



Care & Instructions

Slow Down



& Enjoy



At **La Cuisine** we value the art of cooking. Our cast-iron range of cookware is stylish, versatile and guaranteed to last a lifetime.

We hope you enjoy
Brian & Julianne



Care and Use Instructions

- › Remove all labels and wash in hot soapy water before use.
- › Do not place a hot pan in cold water – first allow it to cool.
- › Do not use very high cooking temperatures – this is not necessary.
- › Never place an empty pan on the hob (except for fry pans and grill pans).
- › We recommend that you use only non – abrasive utensils such as silicone or wood.
- › After washing always dry the casserole thoroughly before storing.
- › Use an oven glove to remove pans from the oven.
- › Match the heat source to the size of the pan.
- › For sticky residues – soak in hot soapy water first.

Black Enamelled Interior – Additional Instructions

To allow a patina to develop on the surface, do not use scourers or abrasive cleaners. With time these pans develop non-stick properties. The more it is used the better it gets.

- › From time to time a little seasoning can help pans that haven't been used in a while. Heat the pan slowly and when hot add high flash point oil such as sunflower oil. Remove from the heat and rub the oil in using a large handful of paper towel. Allow to cool before use. This will encourage the development of the patina.

Fry pan and Grill pans – Additional Instructions

- › Cooking liquid is not required to be added to these items before use. They can be used dry.
- › For grilling and frying, ensure the pan is sufficiently hot before adding the food. This advice does not apply to the other products. Use only medium to low settings to allow the pan to heat gradually.
- › Frying – add sufficient high flash point oil (such as rapeseed oil or sunflower oil) to cover the surface. The amount of oil depends on how well the patina has developed and on what you are frying. A fried egg for instance requires more than say a pancake.
- › Grilling – To prevent smoking, oil the food and not the pan using high flash point oil.
- › Grilling – Do not attempt to turn food on the grill pan until the char lines have appeared. This will take several minutes.

Heat Sources

Suitable for all hobs (gas, electric, ceramic, glass, induction and halogen) and any oven including Aga Stoves and similar. When using on glass stove tops do not drag pans across the glass.

Caution

- › The knobs are made from metal and will heat up – always use an oven cloth, glove or mitt when handling.
- › Although dishwasher safe (except for blackened interior enamel as this will remove any patina that develops on these products), constant use may cause dulling of the enamel. For best results hand wash using non-abrasive cleaning pads. Additional soaking is required for baked on foods.
- › Maintain the tightness of all handles and knobs by checking and retightening them regularly.
- › Never place a hot pan directly on an unprotected surface. It is recommended you use the La Cuisine Cast Iron Trivets for surface protection.
- › **Wooden handle items** are not dishwasher or oven-safe.

Cúram agus Úsáid

- Bain na lipéid go léir agus nigh na pannai in uisce te gallúnúil sula mbaineann tú úsáid astu.
- Ná cuir panna te in uisce fuar – lig dó fuarú ar dtús.
- Ná bíodh an teas ard agus tú ag cócaráil – ní gá sin.
- Ná cuir panna folamh ar an sorn riamh (ach amháin friochtáin agus pannai gríosctha).
- Molaimid duit uirlisí neamhscrábacha amháin a úsáid amhail uirlisí sileacóin nó adhmaid.
- Triomaigh an casaról go maith i ndiaidh duit é a ní agus sula gcuireann tú ar shiúl é.
- Bíodh miotóg oighinn ort agus tú ag tógáil pannai amach as an oigheann.
- Bíodh an fhoinsé teasa agus an panna den mhéid chéanna.
- Má tá bia greamaithe den phanna – cuir an panna in uisce te gallúnúil ar feadh tamaill sula nionn tú é.

Taobh Istigh Dubh Cruanta – Treoracha Breise

Le ligean do phaitean theacht ar an dromchla, ná bain úsáid as sciúrthóirí ná glantóirí ná scuaba scrábacha ar an dromchla. Éireoidh na pannai neamhghreamaitheach le himeacht ama.

Dá mhíne a bhaintear úsáid astu, is amhlaidh is fearr a éireoidh siad.

- Sa chás nár baineadh úsáid as an bpanna le tamall, cuidíonn sé rud beag blastanais a chur ann ó am go chéile. Téigh an panna go mall agus nuair atá sé te, cuir ola de splancphointe ard ann amhail ola lus na gréine. Bain den teas é agus cuimil an ola isteach le dornán mór tuáille páipéir. Lig dó fuarú sula mbaineann tú úsáid as. Nuair a dhéanann tú é seo, is fearr mar a thiocfaidh paitean air.

Friochtán agus Pannai Gríosctha – Treoracha Breise

- Ní gá leacht cócarála a chur isteach sna pannai seo sula mbaineann tú úsáid astu. Is féidir úsáid a bhaint astu agus iad tirim.
- Nuair atá bia á ghrioscadh nó á fhrioscadh agat, cinntigh go bhfuil an panna te go leor sula gcuireann tú an bia isteach ann. Ná déan é seo leis na táirgí eile. Bíodh an teas meánach nó íseal le ligean don phanna téamh de réir a chéile.

