneusement la base en fonte avec de l'eau chaude et une brosse (**n'utilisez pas de savon**).
2. **Sécher** : Séchez la base immédiatement et complètement. Placez-la brièvement sur une plaque de cuisson chaude pour vous assurer qu'elle est complètement sèche.
3. **Huiler** : Appliquez une fine couche d'huile végétale ou de graisse sur l'intérieur et l'extérieur de la base en fonte. Essuyez l'excès d'huile avec un chiffon sec, ne laissant qu'un film très mince.
4. **Chauffer** : Placez la base dans un four (sans le couvercle) ou sur la cuisinière et chauffez-la à haute température (par exemple, 180°C - 200°C) pendant au moins une heure. **Conseil** : Ouvrez la fenêtre!
5. **Refroidir** : Laissez la base refroidir complètement et répétez le processus si vous le souhaitez.

2. Cuisson avec la Tajine

- **Sources de chaleur** : Convient pour Gaz, Électrique, Halogène, Céramique, Induction, Four et BBQ/Feu ouvert.
- **Chauffage** : Utilisez toujours un feu doux à moyen. Les tajines sont conçues pour une cuisson lente et à l'étouffée. Chauffez progressivement.
- **Utilisation du Couvercle** : Le couvercle en faïence permet à la vapeur de se condenser et de retomber, gardant le plat juteux et savoureux.
- **Ustensiles** : Convient aux ustensiles de cuisine en métal sur la base en fonte.

Instructions d'entretien et de nettoyage

Composant	Instruction de nettoyage	Avertissement
Base en Fonte	Frottez avec de l'eau chaude et une brosse. N'UTILISEZ PAS DE SAVON.	Séchez immédiatement et soigneusement après le nettoyage et huilez légèrement pour prévenir la rouille. Non compatible lave-vaisselle.
Couvercle en Faïence	Lavez à l'eau chaude et avec une petite quantité de savon doux. Rincez bien.	Ne placez jamais le couvercle chaud sous l'eau froide (risque de fissuration). Non compatible lave-vaisselle.

Consignes de sécurité

- **Surfaces chaudes** : La fonte et la faïence deviennent extrêmement chaudes et retiennent la chaleur longtemps ; **les manches/boutons deviennent également chauds**. Utilisez toujours des mitaines de four ou un chiffon résistant à la chaleur.

- **Choc thermique :** Ne placez jamais la tajine chaude (base ou couvercle) directement sous l'eau froide ou sur une surface froide pour éviter les fissures des matériaux.
- **Poids :** La tajine est lourde (environ 5,6 kg). Soulevez-la toujours avec précaution pour prévenir les blessures.

Restrictions d'âge

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

Instructions d'élimination

- La **base en fonte** doit être déposée dans un point de recyclage local pour les déchets métalliques.
- Le **couvercle en faïence** doit être jeté avec les déchets résiduels ou, si la réglementation locale le permet, avec les débris/déchets céramiques.

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 de la base ou du couvercle.
-

Conclusion

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

Italiano

Titolo del prodotto

- Blackwell Tajine in Ghisa - Nero ø 30 cm / 3 Litri

Contenuto del prodotto

- 1x Base in Ghisa (senza rivestimento antiaderente)
- 1x Coperchio in Terracotta (forma conica)

Istruzioni per l'uso

1. Stagionatura (*Seasoning*) - Essenziale per la Base in Ghisa!

La **base in ghisa** della tajine viene fornita senza rivestimento antiaderente (*non stagionata*). È necessario stagionare la base prima del primo utilizzo per prevenire la ruggine e creare uno strato antiaderente naturale.

1. **Pulizia:** Pulire accuratamente la base in ghisa con acqua calda e una spazzola (**non usare sapone**).
2. **Asciugatura:** Asciugare la base immediatamente e completamente. Metterla brevemente su un fornello caldo per assicurarsi che sia completamente asciutta.
3. **Ungere:** Applicare un sottile strato di olio vegetale o grasso sia all'interno che all'esterno della base in ghisa. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno asciutto, lasciando solo un film molto sottile.
4. **Riscaldamento:** Posizionare la base in un forno (senza il coperchio) o sul fornello e riscaldarla ad alta temperatura (ad esempio, 180°C - 200°C) per almeno un'ora.
Consiglio: Aprire la finestra!
5. **Raffreddamento:** Lasciare raffreddare completamente la base e ripetere il processo se lo si desidera.

