



Enamelled Cast Iron Care & Usage Instructions



W475

(NL) Onderhouds- en
gebruiksaanwijzingen voor
geëmailleerde gietijzeren pannen

(PT) Instruções de tratamento e de
utilização de Panelas de Ferro
Fundido Esmaltado

(FR) Conseils d'entretien et d'utilisation
des éléments de batterie de
cuisine en fonte émaillée

(S) Skötsel- och
användningsinstruktioner för
gjutjärnskärl

(DE) Pflege- und Bedienungsanleitung
für gusseisernes
Emaille-Kochgeschirr

(DK) Pleje og brug af emaljerede
støbejernsgryder

(IT) Istruzioni di utilizzo e cura delle
stoviglie in ghisa smaltate

(N) Vedlikeholds- og brukerveiledning for
emaljert kokekar av støpejern

(ES) Instrucciones de cuidado y
utilización de la batería de
cocina de hierro fundido esmaltada

(FIN) Valurautaisen keittoastian hoito- ja
käyttöohjeet

UK Enamelled Cast Iron Cookware Care & Usage Instructions

Using the Cookware

- Always wear suitable protective gloves when using the cookware as handles become hot with use.

i **Note: Cast iron cookware retains heat for sometime after cooking, ensure it is safe to handle before moving.**

- Always cook with a low to medium heat when cooking to reduce the risk of foodstuffs sticking.
- When using cookware on glass or ceramic cooking surfaces always lift the cookware to remove it, DO NOT slide it on or off.
- Never use metallic utensils with the cookware. These can damage the cooking surface.

Cleaning, Care & Maintenance

- Soak burnt on food in warm, soapy water.
- Store the cookware in a dry, uncovered location, particularly in a humid environment.

Cleaning in a Dishwasher

- VOGUE enamelled cast iron cookware is dishwasher safe. However, after time the abrasive detergents can dull the exterior finish. This does not affect the performance of the cookware.
- VOGUE recommend that the cookware is washed by hand whenever possible.

FR Conseils d'entretien et d'utilisation des éléments de batterie de cuisine en fonte émaillée

Utilisation de la batterie de cuisine

- Veillez à toujours porter des gants de protection adaptés pour utiliser les éléments de batterie de cuisine, dont les poignées chauffent en service.

i **Remarque : les éléments de batterie de cuisine en fonte restent chauds pendant un certain temps après la cuisson. Assurez-vous qu'ils ont suffisamment refroidi avant de les manipuler.**

- Pour minimiser le risque que les denrées n'attachent au fond des éléments de batterie de cuisine, veillez à toujours régler la source de chaleur sur une chaleur faible ou moyenne.
- Si vous devez utiliser les éléments sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre, soulevez-les toujours pour l'en retirer ; NE LES FAITES JAMAIS glisser dans un sens ou dans l'autre.
- L'utilisation d'ustensiles métalliques avec ces éléments de batterie de cuisine est à proscrire en toutes circonstances. Ils risquent d'endommager la surface de cuisson.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Faites tremper les aliments éventuellement brûlés au fond de l'élément dans de l'eau savonneuse tiède.
- Rangez la batterie de cuisine dans un endroit sec, non couvert, surtout en milieu humide.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Les batteries de cuisine en fonte émaillée VOGUE peuvent être lavées au lave-vaisselle. Toutefois au bout d'un certain temps, les détergents abrasifs peuvent avoir tendance à ternir la finition extérieure. Ceci n'a aucune incidence sur la performance des éléments de batterie de cuisine.
- VOGUE vous recommande de laver les éléments à la main, autant que faire se peut.

