



EN Cast iron casserole

Use

- Do not use sharp items, scouring sponges, steel wool or abrasives
- Only use wooden or plastic cooking utensils.
- You can use the cast iron pot on cast iron, gas, ceramic and induction hobs. However, avoid sliding the pot across the surface of the hob.
- Wash the pot before the first use and apply cooking oil to its inner surface. Keep the pot in good condition by treating its inner surface with cooking oil every once in a while.

Wash

HAND WASH ONLY using a soft dish brush and dishwashing liquid.

FI Valurautapata

Käyttö

- Älä käytä teräviä esineitä, hankaavia sienä, teräsvillaa tai hankausaineita
- Käytä vain puisia tai muovisia ruoanvalmistusvälineitä.
- Voit käyttää valurautapataa valurautaliiedellä, kaasuliiedellä, keraamisella liiedellä ja induktioleiedellä. Vältä kuitenkin padan hankaamista lieteen.
- Pese pata ennen ensimmäistä käyttökertaa ja käsittele sen sisäpinta ruokaöljyllä. Hoida pataa silloin tällöin käsittelemällä sen sisäpinta ruokaöljyllä.

Pesu

VAIN KÄSINPESU pehmeällä harjalla ja käsiastianpesuaineella.

SV Gjutjärnspanna

Användning

- Använd inte vassa föremål, skrubbsvampar, stålull eller skurmedel
- Använd endast matlagningsredskap i trä eller plast.
- Gjutjärnsgrytan kan användas på gjutjärnsspisar, gaspisar, keramiska spisar och induktionsspisar. Undvik dock att skrapa grytan mot spisen.
- Tvätta grytan innan den används för första gången och behandla den inre ytan med matolja. Ta hand om grytan genom att då och då behandla dess inre yta med matolja.

Rengöring

ENDAST HÄNDTVÄTT med en mjuk borste och handdiskmedel.

DK Støbejernspande

Anvendelse

- Brug ikke skarpe genstande, skrubbesvampe, stålull eller skuremidler.
- Brug kun kokenredsaber af træ eller plast.
- Støbejernsgryden kan bruges på støbejerns-, gas-, keramik og induktionskomfyrer. Undgå dog at skrabe gryden mod kogepladen.
- Vask gryden, før du bruger den første gang, og behandle den indvendige overflade med madolie. Pas på gryden ved af og til at behandle den indvendige overflade med madolie.

Rengöring

HÄNDOPVASK KUN med en blød borste og händopvaskemiddel.

NO Støpejernspanne

Bruk

- Ikke bruk skarpe gjenstander, skuresvamper, stålull eller skuremidler.
- Bruk kun kokekar av tre eller plast.
- Støpejernsgryten kan brukes på støpejerns-, gass-, keramikk og induktjonskomfyrer. Unngå imidlertid å skrape gryten mot kokeplaten.
- Vask gryten før du tar den i bruk for første gang, og behandle den innvendige overflaten med matolje. Ta vare på gryten ved å smøre den innvendig med matolje med jevne mellomrom.

Rengöring

KUN HÄNDOPVASK med en myk borste og händopvaskemiddel.

ET Emailpinnaga malmcott

Kasutamine

- Ärge kasutage puhastamiseks teravaid esemeid, hõõruvaid pesukäsasid, terasvilla ega abrasiivseid aineid
- Kasutage ainult puidust või plastmassist toiduvalmistamise vahendeid.
- Malmpotti võib kasutada malmist pliidiil, gaasipliidiil, keraamilisel pliidiil ning induktsoonpliidiil. Vältige siiski poti hõõrdumist pliidiiga.
- Enne esimest kasutamiskorda tuleks potti veega pesta ning määrada sellele pinda toiduõliga. Poti hooldamiseks tuleks seda aeg-ajalt toiduõliga töödelda.

Pesemine

AINULT KÄSITSEPESU pehme harja ja käsi pesuks ettenähtud nõudepesuvahendiga.

LV Emaljēts čuguna katls

Lietošana

- Neizmantojiet asus rīkus, beržamos sūkļus, tērauda sūkļus un abrazīvus līdzekļus
- Izmantojiet tikai koka un plastmasas virtuves piederumus.
- Čuguna katlu var lietot uz čuguna, gāzes, keramikas un indukcijas plīts virsmām. Neslidiniet katlu pa plīts virsmu.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet katlu un ieeļļojiet tā iekšpusi ar cepamēļu. Uzturiet katlu labā stāvoklī, ik pa laikam ieeļļojot tā iekšpusi ar cepamēļu.

Mazgāšana

MAZGĀT TIKAI AR ROKĀM, izmantojot mīkstu suku un trauku mazgāšanas līdzekli.

LT Emaliuotas ketaus puodas

Naudojimas

- Nenaudokite aštriu daiktų, šveitimo kempinių, vielinių šveistukų ar abrazyvinių valiklių
- Naudokite tik medinius ar plastikinius kepimo reikmenis.
- Ketaus puodą galima naudoti ant ketaus, dujinių, keraminių ir indukcinių degiklių. Tačiau nestumdykite puodo po degiklio paviršiu.
- Prieš naudodami pirmą kartą išplaukite puodą ir jo vidinį paviršių ištepkite kepimo aliejumi. Gerą puodo būklę palaikysite, jei kartkartėmis ištepste jo vidinį paviršių kepimo aliejumi.

Plovimas

PLAUKITE TIK RANKOMIS, naudodami švelnų indų šepetį ir indų plovimo skystį.

DE Gusseisen-Kasserolle

verwenden.

- Keine scharfen Gegenstände, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Schleifmittel verwenden
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr aus Holz oder Kunststoff.
- Sie können den gusseisernen Topf auf Gusseisen-, Gas-, Keramik und Induktionskochfeldern verwenden. Vermeiden Sie jedoch, den Topf über die Oberfläche des Kochfelds zu schieben.
- Waschen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch und cremen Sie die Innenseite mit Speiseöl ein. Halten Sie den Topf in gutem Zustand, indem Sie seine Innenfläche von Zeit zu Zeit mit Speiseöl behandelnd.

Waschen

Nur von Hand mit einer weichen Spülbürste und Geschirrspülmittel waschen.

PL Zapiekanka żeliwna

Sposób użycia

- Nie używaj ostrych przedmiotów, gąbek do szorowania, welny stalowej ani materiałów ściernych.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych.
- Garnka żeliwnego można używać na płytach żeliwnych, gazowych, ceramicznych i indukcyjnych. Należy jednak unikać przesuwania garnka po powierzchni płyty.
- Umij garnek przed pierwszym użyciem i nałóż olej kuchenny na jego wewnętrzną powierzchnię. Utrzymuj garnek w dobrym stanie, od czasu do czasu smarując jego wewnętrzną powierzchnię olejem kuchennym.

Mycie

MYĆ WYŁĄCZNIE RĘCZNIE przy użyciu miękkiej szcztotki do naczyń i płynu do mycia naczyń.

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland

www.makukitchen.com