2. Cottura con la Tajine

- **Fonti di calore:** Adatto per Gas, Elettrico, Alogeno, Ceramico, Induzione, Forno e BBQ/Fuoco aperto.
- **Riscaldamento:** Utilizzare sempre calore basso o medio. Le tajine sono destinate alla cottura lenta. Riscaldare gradualmente.
- **Uso del Coperchio:** Il coperchio in terracotta permette al vapore di condensarsi e gocciolare indietro, mantenendo il piatto succoso e saporito.
- **Utensili:** Adatto per utensili da cucina in metallo sulla base in ghisa.

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

Componente	Istruzione di pulizia	Avvertenza
Base in Ghisa	Strofinare con acqua calda e una spazzola. NON USARE SAPONE.	Asciugare immediatamente e accuratamente dopo la pulizia e oliare leggermente per prevenire la ruggine. Non lavabile in lavastoviglie.

Componente	Istruzione di pulizia	Avvertenza
Coperchio in Terracotta	Lavare con acqua calda e una piccola quantità di sapone neutro. Sciacquare bene.	Non posizionare mai il coperchio caldo sotto l'acqua fredda (rischio di crepe). Non lavabile in lavastoviglie.

Istruzioni di sicurezza

- **Superfici Calde:** La ghisa e la terracotta diventano estremamente calde e trattengono il calore a lungo; **anche i manici/pomello diventano caldi.** Utilizzare sempre guanti da forno o un panno resistente al calore.
- **Shock Termico:** Non posizionare mai la tajine calda (base o coperchio) direttamente sotto l'acqua fredda o su una superficie fredda per prevenire crepe nei materiali.
- **Peso:** La tajine è pesante (circa 5,6 kg). Sollevarla sempre con cautela per prevenire lesioni.

Restrizioni di età

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

Istruzioni per lo smaltimento

- La **base in ghisa** deve essere consegnata a un punto di riciclaggio locale per i rifiuti metallici.
- Il **coperchio in terracotta** deve essere smaltito con i rifiuti residui o, se consentito a livello locale, con i detriti/rifiuti ceramici.

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 della base o del coperchio.
-

Conclusione

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 dove è stato acquistato il prodotto.

Pools

Tytuł produktu

- Blackwell Tadżin Żeliwny - Czarny ø 30 cm / 3 litry

Zawartość produktu

- 1x Podstawa Żeliwna (bez powłoki antyadhezyjnej)
- 1x Pokrywa Ceramiczna (gliniana, kształt stożkowy)

Instrukcja użytkowania

1. Wypalanie (*Seasoning*) - Niezbędne dla Podstawy Żeliwnej!

Żeliwna podstawa tadżinu jest dostarczana bez powłoki antyadhezyjnej (*nie wypalona*). Konieczne jest wypalanie podstawy przed pierwszym użyciem, aby zapobiec rdzy i stworzyć naturalną warstwę nieprzywierającą.

1. **Czyszczenie:** Dokładnie wyczyść żeliwną podstawę ciepłą wodą i szczotką (**nie używaj mydła**).
2. **Suszenie:** Natychmiast i całkowicie osusz podstawę. Umieść ją na chwilę na ciepłej kuchence, aby upewnić się, że jest sucha.
3. **Natłuszczenie:** Nałóż cienką warstwę oleju roślinnego lub tłuszczu zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz żeliwnej podstawy. Usuń nadmiar oleju suchą szmatką, pozostawiając tylko bardzo cienki film.
4. **Podgrzewanie:** Umieść podstawę w piekarniku (bez pokrywy) lub na kuchence i podgrzej ją do wysokiej temperatury (np. 180°C - 200°C) przez co najmniej godzinę.
Wskazówka: Otwórz okno!
5. **Chłodzenie:** Pozwól podstawie całkowicie ostygnąć i powtórz proces, jeśli chcesz.

2. Gotowanie z Tadżinem

- **Źródła ciepła:** Nadaje się do Gazu, Elektryczności, Halogenu, Ceramiki, Indukcji, Piekarnika oraz Grilla/Otwartego ognia.
- **Nagrzewanie:** Zawsze używaj niskiej do średniej temperatury. Tadżiny są przeznaczone do powolnego duszenia. Nagrzewaj stopniowo.

- **Użycie Pokrywy:** Ceramiczna pokrywa pozwala parze skraplać się i spływać z powrotem, utrzymując danie soczyste i aromatyczne.
- **Narzędzia:** Nadaje się do metalowych narzędzi kuchennych na żeliwnej podstawie.

