



HI-QUALITY FOR HI-COOKING

COCOTTE

E	Consejos básicos para un buen uso y un óptimo mantenimiento.
ENG	Care and use instructions.
F	Conseils fondamentaux pour un bon usage et excellent entretien.
CAT	Consells bàsics per un bon ús i un manteniment òptim.
D	Grundsätzliche Ratschläge für einen korrekten Einsatz und eine optimale Pflege.
I	Consigli minimi per un buon uso ed un ottimo mantenimento.
P	Conselhos básicos para uma boa utilização e óptima manutenção.
NL	Belangrijke aanbevelingen voor een goed gebruik en een optimaal onderhoud van uw Castej pan.
RUS	Основные рекомендации для правильного использования.



CONSEJOS BÁSICOS PARA UN BUEN USO Y UN ÓPTIMO MANTENIMIENTO

Utilizando esta pieza de hierro fundido esmaltado Castey obtendrá resultados excepcionales en la cocina. Su esmalte interior de alta calidad y fácil limpieza tiene una resistencia y durabilidad superiores y le permitirá cocinar fácilmente usando todas las técnicas de cocción. Además, su acabado exterior Mayólica le proporciona un color brillante de gran intensidad.

Este producto ha sido fabricado con materiales de alta calidad, durabilidad y resistencia. Para sacarle el máximo partido le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones que le indicará cómo usarlo correctamente y conseguir un óptimo rendimiento y un mantenimiento perfecto.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura de hierro fundido con espesores discontinuos que asegura una cocción uniforme incluso a temperaturas medias o bajas y mantiene el calor durante más tiempo.
- Esmalte interior gris mate de alta calidad y fácil mantenimiento perfecto para todo tipo de cocciones.
- Esmalte exterior con acabado Mayólica para un color brillante e intenso.
- Tapadera con sistema de humidificación para mantener los alimentos hidratados durante la cocción y conseguir un sabor único.
- Base lisa e indeformable compatible con inducción y todo tipo de cocinas.

¿POR QUÉ COCINAR CON HIERRO FUNDIDO ESMALTADO CASTEY?

Es uno de los materiales que mejor distribuyen el calor, hecho que consigue que los alimentos se cocinen de manera homogénea en toda la superficie de cocción. Además, retiene muy bien el calor, y esto lo hace perfecto para cocinar a fuego lento, dar a los platos un mejor sabor y mantener la comida caliente hasta el momento de servirla.

El hierro fundido esmaltado también retiene muy bien el frío. Las cacerolas pueden introducirse en la nevera y utilizarse para servir platos fríos. Incluso pueden meterse en el congelador para conservar los alimentos cocinados.

¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS DEL ESMALTE INTERIOR CASTEY?

El esmalte interior de las Cocottes CasteY tiene una composición especial que las hace perfectas para todo tipo de elaboraciones: cocer o guisar a fuego lento, dorar a fuego vivo, caramelizar alimentos, saltear, asar e incluso hornear.

Y cuanto más las use, mejores sabores y resultados obtendrá, ya que el aceite que se usa al cocinar penetra en los poros del esmalte y va creando una capa natural antiadherente de color marrón oscuro. Esto mejora la eficiencia de la cocción, evita que los alimentos se peguen y disminuye la cantidad de aceite requerida en cada preparación.

Además, nuestro esmalte tiene una gran durabilidad y resistencia, propiedades antiadherentes, es muy difícil de rallar, tiene un mantenimiento muy sencillo, es fácil de usar y se limpia fácilmente, incluso en el lavavajillas.

¿PARA QUÉ SIRVEN LAS SEMI ESFERAS DEL INTERIOR DE LA TAPADERA?

Recogen el vapor que se desprende durante la cocción y devuelven el líquido de la condensación a los alimentos de manera continuada y homogénea. De este modo los ingredientes adquieren un sabor excepcional, ya que se mantienen hidratados y se cocinan en un circuito cerrado que mantiene intacto todo su valor nutricional y sus propiedades organolépticas.

GARANTÍA TOTAL DE FABRICACIÓN

Los productos Castey están fabricados con materiales de alta calidad, durabilidad y resistencia. Estamos tan seguros de su fiabilidad, que le ofrecemos GARANTÍA TOTAL DE FABRICACIÓN para todos los artículos cuyo defecto obedezca a causas de fabricación.

Se garantiza la reparación o sustitución de cualquier pieza que tenga un defecto de fabricación. La garantía no cubre el desgaste normal, el mal uso del producto y/o los daños producidos por el sobrecalentamiento de la pieza. Las pequeñas imperfecciones y marcas superficiales resultantes del transporte y/o uso y las leves variaciones de color son normales. Por tanto, no están cubiertas por la garantía. Garantía válida para el propietario original a partir de la fecha de compra y con justificante de compra. Las condiciones generales de garantía de los productos Castey se anulan automáticamente si no se siguen las instrucciones del manual del usuario.

Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor conforme a las previsiones del Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de Noviembre.

Toda reclamación debe dirigirse a castey@castey.com

USO Y MANTENIMIENTO

Lea detenidamente este manual de instrucciones y consérvelo para poder consultarlo en un futuro.

ANTES DE UTILIZAR ESTA PIEZA POR PRIMERA VEZ

Lávala con una esponja suave, séquela y a continuación cubra la superficie interior con una fina capa de aceite. Caliente el producto a baja temperatura durante unos minutos y elimine el aceite sobrante.

Repita este proceso a menudo para potenciar las propiedades antiadherentes del esmalte.

¿SOBRE QUÉ FUENTES DE CALOR PUEDO COCINAR CON ESTA PIEZA?

Su base lisa e indeformable le permite cocinar sobre todo tipo de fuentes, incluyendo gas, eléctricas, vitrocerámicas, de inducción, carbón o leña, garantizándole una homogénea distribución del calor en toda la superficie de cocción y una excepcional eficiencia energética. Este producto puede también utilizarse sin peligro en el horno.

EN EL HORNO

Puede introducir esta pieza sin riesgo en el horno. En ese caso, deberá protegerse las manos antes de manipular la pieza en caliente. Recuerde que la resistencia al horno de los pomos es de 230°C / 450°F.

¿SOBRE QUÉ FUENTES DE CALOR NUNCA DEBO COCINAR CON ESTA PIEZA?

Nunca introduzca esta pieza en el microondas.

EN EL FUEGO. PRECAUCIONES BÁSICAS

Nunca deje una pieza desatendida en el fuego cuando esté cocinando.

Nunca deje una pieza vacía en el fuego ya que el sobrecalentamiento podría dañar el esmalte.

Nunca agite la pieza en contacto con el cristal vitrocerámico o inductivo, puede rayar o dañar su superficie.

Si cocina con gas, evite que la llama sobrepase la base de la pieza y alcance las paredes laterales.

Durante la cocción y para sacar el producto del fuego, utilice una protección para evitar quemarse.

Recomendamos apagar la superficie de cocción antes de coger el producto para su traslado.

EVITE LOS CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA

No inicie la cocción a altas temperaturas. Si quiere cocinar a temperaturas altas, caliente lentamente el producto durante unos minutos y aumente la temperatura progresivamente para evitar un choque térmico. Deje enfriar el producto antes de introducirlo en la nevera o el congelador.

COCINE A TEMPERATURAS MEDIAS O BAJAS

Cocinando a temperaturas medias o bajas los alimentos se cocerán en su propio jugo, manteniendo su sabor y todas sus propiedades nutritivas. Además ahorrará en su factura de electricidad o gas.

Seleccione un tamaño de fuego inferior o igual al tamaño del fondo del recipiente, de este modo evitará desperdiciar energía.

¿PUEDO USAR UTENSILIOS METÁLICOS?

Aunque el esmalte es muy resistente, recomendamos evitar el uso de utensilios metálicos o cortantes, ya que pueden dañar o deteriorar la superficie de esta pieza. Utilice siempre utensilios de madera o material plástico resistente al calor.

DEL FUEGO A LA MESA. CONSEJOS PRÁCTICOS

La belleza y la funcionalidad de nuestras piezas posibilitan su presentación directa a la mesa. Sin embargo, recuerde que si utiliza esta pieza como fuente de presentación, deberá resguardar la mesa con un salvamanteles.

¿CUÁL ES LA MEJOR FORMA DE LAVARLA?

La alta calidad del esmalte de esta pieza hace que su limpieza sea extremadamente sencilla. Aunque este producto puede introducirse en el lavavajillas, si quiere alargar su vida útil le recomendamos que lo lave simplemente con agua caliente y un detergente suave.

Evite el uso de estropajos o materiales abrasivos para no dañar su superficie.

Para eliminar los restos más resistentes, deje el producto en remojo con agua caliente y detergente hasta que se despeguen.

No deje la pieza en el escurrer platos. Séquela bien con un paño de cocina antes de guardarla y unte los límites superiores sin recubrimiento de la tapa y el cuerpo de cocción para evitar que se oxiden.

No elimine la capa marrón oscuro del fondo de la cacerola. Esto mejora la eficiencia de la cocción, evita que los alimentos se peguen y disminuye la cantidad de aceite requerida en cada preparación.



CARE AND USE INSTRUCTIONS

This Castej enamel coated cast iron pan will produce exceptional results in the kitchen. Durable high quality enamel inner coating is highly chip resistant, perfect to cook all kind of cooking recipes and easy to clean and care. And its vibrant hi-gloss majolica enamel exterior coating provides the best color finish in deeply intense shades.

Manufactured with durable and resistant materials of the highest quality, to make the very most of this product, we recommend that you read this instruction manual carefully. It will tell you how to use the pan correctly, so that it achieves the best possible results and remains in perfect condition.

PRINCIPAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Durable, non-warping enamel coated cast iron that ensures perfect cooking even at medium or low temperatures.
- Durable and chip resistant inner enamel coating is perfect for all cooking techniques. Easy to use, clean and maintain.
- Vibrant hi-gloss majolica enamel exterior finish for deeply intense shades.
- Continuous self-basting system of the lid keeps the moisture inside the pot for better taste and results.
- Thick and solid smooth base is suitable for all cooking surfaces including induction.

WHY CASTEY ENAMEL COATED CAST IRON COOKWARE?

It is one of the materials with best heat distribution allowing perfect even cooking results all around the cooking surface. It also has excellent heat retention properties, making it the best choice to cook at low temperatures as it gives a unique flavor to all dishes and keeps the food warm until serving.

Enamel coated cast iron also retains cold very well. Casseroles can be placed in the fridge to serve cold dishes and even in the freezer to preserve them.

WHAT ARE THE ADVANTAGES OF CASTEY INNER ENAMEL COATING?

CasteY Cocottes specially formulated inner enamel coating makes them perfect for all kind of cooking techniques: braising or stewing at low temperature, browning at high temperatures, caramelizing, roasting, searing and even baking.

And the more you use them, the better flavors and results you get: cooking oil penetrates into the enamel coating pores creating a natural dark brown non-stick layer that improves cooking efficiency, prevents food from sticking and reduces the oil required.

CasteY enamel coating with non-stick properties is also highly durable and chip resistant, very difficult to scratch and easy to use, care for and clean, dishwasher safe.

WHAT ARE THE SEMI-SPHERES OF THE INNER SIDE OF THE LID USED FOR?

It is one of the materials with best heat distribution allowing perfect even cooking results all around the cooking surface. It also has excellent heat retention properties, making it the best choice to cook at low temperatures as it gives a unique flavor to all dishes and keeps the food warm until serving.

Enamel coated cast iron also retains cold very well. Casseroles can be placed in the fridge to serve cold dishes and even in the freezer to preserve them.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Castey products are manufactured under a highest quality controlled environment with the best quality materials to offer **LIMITED LIFETIME WARRANTY** against manufacturing defects.

Warranted to repair or replace any item found to be defective from construction or workmanship. Warranty does not cover abnormal wear, misuse and/or damage caused by overheating the product. Minor imperfections, surface markings, cuts and scratches as a result of use and/or shipping, and slight color variations are normal, and not covered by warranty. Cast Aluminum Cookware Limited Lifetime Warranty from date of purchase to original owner with proof of purchase. The general guarantee conditions for Castey products automatically become null and void in failure to follow the use and care instructions.

USE AND CARE

Please read this instruction manual carefully before using the product for the first time and then keep it for future reference.

BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME

Wash it with a soft sponge, dry it and then cover the inner surface with a thin layer of cooking oil. Heat up the product at low temperature during few minutes and remove the oil residues before cooking.

Repeat this often to enhance the non-stick properties of the enamel.

ON WHAT HEAT SOURCES CAN I COOK WITH THIS PAN?

Its thick and solid base allows this product to be used on all cooking surfaces, including gas, electric, vitro-ceramic, coal or wood fires and induction cooktops. It ensures heat is evenly distributed across the entire cooking surface, offering exceptional energy efficiency. This product is also oven safe.

OVEN USE

There is no risk in putting this pan in the oven. However you should protect your hands when moving the pan in and out the oven.

Remember that the knobs are resistant to oven temperatures of up to 230°C / 450°F.

ON WHAT HEAT SOURCES SHOULD I NEVER COOK WITH THIS PAN?

Never put this pan in a microwave oven.

STOVE TOP. BASIC PRECAUTIONS

Never leave cookware unattended while cooking.

Do not allow pans/pots to cook/boil dry as it could damage cookware.

Never move the pan horizontally while it is in contact with the vitro-ceramic or induction glass to avoid these cooking surfaces from becoming scratched or damaged.

If you are cooking with gas cooktops, don't let the flame stand out from the base of the piece.

Always use oven gloves or similar protection to avoid contact with hot handles.

We recommend switching off the cooking surface before handling the pan to move it out of the cooking surface.

AVOID SUDDEN CHANGES OF TEMPERATURE

Do not start to cook at high temperatures. To cook at high temperatures, heat up the product at low temperature during few minutes and raise it gradually in order to avoid thermal shock.

Allow the product to cool before placing it into the fridge or freezer.

COOK AT MEDIUM OR LOW TEMPERATURES

At medium or low temperatures, foods will cook in their own juices, retaining their flavour and all their nutritional properties. In this way, you will also reduce your electricity or gas bill.

Select a hob that is smaller or equal in size to the bottom of the pan. This will avoid wasting energy.

CAN I USE METAL UTENSILS?

Even though the enamel coating is highly resistant, we recommend avoiding metal or sharp utensils, since they may damage or scratch cooking surface of the pan. Always use wooden or heat-resistant plastic utensils.

STOVE TO TABLE. PRACTICAL TIPS

Since our pans are both attractive and functional, they can be brought directly to the table for serving. However, if you wish to use the pans to serve, you should protect the table with a heat resistant tablemat.

WHAT IS THE BEST WAY TO CLEAN IT?

The high quality of the enamel coating makes this pan very simple to clean. Although it can be washed in a dishwasher, in order to extend its useful life, we recommend washing it by hand with hot water and a mild detergent.

Avoid using scourers or abrasive materials, so as not to damage its surface.

To remove remaining residues, soak the product in warm water and mild detergent until they can be easily removed.

Do not leave the piece in the dish rack. Dry it thoroughly with a clean kitchen towel and rub with oil the uncoated rim of the cooking vessel and the cover before storing it to avoid rust for forming.

Don't remove the dark brown layer of the cooking surface. It creates a natural dark brown non-stick layer that improves cooking efficiency, prevents food from sticking and reduces the oil required.



CONSEILS FONDAMENTAUX POUR UN BON USAGE ET EXCELLENT ENTRETIEN

En utilisant cet article en fonte de fer émaillé Castey, vous obtiendrez des résultats exceptionnels en cuisine. Son émaillé intérieur de grande qualité et d'entretien facile est résistant et durable. Il vous permettra de cuisiner en toute facilité dans toutes vos techniques de cuisson. De plus, sa finition extérieure Majolique lui donne une couleur intense et brillante.

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux de grande qualité, durabilité et résistance. Pour en profiter pleinement nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions qui vous indiquera comment l'utiliser afin d'obtenir un rendement optimum et un parfait entretien.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Corps en fonte de fer avec des épaisseurs discontinues qui assure une cuisson uniforme même à basse ou moyenne température et maintient la chaleur plus de temps.
- Émaillé intérieur gris mat de grande qualité et de facile entretien adapté pour tout type de cuissons.
- Émaillé extérieur finition Majolique pour une couleur intense et brillante.
- Couverture avec système d'humidification pour maintenir les aliments hydratés durant la cuisson et obtenir une saveur unique.
- Base lisse et indéformable compatible avec induction et tout type de cuisines.

POURQUOI CUISINER AVEC DE LA FONTE DE FER ÉMAILLÉ CASTEY?

C'est un des matériels qui distribue le mieux la chaleur, fait qui permet que les aliments cuisent de manière homogène sur toute la superficie. De plus, il retient très bien la chaleur, ce qui le rend idéal pour cuisiner à feu lent, donner une meilleure saveur aux plats et maintenir les aliments chauds jusqu'au moment de servir.

Le fer fondu émaillé retient aussi très bien le froid. Les casseroles peuvent s'introduire dans le frigorifique et s'utiliser pour servir des plats froids. Elles peuvent même se mettre dans le congélateur pour conserver les aliments cuisinés.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ÉMAILLÉ CASTEY?

L'émaillé intérieur des casseroles Castey a une composition spéciale qui les rendent parfaites pour tout type d'élaboration: cuire ou mijoter à feu lent, dorer à feu vif, caraméliser, sauter, rôtir et y compris enfourner.

Et plus vous les utiliserez, plus vous obtiendrez de meilleurs résultats puisque l'huile que vous utiliserez pénétrera dans les pores de l'émail en créant ainsi une couche naturelle antiadhésive de couleur marron foncé. Ceci améliore la cuisson, évite que les aliments se collent et diminue la quantité d'huile nécessaire pour chaque préparation.

De plus, notre émail est durable et résistant, propriétés antiadhésives, il est difficile de rayer et il est d'entretien facile (lave-vaisselle compris).

À QUOI SERVENT LES SEMI SPHÈRES À L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE?

Recueillent la vapeur créée lors de la cuisson et renvoient le liquide de la condensation aux aliments de manière continue et homogène. De cette façon les ingrédients obtiennent une saveur exceptionnelle car ils se maintiennent hydratés et se cuisinent en circuit fermé ce qui maintient intacte toute leur valeur nutritionnelle et leurs propriétés.

TOTALE GARANTIE DE FABRICATION

Les produits Castey sont fabriqués avec des matériaux de grande qualité, durabilité et résistance. Nous sommes si sûrs de sa fiabilité, que nous vous offrons **TOTALE GARANTIE DE FABRICATION** pour défaut de fabrication, pour tous les articles.

Est garanti la réparation ou substitution de tout produit comportant un défaut de fabrication. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, sa mauvaise utilisation et/ou les dommages produits par la surchauffe de la pièce. Les petites imperfections et marques superficielles résultantes du transport et/ou utilisation et les légères variations de couleur sont normales. Par conséquent, elles ne sont pas couvertes par la garantie. Garantie valable pour le premier propriétaire à partir de la date d'achat et sur justification d'achat. Si les instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas suivies, s'annulent automatiquement les conditions générales de garantie des produits Castey.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit et conservez-le pour de futures consultations.

AVANT D'UTILISER CETTE PIÈCE POUR LA PREMIÈRE FOIS

Lavez-la avec une éponge douce, séchez-la et ensuite couvrez la superficie intérieure avec une fine couche d'huile. Chauffez la cocotte à basse température pendant quelques minutes et éliminez l'huile restante.

