

NL: Handleiding voor Blackwell Dutch Oven BBQ Set Gietijzer

Producttitel

Blackwell Dutch Oven BBQ set Gietijzer - Braadpan + Lifter, Koekenpan ø 25 cm & Steelpan 18 cm - 4 Delig

Inhoud van het product

- 1x gietijzeren steelpan 18 cm
 - 1x gietijzeren koekenpan 25 cm
 - 1x gietijzeren Dutch Oven met deksel 25 cm
 - 1x deksel lifter
-

Gebruiksaanwijzingen

1. Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
 2. Droog de producten grondig af.
 3. Vet alle kookoppervlakken licht in met een hittebestendige olie.
 4. Plaats de steelpan, koekenpan en Dutch Oven afzonderlijk op een warmtebron en verhit deze gedurende 10–15 minuten op middelhoge temperatuur om de onderdelen in te branden.
 5. Laat de producten volledig afkoelen en herhaal het inbranden indien gewenst voor een optimale bescherm laag.
 6. Gebruik de onderdelen op een geschikte warmtebron zoals gas, elektrisch, keramisch, inductie of barbecue.
 7. Verwarm de producten altijd geleidelijk om spanningen in het gietijzer te voorkomen.
 8. Gebruik hittebestendige handschoenen en de deksel lifter bij het hanteren van de producten en het deksel.
-

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinig de onderdelen na gebruik met warm water en een zachte borstel of spons.
 - De producten zijn niet vaatwasserbestendig; handwas wordt sterk aanbevolen.
 - Droog de onderdelen direct na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
 - Breng indien nodig een dunne laag olie aan op het oppervlak.
-

Veiligheidsinstructies

- De producten worden zeer heet tijdens gebruik; raak ze niet aan zonder bescherming.
 - Plaats de producten altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
 - Gebruik geen scherpe of metalen keukengerei die het oppervlak kunnen beschadigen.
-

Leeftijdsrestricties

Niet geschikt voor gebruik door kinderen jonger dan 12 jaar zonder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Gietijzer is volledig recyclebaar.
 - Lever de producten in bij een geschikt metaalinzamelpunt volgens lokale voorschriften.
-

Waarschuwingen

- P102: Buiten bereik van kinderen houden.
 - P501: Afvoeren volgens lokale voorschriften.
-

Gevaarsinformatie

- H318: Kan brandwonden veroorzaken bij onjuist gebruik.
-

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN: User Manual for Blackwell Dutch Oven BBQ Set Cast Iron

Product Title

Blackwell Dutch Oven BBQ Set Cast Iron – Dutch Oven with Lid Lifter, Frying Pan Ø 25 cm & Saucepan 18 cm – 4-piece set

Contents of the Product

- 1 cast iron saucepan 18 cm
 - 1 cast iron frying pan Ø 25 cm
 - 1 cast iron Dutch oven with lid Ø 25 cm
 - 1 lid lifter
-

User Instructions

1. Clean all components with warm water and mild detergent before first use.
 2. Dry the products thoroughly.
 3. Lightly coat all cooking surfaces with heat-resistant oil.
 4. Place the saucepan, frying pan and Dutch oven separately on a heat source and heat for 10–15 minutes at medium temperature to season the components.
 5. Allow the products to cool completely and repeat the seasoning process if desired.
 6. Use the components on suitable heat sources such as gas, electric, ceramic, induction or barbecue.
 7. Always heat the products gradually to prevent stress in the cast iron.
 8. Use heat-resistant gloves and the lid lifter when handling the products and lid.
-

Maintenance and Cleaning Instructions

- Clean the components after use with warm water and a soft brush or sponge.
 - The products are not dishwasher safe; hand washing is strongly recommended.
 - Dry the components immediately after cleaning to prevent rust formation.
 - Apply a thin layer of oil to the surface if necessary.
-

Safety Instructions

- The products become extremely hot during use; do not touch them without protection.
 - Always place the products on a stable, heat-resistant surface.
 - Do not use sharp or metal utensils that may damage the surface.
-

Age Restrictions

Not suitable for use by children under 12 years without adult supervision.