- Frioscadh – cuir isteach sa phanna a oiread ola de splancphointe ard (amhail ola sil ráibe nó ola lus na gréine) agus a chlúdóidh an dromchla. Beidh an méid a chuireann tú isteach ag brath ar an oiread atá paitean i ndiaidh theacht air. Beidh an méid ola ag brath ar an gcineál bia atá á fhrioscadh agat. Is mó ola a bheidh de dhíth le haghaidh ubh fhriochta ná pancóg, mar shampla.
- Grioscadh – Is féidir deatú a chosc ach ola a chur ar an mbia seachas ar an bpanna agus úsáid a bhaint as ola de splancphointe ard (amhail ola sil ráibe nó ola lus na gréine).
- Grioscadh – Ná déan iarracht bia atá sa phanna gríosctha a thiontú thart go dtí go bhfuil na línte gualaithe le feiceáil. Glacfaidh sé seo roinnt nóiméad.

Heat Sources

Oiriúnach le haghaidh gach cineál soirm (gás, leictreach, ceirmeach, gloine, ionductú agus halaigin) agus gach cineál oighinn, Soirm Aga agus a leithéid san áireamh. Más ag cócaráil ar shorn gloine atá tú, ná tarraing na pannai trasna na gloine.

Aire

- Tá na cnobai déanta de mhiotal agus éireoidh siad te – bain úsáid as éadach nó lámhainn nó miotóg oighinn i gcónaí agus na pannai á láimhseáil agat.
- Cé gur féidir na pannai a chur sa mhiasniteoir (seachas na cinn le taobh istigh dubh cruanta, mar bhainfí an paitean a bheadh tagtha ar na táirgí seo), éireoidh an cruán neamhlonrach má dhéantar go rómhinic é. Is fearr na pannai a ní de láimh le hÉadach glantóireacht neamhscrábach. Caithfear na pannai a fhágáil ar maos ar feadh tamall níos faide má tá bia greamaithe díobh.
- Fanfaidh na hanlaí agus na cnobai go léir teann ach tú iad a sheiceáil agus a ateannadh go rialta.
- Ná cuir panna te riamh ar dhromchla neamhchosanta. Moltar úsáid a bhaint as Tripéid larainn Theilgthe La Cuisine le dromchlaí a chosaint.
- Níor chóir **earraí a bhfuil hanla adhmaid** orthu a chur sa mhiasniteoir ná san oigheann.

Conseils D'utilisation et D'entretien

- » Avant la première utilisation, laver votre ustensile dans de l'eau chaude et savonneuse afin de bien retirer toutes les étiquettes.
- » Ne pas plonger votre ustensile chaud dans de l'eau froide: attendez tout d'abord qu'il ait refroidi.
- » Ne pas soumettre votre ustensile à des températures de cuisson très élevées, cela est inutile.
- » Ne jamais placer votre ustensile vide sur une plaque de cuisson (sauf pour les poêles et les grils)
- » De préférence, utiliser uniquement des ustensiles non abrasifs en silicone ou en bois.
- » Après le lavage, veiller à bien sécher l'ustensile avant de le ranger.
- » Se servir d'une manique pour retirer votre cocotte chaude du four.
- » Toujours cuisiner sur une source de chaleur adaptée aux dimensions de l'ustensile.
- » Si des résidus persistent, remplir votre ustensile d'eau chaude et savonneuse et le laisser tremper.

Fonte Émaillée Noire – Conseils Supplémentaires

Pour favoriser la formation d'une patine à l'intérieur de votre cocotte, n'utiliser ni tampon à récurer, ni détergent abrasif, ni brosse sur la surface de cuisson. Au fil du temps ces ustensiles acquièrent des propriétés anti-adhérentes. Plus l'on s'en sert, meilleurs sont les résultats

- » De temps en temps, il peut être utile de regraisir les cocottes dont on ne s'est pas servi depuis un certain temps. Faire chauffer votre ustensile lentement et, une fois chaud, y ajouter quelques gouttes d'une huile de cuisson (huile de tournesol par exemple). Retirer du feu et frotter l'huile à l'aide d'une grosse poignée de serviettes en papier. Laisser refroidir avant d'utiliser votre ustensile. Ce processus favorise la formation de la patine.

Poêles et Grils – Conseils Supplémentaires

- » L'ajout de liquide de cuisson n'est pas nécessaire avant d'utiliser ces ustensiles. On peut s'en servir à sec.
- » Pour griller et frire: s'assurer que la poêle est suffisamment chaude avant d'ajouter les aliments. Ce conseil ne s'applique pas aux autres ustensiles. Laisser la poêle chauffer progressivement à température moyenne.

- » Pour frire: ajouter suffisamment d'huile de cuisson (huile de colza ou huile de tournesol) pour recouvrir la surface de la poêle. La quantité d'huile dépendra d'une part de la patine et d'autre part de ce que vous souhaitez faire frire. Un oeuf au plat, par exemple, nécessite davantage d'huile qu'une crêpe.
- » Pour griller: huiler les aliments et non la surface de l'ustensile et utiliser une huile de cuisson (huile de colza ou de tournesol) contribuant à réduire la fumée.
- » Pour griller: ne pas tenter de retourner les aliments sur le gril avant que les marques de grillade ne se soient clairement formées. Cela peut prendre plusieurs minutes.