Répétez ce procédé régulièrement pour optimiser les propriétés antiadhésives de l'émail.

SUR QUELLES SOURCES DE CHALEUR PUIS-JE CUISINER AVEC CETTE PIÈCE?

Sa base lisse et indéformable vous permet de cuisiner sur toute source de chaleur comme gaz, électricité, vitrocéramique, induction, charbon ou bois, vous garantissant une homogène distribution de la chaleur sur toute la superficie de cuisson et une exceptionnelle efficacité énergétique. Ce produit peut aussi s'utiliser sans danger dans le four.

DANS LE FOUR

Vous pouvez mettre cette pièce au four sans risque. Dans ce cas, vous devez vous protéger les mains avant de manipuler la pièce chaude.

Rappelez-vous que la résistance au four des poignées est de 230°C / 450°F.

SUR QUELLES SOURCES DE CHALEUR DOIS-JE JAMAIS CUISINER AVEC CETTE PIÈCE?

Ne mettez jamais cette pièce dans le micro-ondes.

SUR LE FEU. PRÉCAUTIONS BASIQUES

Ne jamais négliger un ustensile sur le feu lorsque vous cuisinez.

Ne mettez jamais la pièce vide sur le feu car la surchauffe pourrait abîmer l'émaillé.

N'agitez jamais la pièce en contact avec le verre vitrocéramique ou induction, vous pourriez rayer ou abîmer sa surface.

Si vous cuisinez avec gaz, évitez que la flamme dépasse la base de la cocotte et atteigne les parois latérales.

Pendant la cuisson, et pour retirer l'article du feu, utilisez une protection pour éviter de vous brûler avec les poignées.

Avant de sortir le produit de la source de chaleur nous recommandons d'éteindre la superficie de cuisson.

ÉVITEZ LES CHANGEMENTS BRUSQUES DE TEMPÉRATURE

Ne commencez pas la cuisson à hautes températures. Si vous souhaitez cuisiner à haute température, chauffez lentement la cocotte durant quelques minutes et augmentez la température progressivement pour éviter un choc thermique.

Laissez refroidir la cocotte avant de la mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

CUISINEZ À MOYENNES OU BASSES TEMPÉRATURES

En cuisinant à moyennes ou basses températures les aliments se cuisent dans son propre jus, conservant leur saveur et toutes leurs propriétés nutritives. De plus vous économiserez gaz et électricité. Sélectionnez une grandeur de feu inférieure ou égale à celle de la base de l'article, ainsi vous éviterez une perte d'énergie.

PUIS-JE UTILISER DES USTENSILES MÉTALLIQUES?

Bien que l'émail soit très résistant, nous recommandons d'éviter l'utilisation d'ustensiles métalliques ou tranchants, car ils pourraient abîmer ou détériorer la superficie de la pièce. Utilisez toujours des ustensiles de bois ou plastique résistant à la chaleur.

DU FEU À LA TABLE. CONSEILS PRATIQUES

La ligne et la fonctionnalité de nos pièces permettent leur présentation directe sur la table. Cependant, rappelez-vous que si vous utilisez cette pièce comme plat de présentation, vous devez protéger la table avec un dessous de plat.

QU'ELLE EST LA MEILLEURE MANIÈRE DE LA LAVER?

La grande qualité de l'émaillé de cette pièce fait que son nettoyage soit extrêmement facile. Bien que ce produit puisse aller au lave-vaisselle, si vous voulez le conserver plus longtemps nous vous recommandons de le laver simplement avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Évitez l'utilisation d'éponge abrasive afin de ne pas abîmer sa surface.

Pour éliminer les restes accrochés, remplissez la cocotte avec de l'eau chaude et détergente jusqu'à ce que les restes se libèrent.

Ne laissez pas la cocotte dans l'égouttoir. Séchez-la bien avec un torchon avant de la garder et graissez les limites supérieures sans recouvrement du couvercle et du corps pour éviter qu'ils s'oxydent.

N'enlevez pas la couche marron foncé du fond de la cocotte. Ceci améliore la cuisson, évite que les aliments se collent et diminue la quantité d'huile nécessaire pour chaque préparation.



CONSELLS BÀSICS PER UN BON ÚS I UN MANTENIMENT ÒPTIM

Utilitzant aquesta peça de ferro fos esmaltat Castey obtindrà resultats excepcionals a la cuina. El seu esmalt interior d'alta qualitat i neteja fàcil té una resistència i durabilitat superiors i li permetrà cuinar fàcilment utilitzant totes les tècniques de cocció. A més, amb el seu acabat exterior Majòlica s'aconsegueix un color brillant de gran intensitat.

Aquest producte ha estat fabricat amb materials d'alta qualitat, durabilitat i resistència. Per treure'n el màxim profit li recomanem que llegeixi atentament aquest manual que li indicarà com utilitzar-lo correctament i aconseguir un òptim rendiment i un manteniment perfecte.

PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

- Estructura de ferro fos esmaltat amb espessors discontinus que assegura una cocció uniforme fins i tot a temperatures mitges o baixes i manté l'escalfor durant més temps.
- Esmalt interior gris mat d'alta qualitat i fàcil manteniment, perfecte per a tot tipus de coccions.
- Esmalt exterior amb acabat Majòlica per un color brillant i intens.
- Tapa amb sistema d'humidificació per mantenir els aliments hidratats durant la cocció i aconseguir un sabor únic.
- Base llisa i no deformable compatible amb inducció i tot tipus de cuines.

PER QUÈ CUINAR AMB FERRO FOS ESMALTAT CASTEY?

És un dels materials que millor distribueixen l'energia calorífica, fet que aconseguix que els aliments es cuinin de manera homogènia a tota la superfície de cocció de la peça. A més, reté molt bé l'escalfor, i això el fa perfecte per cuinar a foc lent, donar als plats un gust millor i mantenir el menjar calent fins al moment de servir-lo.

El ferro fos esmaltat també reté molt bé el fred. Les cassoles poden posar-se a la nevera i utilitzar-se per servir plats freds. Fins i tot poden posar-se al congelador per conservar els aliments ja cuinats.

QUINS SÓN ELS AVANTATGES DE L'ESMALT INTERIOR CASTEY?

L'esmalt interior de les Cocottes Castey té una composició especial que les fa perfectes per a tot tipus d'elaboracions: coure o guisar a foc lent, daurar a foc viu, caramel·litzar aliments, saltejar, rostir i fins i tot cuinar al forn.

I com més les utilitzis, millors sabors i resultats aconseguirà, ja que l'oli que es fa servir per cuinar penetra als porus de l'esmalt i va creant una capa natural antiadherent de color marró fosc. Això millora l'eficiència de la cocció, evita que els aliments s'enganxin i disminueix la quantitat d'oli que es necessita a cada preparació.

A més, el nostre esmalt té una gran durabilitat i resistència i propietats antiadherents, és molt difícil de ratllar, té un manteniment molt senzill, és fàcil d'utilitzar i es neteja fàcilment, fins i tot al rentaplats.

PER QUÈ SERVEIXEN LES SEMI ESFERES DE L'INTERIOR DE LA TAPA?

Recullen el vapor que es desprèn durant la cocció i retornen als aliments el líquid de la condensació de manera homogènia i continuada. D'aquesta manera els ingredients adquireixen un gust excepcional, ja que es mantenen hidratats i es cuinen en un circuit tancat que manté intactes el seu valor nutricional i les seves propietats organolèptiques.

GARANTIA TOTAL DE FABRICACIÓ

Els productes Castey estan fabricats amb materials d'alta qualitat, durabilitat i resistència. Estem tant segurs de la seva fiabilitat, que li oferim **GARANTIA TOTAL DE FABRICACIÓ** per a tots els articles el defecte dels quals obeeixi a causes de fabricació.

Es garanteix la reparació o substitució de qualsevol peça que tingui un defecte de fabricació. La garantia no cobreix el desgast normal, el mal ús del producte i/o els danys produïts pel sobreescalfament de la peça. Les petites imperfeccions i marques superficials resultants del transport i/o ús i les lleus variacions de color són normals. Per tant, no estan cobertes per la garantia. Garantia vàlida pel propietari original a partir de la data de compra i amb justificant de compra. Les condicions generals de garantia dels productes Castey s'anul·len automàticament si no es segueixen les instruccions del manual de l'usuari.

Aquesta garantia no afecta els drets legals del consumidor conforme a les previsions del Reial Decret Legislatiu 1/2007 del 16 de Novembre. Tota reclamació ha de dirigir-se a castey@castey.com.

ÚS I MANTENIMENT

Llegeixi detingudament aquest manual d'instruccions abans d'utilitzar el producte i conservi'l per poder consultar-lo en un futur.

ABANS D'UTILITZAR AQUESTA PEÇA PER PRIMERA VEGADA

Netegi-la amb una esponja suau, eixugui-la i a continuació cobreixi la superfície amb una fina capa d'oli. Escalfi el producte a baixa temperatura durant uns minuts i elimini l'oli sobrant. Repeteixi aquest procés sovint per tal de potenciar les propietats antiadherents de l'esmalt.

SOBRE QUINES SUPERFÍCIES PUC CUINAR AMB AQUESTA PEÇA?

La seva base llisa i no deformable li permet cuinar sobre tot tipus de superfícies, incloent gas, elèctriques, vitroceràmiques, d'inducció, carbó o llenya, garantint-li una homogènia distribució de la calor en tota la superfície de cocció i una excepcional eficiència energètica. Aquest producte pot també utilitzar-se sense perill al forn.

AL FORN

Pot introduir aquesta peça al forn sense perill. En aquest cas, però, recordi que haurà de protegir-se les mans per manipular la peça en calent.