Disposal Instructions

Cast iron is fully recyclable.

Dispose of the products at an appropriate metal recycling facility in accordance with local regulations.

Warnings

- P102: Keep out of reach of children.
 - P501: Dispose of in accordance with local regulations.
-

Hazard Information

- H318: May cause burns if misused.
-

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE: Gebrauchsanleitung für Blackwell Dutch Oven BBQ Set Gusseisen

Produkttitel

Blackwell Dutch Oven BBQ Set aus Gusseisen – Dutch Oven mit Deckelheber, Bratpfanne Ø 25 cm & Stieltopf 18 cm – 4-teilig

Produktinhalt

- 1 Stieltopf aus Gusseisen 18 cm
 - 1 Bratpfanne aus Gusseisen Ø 25 cm
 - 1 Dutch Oven aus Gusseisen mit Deckel Ø 25 cm
 - 1 Deckelheber
-

Benutzeranleitung

1. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Trocknen Sie die Produkte gründlich ab.
3. Fetten Sie alle Kochflächen leicht mit hitzebeständigem Öl ein.
4. Stellen Sie Stieltopf, Bratpfanne und Dutch Oven einzeln auf eine Wärmequelle und erhitzen Sie sie 10–15 Minuten bei mittlerer Temperatur, um sie einzubrennen.

5. Lassen Sie die Produkte vollständig abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.
 6. Verwenden Sie die Produkte auf geeigneten Wärmequellen wie Gas, Elektro, Keramik, Induktion oder Grill.
 7. Erhitzen Sie die Produkte stets langsam, um Spannungen im Gusseisen zu vermeiden.
 8. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und den Deckelheber beim Hantieren mit den Produkten und dem Deckel.
-

Pflege- und Reinigungsanweisungen

- Reinigen Sie die Produkte nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder einem Schwamm.
 - Die Produkte sind nicht spülmaschinengeeignet; Handwäsche wird dringend empfohlen.
 - Trocknen Sie die Produkte sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
 - Tragen Sie bei Bedarf eine dünne Ölschicht auf.
-

Sicherheitshinweise

- Die Produkte werden während des Gebrauchs sehr heiß; berühren Sie sie nicht ohne Schutz.
 - Platzieren Sie die Produkte stets auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
 - Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Küchenutensilien.
-

Altersbeschränkungen

Nicht geeignet für Kinder unter 12 Jahren ohne Aufsicht eines Erwachsenen.

Entsorgungshinweise

Gusseisen ist vollständig recycelbar.

Entsorgen Sie die Produkte gemäß den lokalen Vorschriften an einer geeigneten Sammelstelle.

Warnhinweise

- P102: Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- P501: Entsorgung gemäß den lokalen Vorschriften.

Gefahrenhinweise

- H318: Kann bei unsachgemäßem Gebrauch Verbrennungen verursachen.
-

Durch die Befolgung dieser Richtlinien stellen Sie die langfristige und optimale Leistung Ihres Produkts sicher. Für weitere Informationen oder spezielle Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst of het Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR: Manuel d'instructions pour Blackwell Dutch Oven BBQ Set Fonte

Titre du produit

Blackwell Set BBQ Dutch Oven en fonte – cocotte avec lève-couvercle, poêle Ø 25 cm & casserole 18 cm – 4 pièces

Contenu du produit

- 1 casserole en fonte 18 cm
 - 1 poêle en fonte Ø 25 cm
 - 1 cocotte en fonte avec couvercle Ø 25 cm
 - 1 lève-couvercle
-

Instructions d'utilisation

1. Nettoyez tous les éléments avant la première utilisation avec de l'eau tiède et un détergent doux.
 2. Séchez soigneusement les produits.
 3. Enduisez légèrement toutes les surfaces de cuisson avec une huile résistante à la chaleur.
 4. Placez séparément la casserole, la poêle et la cocotte sur une source de chaleur et chauffez-les pendant 10–15 minutes à température moyenne afin de les culotter.
 5. Laissez refroidir complètement et répétez l'opération si nécessaire.
 6. Utilisez les produits sur des sources de chaleur adaptées telles que gaz, électrique, céramique, induction ou barbecue.
 7. Chauffez toujours progressivement pour éviter les contraintes dans la fonte.
 8. Utilisez des gants résistants à la chaleur et le lève-couvercle lors de la manipulation.
-

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyer à l'eau tiède avec une éponge douce.