Sources de Chaleur

Ces articles de cuisson peuvent être utilisés sur toute source de chaleur (gaz, électricité, céramique, verre, à induction et halogène) et tous les fours, y compris les poêles Aga et équivalents. Sur les plaques de cuisson à surface en verre, ne pas faire glisser l'ustensile, toujours le soulever pour le déplacer.

Avertissement

- » Les poignées et boutons étant en métal et devenant très chauds, veillez à toujours utiliser un torchon épais ou des maniques pour manipuler votre ustensile.
- » Si vos ustensiles peuvent passer au lave-vaisselle (hormis pour les ustensiles à intérieur à fonte émaillée noire, car le passage en lave-vaisselle amoindrit considérablement la formation de la patine). Toute utilisation constante du lave-vaisselle peut entraîner un ternissement de l'émail. Pour obtenir les meilleurs résultats, laver à la main à l'aide d'un tampon de nettoyage non abrasif. Si des résidus alimentaires persistent au fond de l'ustensile, faites-le tremper un peu plus longtemps.
- » Resserrez régulièrement boutons et poignées.
- » Ne jamais placer un ustensile chaud directement sur une surface non protégée. L'utilisation d'un dessous de plat en fonte La Cuisine est conseillée afin de protéger toutes vos surfaces.
- » Les **ustensiles munis de poignées ou de boutons en bois** ne peuvent en aucun cas passer ni au four, ni au lave-vaisselle.

Cuidado e Instrucciones de Uso

- » Despegar todas las etiquetas y lavar el recipiente en agua jabonosa caliente antes de usarlo.
- » Nunca introduzca una cacerola o sartén caliente en agua fría: deje que se enfríe primero.
- » No cocine a temperaturas muy altas: no es necesario.
- » Nunca coloque recipientes vacíos en las placas (a excepción de sartenes y asadores).
- » Para el mejor mantenimiento del producto, recomendamos utilizar solamente utensilios hechos de materiales no abrasivos, como silicona o madera.
- » Una vez lavada, secar bien la cacerola antes de guardarla.
- » Se recomienda el uso de un guante de cocina para sacar las cacerolas del horno.
- » Utilice la fuente de calor adecuada para el tamaño de la cacerola o sartén.
- » Para eliminar residuos pegajosos, introducir el recipiente en agua jabonosa primero.

Instrucciones Adicionales para Recipientes con Interior Esmaltado Negro:

Para ayudar a que se forme una capa protectora en la superficie interior de la cacerola, se recomienda no utilizar estropajos ni productos o cepillos abrasivos sobre la misma. Con el paso del tiempo, nuestras cacerolas y sartenes desarrollan propiedades antiadherentes. Cuanto más se usan, mejores se vuelven.

» De vez en cuando, conviene acondicionar las cacerolas o sartenes que no se hayan utilizado durante un tiempo. Para ello, se calentará el recipiente lentamente y, cuando esté caliente, se añadirán unas gotas de algún aceite con un alto punto de inflamación, como el aceite de girasol. Después, se retira la cacerola o sartén y se restriega el aceite con unas servilletas de papel. Dejar enfriar el recipiente antes de usarlo. Esto contribuirá al desarrollo de la capa protectora.

Instrucciones Adicionales para Sartenes y Asadores:

- » Para cocinar en las sartenes y los asadores no es necesario añadir aceite ni similares. Se pueden usar en seco.
- » Para asar y freír hay que calentar la sartén o asador antes de colocar encima la comida. Esto no se aplica a los demás productos. Las sartenes y asadores deben calentarse gradualmente, siempre a fuego medio o bajo.

- » Para freír: añadir una cantidad de aceite con un alto punto de inflamación (como aceite de colza o aceite de girasol) suficiente para cubrir la superficie de la sartén. La cantidad dependerá de lo bien que se haya desarrollado la capa protectora, así como de qué se vaya a freír. Por ejemplo, hace falta más aceite para hacer un huevo frito que para hacer una crêpe.
- » Para asar al grill: untar en aceite la comida en vez de verter el mismo en la sartén y utilizar un aceite con un alto punto de inflamación (como el aceite de colza o el de girasol) ayudan a evitar que se forme excesivo humo.
- » Al asar al grill: no dé la vuelta a la comida en el asador hasta que no hayan aparecido las marcas de la parrilla. Esto llevará unos minutos.

Fuentes de Calor

Nuestros productos son adecuados para todo tipo de cocinas (de gas, eléctricas, de vitrocerámica, de inducción y halógenas) y para cualquier horno, incluidos los hornos AGA y similares. Si se usan en superficies de cocina de vidrio, no arrastrar las cacerolas o sartenes por las mismas.