NL Onderhouds- en gebruiksaanwijzingen voor geëmailleerde gietijzeren pannen

Pannen gebruiken

- Gebruik altijd geschikte beschermende handschoenen wanneer u de pan gebruikt, aangezien de hendels bij gebruik heet worden.

i **Opmerking: gietijzeren pannen houden na het koken de warmte nog enige tijd vast, wees er zeker van dat het veilig is om de pan beet te pakken.**

- Kook altijd op een lage tot medium temperatuurstand om het aanbakken van voedsel te beperken.
- Bij het van het vuur halen van pannen op glazen of ceramische kookplaten, dient u deze altijd op te tillen en NOOIT op of van de kookplaten te schuiven.
- Gebruik nooit metalen kookgerei in deze pannen. Deze kunnen het kookvlak beschadigen.

Reiniging, Zorg & Onderhoud

- Laat pannen met aangebrand voedsel in warm zeepwater soppen.
- Bewaar de pannen in een droge, open ruimte, vooral in vochtige omgevingen.

Reiniging in vaatwasser

- De VOGUE geëmailleerde gietijzeren pannen zijn vaatwasserbestendig. Maar met de tijd kunnen de schurende reinigingsmiddelen de buitenafwerking doen verkleuren. Dit is echter niet van invloed op de prestatie van de pannen.
- VOGUE raadt dan ook aan om de pannen zoveel mogelijk met de hand af te wassen.

DE Pflege- und Bedienungsanleitung für gusseisernes Emaille-Kochgeschirr

Einsatz des Kochgeschirrs

- Beim Gebrauch des Kochgeschirrs stets geeignete Schutzhandschuhe tragen, da die Griffe während des Gebrauchs heiß werden.

i **Hinweis: Kochgeschirr speichert Wärme auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang. Vor dem Berühren oder Wegstellen darauf achten, dass es sich ausreichend abgekühlt hat.**

- Speisen stets bei niedriger bis mittlerer Hitze zubereiten, damit nichts am Topf- oder Pfannenboden anbrennt.
- Wenn das Kochgeschirr auf Glas- oder Keramikochflächen verwendet wird, es stets von der Kochfläche abheben, NICHT herunterschieben oder -ziehen.
- Niemals Metallutensilien für das Kochgeschirr verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Festgebrannte Speisereste mit einer warmen Seifenlösung aufweichen.
- Das Kochgeschirr an einem trockenen Ort unbedeckt lagern. Dies ist besonders in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit von Bedeutung.

Reinigung im Geschirrspüler

- Gusseisernes VOGUE Emaille-Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Durch den Einsatz von Scheuermitteln kann das Kochgeschirr jedoch nach einer Weile an Glanz verlieren. Die Kochleistung wird dadurch aber nicht beeinträchtigt.
- VOGUE empfiehlt, das Kochgeschirr nach Möglichkeit mit der Hand zu spülen.

IT Istruzioni di utilizzo e cura delle stoviglie in ghisa smaltate

Utilizzo delle stoviglie

- Indossare sempre guanti protettivi appropriati in quanto i manici delle stoviglie si surriscaldano. Le stoviglie sono abbastanza calde per la cottura quando spruzzandole d'acqua, le gocce evaporano immediatamente dalla superficie di cottura.

Nota: le stoviglie in ghisa mantengono il calore per un periodo di tempo dopo la cottura. Assicurarsi che sia possibile maneggiarle in sicurezza prima di spostarle.

- Asciugare la carne con un tovagliolo da cucina per assicurarsi che non si attacchi alle base scanalata durante la cottura.
- Non utilizzare utensili metallici in quanto possono danneggiare la superficie di cottura delle stoviglie.

Pulizia e manutenzione

- Per rimuovere il cibo bruciato, lasciare le stoviglie in ammollo in acqua calda saponata.
- Conservare le stoviglie in un luogo asciutto e scoperto, in particolare in presenza di clima umido.

Lavaggio in lavastoviglie

- Le stoviglie in ghisa smaltate VOGUE sono adatte al lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, nel corso del tempo i detergenti abrasivi possono assottigliare la finitura esterna. Questa condizione non influisce sulle prestazioni delle stoviglie.
- VOGUE raccomanda di lavare a mano le stoviglie ogni volta che sia possibile.

PT Instruções de tratamento e de utilização de Painéis de Ferro Fundido Esmaltado

Utilização das Painéis

- Use sempre luvas protectoras adequadas quando utiliza as painéis pois as pegas tornam-se quentes com o uso.

