



Cast iron cookware



User Manual



Cast iron cookware

User Manual

INTRODUCTION

The Buccan cast iron cookware, designed to last a lifetime. Read the manual carefully to understand how to use the product.

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove all the labels, clean it with soapy water and then rinse and dry thoroughly.

IMPORTANT PRECAUTIONS

- Handle the cookware with care, DO NOT drop or knock it against a hard surface as it can result in chipping or breaking.
- The cookware is suitable for oven and hob use. It is not suitable for use in a microwave oven.
- Always use oven gloves or a tea towel when handling the cookware. The cookware gets HOT.
- Always place hot dishes onto a heat resistant surface, such as a cooling rack.

BEFORE AND DURING USE

- DO NOT heat an empty pot; never boil dry.
- Suitable up to 200 °C (400°F)
- ALWAYS preheat with a small amount of oil for 1 to 2 minutes.
- NEVER leave the cookware unattended during preheating.
- DO NOT use burners or heating elements that are larger than the bottom of the cookware.
- USE only wooden, plastic, or silicone utensils.
- DO NOT use cooking-sprays, as they will cause food to stick.
- Avoid dragging the cookware across ceramic or glass-topped surface.

CLEANING

- Wash the cookware in hot soapy water; NEVER soak the cookware. Scrub until clean, rinse thoroughly, and dry completely by hand.
- The cookware is not suitable for the dishwasher.
- The edge on the body of the pan (on which the lid rests, and the lid itself) is not enamelled and should be greased regularly with plant-based cooking oil (sunflower seed, rapeseed or something similar). This oil layer provides anti-rust properties.

Care

- If you've accidentally damaged the enamel, rub a little cooking oil over the chipped area and wipe away excess oil with a paper towel before each use.
- To protect the cookware from rusting, after cleaning, apply a small amount of vegetable oil to the exposed surface. This will help protect the surface from oxidation.
- If, despite good care, rust spots still appear, these can easily be removed with the rough side of a plastic scouring pad. After the rust has been removed, you have to re-oil the edge again.



Cast iron cookware

Gebruikershandleiding

INLEIDING

De Buccan gietijzeren kookgerei is ontworpen om een leven lang mee te gaan. Lees de handleiding zorgvuldig door om te begrijpen hoe u het product moet gebruiken.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle labels, reinig het met zeepsop en spoel het vervolgens grondig af en droog het af.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Ga voorzichtig om met het kookgerei. Laat het niet vallen of stoot het niet tegen een harde ondergrond, aangezien dit kan leiden tot afbrokkeling of breuk.
- Het kookgerei is geschikt voor gebruik in de oven en op het fornuis. Het is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Gebruik altijd ovenwanten of een theedoek bij het hanteren van het kookgerei. Het kookgerei wordt HEET.
- Plaats warme gerechten altijd op een hittebestendig oppervlak, zoals een rooster.

VOÓR EN TIJDENS GEBRUIK

- Verwarm een lege pan NIET; laat nooit droogkoken.
- Geschikt tot 200 °C (400 °F)
- Verwarm ALTIJD voor met een kleine hoeveelheid olie gedurende 1 tot 2 minuten. Laat de pan NOOIT onbeheerd achter tijdens het voorverwarmen.
- Gebruik GEEN branders of verwarmingselementen die groter zijn dan de bodem van de pan.
- Gebruik alleen houten, plastic of siliconen kookgerei.
- Gebruik GEEN kooksprays, aangezien deze ervoor zorgen dat voedsel aanbakt.
- Vermijd het slepen van de pan over keramische of glazen oppervlakken.

REINIGING

- Was de pan af in heet zeepsop; laat de pan NOOIT weken. Schrob tot hij schoon is, spoel grondig af en droog volledig met de hand af.
- De pan is niet geschikt voor de vaatwasser.
- De rand van de pan (waarop het deksel rust, en de deksel zelf) is niet geëmailleerd en moet regelmatig worden ingevet met plantaardige kookolie (zonnebloemolie, koolzaadolie of iets dergelijks). Deze olielaag zorgt voor roestwerende eigenschappen.

Onderhoud

- Als u per ongeluk het emaille heeft beschadigd, wrijf dan een beetje kookolie over de beschadigde plek en veeg de overtollige olie weg met keukenpapier voor elk gebruik.
- Om het kookgerei tegen roesten te beschermen, brengt u na het schoonmaken een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan op het blootgestelde oppervlak. Dit helpt het oppervlak te beschermen tegen oxidatie.
- Mochten er ondanks goede verzorging toch roestvlekken ontstaan, dan kunt u deze eenvoudig verwijderen met de ruwe kant van een plastic schuursponsje. Nadat de roest is verwijderd, moet u de rand opnieuw invetten.