Recordi que la resistència al forn dels poms és de 230°C / 450°F.

SOBRE QUINES SUPERFÍCIES MAI HE DE CUINAR AMB AQUESTA PEÇA?

No introdueixi mai aquesta peça al microones.

AL FOC. PRECAUCIONS BÀSIQUES

No deixi mai una peça desatesa al foc mentre estigui cuinant.

Mai deixi una peça buida al foc ja que el sobreescalfament podria danyar l'esmalt.

Mai sacsegi la peça en contacte amb la placa vitroceràmica, pot ratllar o danyar la seva superfície.

Si cuina amb gas, eviti que les flames sobrepassin la base de la peça i arribin a les parets laterals.

Tant durant la cocció com per treure el producte del foc, faci servir una protecció per evitar cremar-se amb les nanses.

Recomanem apagar la superfície de cocció abans d'agafar el producte per traslladar-lo.

EVITI ELS CANVIS BRUSCS DE TEMPERATURA

No iniciï la cocció a altes temperatures. Si vol cuinar a temperatures altes, escalfi lentament el producte durant uns minuts i augmenti la temperatura progressivament per evitar un xoc tèrmic.

Deixi refredar el producte abans de posar-lo a la nevera o al congelador.

CUINI A TEMPERATURES MITJANES O BAIXES

Cuinant a temperatures mitjanes o baixes els aliments es cuinaran en el seu propi suc, mantenint el seu sabor i totes les seves propietats nutritives. A més estalviarà en la seva factura d'electricitat o gas. Seleccioni un foc d'una mida inferior o igual a la del fons del recipient, d'aquesta manera evitarà malgastar energia.

PUC UTILIZAR UTENSILIS METÀL·LICS?

Tot i que l'esmalt és molt resistent, recomanem evitar l'ús d'utensilis metàl·lics o tallants, ja que poden danyar o deteriorar la superfície d'aquesta peça. Utilitzi sempre estris de fusta o material plàstic resistent a la calor.

DEL FOC A LA TAULA. CONSELLS PRÀCTICS

La bellesa i la funcionalitat de les nostres peces permeten la seva presentació directa a taula. De tota manera, recordi que si utilitza aquesta peça per servir directament a taula, haurà de protegir-la amb uns estalvis.

QUINA ÉS LA MILLOR MANERA DE NETEJAR-LA?

L'alta qualitat de l'esmalt d'aquesta peça fa que la seva neteja sigui extremadament senzilla. Encara que aquest producte pot introduir-se sense problemes al rentaplats, si vol allargar la seva vida útil li recomanem que el netegi simplement amb aigua calenta i un detergent suau.

Eviti l'ús de fregalls o materials abrasius per no danyar la seva superfície.

Per eliminar les restes més resistents, deixi el producte en remull amb aigua calenta i detergent fins que es desenganxin.

No deixi la peça a l'escorrepats. Eixugui-la bé amb un drap de cuina abans de guardar-la i unti els límits superiors no recoberts de la tapa i del cos de cocció per tal d'evitar que s'oxidin.

No elimini la capa marró fosc del fons de la cassola. Millora l'eficiència de la cocció, evita que els aliments s'enganxin i disminueix la quantitat d'oli que es necessita a cada preparació.



GRUNDSÄTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR EINEN KORREKTEN EINSATZ UND EINE OPTIMALE PFLEGE

Beim Kochen mit diesem emaillierten Gusseisen-Kochgeschirr CASTEY erzielen Sie ausgezeichnete Resultate in der Küche. Die hochwertige, leicht zu reinigende innere Emaillierung hat eine ausgezeichnete Widerstandsfestigkeit und Haltbarkeit und ermöglicht Ihnen ein leichtes Garen bei allen Garmethoden. Die äußere Majolika-Ausführung verleiht eine hochglänzende, intensive Farbe.

Bei der Herstellung finden ausschließlich langlebige, widerstandsfähige Materialien erster Qualität Verwendung. Um alle mit diesem Teil verbundenen Vorteile voll nutzen zu können, wollen Sie bitte die vorliegende Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen; sie informiert Sie über die richtige Verwendung und sagt Ihnen, wie Sie zu optimalen Resultaten kommen und das Teil korrekt pflegen können.

WESENTLICHE TECHNISCHE MERKMALE

- Gusseisenstruktur mit wechselnder Dicke, sodass selbst bei mittleren oder niedrigen Temperaturen ein gleichmäßiger Garvorgang garantiert und das Gargut länger warm gehalten wird.
- Hochwertige mattgraue innere Emaillierung, pflegeleicht und perfekt für alle Arten von Garverfahren geeignet.
- Äußere Emaillierung in Majolika-Ausführung für eine glänzende, intensive Farbe.
- Deckel mit Befeuchtungssystem, um die Lebensmittel während des Garens saftig zu halten und einen einmaligen Geschmack zu erzielen.
- Glatte, formbeständige Boden, der für Induktions- und alle Arten von Kochherden geeignet ist.

WARUM MIT EMAILLIERTEM GUSSEISEN CASTEY KOCHEN?

Es ist eins der Materialien, das die Wärme am besten verteilt. Dadurch wird das Essen auf der gesamten Kochfläche gleichmäßig gegart. Da die Wärme sehr gut erhalten bleibt, ist es hervorragend für das Garen bei geringer Hitze geeignet. Außerdem wird der Geschmack des Garguts verbessert und das Essen bleibt bis zum Servieren warm.

Das emaillierte Gusseisen hält auch Kälte sehr gut. Die Töpfe können in den Kühlschrank gestellt und zum Servieren kalter Gerichte verwendet werden. Sie können sogar in den Tiefkühlschrank gestellt werden, um die gegarten Lebensmittel einzufrieren.

WAS SIND DIE VORTEILE DER INNEREN EMAILLIERUNG CASTEY?

Die innere Emaillierung des Kochgeschirrs CASTEY hat eine spezielle Zusammensetzung, sodass es bestens für alle Arten von Garmethoden geeignet ist: bei niedriger Temperatur kochen oder schmoren, bei starker Hitze anbraten, Speisen karamellisieren, sautieren, braten und selbst im Backofen backen.

Und je länger Sie es benutzen, desto besser werden der Geschmack und das Ergebnis, da das beim Kochen verwendete Öl in die Poren der Emaillierung eindringt und eine natürliche dunkelbraune Antihafschicht bildet. Diese verbessert die Wirtschaftlichkeit des Garens, verhindert das Ankleben des Garguts und reduziert die für jeden Garvorgang erforderliche Ölmenge.

Unsere Emaillierung hat außerdem eine lange Haltbarkeit und Widerstandsfestigkeit, ist antihaftend und nur schwer zu verkratzen. Pflege und Benutzung sind sehr leicht, und die Reinigung ist einfach und kann sogar in der Geschirrspülmaschine erfolgen.

WOZU DIENEN DIE KLEINEN HALBKUGELN IM INNERN DES DECKELS?

Sie nehmen den Dampf auf, der sich beim Garen bildet, und geben die Kondensflüssigkeit dem Gargut kontinuierlich und gleichmäßig zurück. Auf diese Weise erhalten die Zutaten einen ausgezeichneten Geschmack, da sie befeuchtet und in geschlossenem Kreislauf gegart werden, sodass der volle Nährwert und die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

UMFASSENDE HERSTELLERGARANTIE

Bei der Herstellung von Castej-Produkten finden ausschließlich langlebige, widerstandsfähige Materialien erster Qualität Verwendung. So überzeugt sind wir von der Zuverlässigkeit der von uns gefertigten Teile, dass wir Ihnen eine **UMFASSENDE HERSTELLERGARANTIE** für alle Herstellungsmängel einräumen.

Die Garantie umfasst die Reparatur oder den Umtausch aller Teile mit Fabrikationsfehlern. Die normale Abnutzung, eine nicht sachgerechte Verwendung des Produkts und/oder die sich durch eine Überhitzung des Teils ergebenden Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen. Durch den Gebrauch und/oder Transport entstehende kleine Fehler und Spuren an der Oberfläche und leichte Farbabweichungen sind normal und fallen deshalb nicht unter die Garantie. Die Garantie gilt für den Erstkäufer ab Kaufdatum und mit Kaufbeleg. Alle Garantieansprüche entfallen, wenn Castej-Produkte nicht korrekt gemäß der jeweiligen Gebrauchsanleitung behandelt werden.

VERWENDUNG UND PFLEGE

Vor der ersten Verwendung des Produkts sollten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen und dann für spätere Zweifelsfälle gut aufbewahren.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie das Kochgeschirr mit einem weichen Schwamm, trocknen Sie es ab und reiben Sie anschließend die Innenfläche dünn mit Öl ein. Erwärmen Sie es für einige Minuten bei geringer Temperatur und entfernen Sie das überschüssige Öl.

Wiederholen Sie diesen Prozess öfter, um die Antihafteigenschaft der Emailierung zu verstärken.

AUF WELCHEN KOCHFLÄCHEN KANN ICH DIESES TEIL VERWENDEN?

Dank des glatten und formbeständigen Bodens können Sie auf allen Arten von Wärmequellen garen, einschließlich Gas, Elektrizität, Glaskeramik, Induktion, Kohle oder Holz. In allen Fällen sind eine gleichmäßige Verteilung der zugeführten Hitze und eine außergewöhnliche Energieeffizienz über die gesamte Kochfläche hin gewährleistet. Darüber hinaus kann das Teil auch ohne Weiteres im Backrohr verwendet werden.

IM BACKROHR

Deshalb können Sie dieses Teil auch ohne Weiteres im Backrohr verwenden. Tun Sie das, sollten Sie allerdings niemals ohne Topflappen arbeiten.

Die Griffe sind im Backrohr bis zu 230°C / 450°F hitzebeständig.

WIE DARF ICH DAS TEIL UNTER KEINEN UMSTÄNDEN ZUM EINSATZ BRINGEN?