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

Element	Instrukcja czyszczenia	Ostrzeżenie
Podstawa Żeliwna	Wyszoruj gorącą wodą i szczotką. NIE UŻYWAJ MYDŁA.	Osusz natychmiast i dokładnie po czyszczeniu i lekko naoliw, aby zapobiec rdzy. Nie nadaje się do zmywarki.
Pokrywa Ceramiczna	Umyj ciepłą wodą i niewielką ilością łagodnego mydła. Dokładnie spłucz.	Nigdy nie umieszczaj gorącej pokrywy pod zimną wodą (ryzyko pęknięcia). Nie nadaje się do zmywarki.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Gorące powierzchnie:** Żeliwo i ceramika stają się ekstremalnie gorące i długo utrzymują ciepło; **uchwyty/gałka również stają się gorące.** Zawsze używaj rękawic kuchennych lub żaroodpornej ściereczki.
- **Szok termiczny:** Nigdy nie umieszczaj gorącego tadżinu (podstawy ani pokrywy) bezpośrednio pod zimną wodą ani na zimnej powierzchni, aby zapobiec pęknięciom materiałów.
- **Waga:** Tadżin jest ciężki (ok. 5,6 kg). Zawsze podnoś go ostrożnie, aby zapobiec urazom.

Ograniczenia wiekowe

- Produkt przeznaczony jest do użytku kulinarnego przez dorosłych.

Instrukcje utylizacji

- **Żeliwna podstawa** powinna zostać oddana do lokalnego punktu recyklingu dla odpadów metalowych.
- **Ceramiczna pokrywa** powinna zostać wyrzucona z odpadami resztkowymi lub, jeśli jest to dozwolone lokalnie, z gruzem/odpadami ceramicznymi.

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 podstawy lub pokrywy.
-

Zakończenie

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 produkt został zakupiony.

Spaans

Título del producto

- Blackwell Tajine de Hierro Fundido - Negro ø 30 cm / 3 Litros

Contenido del Producto

- 1x Base de Hierro Fundido (sin revestimiento antiadherente)
- 1x Tapa de Loza (forma cónica)

Instrucciones de uso

1. Curado (*Seasoning*) - Esencial para la Base de Hierro Fundido!

La **base de hierro fundido** de la tajine se suministra sin revestimiento antiadherente (*no curada*). Es necesario curar (sazonar) la base antes del primer uso para prevenir la oxidación y crear una capa antiadherente natural.

1. **Limpiar:** Limpie a fondo la base de hierro fundido con agua caliente y un cepillo (**no use jabón**).
2. **Secar:** Seque la base inmediata y completamente. Colóquela brevemente en una estufa caliente para asegurarse de que esté completamente seca.

3. **Engrasar:** Aplique una capa fina de aceite vegetal o grasa tanto en el interior como en el exterior de la base de hierro fundido. Limpie el exceso de aceite con un paño seco, dejando solo una película muy fina.
4. **Calentar:** Coloque la base en un horno (sin la tapa) o en la estufa y caliéntela a alta temperatura (por ejemplo, 180°C - 200°C) durante al menos una hora. **Consejo:** ¡Abra una ventana!
5. **Enfriar:** Deje que la base se enfríe completamente y repita el proceso si lo desea.

2. Cocinar con la Tajine

- **Fuentes de calor:** Apto para Gas, Eléctrico, Halógeno, Cerámica, Inducción, Horno y Barbacoa/Fuego abierto.
- **Calentamiento:** Utilice siempre calor bajo o medio. Las tajines están destinadas a la cocción lenta. Caliente gradualmente.
- **Uso de la Tapa:** La tapa de loza permite que el vapor se condense y gotee de vuelta, manteniendo el plato jugoso y sabroso.
- **Utensilios:** Apto para utensilios de cocina de metal en la base de hierro fundido.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

Componente	Instrucción de limpieza	Advertencia
Base de Hierro Fundido	Frote con agua caliente y un cepillo. NO USE JABÓN.	Seque inmediata y completamente después de la limpieza y engrase ligeramente para prevenir la oxidación. No apto para lavavajillas.
Tapa de Loza	Lave con agua caliente y una pequeña cantidad de jabón suave. Enjuague bien.	Nunca coloque la tapa caliente bajo agua fría (riesgo de grietas). No apto para lavavajillas.