Precauciones

- » Los asideros son de metal y se calientan – se recomienda, pues, utilizar un paño o un guante de cocina cada vez que se vaya a manejar la cacerola o levantar la tapa de la misma.
- » Aunque nuestros productos pueden lavarse en el lavavajillas (a excepción de aquellos productos con interior esmaltado, pues se eliminaría la capa protectora que se forma sobre los mismos), su constante uso puede provocar la pérdida de brillo del esmaltado. Para lograr un mantenimiento óptimo, se recomienda lavar a mano los recipientes utilizando estropajos no abrasivos. En el caso de que se haya pegado la comida, se recomienda dejar el recipiente a remojo antes de lavarlo.
- » Se recomienda mantener todas las asas y agarres bien asegurados y ajustarlos regularmente si fuera necesario.
- » Evite colocar recipientes calientes directamente sobre superficies no protegidas. Se recomienda el uso de los salvamanteles de hierro colado La Cuisine.
- » **Los utensilios con asas de madera** no deben lavarse en el lavavajillas ni introducirse en el horno.

Istruzioni per l'uso e la Pulizia

- › Rimuovere tutte le etichette e lavare in acqua calda e detersivo prima dell'uso.
- › Non mettere il tegame caldo in acqua fredda, attendere che si sia sfreddato.
- › Non utilizzare temperature di cottura troppo elevate, non è necessario.
- › Non mettere mai un tegame vuoto sui fornelli (con l'eccezione di padelle e bistecchiere).
- › Si consiglia di utilizzare esclusivamente utensili che non raschiano, come quelli in legno o silicone.
- › Dopo il lavaggio asciugare sempre accuratamente la casseruola prima di metterla via.
- › Utilizzare un guanto da forno per rimuovere i tegami dal forno.
- › La fonte di calore deve essere adeguata alla dimensione del tegame.
- › Nel caso rimanessero attaccati residui di cibo, riempirlo con acqua e detersivo e lasciare riposare.

Rivestimento Interno Smaltato di Colore Nero – Ulteriori Istruzioni

- Per favorire la formazione di una patina sulla superficie, non utilizzare pagliette, detersivi abrasivi o spazzole. Con il tempo su questi tegami si formerà una patina con proprietà antiaderenti che migliorerà con l'uso.
- › I tegami che non vengono utilizzati da un po' di tempo devono essere periodicamente unti con l'olio. Scaldare il tegame a fuoco lento e quando è caldo aggiungere dell'olio con un punto di fumo elevato, come quello di semi di girasole, rimuovere dal fornello, strofinare l'olio sulla superficie con abbondante carta da cucina e attendere che si raffreddi prima dell'uso. Questo aiuterà la formazione della patina.

Padelle e Bistecchiere – Ulteriori Istruzioni

- › Possono essere utilizzate senza l'aggiunta di liquidi per la cottura.
- › Per grigliare e friggere, assicurarsi che la padella sia abbastanza calda prima di aggiungere il cibo (questo non si applica agli altri prodotti). Mettere su fuoco basso o medio, cosicché la padella possa scaldarsi gradualmente.

- › Friggere: aggiungere dell'olio con un punto di fumo elevato (come l'olio di colza o di semi di girasole) sino a coprire la superficie, questo varierà in base alla patina. La quantità dell'olio dipende da quello che si desidera friggere, ad esempio per friggere un uovo occorre più olio che per fare i pancake.
- › Grigliare: ungere il cibo, non la bistecchiera, con dell'olio con un punto di fumo elevato (come l'olio di colza o di semi di girasole) per evitare fumo.
- › Grigliare: non cercare di girare il cibo sulla bistecchiera prima che si formino le "righe", ci vorranno diversi minuti.

Fonti di Calore

Adatti a tutti i tipi di fornelli (a gas, elettrico, in ceramica, in vetro, a induzione e alogeno) e qualsiasi tipo di cucina anche le stufe Aga e simili. Se si utilizza un piano di cottura in vetro non trascinarci sopra i tegami.

Precauzioni

- › I pomelli sono fatti di metallo e si riscaldano, pertanto utilizzare sempre presine e guanti da forno.
- › Sebbene possano essere lavati in lavastoviglie (eccetto che per i tegami con rivestimento interno smaltato di colore nero, perché rimuoverebbe la patina che si forma su questi prodotti), il costante uso potrebbe alterarne lo smalto. Per ottenere risultati migliori, lavare a mano senza utilizzare spugne abrasive. Nel caso di cibi bruciati, riempire i tegami d'acqua e lasciare riposare.
- › Controllare e stringere bene pomelli e manici regolarmente per evitare che si allentino.
- › Non appoggiare mai un tegame caldo direttamente su una superficie non protetta. Si consiglia l'uso di sottopentola in ghisa di La Cuisine per la protezione delle superfici.
- › **Gli utensili dotati di manici in legno** non devono essere messi in forno o in lavastoviglie.

Instruktioner för Skötsel Och Användning

- › Ta bort alla etiketter och tvätta grytan med varmt vatten och tvål före användning.
- › Placera inte en varm gryta i kallt vatten – låt den svalna först
- › Använd inte mycket höga temperaturer vid matlagning – det är inte nödvändigt.
- › Placera aldrig en tom gryta på en kokplatta (stekpannor och grillpannor undantagna).
- › Vi rekommenderar att du endast använder köksredskap av material som inte repar, t. ex. silikon eller trä.
- › Efter rengöring, torka alltid grytan noggrant innan du ställer undan den.
- › Använd grytlappar när du tar ut grytan ur ugnen.
- › Välj en platta som är anpassad till grytans storlek.
- › För klabbiga rester – blötlägg i varmt vatten med diskmedel.