Nota: As painéis de ferro fundido retêm o calor durante algum tempo depois de cozinhar, assegure-se de que é seguro manuseá-las antes de as mover.

- Cozinhe sempre em calor baixo a médio para reduzir o risco dos alimentos se colarem.
- Quando usar as painéis em superfícies de vidro ou cerâmica levante-as sempre ao retirar, NÃO as deslize para fora.
- Nunca utilize utensílios metálicos com as painéis. Estes podem danificar a superfície de cozedura.

Limpeza, Cuidados & Manutenção

- Molhe os alimentos queimados em água quente de sabão.
- Guarde as painéis num local seco e descoberto, de preferência num ambiente húmido.

Limpeza na Máquina de Lavar Louça

- As painéis de ferro fundido esmaltado da VOGUE podem ser colocadas na máquina de lavar louça. No entanto, após algum tempo os produtos de limpeza abrasivos podem escurecer o acabamento exterior. Isto não afecta o desempenho das painéis.
- A VOGUE recomenda que as painéis sejam lavadas à mão sempre que possível.

ES Instrucciones de cuidado y utilización de la batería de cocina de hierro fundido esmaltada

Utilización de la batería de cocina

- Lleve siempre guantes protectores adecuados al utilizar la batería ya que las asas se calientan con el uso.

ADVERTENCIA: No utilice cantidades excesivas de aceite. Puede provocar un riesgo de incendio. La batería puede humear ligeramente en el horno. Es normal.

- Cocine siempre con calor bajo o medio para reducir el riesgo de que se peguen los alimentos.
- Al utilizar la batería sobre superficies de cocción de vidrio o cerámica levante siempre la batería para remover, NO la deslice sobre la superficie.
- No utilice nunca utensilios metálicos con la batería. Pueden dañar la superficie de cocción.

Limpeza, cuidado y mantenimiento

- Sumerja los alimentos adheridos en agua jabonosa caliente.
- Guarde la batería en un lugar seco y destapado, particularmente en el caso de un entorno húmedo.

Limpeza en el lavavajillas

- La batería de cocina de hierro fundido esmaltado de VOGUE puede lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, con el tiempo los detergentes abrasivos pueden empañar el acabado exterior. Esto no afecta al rendimiento de la batería de cocina.
- VOGUE recomienda el lavado a mano de la batería siempre que sea posible.

S Skötsel- och användningsinstruktioner för emaljerade gjutjärnskärl

Använda kokkärlet

- Använd alltid lämpliga skyddshandskar när kokkärlen hanteras eftersom handtagen blir varma vid användning.

Obs: Gjutjärnskärl behåller värmen en stund efter tillagningen. Se till att det är säkert att ta i kokkärlet innan det flyttas.

- Tillaga alltid på låg till medelhög värme för att minska risken för att matrester fastnar.
- Dra INTE kokkärlen på spisytan när kokkärlen används på glas- eller keramikhällar.
- Använd aldrig metallredskap med kokkärlen. De kan skada matlagingsytan.

Rengöring, vård och underhåll

- Låt kokkärl med fastbränd mat ligga i blöt i varmt tvålatten.
- Förvara kokkärlen på en torr plats och täck inte över dem, speciellt inte i fuktiga miljöer.

Rengöring i diskmaskin

- VOGUE emaljerade gjutjärnskärl kan diskas i diskmaskin. Efter en tid kan dock ytbehandlingen bli matt av de slipande rengöringsmedlen. Det påverkar inte kokkärlens funktionsförmåga.
- VOGUE rekommenderar att kokkärlen diskas för hand när det är möjligt.

DK Pleje og brug af emaljerede støbejernsgryder

Brug af gryderne

- De skal altid bære passende beskyttelse for hænderne, når De bruger gryderne, da de kan blive meget varme i brug.

i Bemærk: Støbejernsgryder bibeholder varmen i et stykke tid, efter maden er tilberedt, og De skal sørge for, at det er sikkert at håndtere dem, før de flyttes.