Das Teil ist nicht für die Mikrowelle bzw.

AUF DEM HERD. TIPPS UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

Lassen Sie Kochgeschirr während des Kochens auf dem Herd niemals unbeaufsichtigt.

Teil nicht leer auf ein heißes Kochfeld stellen; durch die Überhitzung kann es zu einer Beschädigung der Emaillierung kommen.

Zur Vermeidung von Kratzern und Beschädigungen sollte das Teil auf Glaskeramikkochfeldern und Induktionsherden nicht hin- und herbewegt werden.

Zur Vermeidung von Verbrennungen sollte beim Kochen und beim Servieren stets ein Topflappen zur Hand sein, da die Griffe sehr heiß werden.

Bei Gaskochherden vermeiden Sie, dass die Flamme größer als der Boden ist und die Seitenwände erhitzt werden.

Wir empfehlen, das Kochfeld auszuschalten, bevor Sie das Produkt vom Herd nehmen.

PLÖTZLICHE TEMPERATURSCHWANKUNGEN SIND ZU VERMEIDEN

Kochvorgang niemals sofort bei höchster Temperatur beginnen. Wenn Sie bei hohen Temperaturen garen, erwärmen Sie das Teil langsam für einige Minuten und erhöhen Sie die Temperatur allmählich, um einen Wärmeschock zu vermeiden.

Lassen Sie das Teil abkühlen, bevor Sie es in den Kühl- oder Tiefkühlschrank stellen.

KOCHEN SIE BEI MITTLEREN ODER NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Bei mittleren bis niedrigen Temperaturen erhalten Sie die besten Kochergebnisse; die Speisen bleiben natürlich saftig und behalten ihren vollen Geschmack und all ihre Nährstoffe. Und das Beste an allem: Sie sparen bei der Gas- oder Stromrechnung. m Energie nicht unnötig zu vergeuden, sollte die Kochstelle vom Durchmesser her niemals größer als das jeweils zum Einsatz gebrachte Kochgeschirr sein.

KANN ICH KÜCHENGERÄT AUS METALL VERWENDEN?

Obwohl die Emaillierung sehr widerstandsfest ist, empfehlen wir keine metallenen oder scharfen Utensilien zu verwenden, da sie die Oberfläche dieses Teils angreifen oder beschädigen können. Ist es am besten, nur mit Küchengerät aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zu arbeiten.

VOM HERD AUF DEN TISCH. PRAKTISCHE HINWEISE

Aufgrund seiner Formschönheit und seiner großen Funktionalität kann unser Kochgeschirr auch direkt bei Tisch verwendet werden. Kommt das Teil jedoch direkt vom Herd auf den Tisch, sollte stets ein Untersetzer verwendet werden.

WIE GEHE ICH AM BESTEN BEIM REINIGEN VOR?

Die hohe Qualität der Emaillierung dieses Teils macht eine problemlose Reinigung möglich. Es ist zwar ohne Weiteres für den Geschirrspüler geeignet, warmes Wasser und ein mildes Spülmittel sind einer langen Lebensdauer jedoch zuträglicher.

Von der Verwendung von Scheuerkissen oder scheuernden Reinigungsmitteln raten wir unterschieden ab, da diese die Oberfläche des Teils in Mitleidenschaft ziehen können.

Zum Entfernen von festklebenden Resten lassen Sie das Teil in Heißwasser mit Spülmittel einweichen, bis sie aufgeweicht sind.

Lassen Sie das Teil nicht auf dem Geschirrständer stehen. Trocknen Sie es vor dem Aufbewahren gut mit einem Küchentuch ab und fetten Sie die unbeschichteten oberen Ränder des Deckels und des Kochkörpers ein, um Rost zu vermeiden.

Entfernen Sie die dunkelbraune Schicht auf dem Boden des Kochgeschirrs nicht. Diese verbessert die Wirtschaftlichkeit des Garens, verhindert das Ankleben des Garguts und reduziert die für jeden Garvorgang erforderliche Ölmenge.



CONSIGLI MINIMI PER UN BUON USO ED UN OTTIMO MANTENIMENTO

Utilizzando questo strumento di cottura in ghisa smaltata Castey otterrete risultati eccezionali in cucina. L'alta qualità della smaltatura interna offre una resistenza e una durezza superiori e vi consentirà di cucinare facilmente con qualsiasi metodo di cottura. Inoltre, la rifinitura esterna in maiolica presenta un colore brillante e molto intenso.

Questo prodotto è stato fabbricato con materiali di alta qualità, durezza e resistenza. Per sfruttarlo al meglio vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni che vi indicherà come usarlo correttamente ed ottenere un rendimento ottimale e una manutenzione perfetta.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE

- Prodotto in ghisa con struttura a spessori discontinui che garantisce una cottura uniforme anche a temperature medie o basse e mantiene il calore più a lungo.
- Smalto interno grigio opaco di alta qualità e facile manutenzione, ideale per ogni tipo di cottura.
- Smaltatura esterna con rifinitura in maiolica dal colore brillante e intenso.
- Coperchio con effetto pioggia che mantiene l'umidità dei cibi durante la cottura e ne esalta i sapori.
- Base liscia e indeformabile compatibile con cucine di tutti i tipi, anche a induzione.

PERCHÉ CUCINARE CON GHISA SMALTATA CASTEY?

È uno dei materiali che meglio distribuiscono il calore e quindi gli alimenti vengono cotti uniformemente su tutta la superficie di cottura. Inoltre mantiene a lungo il calore, una qualità ideale per cucinare a fuoco lento, esaltare il sapore dei cibi e tenerli in caldo fino al momento di servirli a tavola.

La ghisa smaltata mantiene molto bene anche il freddo. Le pentole possono essere tenute in frigo per servire piatti freddi. Possono essere usate anche per conservare in freezer pietanze già cotte.

QUALI SONO I VANTAGGI DELLA SMALTATURA INTERNA CASTEY?

Lo smalto interno delle Cocottes CasteY ha una composizione speciale che le rende ideali per qualsiasi ricetta, ad alte e basse temperature: vanno bene per cuocere, stufare, brasare, caramellare, rosolare, arrostitire e si possono anche mettere in forno.

E più le adoperate, migliori saranno i risultati e i sapori: infatti, l'olio usato mentre si cucina penetra nei pori del materiale, creando uno strato antiaderente naturale di colore marrone scuro che migliora l'efficienza della cottura, evitando che il cibo si attacchi e riducendo la quantità d'olio necessaria per cucinare.

Il nostro smalto è molto durevole e resistente e ha proprietà antiaderenti; inoltre resiste benissimo ai graffi, richiede una manutenzione molto semplice ed è facile da usare e da lavare, anche in lavastoviglie.

A CHE COSA SERVONO LE SEMISFERE ALL'INTERNO DEL COPERCHIO?

È uno dei materiali che meglio distribuiscono il calore e quindi gli alimenti vengono cotti uniformemente su tutta la superficie di cottura. Inoltre mantiene a lungo il calore, una qualità ideale per cucinare a fuoco lento, esaltare il sapore dei cibi e tenerli in caldo fino al momento di servirli a tavola.

La ghisa smaltata mantiene molto bene anche il freddo. Le pentole possono essere tenute in frigo per servire piatti freddi. Possono essere usate anche per conservare in freezer pietanze già cotte.

GARANZIA DI FABBRICAZIONE TOTALE

Gli strumenti di cottura Castej sono fabbricati con materiali di alta qualità, durezza e resistenza. Siamo così sicuri della loro affidabilità, che vi offriamo **GARANZIA DI FABBRICAZIONE TOTALE** su tutti gli articoli per i difetti di fabbricazione.

Garanzia di riparazione o sostituzione di qualsiasi pezzo che abbia riscontrato difetti di fabbricazione. La garanzia non copre l'usura normale, il cattivo uso del prodotto e/o i danni provocati dal surriscaldamento di quest'ultimo. Le piccole imperfezioni e macchiette superficiali si possono essere prodotte durante l'utilizzo o il trasporto e le lievi variazioni di colore sono nella normalità. Pertanto, quanto sopra non è coperto da garanzia. Garanzia valida solo per il proprietario originale con data a partire dalla data di acquisto comprovato da scontrino fiscale. Le condizioni generali di garanzia dei prodotti Castej vengono a decadere automaticamente qualora non vengano seguite attentamente le istruzioni del manuale d'uso.

USO E MANUTENZIONE

Attenzione: leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per poterlo consultare in futuro.

PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA

Lavare con una spugnetta morbida, asciugare e poi coprire la superficie interna con un sottile strato d'olio. Scaldare il prodotto a bassa temperatura per qualche minuto e rimuovere l'olio in eccesso.

Ripetere spesso questa operazione per incrementare le proprietà antiaderenti dello smalto.

SU QUALI FONTI DI CALORE POSSO CUCINARE CON QUESTO PRODOTTO?

La base liscia e indeformabile consente di utilizzare qualsiasi fonte di calore: fornelli a gas, piastre elettriche, vetroceramica, piani cottura a induzione, carbone e legna, garantendo una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie di cottura e un'eccezionale efficienza energetica. Questo prodotto può essere anche utilizzato nel forno senza alcun pericolo.

NEL FORNO

Questo prodotto può essere messo in forno senza alcun rischio. In questo caso, però, dovrete proteggervi le mani prima di afferrare il prodotto caldo.

Ricordate che la resistenza al calore dei manici è di 230°C / 450°F.

SU QUALI FONTI DI CALORE NON DEVO MAI CUCINARE CON QUESTO PRODOTTO?

Non introducete mai questo prodotto nel forno a microonde.

SUL FUOCO. PRECAUZIONI ELEMENTARI

Non abbandonate mai l'utensile di cottura quando state cucinando.