Instrucciones de seguridad

- **Superficies Calientes:** El hierro fundido y la loza se calientan extremadamente y retienen el calor durante mucho tiempo; **los mangos/perilla también se calientan.** Utilice siempre guantes de horno o un paño resistente al calor.
- **Choque Térmico:** Nunca coloque la tajine caliente (base o tapa) directamente bajo agua fría o sobre una superficie fría para prevenir grietas en los materiales.
- **Peso:** La tajine es pesada (aprox. 5,6 kg). Levántela siempre con cuidado para prevenir lesiones.

Restricciones de edad

- Este producto está destinado para uso culinario por adultos.

Instrucciones de eliminación

- La **base de hierro fundido** debe entregarse en un punto de reciclaje local para residuos metálicos.
- La **tapa de loza** debe desecharse con los residuos residuales o, si lo permiten las normativas locales, con los escombros/residuos cerámicos.

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 de la base o la tapa.
-

Conclusión

Al seguir estas pautas, se asegura un rendimiento óptimo y duradero de su producto. Para obtener más información o preguntas específicas, comuníquese con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

Zweeds

Produkttitel

- Blackwell Gjutjärn Tajine - Svart ø 30 cm / 3 Liter

Produktens innehåll

- 1x Bas i Gjutjärn (utan non-stick-beläggning)
- 1x Lock i Lergods (konisk form)

Användarinstruktioner

1. Inbränning (Seasoning) - Viktigt för Gjutjärnsbasen!

Gjutjärnsbasen på taginen levereras utan non-stick-beläggning (*inte seasoned*). Det är nödvändigt att bränna in basen före första användningen för att förhindra rost och skapa ett naturligt non-stick-lager.

1. **Rengöring:** Rengör gjutjärnsbasen noggrant med varmt vatten och en borste (**använd inte tvål**).
2. **Torkning:** Torka basen omedelbart och helt torr. Placera den kort på en varm spis för att säkerställa att den är helt torr.
3. **Olja in:** Applicera ett tunt lager vegetabilisk olja eller fett på både in- och utsidan av gjutjärnsbasen. Torka bort överflödigt olja med en torr trasa, så att endast en mycket tunn film återstår.
4. **Upphettning:** Placera basen i en ugn (utan locket) eller på spisen och värm den till en hög temperatur (t.ex. 180°C - 200°C) i minst en timme. **Tips:** Öppna ett fönster!
5. **Nedkylning:** Låt basen svalna helt och upprepa processen om så önskas.

2. Matlagning med Taginen

- **Värmekällor:** Lämplig för Gas, El, Halogen, Keramik, Induktion, Ugn och BBQ/Öppen eld.
- **Uppvärmning:** Använd alltid låg till medelhög värme. Taginer är avsedda för långsam stuvning. Värm gradvis.
- **Lockanvändning:** Locket i lergods gör att ånga kondenserar och droppar tillbaka, vilket håller rätten saftig och smakrik.
- **Redskap:** Lämplig för köksredskap i metall på gjutjärnsbasen.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

Komponent	Rengöringsinstruktion	Varning
Gjutjärnsbas	Skrubba rent med varmt vatten och en borste. ANVÄND INTE TVÅL.	Torka omedelbart och noggrant efter rengöring och olja lätt för att förhindra rost. Tål ej maskindisk.
Lergodslock	Tvätta med varmt vatten och en liten mängd mild tvål. Skölj väl.	Placera aldrig det heta locket under kallt vatten (risk för sprickbildning). Tål ej maskindisk.

Säkerhetsinstruktioner

- **Heta Ytor:** Gjutjärn och lergods blir extremt heta och behåller värmen länge; **handtagen/knoppen blir också varma.** Använd alltid ugnsvantar eller en värmetalig trasa.

- **Termisk Chock:** Placera aldrig den heta taginen (basen eller locket) direkt under kallt vatten eller på en kall yta för att förhindra sprickbildning i materialen.
- **Vikt:** Taginen är tung (cirka 5,6 kg). Lyft den alltid försiktigt för att förhindra skador.

Åldersbegränsningar

- Denna produkt är avsedd för kulinariskt bruk av vuxna.

Avfallshanteringsinstruktioner

- **Gjutjärnsbasen** ska lämnas in på en lokal återvinningsstation för metallskrot.
- **Lergodslocket** ska kasseras med restavfallet eller, om lokalt tillåtet, med bygg-/keramikavfall.

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 på basen eller locket.
-

Slutsats

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda hos din produkt. För mer information eller specifika frågor, vänligen kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.