- De skal altid lave mad ved lav eller medium varme for at forhindre, at maden sidder fast på gryden.
- Når De bruger gryden/panden på glas- eller keramikkogepåklædere, skal De altid løfte gryden for at fjerne den - De MÅ IKKE lade den glide af eller på.
- De må aldrig bruge køkkengrej af metal med gryden/panden. Disse kan beskadige kogefladerne.

Rengjøring, ettersyn og vedlikehold

- Fastbrent mat skal bløytlegges i varmt såpevand.
- Kokekaret skal lagres på et tørt og utildekket sted, spesielt i et fuktig miljø.

Rengjøring i opvaskemaskinen

- VOGUE gryder af emaljeret støbejern kan gå i opvaskemaskinen. Men efter en tid kan de slibende rengjøringsmidler evt. give belægningen et mat udseende. Dette vil dog ikke påvirke grydens funktion.
- VOGUE anbefaler, at gryderne vaskes op i hånden, når det er muligt.

FIN Valurautaisen keittoastian hoito- ja käyttöohjeet

Keittoastian käyttö

- Käytä aina sopivia suojakäsineitä keittoastiaa käsiteltäessä, sillä sen kahvat kuumenevat käytössä.

i Huom.: Valurautainen keittoastia säilyttää lämpönsä jonkin aikaa kuumentamisen jälkeen, joten varmista, että astiaa on turvallisesti käsitellä ennen kuin sitä siirretään.

- Käytä kypsennykseen aina alhaista tai keskilämpötilaa, mikä vähentää ruoan tarttumista astian pintaan.
- Käytettäessä keittoastiaa lasi- tai keraamisella keittotasolla muista aina nostaa astia, kun se poistetaan liedeltä. Astiaa EI SAA vetää keittotasolle tai siitä pois.
- Älä käytä koskaan metallisia keittovälineitä astian kanssa. Ne voivat vahingoittaa kypsennyspintoja.

Puhdistus, hoito & huolto

- Liota pintaan palanut ruoka lämpimässä saippuavedessä.
- Säilytä keittoastiat kuivassa tilassa, jossa astioita ei ole peitetty, erityisesti silloin, kun ilma on kostea.

Puhdistus astianpesukoneessa

- VOGUE emaloitu valurautainen keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa. Aikaa myöten voi ulkopinta kuitenkin muuttua himmeäksi hankaavan pesuaineen vaikutuksesta. Tämä ei vaikuta keittoastian toimintaominaisuuksiin.
- VOGUE suosittelee, että keittoastia pestään käsin aina, kun se on mahdollista.

N Vedlikeholds- og brukerveiledning for emaljert kokekar av støpejern

Slik bruker du kokekaret

- Ha alltid på deg egnede stekehansker når kokekaret brukes da håndtakene blir varme under bruk.

i Merknad: Forsikre deg om at kokekaret er trygt å håndtere da kokekar av støpejern holder lenge på varmen.

- Stek/kok alltid med lav til middels varme for å redusere faren for at maten setter seg fast.
- Når kokekar brukes på glass eller keramiske kokeflater, skal kokekaret alltid løftes når det tas av - IKKE skyv det av eller på kokeflaten.
- Det må ALDRI brukes metallisk kjøkkenredskap i kokekaret. Dette kan skade koke/stekeflaten.

Rengjøring, ettersyn og vedlikehold

- Fastbrent mat skal bløytlegges i varmt såpevand.
- Kokekaret skal lagres på et tørt og utildekket sted, spesielt i et fuktig miljø.

Rengjøring i en vaskemaskin

- VOGUE emaljerte kokekar av støpejern er oppvaskmaskinsikre. Abrasivt vaskemiddel vil imidlertid etter en tid gjøre den utvendige finishen matt. Dette har ingen innvirkning på ytelsen av kokekaret.
- VOGUE anbefaler at kokekaret vaskes for hånd når dette er mulig.