Insida i Svart Emalj – Ytterligare Instruktioner

För att möjliggöra att en patina bildas på ytan får stålull, rengöringsmedel med slipmedel eller borstar inte användas på emaljytan. Med tiden utvecklar dessa grytor teflonliknande egenskaper. Ju mer de används desto bättre blir de.

- › Ibland kan det hjälpa att härda grytor som inte har använts på ett tag. Värm grytan sakta och, när den är varm, tillsätt olja med hög flampunkt som t. ex. solrosolja. Ta grytan från plattan och gnid in den med olja med en stor bunt hushållspapper. Låt svalna innan du använder grytan. Detta främjar utvecklingen av patina.

Stek-och Grillpannor – Ytterligare Instruktioner

- › Matfett behöver inte tillsättas före användning av dessa produkter. De kan användas torra.
- › För grillning och stekning, se till att grytan är tillräckligt varm innan du lägger i maten. Detta råd gäller inte för de andra produkterna.. Använd endast låg – och mellanvärme för att låta grytan värmas upp gradvis.
- › Stekning – tillsätt till tillräckligt med olja med hög flampunkt (t.ex. rapsolja eller solrosolja) för att täcka ytan. Mängden beror på hur väl patinan har utvecklats. Mängden olja beror på vad du ska steka. Ett stekt ägg kräver till exempel mer olja än en pannkaka.

- › Grillning – att smörja in maten istället för grytan med olja som har en hög flampunkt (t.ex. raps- eller solrosolja) hjälper till att förhindra att maten börjar ryka.
- › Grillning – Vänd inte maten på grillpannan förrän grillinjer är synliga. Det tar flera minuter.

Värmekällor

Lämplig för alla spishällar (gas, elektrisk, keramisk, glas, induktion och halogen) och alla ugnar, inklusive Aga-spisar och liknande.

Vid användning på glashällar, undvik att dra grytan över glaset.

Varning

- › Handtagen är gjorda av metall och blir varma – använd alltid grytlappar eller grytvantar när du hanterar grytan.
- › Även om grytan kan diskas i diskmaskin (gäller dock ej grytor med svärtad emaljerad insida, eftersom diskning i diskmaskin avlägsnar den patina som utvecklas på dessa produkter), leder konstant användning till att emaljen blir matt. För bästa resultat bör grytan diskas för hand med en svamp som inte repar. Grytan måste stå i blöt längre om mat har bränt fast.
- › Se till att alla handtag och knoppar är åtdragna genom att kontrollera och dra åt dem regelbundet.
- › Placera aldrig en varm gryta direkt på en oskyddad yta. Vi rekommenderar La Cuisines gjutjärnsunderlägg för att skydda bordsytor etc.
- › **Produkter med trähandtag** kan inte maskindiskas eller användas i ugn.

Hoito- ja käyttöohjeet

- » Poista kaikki tarrat ja pese kuumassa saippuavedessä ennen käyttöä.
- » Älä aseta kuumaa kattilaa kylmään veteen – anna sen ensin viilentyä.
- » Älä käytä erittäin kuumissa keittolämpötiloissa – tämä ei ole tarpeen.
- » Älä koskaan aseta tyhjää kattilaa lämpölevylle (poikkeuksena paistinpannu ja grillipannu).
- » Suosittelemme, että käytät vain hankaamattomia välineitä, kuten silikonista tai puusta valmistettuja välineitä.
- » Kuivaa kattila pesemisen jälkeen kunnolla ennen sen asettamista säilytettäväksi.
- » Käytä uunikinnasta kattiloiden poistamiseksi uunista.
- » Sovita lämmityslähde sopivaksi kattilan kokoon.
- » Kun on kysymys kattilaan juuttuneista tahmeista jäännöksistä, liuota ensin kuumassa saippuavedessä.

Musta Lasitettu Sisäpinta – Lisäohjeita

Patinan kertymisen auttamiseksi pintaan älä käytä patasutia tai hankaavia puhdistusvälineitä tai -harjoja kattilan pinnalla. Ajan kuluessa nämä kattilat kehittävät tarttumattomia ominaisuuksia. Mitä enemmän kattilaa käytetään, sitä paremmaksi se tulee.

- » Ajoittain jonkun aineen lisääminen kattilaan hivenen verran voi olla avuksi kattiloissa, joita ei ole käytetty jonkin aikaa. Lämmitä kattila hitaasti ja kun se on kuuma, lisää korkean leimahduspisteen omaavaa öljyä kuten auringonkukkaöljyä. Poista lämmöstä ja hiero siihen öljyä käyttämällä paperipyyhkeitä. Anna viilentyä ennen käyttöä. Tämä rohkaisee patinan kehittymistä.

