

## **NL: Handleiding voor Blackwell Gietijzeren Grillpan**

---

### **Producttitel**

Blackwell Gietijzeren Grillpan – Gietijzer 25 x 25 cm – 2 liter

---

### **Inhoud van het product**

- 1x gietijzeren grillpan (25 x 25 cm)
  - Inhoud: ca. 2 liter
  - Materiaal: gietijzer (zonder anti-aanbaklaag)
- 

### **Gebruiksaanwijzingen**

- Deze gietijzeren grillpan is geschikt voor het bereiden van vlees, vis, groenten en andere gerechten op hoge temperaturen.
  - Geschikt voor gebruik op gas, elektrisch, keramisch, inductie en in de oven.
  - Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
  - Voor eerste gebruik dient de pan te worden ingebrand (seasoned) om een natuurlijke bescherm laag te creëren:
    1. Reinig de pan met warm water (zonder afwasmiddel) en droog deze volledig af.
    2. Breng een dunne laag plantaardige olie aan op het volledige oppervlak.
    3. Verhit de pan gedurende circa 1 uur in de oven op 180 °C of op het fornuis.
    4. Laat de pan volledig afkoelen.
- 

### **Onderhouds- en reinigingsinstructies**

- Niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan uitsluitend met warm water en een zachte borstel of spons.
- Gebruik geen afwasmiddel, schuursponsjes of agressieve reinigingsmiddelen.
- Droog de pan direct na reiniging grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Breng na reiniging een dun laagje olie aan om de bescherm laag te behouden.

---

## **Veiligheidsinstructies**

- De pan en het handvat worden zeer heet tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of hittebestendige handschoenen.
- Plaats de pan altijd stabiel op de kookplaat of in de oven.
- Laat de pan langzaam afkoelen; vermijd plotselinge temperatuurwisselingen (bijvoorbeeld onder koud water).
- Gietijzer is zwaar. Hanteer de pan met beide handen om letsel te voorkomen.

---

## **Leeftijdsrestricties**

Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

---

## **Instructies voor verwijdering**

Defecte of ongewenste gietijzeren pannen dienen te worden afgevoerd via het restafval of metaalafval volgens de lokale regelgeving.

---

## **Waarschuwingen**

- P102: Buiten bereik van kinderen houden.
- P103: Lees de instructies vóór gebruik.

---

## **Gevaarsinformatie**

- Niet van toepassing (N.V.T.). Dit product betreft massief gietijzer zonder chemische coatings.

---

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.

---

---

## **Product Title**

Blackwell Cast Iron Grill Pan – Cast Iron 25 x 25 cm (9.84 x 9.84 inches) – 2 litres

---

## **Contents of the Product**

- 1x cast iron grill pan (25 x 25 cm / 9.84 x 9.84 inches)
  - Capacity: approx. 2 litres
  - Material: cast iron (no non-stick coating)
- 

## **Instructions for Use**

- This cast iron grill pan is suitable for preparing meat, fish, vegetables and other dishes at high temperatures.
  - Suitable for use on gas, electric, ceramic, induction cooktops and in the oven.
  - Not suitable for microwave use.
  - Before first use, the pan must be seasoned to create a natural protective layer:
    1. Clean the pan with warm water (without detergent) and dry thoroughly.
    2. Apply a thin layer of vegetable oil to the entire surface.
    3. Heat the pan for approximately 1 hour in the oven at 180 °C or on the stovetop.
    4. Allow the pan to cool completely.
- 

## **Maintenance and Cleaning Instructions**

- Not dishwasher safe.
  - Clean the pan using warm water and a soft brush or sponge only.
  - Do not use detergent, abrasive pads or aggressive cleaning agents.
  - Dry the pan thoroughly immediately after cleaning to prevent rust formation.
  - After cleaning, apply a thin layer of oil to maintain the protective coating.
- 

## **Safety Instructions**

- The pan and handle become extremely hot during use. Always use oven gloves or heat-resistant protection.
  - Always place the pan securely on the cooktop or in the oven.
  - Allow the pan to cool down slowly; avoid sudden temperature changes (e.g. placing under cold water).
  - Cast iron is heavy. Handle the pan with both hands to prevent injury.
- 

### **Age Restrictions**

This product is not suitable for use by children without adult supervision.

---

### **Disposal Instructions**

Defective or unwanted cast iron pans should be disposed of via residual waste or metal recycling according to local regulations.

---

### **Warnings**

- P102: Keep out of reach of children.
  - P103: Read instructions before use.
- 

### **Hazard Information**

- Not applicable (N/A). This product is solid cast iron without chemical coatings.
- 

By following these guidelines, you ensure 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.