Non lasciate mai questo prodotto vuoto sul fuoco poiché il surriscaldamento potrebbe danneggiare lo smalto.

Non agitate il prodotto a contatto con la vetroceramica o il piano ad induzione poiché può rigarne o danneggiarne la superficie.

Sui fornelli a gas evitare che la fiamma fuoriesca dalla base e raggiunga i lati del prodotto.

Sia durante la cottura che durante l'estrazione dal forno, utilizzare delle presine di protezione per evitare di scottarsi le mani.

Spegnerne il forno di cottura prima di estrarre l'utensile.

EVITATE I CAMBIAMENTI BRUSCHI DI TEMPERATURA

Non iniziate la cottura a temperature elevate. Per cucinare ad alte temperature, prima scaldare lentamente il prodotto per qualche minuto e poi aumentare progressivamente la temperatura in modo da evitare sbalzi termici.

Attendere che il prodotto si raffreddi prima di metterlo in frigorifero o nel freezer.

CUCINATE A TEMPERATURE MEDIE O BASSE

Cucinando a temperature medie o basse, gli alimenti si cucineranno nel proprio sugo, conservando il loro sapore e tutte le loro proprietà nutritive. Inoltre, risparmierete sulla bolletta della luce o del gas. Scegliete un fornello dal diametro inferiore o uguale a quello del fondo del recipiente, in modo da evitare sprechi di energia.

POSSO USARE UTENSILI METALLICI?

Anche se lo smalto è molto resistente, vi consigliamo di evitare l'uso di utensili metallici o taglienti poiché possono danneggiare o deteriorare la superficie del prodotto. Utilizzate sempre utensili di legno o plastica resistente al calore.

DAL FORNELLO IN TAVOLA. CONSIGLI PRATICI

Grazie alla loro bellezza e funzionalità, i nostri strumenti di cottura possono essere presentati direttamente in tavola. Tuttavia, ricordate che se desiderate utilizzare questo prodotto come piatto di portata dovrete proteggere la tavola con un sottopentola.

QUAL È IL MODO MIGLIORE PER LAVARLO?

L'alta qualità della smaltatura di questo prodotto fa sì che pulirlo sia semplicissimo. Sebbene questo strumento di cottura possa essere messo in lavastoviglie, se desiderate prolungarne la vita utile vi consigliamo di lavarlo soltanto con acqua calda e un detersivo delicato.

Evitate l'uso di strofinacci o materiali abrasivi per non danneggiarne la superficie.

Per rimuovere i resti di cibo più ostinati, lasciate il prodotto in acqua calda con detersivo finché non si staccano.

Non lasciate il prodotto sullo scolapiatti. Asciugatelo bene con un panno da cucina prima di riporlo, e ungere i bordi privi di rivestimento del coperchio e dello strumento di cottura per non farli arrugginire.

Non rimuovere lo strato marrone scuro dal fondo della pentola. Migliora l'efficienza della cottura, evitando che il cibo si attacchi e riducendo la quantità d'olio necessaria per cucinare.



CONSELHOS BÁSICOS PARA UMA BOA UTILIZAÇÃO E ÓPTIMA MANUTENÇÃO

Ao utilizar esta peça de ferro fundido esmaltado Castey, obterá resultados excepcionais na cozinha. O seu esmaltado interior de alta qualidade e fácil limpeza tem uma resistência e durabilidade superiores e permitir-lhe-ão cozinhar facilmente utilizando todas as técnicas de cocção. Além disso, seu acabamento exterior Majólica proporciona-lhe uma cor brilhante de grande intensidade.

Este produto foi fabricado com materiais de alta qualidade, durabilidade e resistência. Para tirar o máximo proveito deste produto recomendamos-lhe que leia atentamente este manual de instruções, que lhe indicará como usá-lo correctamente e conseguir um rendimento óptimo e uma manutenção perfeita.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estrutura de ferro fundido com espessuras descontinuas que garante uma cocção uniforme inclusive em lumes brandos ou baixos e mantém o calor durante mais tempo.
- Esmalte interior cinza-fosco de alta qualidade e fácil manutenção, perfeito para todo tipo de cocções.
- Esmalte exterior com acabamento Majólica para uma cor brilhante e intensa.
- Tampa com sistema de humidificação para manter os alimentos hidratados durante a cocção e conseguir um sabor único.
- Base lisa e indeformável, compatível com indução e todo tipo de fogões.

PORQUE COZINHAR COM FERRO FUNDIDO ESMALTADO CASTEY?

É um dos materiais que distribuem melhor o calor, facto que faz com que os alimentos sejam cozidos de maneira homogênea em toda a superfície de cocção. Além disso, retém muito bem o calor, e isto o faz perfeito para cozer em lume brando, dar aos pratos um melhor sabor e manter a comida quente até ao momento de servir.

O ferro fundido esmaltado também retém muito bem o frio. É possível introduzir as panelas no frigorífico e utilizá-las para servir pratos frios. Também se podem colocar no congelador para conservar os alimentos cozidos.

QUAIS SÃO AS VANTAGENS DO ESMALTE INTERIOR CASTEY?

O esmalte interior das Cocottes Castey tem uma composição especial que as faz perfeitas para todo tipo de elaborações: cozer ou guisar em lume brando, dourar em lume alto, caramelizar alimentos, frigar, assar e inclusive, fornear.

E quanto mais as utilizar, melhores sabores e resultados obterá, já que o azeite que se utiliza ao cozinhar penetra nos poros do esmalte e vai criando uma camada natural antiaderente de cor marrom escuro. Isto melhora a eficiência da cocção, evita que os alimentos fiquem incrustados e diminui a quantidade de azeite requerida em cada preparo.

Além disso, o nosso esmalte tem uma grande durabilidade e resistência, propriedades antiaderentes, é muito difícil de riscar, tem uma manutenção muito simples, é fácil de utilizar e de fácil limpeza, inclusive na máquina de lavar louça.

PARA QUE SERVEM AS SEMIESFERAS DO INTERIOR DA TAMPA?

Recolhem o vapor que se desprende durante a cocção e devolvem o líquido da condensação aos alimentos de maneira continuada e homogênea. Deste modo, os ingredientes adquirem um sabor excepcional, já que se mantêm hidratados e são cozidos em um circuito fechado que mantêm intacto todo o seu valor nutricional e suas propriedades organolépticas.

GARANTIA TOTAL DE FABRICAÇÃO

Os produtos Castey são fabricados com materiais de alta qualidade, durabilidade e resistência. Temos tanta confiança na sua fiabilidade que lhe oferecemos **GARANTIA TOTAL DE FABRICAÇÃO** para todos os artigos cujo defeito se deva a causas de fabrico.

Garante-se a reparação ou substituição em garantia de qualquer peça que tenha um defeito de fabricação. A garantia não cobre o desgaste normal, o uso indevido do produto e/ou os danos produzidos devido ao sobreaquecimento da peça. As pequenas imperfeições e marcas superficiais resultantes do uso ou transporte e as leves variações de cor, são normais, não estando por isso cobertas pela garantia. Garantia válida para o primeiro utilizador a partir da data de compra confirmada pela garantia. As condições gerais de garantia dos produtos Castey anulam-se automaticamente se não forem seguidas as instruções do Manual de Usuário.

USO E MANUTENÇÃO

Leia atentamente este Manual de Instruções antes de utilizar o produto e guarde-o para futuras consultas.

ANTES DE UTILIZAR ESTA PEÇA PELA PRIMEIRA VEZ

Lave-a com uma esponja suave, seque-a e, a seguir, cubra a superfície interior com uma fina capa de azeite. Aqueça o produto em lume brando durante uns minutos e elimine o azeite que sobrar.

Repita este processo com frequência para potencializar as propriedades antiaderentes do esmalte.

EM QUE FONTES DE CALOR POSSO COZINHAR COM ESTA PEÇA?

A sua base lisa e indeformável permite-lhe cozer sobre todo tipo de fogões, incluindo gás, eléctricos, de vitrocerâmica, de indução, carvão ou lenha, garantindo-lhe uma distribuição homogénea do calor por toda a superfície de cocção e uma excepcional eficiência energética. Este produto também pode ser utilizado sem qualquer perigo no forno.

NO FORNO

Você poderá introduzir esta peça no forno sem nenhum risco. Nesse caso, deverá proteger as mãos antes de manipular a peça quente.

Lembre-se de que a resistência ao forno das pegas é de 230°C / 450°F.

EM QUE FONTES DE CALOR NUNCA DEVO COZINHAR COM ESTA PEÇA?

Nunca introduza esta peça no microondas.

NO FOGÃO. PRECAUÇÕES BÁSICAS

Nunca deixe uma peça no fogo sózinha quando está a cozinhar.

Nunca ponha uma peça vazia ao lume, já que o sobreaquecimento poderia danificar o esmalte.

Nunca mova a peça em contacto com o vidro vitrocerâmico ou de indução, já que poderia riscar ou danificar a superfície do mesmo.

Se cozinhar com gás, evite que a chama ultrapasse a base da peça e alcance as paredes laterais.

Enquanto estiver a cozinhar e para retirar o produto da fonte de calor, utilize uma protecção para evitar queimar-se.

Recomendamos desligar a fonte de calor, antes de retirar o produto.

EVITE AS MUDANÇAS BRUSCAS DE TEMPERATURA

Não inicie a cocção a temperaturas elevadas. Se quer cozinhar em lume forte, aqueça lentamente o produto durante uns minutos e aumente a temperatura progressivamente para evitar um choque térmico.

Deixe esfriar o produto antes de o introduzir no frigorífico ou no congelador.

COZINHE A TEMPERATURAS MÉDIAS OU BAIXAS

Cozinhando a temperaturas médias ou baixas os alimentos cozer-se-ão no próprio suco, conservando o seu sabor e todas as suas propriedades nutritivas. Além disso, irá poupar na conta da electricidade ou do gás.