Paistinpannu ja Grillipannut – Lisäohjeita

- » Näihin ei tarvitse lisätä paistonestettä ennen käyttöä. Niitä voidaan käyttää kuivina.
- » Grillausta ja paistamista varten varmista, että pannu on riittävän kuuma ennen ruoan lisäämistä. Tämä ohje ei koske muita tuotteita. Käytä vain keskitason ja alhaisia asetuksia pannun kuumentamiseksi vähitellen.
- » Paistaminen – lisää riittävä määrä öljyä kuumalla leimahduspisteellä (kuten rypsiöljyä tai auringonkukkaöljyä) pinnan peittämiseksi. Määrä riippuu siitä, kuinka hyvin patina on kehittynyt. Öljyn määrä riippuu siitä, mitä paistat; esimerkiksi paistettu kananmuna vaatii enemmän kuin pannukakku.

- » Grillaus – Öljyn lisääminen ruokaan, ei pannuun, ja korkean leimahduspisteen omaavan öljyn käyttö (kuten rypsiöljy tai auringonkukkaöljy) auttaa savun kehittymisen estämisessä.
- » Grillaus – Älä yritä kääntää ruokaa grillipannulla ennen hiilirivien ilmestymistä. Tämä vie muutaman minuutin.

Lämpölähteet

Sopiva kaikille lämpölevylle (kaasu, sähkö, keraaminen, lasi, induktio ja halogeeni) kaikkiin uuneihin, mukaan lukien Aga-liedet ja vastaavat. Käytettäessä lasiliesipintoja älä vedä pannuja lasin poikki.

Muistutus

- » Nupit on tehty metallista ja kuumenevat – käytä käsiteltäessä aina uunikäsinettä tai-lapasta.
- » Vaikkakin asianpesukoneessa pestävissä oleva (paitsi mustunut sisälasitus, sillä muuten poistetaan patina, joka kehittyy näihin tuotteisiin), jatkuva asianpesukoneen käyttö voi samentaa lasituksen. Parhaiden tulosten saamiseksi pese käsin käyttämällä naarmuttamattomia puhdistustyynejä. Lisäliotusta tarvitaan paistettujen ruokien valmistuksen jälkeen.
- » Ylläpidä kahvojen ja nappien tiukkuus tarkistamalla ja tiukentamalla ne uudelleen säännöllisesti.
- » Älä koskaan aseta kuumaa pannua suoraan suojaamattomalle pinnalle. Suosituksena on, että käytät valuraudasta valmistettuja La Cuisine -pannalusua pintojen suojaamiseksi.
- » **Puukahvaiset tavarat** eivät ole pestävissä astianpesukoneessa eivätkä ne ole turvallisia käytettäväksi uunissa.

Péče a Pokyny k Použití

- Před použitím odstraňte z nádob všechny štítky a nádoby omyjte v teplé vodě s čistícím prostředkem.
- Nevkládejte horké nádoby do studené vody – nejprve je nechte vychladnout.
- Nepoužívejte velmi vysoké teploty vaření – není to nutné.
- Nikdy nepokládejte na vařič prázdné nádoby (kromě pánví a grilovacích pánví).
- Doporučujeme, abyste používali pouze takové kuchyňské náčiní, které nádoby nepoškrábe, například ze silikonu či dřeva.
- Po umytí vždy nechte nádoby před uložením důkladně oschnout.
- Pro vyjímání nádob z trouby používejte chňapku.
- Používejte zdroje tepla odpovídající rozměrům varné nádoby.
- Přichycené zbytky v nádobách nechte nejprve odmočit v teplé vodě s čistícím prostředkem.

Nádoby s Černou Glazurou na Vnitřní Straně – Doplňkové Pokyny

Chcete-li pomoci vytvoření patiny na povrchu těchto nádob, nepoužívejte na tyto povrchy zdrsňené mechanické prostředky ani abrazivní čistící prostředky. V průběhu času si tyto nádoby vyvinou nepříznivé vlastnosti. Čím více se používají, tím jsou lepší.

- Čas od času je vhodné nádobám, které nebyly dlouho používány, pomoci mírnou úpravou. Pomalu nádobu zahřejte. Když je horká, přidejte do ní olej s vysokou teplotou vznícení, například slunečnicový olej. Sundejte nádobu z vařiče a vetřete olej do povrchu pomocí velké hrsti papírových ubrousků. Nechte nádobu vychladnout a teprve poté ji použijte. Tento postup pomůže tvorbě patiny.

Pánev a Grilovací Pánev – Doplňkové Pokyny

- Do těchto pánví není třeba před použitím nalévat žádnou kapalinu. Je možné je používat nasucho.
- Při grilování a smažení zajistěte, aby byla pánev dostatečně rozehrátá, než do ní začnete přidávat potraviny. Tento pokyn neplatí pro jiné výrobky. Používejte pouze střední až nízké nastavení výkonu, aby se pánev mohla zahřát postupně.

- Smažení – přidejte dostatečné množství oleje s vysokým bodem vznícení (například řepkového či slunečnicového), aby pokrýval celý povrch. Množství závisí na tom, jak dobře se na nádobě vyvinula patina. Množství oleje závisí též na tom, co chcete smažit. Například smažené vejce vyžaduje více oleje než palačinky.
- Grilování – kouření můžete zabránit tak, že dáte olej na potraviny a nikoli na grilovací pánev a použijete olej s vysokým bodem vznícení (například řepkový nebo slunečnicový).
- Grilování – nepokoušejte se obracet potraviny na grilovací pánvi, dokud se na nich neobjeví tmavší proužky. To bude trvat několik minut.