INTRODUCTION

Les ustensiles de cuisine en fonte Buccan sont conçus pour durer toute une vie. Lisez attentivement le manuel pour comprendre comment utiliser le produit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes, nettoyez-les à l'eau savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Manipulez les ustensiles de cuisine avec précaution. NE LES FAITES PAS tomber ni les cogner contre une surface dure, car cela pourrait les ébrécher ou les casser.
- Ces ustensiles de cuisine sont compatibles avec le four et la plaque de cuisson. Ils ne conviennent pas au four à micro-ondes.
- Utilisez toujours des gants de cuisine ou un torchon pour manipuler les ustensiles de cuisine. Ils deviennent CHAUDS.
- Placez toujours les plats chauds sur une surface résistante à la chaleur, comme une grille de refroidissement.

AVANT ET PENDANT L'UTILISATION

- NE PAS chauffer une casserole vide ; ne jamais la faire bouillir à sec.
- Convient jusqu'à 200 °C (400 °F)
- TOUJOURS préchauffer avec un peu d'huile pendant 1 à 2 minutes.
- NE JAMAIS laisser l'ustensile de cuisine sans surveillance pendant le préchauffage.
- N'utilisez PAS de brûleurs ou d'éléments chauffants plus grands que le fond de l'ustensile.
- UTILISEZ uniquement des ustensiles en bois, en plastique ou en silicone.
- N'utilisez PAS d'aérosols de cuisson, car ils risquent d'accrocher les aliments.
- Évitez de faire glisser l'ustensile sur une surface en céramique ou en verre.

NETTOYAGE

- Lavez l'ustensile de cuisine à l'eau chaude savonneuse ; NE JAMAIS le faire tremper. Frottez jusqu'à ce qu'il soit propre, rincez abondamment et séchez complètement à la main.
- L'ustensile de cuisine ne passe pas au lave-vaisselle.
- Le bord du corps de la casserole (sur lequel repose le couvercle et le couvercle lui-même) n'est pas émaillé et doit être graissé régulièrement avec de l'huile végétale (de tournesol, de colza ou similaire). Cette couche d'huile offre des propriétés antirouille.

Entretien

- Si vous avez accidentellement endommagé l'émail, frottez un peu d'huile de cuisson sur la zone ébréchée et essuyez l'excédent avec un essuie-tout avant chaque utilisation.
- Pour protéger les ustensiles de cuisine de la rouille, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur la surface exposée après le nettoyage. Cela contribuera à la protéger de l'oxydation.
- Si, malgré un bon entretien, des taches de rouille persistent, elles peuvent être facilement éliminées avec le côté rugueux d'une éponge à récurer en plastique. Une fois la rouille éliminée, il est nécessaire de huiler à nouveau le bord.



Cast iron cookware

Bedienungsanleitung

EINLEITUNG

Das Buccan Gusseisen-Kochgeschirr ist für ein Leben lang konzipiert. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Verwendung des Produkts zu verstehen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten, reinigen Sie das Geschirr mit Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich ab.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Behandeln Sie das Kochgeschirr vorsichtig. Lassen Sie es nicht fallen und stoßen Sie es nicht gegen harte Oberflächen, da dies zu Absplitterungen oder Brüchen führen kann.
- Das Kochgeschirr ist für Backofen und Herd geeignet. Es ist nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie beim Umgang mit dem Kochgeschirr stets Ofenhandschuhe oder ein Geschirrtuch. Das Kochgeschirr wird HEISS.
- Stellen Sie heiße Gerichte immer auf eine hitzebeständige Unterlage, z. B. ein Abkühlgitter.

VOR UND WÄHREND DES GEBRAUCHS

- KEINEN leeren Topf erhitzen; niemals trockenkochen.
- Geeignet bis 200 °C (400 °F).
- Immer 1 bis 2 Minuten mit etwas Öl vorheizen.
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Vorheizens NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie KEINE Brenner oder Heizelemente, die größer als der Boden des Kochgeschirrs sind.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon.
- Verwenden Sie KEINE Kochsprays, da diese zum Anhaften von Speisen führen können.
- Vermeiden Sie es, das Kochgeschirr über Keramik- oder Glasplatten zu ziehen.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Kochgeschirr in heißem Spülwasser; weichen Sie es NIEMALS ein. Schrubben Sie es gründlich ab, spülen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es anschließend mit der Hand vollständig ab.
- Das Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Der Rand des Topfkörpers (auf dem der Deckel aufliegt, sowie der Deckel selbst) ist nicht emailliert und sollte regelmäßig mit pflanzlichem Speiseöl (Sonnenblumen-, Raps- oder ähnlichem) eingefettet werden. Diese Ölschicht wirkt rostschützend.

Pflege

- Sollten Sie die Emaille versehentlich beschädigt haben, reiben Sie die beschädigte Stelle vor jedem Gebrauch mit etwas Speiseöl ein und wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Papiertuch ab.
- Um das Kochgeschirr vor Rost zu schützen, tragen Sie nach der Reinigung etwas Pflanzenöl auf die freiliegende Oberfläche auf. Dies schützt die Oberfläche vor Oxidation.
- Sollten trotz guter Pflege Rostflecken auftreten, lassen sich diese leicht mit der rauen Seite eines Kunststoff-Scheuerschwamms entfernen. Nach der Rostentfernung muss die Kante erneut eingeölt werden.