Seleccione um bico com um tamanho inferior ou igual ao tamanho do fundo do recipiente, evitando assim desperdiçar energia.

POSSO USAR UTENSÍLIOS METÁLICOS?

Embora o esmalte seja muito resistente, recomendamos evitar a utilização de utensílios metálicos ou cortantes, já que podem danificar ou deteriorar a superfície desta peça. Utilize sempre utensílios de madeira ou material plástico resistente ao calor.

DO FOGÃO PARA A MESA. CONSELHOS PRÁTICOS

A beleza e a funcionalidade das nossas peças permitem que estas sejam apresentadas directamente na mesa. No entanto, lembre-se de que se utilizar esta peça como recipiente de apresentação deverá proteger a mesa com uma base apropriada.

QUAL É A MELHOR FORMA DE A LAVAR?

A alta qualidade do esmalte desta peça torna a sua limpeza extremamente simples. Ainda que este produto possa ser introduzido sem problemas na máquina de lavar louça, se pretender prolongar a vida útil do mesmo recomendamos-lhe que o lave apenas com água quente e um detergente suave.

Evite a utilização de esfregões ou materiais abrasivos para não danificar a superfície.

Para eliminar os restos mais resistentes, deixe o produto embebido em água quente e detergente até que se desincrustem.

Não deixe a peça no escorredor de louça. Seque-a bem com um pano de cozinha antes de a guardar e lubrifique os limites superiores sem revestimento da tampa e do corpo de cocção para evitar que se oxidem.

Não elimine a camada marrom escura do fundo da panela. Isto melhora a eficiência da cocção, evita que os alimentos fiquem incrustados e diminui a quantidade de azeite requerida em cada preparo.



BELANGRIJKE AANBEVELINGEN VOOR EEN GOED GEBRUIK EN EEN OPTIMAAL ONDERHOUD VAN UW CASTEY PAN

Met dit Casteij product van geëmailleerd gietijzer behaalt u uitzonderlijke resultaten in de keuken. De kwalitatief sterke, eenvoudig te reinigen geglazuurde binnenzijde heeft een superieure bestendigheid en duurzaamheid waardoor alle kooktechnieken gemakkelijk gebruikt kunnen worden. Daarnaast krijgt de pan door de Majolica buitenzijde een diep glanzende kleur.

Dit product is vervaardigd van uiterst duurzame en resistente kwaliteitsmaterialen. Lees om er optimaal profijt van te hebben deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u aanwijzingen voor het juiste gebruik, een maximaal rendement en een volmaakt onderhoud.

VOORNAAMSTE TECHNISCHE KENMERKEN

- Gietijzeren pan met ongelijke diktes waardoor zelfs op een middelhoog of laag vuur een gelijkmatige verdeling van de warmte gewaarborgd wordt.
- Een mat grijs, eenvoudig te reinigen email van hoge kwaliteit aan de binnenkant, geschikt voor alle warmtebronnen.
- Email aan de buitenzijde afgewerkt met Majolica voor een diepe, glanzende kleur.
- Deksel met bevochtigingssysteem om de voedingsmiddelen tijdens het bereiden vochtig te houden en een unieke smaak te verkrijgen.
- Gladde, onvervormbare bodem, geschikt voor inductie en elke andere warmtebron.

WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN KOKEN MET CASTEY GEËMAILLEERD GIETIJZER?

Geëmailleerd gietijzer is een materiaal dat de warmte zeer goed verdeelt, waardoor de voedingsmiddelen gelijkmatig over het gehele kookoppervlak gaar worden. Daarnaast houdt gietijzer de warmte goed vast, waardoor het zeer geschikt is om op een laag vuur te stoven, de gerechten de beste smaak te geven en het eten warm te houden totdat het geserveerd wordt.

Geëmailleerd gietijzer houdt ook kou vast. De braadpannen kunnen in de koelkast worden gezet en gebruikt worden om koude gerechten te serveren. Ze kunnen zelfs in de vriezer worden gebruikt om klaargemaakte gerechten te bewaren.

WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN HET CASTEY EMAIL VAN DE BINNENZIJDE?

Het email aan de binnenzijde van de Castey Cocottes heeft een speciale samenstelling waardoor het uiterst geschikt is voor allerlei bereidingswijzen: koken of stoven op een laag vuur, bakken op een hoog vuur, karamelliseren, sauteren, braden en zelfs voor gebruik in de oven.

Hoe vaker de pannen worden gebruikt, hoe beter de smaak en resultaten. Dit komt doordat de olie die bij het bereiden wordt gebruikt in de poriën van het email trekt en een natuurlijke, donkerbruine antiaanbaklaag doet ontstaan. Hierdoor wordt de koofficiëntie verbeterd, wordt vermeden dat voedingsmiddelen aanbakken en is minder olie nodig.

Daarnaast is ons email zeer duurzaam en bestand, heeft het antiaanbakeigenschappen, krast het nauwelijks, is het onderhoud zeer eenvoudig, is het gebruiksvriendelijk en gemakkelijk af te wassen, zelfs in de vaatwasser.

WAARVOOR DIENEN DE HALVE BOLLETJES AAN HET BINNENKANT VAN HET DEKSEL?

Zij vangen de tijdens het koken of braden uitgewasemde stoom op en geven de vloeistof van de condensatie voortdurend en op homogene wijze weer af aan de voedingsmiddelen. Op deze manier krijgen de ingrediënten een uitzonderlijke smaak. Ze blijven namelijk gehydrateerd en worden in een gesloten kring bereid waardoor alle voedingswaarden en organoleptische eigenschappen bewaard blijven.

VOLLEDIGE FABRIEKSGARANTIE

De Castey-producten zijn vervaardigd van uiterst duurzame en resistente kwaliteitsmaterialen. Wij zijn zo zeker van hun degelijkheid dat we **VOLLEDIGE FABRIEKSGARANTIE** op alle artikelen geven voor defecten die op fabricagefouten zijn terug te voeren.

Alle items worden gerepareerd of vervangen als blijkt dat er een fabrieksfout blijkt te zijn. Deze garantie dekt niet de normale slijtage noch de schade door onjuist gebruik of door oververhitting van het product. Kleine onvolkomenheden, markeringen op het oppervlak als gevolg van het transport en/of gebruik en lichte kleurafwijkingen zijn normaal, en niet door de garantie gedekt. Garantie vanaf de aankoopdatum van de oorspronkelijke eigenaar met het bewijs van aankoop. De algemene garanti voorwaarden voor Castey producten vervallen automatisch in het geval van het onjuist gebruik en/of verkeerd onderhoud.

GEbruik EN ONDERHOUD

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gaat gebruiken en bewaar haar om in de toekomst te kunnen raadplegen.

VOÓR INGEbruIKNAME

Was de pan met een zachte spons af, droog hem af en bestrijk de binnenkant met een dun laagje olie. Verwarm het product enkele minuten op een lage temperatuur en verwijder de overtollige olie.

Herhaal dit proces vaak om de antiaanbakeigenschappen van het email te bevorderen.

OP WELKE WARMTEBRONNEN KUNT U DIT PRODUCT GEbruIKEN?

Dankzij de gladde en onvervormbare bodem kan de pan op allerlei warmtebronnen, waaronder gas, elektrisch, vitrokeramisch, inductie, houtskool of brandhout, worden gebruikt, met een gegarandeerde gelijkmatige warmteverdeling over het hele kookoppervlak en met een voortreffelijke energie-efficiëntie. Dit product kan ook veilig in de oven worden gebruikt.

IN DE OVEN

Daarom kunt u het product zonder risico in de oven zetten. In dit geval moet u uw handen wel beschermen om de hete pan of grillplaat te kunnen vastpakken.

Vergeet niet dat de handvaten tot 230°C / 450°F ovenbestendig zijn.

OP WELKE WARMTEBRONNEN MAG U DIT PRODUCT NOOIT GEBRUIKEN?

Gebruik dit product nooit in de magnetronoven.

OP HET VUUR. BASISVOORSCHRIFTEN

Laat nooit het kookgerei onbeheerd achter tijdens het koken.

Zet dit product nooit leeg op het vuur omdat de email door oververhitting beschadigd kan raken.

Beweeg dit product nooit terwijl het in aanraking is met het glas van de vitrokeramische of inductiekookplaat. Het oppervlak zou krassen en beschadigingen kunnen oplopen.

Als u op gas kookt, zorgt u er dan voor dat de vlammen niet onder de pan uitkomen en de zijwanden bereiken.

Bij het van het vuur nemen moet men oppassen zich niet te branden en bij het direct op de tafel plaatsen dient men onderzetters of onderborden te gebruiken.

Wij raden aan om de kookplaat uit te schakelen voor het verplaatsen van de pan van de kookplaat.

VOORKOM PLOTSELINGE TEMPERATUURVERANDERINGEN

Begin niet op een hoge temperatuur. Als u op hoge temperaturen wilt koken, verwarm de pan dan enige minuten langzaam voor en verhoog de temperatuur langzaam om een thermische schok te vermijden.

Laat de pan afkoelen voordat u hem in de koelkast of de vriezer zet.

BAK OP MIDDELMATIGE OF LAGE TEMPERATUREN

Door op middelhoge of lage temperaturen te werken, worden de voedingsmiddelen in hun eigen jus gaar zodat hun smaak en voedingswaarde beter bewaard blijven. Bovendien bespaart u dan op uw stroom- of gasrekening.

Kies een pit die kleiner of even groot is als de bodem van het product. Dit voorkomt energieversteking.

KAN IK METALEN KEUKENGEREI GEBRUIKEN?

Hoewel email erg bestendig is, raden wij het gebruik van metalen of scherp keukengerei af, aangezien dat het oppervlak van de pan kan beschadigen. Te houden altijd houten of hittebestendig kunststof keukengerei.