Zdroje Tepla

Nádoby jsou vhodné pro všechny typy vařičů (plynové, elektrické, keramické, skleněné, indukční i halogenové) a jakékoli trouby, včetně sporáků AGA a podobných. Používáte-li vařič se skleněnou deskou, nepřetahujte nádoby po skle.

Pozor

- Úchyty na pokličkách jsou kovové a zahřívají se – dotýkejte se jich jen přes chňapku, rukavici a podobně.
- Nádoby lze mýt v myčce na nádoby (s výjimkou nádob s černou glazurou, protože myčka by odstranila patinu, která na těchto výrobcích vzniká), časté použití myčky se však může projevit zmatněním glazury. Nejlepších výsledků dosáhnete ručním mytím s použitím neabrazivních mycích houbiček. Přichycené potraviny vyžadují odmočení.
- Udržujte veškeré šroubovací úchyty utažené – pravidelně je kontrolujte a dotahujte.
- Nikdy nepokládejte horkou nádobu přímo na nechráněný povrch. Doporučujeme používat pro ochranu povrchů litinové trojnožky La Cuisine.
- **Nádoby s dřevěnými úchyty** nejsou určeny k mytí v myčce nádob ani k použití v troubě.

Instrukcja Obsługi

- » Przed użyciem usunąć wszystkie etykiety i umyć w gorącej wodzie z płynem.
- » Nigdy nie wkładać gorącego naczynia do zimnej wody – należy je najpierw ostudzić.
- » Nie należy używać bardzo wysokiej temperatury do gotowania – nie jest to konieczne.
- » Nigdy nie stawiać pustego naczynia na włączonym palniku (z wyjątkiem patelni do smażenia i grillowania).
- » Zalecamy stosowanie wyłącznie przyrządów nie ścierających powierzchni – silikonowych lub drewnianych.
- » Po umyciu zawsze należy dokładnie wysuszyć naczynie przed odłożeniem do szafki.
- » Używać rękawicy kuchennej podczas wyjmowania naczynia z piekarnika.
- » Należy dostosować rozmiar palnika do rozmiaru naczynia.
- » W przypadku tłustych osadów – przed umyciem namoczyć w gorącej wodzie z dodatkami płynu.

Czarne emaliowane wnętrze – dodatkowe instrukcje

Aby wspomóc tworzenie się patyny na powierzchni, nie należy używać druciaków ani drapiących szczotek lub proszków. Z czasem naczynia te wytwarzają naturalną nieprzyswierającą powierzchnię. Im więcej się ich używa tym lepsze się stają.

- » Od czasu do czasu naczynia, które nie były przez jakiś czas używane powinno się zaimpregnować. W tym celu należy powoli podgrzać naczynie a gdy jest już gorące dodać oleju do smażenia, na przykład słonecznikowego. Zdjąć z palnika i wetrzeć olej za pomocą ręcznika papierowego. Pozostawić do ostygnięcia przez użyciem. Impregnowanie służy rozwojowi patyny.

Patelnie do Smażenia i Grillowania – Dodatkowe Informacje

- » Płyn do smażenia nie są konieczne w przypadku tych patelni. Mogą one być używane na sucho.
- » Przed grillowaniem lub smażeniem należy upewnić się, że patelnia jest dostatecznie gorąca aby położyć na niej pożywienie. Nie jest to konieczne w przypadku innych patelni. Należy używać wyłącznie średnich i niskich temperatur do stopniowego nagrzewania patelni.

- » Smażenie – należy dodać wystarczającą ilość oleju do smażenia (takiego jak rzepakowy lub słonecznikowy) tak aby pokryć powierzchnię patelni. Ilość oleju zależy od tego na ile wytworzyła się w naczyniu patyna. Ilość oleju zależy także od tego co jest smażone. Na przykład smażone jajko wymaga więcej oleju niż naleśnik.
- » Grillowanie – dodanie oleju do pożywienia zamiast wlewania go bezpośrednio na patelnię, oraz używanie oleju do smażenia (takiego jak rzepakowy czy słonecznikowy) zapobiega nadmiernemu dymieniu.
- » Grillowanie – nie obracać pożywienia na patelni zanim nie pojawią się na nim charakterystyczne grillowane linie. Zabiera to zwykle około kilkunastu minut.

Źródła Ciepła

Odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek (gazowych, elektrycznych, ceramicznych, szklanych, indukcyjnych oraz halogenowych) oraz wszystkich rodzajów piekarników włączając piekarniki AGA i im podobne. W przypadku używania na kuchenkach szklanych nie należy przesuwac naczyń po szkle.