- Non compatible avec le lave-vaisselle ; lavage à la main recommandé.
 - Sécher immédiatement après le nettoyage.
 - Appliquer une fine couche d'huile si nécessaire.
-

Consignes de sécurité

- Les produits deviennent très chauds pendant l'utilisation.
 - Toujours placer sur une surface stable et résistante à la chaleur.
 - Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou tranchants.
-

Restrictions d'âge

Non adapté aux enfants de moins de 12 ans sans la supervision d'un adulte.

Instructions de recyclage

- La fonte est entièrement recyclable.
 - Déposer les produits dans un point de collecte approprié conformément aux réglementations locales.
-

Avertissements

- P102 : Garder hors de portée des enfants.
 - P501 : Éliminer conformément aux réglementations locales.
-

Informations sur les dangers

- H318 : Peut provoquer des brûlures en cas de mauvaise utilisation.
-

En suivant ces directives, vous garantissez une performance optimale et durable de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT: Manuale di istruzioni per Blackwell Dutch Oven BBQ Set Ghisa

Titolo del prodotto

Blackwell Set BBQ Dutch Oven in ghisa – casseruola con sollevatore coperchio, padella Ø 25 cm & pentolino 18 cm – 4 pezzi

Contenuto del prodotto

- 1 pentolino in ghisa 18 cm
 - 1 padella in ghisa Ø 25 cm
 - 1 Dutch Oven in ghisa con coperchio Ø 25 cm
 - 1 sollevatore per coperchio
-

Istruzioni per l'uso

1. Lavare tutti i componenti prima del primo utilizzo con acqua tiepida e detergente delicato.
 2. Asciugare accuratamente i prodotti.
 3. Ungere leggermente tutte le superfici di cottura con olio resistente al calore.
 4. Posizionare separatamente il pentolino, la padella e la casseruola su una fonte di calore e riscaldare per 10–15 minuti a temperatura media per effettuare il rodaggio.
 5. Lasciare raffreddare completamente e ripetere se necessario.
 6. Utilizzare su fonti di calore idonee come gas, elettrico, ceramica, induzione o barbecue.
 7. Riscaldare sempre gradualmente per evitare tensioni nella ghisa.
 8. Utilizzare guanti resistenti al calore e il sollevatore del coperchio durante l'uso.
-

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia

- Lavare a mano con acqua tiepida e spugna morbida.
 - Non lavabile in lavastoviglie.
 - Asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
 - Applicare uno strato sottile di olio se necessario.
-

Istruzioni di sicurezza

- I prodotti diventano molto caldi durante l'uso.
 - Posizionare sempre su superfici stabili e resistenti al calore.
 - Non utilizzare utensili metallici o affilati.
-

Restrizioni di età

Non adatto ai bambini sotto i 12 anni senza supervisione.

Istruzioni per lo smaltimento

- La ghisa è completamente riciclabile.
 - Smaltire i prodotti secondo le normative locali.
-

Avvertenze

- P102: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - P501: Smaltire in conformità con le normative locali.
-

Informazioni sui rischi

- H318: Può causare ustioni se utilizzato in modo improprio.
-

Seguendo queste linee guida, garantite prestazioni ottimali e durature del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattate il servizio clienti o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

PL: Instrukcja obsługi Blackwell Dutch Oven BBQ Set Żeliwo

Tytuł produktu

Blackwell Zestaw BBQ Dutch Oven z żeliwa – garnek z podnośnikiem pokrywy, patelnia Ø 25 cm & rondel 18 cm – 4 elementy

Zawartość produktu

- 1 żeliwny rondel 18 cm
 - 1 żeliwna patelnia Ø 25 cm
 - 1 żeliwny Dutch Oven z pokrywką Ø 25 cm
 - 1 podnośnik pokrywy
-