ZO VAN HET FORNUIS OP TAFEL. PRAKTISCHE ADVIEZEN

Dankzij het fraaie design en de functionaliteit van onze producten kunnen de gerechten van het fornuis zo op tafel. Gebruik dan wel onderzetters om de tafel te beschermen.

WAT IS DE BESTE MANIER OM DIT PRODUCT AF TE WASSEN?

Dankzij de hoge kwaliteit van zijn email is dit product heel gemakkelijk af te wassen. Hoewel dit product probleemloos in de vaatwasser kan worden gestopt, wordt het voor een langere nuttige levensduur aanbevolen hem gewoon met warm water en een mild afwasmiddel af te wassen.

Gebruik geen schuurspunten of schurend materiaal om het oppervlak niet te beschadigen.

Zet de pan bij hardnekkige resten in de week met warm water en een afwasmiddel zodat ze los kunnen weken.

Laat de pan niet in een afdruiptrek staan. Droog hem goed af met een theedoek voordat u de pan opbergt en smeer de ongecoate randen van het deksel en van de pan in om te voorkomen dat die verroesten.

Verwijder de donkerbruine laag op de bodem van de pan niet. Hierdoor wordt de kookefficiëntie verbeterd, wordt vermeden dat voedingsmiddelen aanbakken en is minder olie nodig.



ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Используя посуду из эмалированного чугуна Castey, Вы получите исключительные результаты на кухне. Внутренняя эмалированная поверхность высокого качества и легкого очищения, обладает превосходной прочностью и долговечностью и позволит Вам готовить, используя все виды приготовления пищи. Кроме того, наружная отделка Майолика обеспечивает изделиям яркий и интенсивный цвет.

Для изготовления посуды используются высококачественные материалы, отличающиеся повышенной долговечностью и прочностью. Для наиболее эффективного использования нашей продукции внимательно прочитайте этот буклет. Вы узнаете, как правильно использовать и хранить посуду, а также как добиться максимальной эффективности.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Структура из литого чугуна прерывистой толщины обеспечивает равномерное приготовление пищи даже на среднем или низком огне и дольше сохраняет тепло.
- Внутренняя серая матовая эмаль высокого качества и легкого очищения для любого вида приготовления пищи.
- Наружная эмаль с отделкой Майолика яркого и интенсивного цвета.
- Крышка с системой увлажнения для поддержания оптимального уровня влаги пищи и достижения уникального вкуса.
- Гладкая и не деформирующаяся основа для всех видов плит, включая индукционные.

ПОЧЕМУ ГОТОВИТЬ С ЭМАЛТРОВАННЫМИ ЛИТЫМ ЧУГУНОМ CASTEY?

Это один из материалов, который лучше всего распределяет тепло, обеспечивая равномерное приготовление пищи на всей поверхности изделия. Кроме того, он хорошо сохраняет тепло, что идеально подходит для приготовления пищи на низком огне, придавая блюдам лучший вкус и поддерживая оптимальную температуру до их подачи на стол.

Эмалированный литой чугун также очень хорошо сохраняет холод. Кастрюли можно помещать в холодильник и использовать для подачи холодных блюд. Их также можно класть в морозильную камеру для хранения готовой пищи.

КАКОВЫ ПРЕИМУЩЕСТВА ВНУТРЕННЕЙ ЭМАЛИ CASTEY?

Внутренняя эмаль кастрюль Casteу имеет особый состав, делающий их идеальными для всех видов приготовления пищи: для варки или тушения на медленном огне, для жарки на сильном огне, для поджаривания на открытом огне, для глазирования, запекания и даже для выпечки.

Чем больше Вы будете использовать посуду, тем лучше результат и вкуснее блюда вы получите, так как используемое при приготовлении масло проникает в поры эмали и создает естественный антипригарный слой темно-коричневого цвета. Это повышает эффективность приготовления, предотвращает приставание пищи и уменьшает количество масла, необходимое при каждом последующем приготовлении.

Кроме того, наша эмаль обладает большой прочностью и долговечностью, антипригарными свойствами, устойчивостью к царапинам и ее легко мыть даже в посудомоечной машине.

ДЛЯ ЧЕГО ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ПОЛУСФЕРЫ НА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ КРЫШЕК?

Она накапливают испускаемый пар во время приготовления и возвращают жидкий конденсат в пищу непрерывно и равномерно. Таким образом, ингредиенты приобретают исключительный вкус, поскольку имеют оптимальный уровень влаги и готовятся в замкнутом цикле, сохраняя питательную ценность и органолептические свойства продуктов.

ПОЛНАЯ ЗАВОДСКАЯ ГАРАНТИЯ

Продукция фирмы CASTEY изготовлена из высококачественных материалов, отличающихся повышенной долговечностью и прочностью. Компания настолько уверена в долговечности посуды, что предоставляет **ПОЛНАЯ ЗАВОДСКАЯ ГАРАНТИЯ** на любое изделие с производственным дефектом.

Гарантия ремонта или замены любого товара с конструктивным или производственным дефектом. Гарантия не распространяется на изделия, подвергшиеся естественному износу, непредусмотренному использованию или перегреву. Незначительные повреждения поверхности возникшие в процессе перевозки и хранения, а также незначительные изменения цвета являются допустимыми и не покрываются гарантией. Гарантия действительна с даты покупки первым владельцем при наличии доказательства покупки. Общие условия гарантии на продукцию CASTEY автоматически аннулируются в случае несоблюдения инструкции по использованию и уходу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Важно! Прежде чем использовать изделие, внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации и сохраните их для последующих консультаций.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ

Посуду необходимо помыть мягкой губкой, высушить и затем покрыть внутреннюю поверхность тонким слоем масла. Нагреть изделие при низкой температуре в течение нескольких минут и удалить излишки масла.

Повторяйте периодически этот процесс для улучшения антипригарных свойств эмали.

НА КАКОЙ ПЛИТЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТУ ПОСУДУ?

Его гладкая и недеформируемая основа позволяет готовить на всех видах плит, включая газовые, электрические, стеклокерамические, индукционные, на угле или дровах. Оно обеспечивает равномерное распределение тепла по всей рабочей поверхности и исключительно высокую эффективность использования энергии. Использование изделия в духовке также не представляет опасности.

В ДУХОВКЕ

Силикон – высококачественный материал, обладающий повышенной стойкостью к высоким температурам, поэтому Вы можете смело ставить эту посуду в духовку. При этом не забудьте защищать руки от ожогов.

Помните, что ручки выдерживают максимальную температуру в духовке 230°C / 450°F.

КАКИЕ ИСТОЧНИКИ ТЕПЛА НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ЭТОЙ ПОСУДЕ?

Нельзя готовить пищу в данной посуде в микроволновой печи.

НА ОГНЕ. ОСНОВНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Никогда не оставляйте посуду без внимания пока вы готовите.

Не ставьте пустую посуду на включенную конфорку: при перегреве может испортиться эмаль покрытия.

Не встряхивайте посуду при соприкосновении с поверхностью стеклокерамической или индукционной плиты: это может привести к повреждениям и царапинам.

При приготовлении пищи на газовой плите, необходимо избегать, чтобы пламя превышало основание и достигало боковых стенок посуды.

Во время приготовления пищи, а так же снимая посуду с огня, используйте защитные приспособления, чтобы не обжечь руки.

Мы рекомендуем выключать варочную поверхность, перед тем как снять посуду с плиты.

ИЗБЕГАЙТЕ РЕЗКОГО ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Не начинайте приготовление пищи при высокой температуре. Если Вы хотите готовить на высокой температуре, медленно разогрейте посуду в течение нескольких минут и постепенно увеличивайте температуру, чтобы избежать теплового удара.

Остудите посуду прежде чем поместить в холодильник или морозильную камеру.

ГОТОВЬТЕ ПИЩУ ПРИ СРЕДНИХ И НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Использование низкой или средней температуры обеспечивает приготовление пищи в собственном соку, сохраняет вкусовые качества и питательную ценность продуктов. Кроме того, Вы сэкономите на газе или электричестве.

Избегайте использования избыточной энергии – выбирайте конфорку равного или меньшего размера по сравнению с дном посуды.

МОЖНО ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ?

Несмотря на то, что эмаль очень прочная, рекомендуем избегать использования металлических или острых приборов, так как они могут повредить или испортить поверхность посуды. Используйте деревянные или жаростойкие пластиковые приборы.

С ПЛИТЫ НА СТОЛ. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Наши изделия настолько красивы и функциональны, что их можно использовать в качестве сервировочной посуды. Однако, при подаче на стол, не забудьте использовать подставку.

КАК ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ ИЗДЕЛИЕ?

Благодаря высококачественному антипригарному покрытию мыть это изделие исключительно легко. Можно использовать посудомоечную машину, однако, если Вы хотите продлить срок службы изделия, рекомендуется просто вымыть его вручную в горячей мыльной воде.

Не используйте металлические или жесткие губки, а также абразивные материалы, которые могут повредить поверхность изделия.

Чтобы удалить самые стойкие остатки пищи, замочите посуду в горячей воде с моющим средством до их отлипания.

Не оставляйте посуду на сушке. Высушите полностью кухонным полотенцем и смажьте верхние непокрытые края крышки и корпуса приготовления для предотвращения окисления.

Не удаляйте темно-коричневый слой на дне кастрюли. Это повышает эффективность приготовления, предотвращает приставание пищи и уменьшает количество масла, необходимое при каждом последующем приготовлении.

JADE COLLECTION



PURPLE SAPPHIRE COLLECTION





HI-QUALITY FOR HI-COOKING

CASTEY GLOBAL, SL

POLÍGONO INDUSTRIAL DE GIRONA, S/N 17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA GIRONA (SPAIN)

T (+34) 972 477 752 F (+34) 972 478 114

www.castey.com