---

### **DE: Gebrauchsanleitung für Blackwell Gusseiserne Grillpfanne**

---

### **Produkttitel**

Blackwell Gusseiserne Grillpfanne – Gusseisen 25 x 25 cm – 2 Liter

---

## **Inhalt des Produkts**

- 1x gusseiserne Grillpfanne (25 x 25 cm)
- Fassungsvermögen: ca. 2 Liter
- Material: Gusseisen (ohne Antihafbeschichtung)

---

## **Gebrauchsanweisung**

- Diese gusseiserne Grillpfanne eignet sich zur Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Speisen bei hohen Temperaturen.
- Geeignet für Gas-, Elektro-, Keramik- und Induktionsherde sowie für den Backofen.
- Nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Vor dem ersten Gebrauch muss die Pfanne eingebrannt werden, um eine natürliche Schutzschicht zu bilden:
  1. Pfanne mit warmem Wasser (ohne Spülmittel) reinigen und gründlich trocknen.
  2. Eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die gesamte Oberfläche auftragen.
  3. Pfanne ca. 1 Stunde bei 180 °C im Backofen oder auf dem Herd erhitzen.
  4. Pfanne vollständig abkühlen lassen.

---

## **Pflege- und Reinigungsanweisungen**

- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Pfanne ausschließlich mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen.
- Kein Spülmittel, keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
- Pfanne nach der Reinigung sofort gründlich abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden.
- Nach der Reinigung eine dünne Schicht Öl auftragen, um die Schutzschicht zu erhalten.

---

## **Sicherheitshinweise**

- Pfanne und Griff werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder hitzebeständigen Schutz.

- Pfanne immer stabil auf dem Kochfeld oder im Backofen platzieren.
  - Pfanne langsam abkühlen lassen und plötzliche Temperaturwechsel vermeiden (z. B. unter kaltem Wasser).
  - Gusseisen ist schwer. Pfanne stets mit beiden Händen anheben.
- 

### **Altersbeschränkungen**

Dieses Produkt ist nicht für Kinder ohne Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

---

### **Entsorgungshinweise**

Defekte oder nicht mehr verwendbare gusseiserne Pfannen sind gemäß den örtlichen Vorschriften über Rest- oder Metallabfall zu entsorgen.

---

### **Warnhinweise**

- P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
  - P103: Vor Gebrauch Kennzeichnungsetikett lesen.
- 

### **Gefahrenhinweise**

- Nicht zutreffend (n. z.). Es handelt sich um massives Gusseisen ohne chemische Beschichtungen.
- 

Durch die Beachtung dieser Hinweise gewährleisten Sie eine lange Lebensdauer und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

---

### **FR : Manuel d'instructions pour Poêle à griller en fonte Blackwell**

---

### **Titre du produit**

Poêle à griller en fonte Blackwell – Fonte 25 x 25 cm – 2 litres

---

## **Contenu du produit**

- 1x poêle à griller en fonte (25 x 25 cm)
  - Capacité : env. 2 litres
  - Matériau : fonte (sans revêtement antiadhésif)
- 

## **Instructions d'utilisation**

- Cette poêle à griller en fonte convient à la préparation de viande, poisson, légumes et autres aliments à haute température.
  - Compatible avec les plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques, à induction et le four.
  - Non compatible avec le micro-ondes.
  - Avant la première utilisation, la poêle doit être culottée afin de créer une couche de protection naturelle :
    1. Nettoyer la poêle à l'eau chaude (sans détergent) et bien la sécher.
    2. Appliquer une fine couche d'huile végétale sur toute la surface.
    3. Chauffer la poêle pendant environ 1 heure au four à 180 °C ou sur la plaque de cuisson.
    4. Laisser la poêle refroidir complètement.
- 

## **Instructions d'entretien et de nettoyage**

- Ne passe pas au lave-vaisselle.
  - Nettoyer uniquement à l'eau chaude avec une brosse ou une éponge douce.
  - Ne pas utiliser de détergent, de produits abrasifs ou d'éponges métalliques.
  - Sécher soigneusement la poêle immédiatement après le nettoyage afin d'éviter la formation de rouille.
  - Après le nettoyage, appliquer une fine couche d'huile pour préserver la couche protectrice.
- 

## **Consignes de sécurité**

- La poêle et la poignée deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des protections thermiques.