Instrukcja użytkowania

1. Umyj wszystkie elementy przed pierwszym użyciem ciepłą wodą i łagodnym detergentem.
2. Dokładnie osusz produkty.
3. Lekko natłuść wszystkie powierzchnie do gotowania olejem odpornym na wysoką temperaturę.
4. Umieść oddzielnie rondel, patelnię i garnek na źródle ciepła i podgrzewaj przez 10–15 minut na średniej mocy, aby je wypalić.
5. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia i w razie potrzeby powtórz proces.
6. Używaj produktów na odpowiednich źródłach ciepła, takich jak gaz, elektryczne, ceramiczne, indukcyjne lub grill.
7. Zawsze podgrzewaj stopniowo, aby uniknąć naprężeń w żeliwie.
8. Podczas użytkowania stosuj rękawice odporne na wysoką temperaturę oraz podnośnik pokrywy.

Instrukcja czyszczenia i konserwacji

- Myć ręcznie ciepłą wodą i miękką gąbką.
- Nie myć w zmywarce.
- Osuszyć natychmiast po umyciu.
- W razie potrzeby nałożyć cienką warstwę oleju.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Produkty bardzo się nagrzewają podczas użytkowania.
- Zawsze ustawiać na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie używać ostrych ani metalowych narzędzi.

Ograniczenia wiekowe

Nieodpowiednie dla dzieci poniżej 12 lat bez nadzoru osoby dorosłej.

Instrukcja utylizacji

- Żeliwo nadaje się do recyklingu.
- Utylizować produkty zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ostrzeżenia

- P102: Przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- P501: Utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

Informacje o zagrożeniach

- H318: Może powodować oparzenia przy niewłaściwym użyciu.

Stosując się do tych wytycznych, zapewnisz długotrwałą i optymalną wydajność produktu. W przypadku pytań skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

ES: Manual de instrucciones para Blackwell Dutch Oven BBQ Set Hierro Fundido

Título del producto

Blackwell Set BBQ Dutch Oven de hierro fundido – olla con elevador de tapa, sartén Ø 25 cm y cazo 18 cm – 4 piezas

Contenido del producto

- 1 cazo de hierro fundido 18 cm
 - 1 sartén de hierro fundido Ø 25 cm
 - 1 Dutch Oven de hierro fundido con tapa Ø 25 cm
 - 1 elevador de tapa
-

Instrucciones de uso

1. Lave todos los componentes antes del primer uso con agua tibia y un detergente suave.
 2. Seque completamente los productos.
 3. Engrase ligeramente todas las superficies de cocción con aceite resistente al calor.
 4. Coloque el cazo, la sartén y la olla por separado sobre una fuente de calor y caliéntelos durante 10–15 minutos a temperatura media para curarlos.
 5. Deje que los productos se enfríen por completo y repita el proceso si es necesario.
 6. Utilice los productos en fuentes de calor adecuadas como gas, eléctrico, cerámica, inducción o barbacoa.
 7. Caliente siempre de forma gradual para evitar tensiones en el hierro fundido.
 8. Use guantes resistentes al calor y el elevador de tapa al manipular los productos.
-

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Lavar a mano con agua tibia y una esponja suave.
 - No apto para lavavajillas.
 - Secar inmediatamente después de la limpieza.
 - Aplicar una fina capa de aceite si es necesario.
-

Instrucciones de seguridad

- Los productos se calientan mucho durante el uso.
 - Colocar siempre sobre una superficie estable y resistente al calor.
 - No utilizar utensilios metálicos ni afilados.
-

Restricciones de edad

No apto para niños menores de 12 años sin la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- El hierro fundido es totalmente reciclable.
 - Desechar los productos conforme a las normativas locales.
-

Advertencias

- P102: Manténgase fuera del alcance de los niños.
 - P501: Deseche de acuerdo con las normativas locales.
-

Información sobre peligros

- H318: Puede causar quemaduras si se utiliza incorrectamente.
-

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