- Placer toujours la poêle de manière stable sur la plaque de cuisson ou dans le four.
  - Laisser la poêle refroidir lentement et éviter les changements brusques de température (par exemple sous l'eau froide).
  - La fonte est lourde. Manipuler la poêle avec les deux mains.
- 

### **Restrictions d'âge**

Ce produit ne convient pas à une utilisation par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

---

### **Instructions pour l'élimination**

Les poêles en fonte défectueuses ou inutilisables doivent être éliminées conformément aux réglementations locales via les déchets résiduels ou le recyclage des métaux.

---

### **Avertissements**

- P102 : Tenir hors de portée des enfants.
  - P103 : Lire les instructions avant utilisation.
- 

### **Informations sur les dangers**

- Non applicable (N/A). Il s'agit d'un produit en fonte massive sans revêtements chimiques.
- 

En respectant ces consignes, vous garantisiez une utilisation durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou pour toute question spécifique, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

---

### **IT: Manuale di istruzioni per Padella grill in ghisa Blackwell**

---

### **Titolo del prodotto**

Padella grill in ghisa Blackwell – Ghisa 25 x 25 cm – 2 litri

---

## **Contenuto del prodotto**

- 1x padella grill in ghisa (25 x 25 cm)
  - Capacità: ca. 2 litri
  - Materiale: ghisa (senza rivestimento antiaderente)
- 

## **Istruzioni per l'uso**

- Questa padella grill in ghisa è adatta alla preparazione di carne, pesce, verdure e altri alimenti ad alte temperature.
  - Adatta per fornelli a gas, elettrici, in vetroceramica, a induzione e per il forno.
  - Non adatta all'uso nel microonde.
  - Prima del primo utilizzo, la padella deve essere stagionata per creare uno strato protettivo naturale:
    1. Lavare la padella con acqua calda (senza detergente) e asciugarla accuratamente.
    2. Applicare un sottile strato di olio vegetale su tutta la superficie.
    3. Riscaldare la padella per circa 1 ora in forno a 180 °C o sul piano cottura.
    4. Lasciare raffreddare completamente la padella.
- 

## **Istruzioni per la manutenzione e la pulizia**

- Non lavabile in lavastoviglie.
  - Pulire la padella esclusivamente con acqua calda e una spazzola o spugna morbida.
  - Non utilizzare detergenti, spugne abrasive o prodotti aggressivi.
  - Asciugare accuratamente la padella subito dopo il lavaggio per evitare la formazione di ruggine.
  - Dopo la pulizia, applicare un sottile strato di olio per mantenere lo strato protettivo.
- 

## **Istruzioni di sicurezza**

- La padella e il manico diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti resistenti al calore.
- Posizionare sempre la padella in modo stabile sul piano cottura o nel forno.

- Lasciare raffreddare lentamente la padella ed evitare sbalzi termici improvvisi (ad esempio sotto l'acqua fredda).
  - La ghisa è pesante. Sollevare la padella con entrambe le mani.
- 

### **Restrizioni di età**

Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di bambini senza la supervisione di un adulto.

---

### **Istruzioni per lo smaltimento**

Le padelle in ghisa difettose o non più utilizzabili devono essere smaltite secondo le normative locali tramite rifiuti indifferenziati o riciclaggio dei metalli.

---

### **Avvertenze**

- P102: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
  - P103: Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- 

### **Informazioni sui pericoli**

- Non applicabile (N/A). Si tratta di ghisa massiccia priva di rivestimenti chimici.
- 

Seguendo queste istruzioni, si garantisce un utilizzo duraturo e prestazioni ottimali del prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il punto vendita presso cui il prodotto è stato acquistato.

---

### **PL: Instrukcja obsługi żeliwnej patelni grillowej Blackwell**

---

#### **Nazwa produktu**

Żeliwna patelnia grillowa Blackwell – Żeliwo 25 x 25 cm – 2 litry

---

#### **Zawartość produktu**

- 1x żeliwna patelnia grillowa (25 x 25 cm)
  - Pojemność: ok. 2 litry
  - Materiał: żeliwo (bez powłoki nieprzywierającej)
- 

### **Instrukcja użytkowania**

- Żeliwna patelnia grillowa jest przeznaczona do przygotowywania mięsa, ryb, warzyw oraz innych potraw w wysokich temperaturach.
  - Nadaje się do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych oraz do piekarnika.
  - Nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
  - Przed pierwszym użyciem patelnię należy wypalić (seasoning), aby utworzyć naturalną warstwę ochronną:
    1. Umyć patelnię ciepłą wodą (bez detergentu) i dokładnie osuszyć.
    2. Nałożyć cienką warstwę oleju roślinnego na całą powierzchnię.
    3. Podgrzewać patelnię przez około 1 godzinę w piekarniku w temperaturze 180 °C lub na płycie grzewczej.
    4. Pozostawić patelnię do całkowitego ostygnięcia.
- 

### **Instrukcja czyszczenia i konserwacji**

- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
  - Czyścić wyłącznie ciepłą wodą i miękką szczotką lub gąbką.
  - Nie używać detergentów, ostrych gąbek ani agresywnych środków czyszczących.
  - Dokładnie osuszyć patelnię natychmiast po umyciu, aby zapobiec rdzewieniu.
  - Po czyszczeniu nałożyć cienką warstwę oleju w celu zachowania warstwy ochronnej.
- 

### **Instrukcje bezpieczeństwa**

- Patelnia i uchwyt bardzo się nagrzewają podczas użytkowania. Należy zawsze używać rękawic kuchennych lub ochrony termicznej.
- Zawsze ustawiać patelnię stabilnie na płycie grzewczej lub w piekarniku.

- Pozostawić patelnię do powolnego ostygnięcia i unikać nagłych zmian temperatury (np. pod zimną wodą).
  - Żeliwo jest ciężkie. Podnosić patelnię obiema rękami.
- 

### **Ograniczenia wiekowe**

Produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

---

### **Instrukcje dotyczące utylizacji**

Uszkodzone lub niepotrzebne patelnie żeliwne należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami, jako odpady zmieszane lub metalowe.

---

### **Ostrzeżenia**

- P102: Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
  - P103: Przeczytać instrukcje przed użyciem.
- 

### **Informacje o zagrożeniach**

- Nie dotyczy (N/D). Jest to masywna patelnia żeliwna bez powłok chemicznych.
- 

Stosowanie się do tych wskazówek zapewnia długą żywotność i optymalne działanie produktu. W razie pytań prosimy o kontakt z obsługą klienta lub sklepem, w którym dokonano zakupu.

---

### **ES: Manual de instrucciones para sartén grill de hierro fundido Blackwell**

---

### **Título del producto**

Sartén grill de hierro fundido Blackwell – Hierro fundido 25 x 25 cm – 2 litros

---

### **Contenido del producto**

- 1x sartén grill de hierro fundido (25 x 25 cm)
  - Capacidad: aprox. 2 litros
  - Material: hierro fundido (sin revestimiento antiadherente)
- 

### **Instrucciones de uso**

- Esta sartén grill de hierro fundido es adecuada para preparar carne, pescado, verduras y otros alimentos a altas temperaturas.
  - Apta para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, de inducción y para el horno.
  - No apta para uso en microondas.
  - Antes del primer uso, la sartén debe curarse para crear una capa protectora natural:
    1. Lavar la sartén con agua caliente (sin detergente) y secarla completamente.
    2. Aplicar una fina capa de aceite vegetal sobre toda la superficie.
    3. Calentar la sartén durante aproximadamente 1 hora en el horno a 180 °C o sobre la placa.
    4. Dejar enfriar completamente la sartén.
- 

### **Instrucciones de mantenimiento y limpieza**

- No apta para lavavajillas.
  - Limpiar únicamente con agua caliente y un cepillo o esponja suave.
  - No utilizar detergentes, estropajos abrasivos ni productos de limpieza agresivos.
  - Secar bien la sartén inmediatamente después de la limpieza para evitar la formación de óxido.
  - Tras la limpieza, aplicar una fina capa de aceite para mantener la capa protectora.
- 

### **Instrucciones de seguridad**

- La sartén y el mango se calientan mucho durante el uso. Utilice siempre guantes de cocina o protección resistente al calor.
- Colocar siempre la sartén de forma estable sobre la placa de cocción o en el horno.
- Dejar que la sartén se enfríe lentamente y evitar cambios bruscos de temperatura (por ejemplo, bajo agua fría).

- El hierro fundido es pesado. Manipular la sartén con ambas manos.
- 

### **Restricciones de edad**

Este producto no es apto para su uso por niños sin la supervisión de un adulto.

---

### **Instrucciones para la eliminación**

Las sartenes de hierro fundido defectuosas o no deseadas deben eliminarse de acuerdo con la normativa local, a través de residuos generales o reciclaje de metales.

---

### **Advertencias**

- P102: Mantener fuera del alcance de los niños.
  - P103: Leer las instrucciones antes de usar.
- 

### **Información sobre peligros**

- No aplicable (N/A). Se trata de hierro fundido macizo sin recubrimientos químicos.
- 

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