Uwaga

- » Uchwyty są metalowe i ulegają nagrzewaniu – należy zawsze używać ściarki kuchennej lub rękawicy do przenoszenia naczyń.
- » Pomimo, iż nadają się do zmywarek (z wyjątkiem naczyń z czarnym emaliowanym wnętrzem, ponieważ mycie w zmywarce usunie patynę, która wytworzyła się w naczyniu), częste mycie w zmywarce może spowodować wycieranie się emalii. Najlepiej jest myć te naczynia ręcznie używając miękkich gąbek. W przypadku przyswierających resztek pożywienia zaleca się uprzednie namoczenie.
- » Należy systematycznie sprawdzać uchwyty i rączki i w przypadku poluzowania dokręcać śruby.
- » Nigdy nie stawiać gorącego naczynia bezpośrednio na niezabezpieczonej powierzchni. Zaleca się stosowanie żeliwnych podkładek La Cuisine.
- » **Naczynia z drewnianymi rączkami** nie nadają się do mycia w zmywarkach.

Használati Útmutató

- › Távolítsa el minden címkét, majd mossa el forró, mosogatószeres vízben első használat előtt.
- › Ne helyezze a forró edényt hideg vízbe, először hagyja kihűlni.
- › Ne használjon túl magas hőmérsékletet, szükségtelen.
- › Soha ne tegyen üres edényt a tűzhelyre, kivéve a szeletsütőt vagy grill sütőt.
- › Azt ajánljuk, ne használjon érdes súrolóeszközt, hanem szilikon és fát.
- › Mosogatás után mindig hagyja rendesen megszáradni az edényt.
- › Használjon kesztyűt a forró edényhez (pl sütőből kivenni).
- › A lángot az edény méretéhez igazítsa.
- › Ha leragadt az étel, először mosogatószeres vízbe áztassa be.

Fekete Fényes Belső Rész – Egyéb Instrukciók

Ahhoz, hogy patina képződjön a belső részen, ne használjon érdes súrolószert, idővel az edény tapadásmentes lesz, minél többet használjuk, annál előbb.

- › Ha sokáig nem használja az edényt, először lassan melegítse fel, és amikor forró, adjon hozzá egy kevés, magas gyulladásfokú olajat, pl napraforgó olaj. Vegye le a tűzről, majd törölje le az olajat pl papírtörölvél. Hagyja használat előtt lehűlni. Ez elősegíti a patina kialakulását.

Szeletsütők és Grill Sütők – Egyéb Instrukciók

- › Ne tegyen bele folyadékot, szárazon használja.
- › Mielőtt az ételt bele tenné, ellenőrizze, hogy a szeletsütő vagy grill sütő elég forró-e.
- › Sütéshez adjon hozzá annyi olajat, hogy ellepje az edény alját. Olaj mennyisége attól függ, hogy mit sütünk.
- › Grillezés- olajozza be az ételt és ne a grillt. Csak akkor fordítsa meg az ételt, mikor a külső réteg már pirul. Ez pár percig eltarthat.

Tűzhely:

Megfelel minden tűzhelyhez (gáz, elektr., kerámia üveg, indukciós, sparhelt) és minden sütőhöz. Ha üvegtetejű tűzhelyen használja, ne húzza rajta az edényt.

Figyelmeztetés

- › A fogók öntvények, átforrósodnak, mindig ruhával vagy kesztyűvel fogja meg.
- › Habár mosogatógépbe tehető (kivéve a fekete belsejű termékek), az állandó mosogatógép használat nem tesz jót a zománcnak. A legjobb eredmény érdekében kézzel mossa el, és ne dörzsölőtt használjon. Időközönként ellenőrizze, hogy a fogók nem lazultak-e meg.
- › Forró edényt soha ne tegyen le védtelen felületre.
- › Fanyelű termék se sütőbe, se mosogatógépbe nem tehető.

この度は、ラ・キュージューヌの製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。ご使用前に本取扱説明書をお読み頂き、鋳物ホーロー製品の特徴をよくご理解いただいた上で、正しくご使用ください。

鋳物ホーロー製品の特徴

- ・鋳物にガラス質のホーロー加工をしており、食材から出る酸やアルカリに強く、においが付きにくいといった特徴があります。
- ・熱伝導率が良く、保温性、耐久性、安全性に優れ、食材のうまみを逃すことなく料理を美味しく仕上げます。

ご使用になる前に

本製品に貼ってあるタグやシールなどを取り除き、中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗ってください。

※ 鋳物にはサビやすい特性があります。ご使用前によく乾いた状態で、フタや本体のフチに食用油を塗りこんでくと、サビにくくなります。

ご使用方法

＜長くご愛用いただくための上手な使い方＞調理

- ・水や食材などは、本体の7～8分目が適量です。
- ・弱火から中火で調理をしてください。熱伝導率が高いため、弱い火力で十分に調理ができます。
- ※ 絶対に強火で調理しないでください。(ガスコンロをご使用の際の弱火とは、炎の先が鍋底に当たらない程度の状態です。本体の大きさからはみ出る火力は使用しないでください。焦げ付きやホーローの破損の原因となります。)
- ※ IH調理器は、急激に温度が変化する場合がありますので弱火で温めてから調理を始めてください。

※ 食材を長時間本体の中に入れたままにしないでください。

- ・フライパンとグリルパンをお使いの場合は、底面を温めてから調理することで、焦げ付きにくくなります。その際は、必ず弱火から中火で徐々に温めてください。(フライパンをお使いの際は、底面に薄く油を引いてから温めることをおすすめします。)
- ・グリルパンをお使いの際は、焦げや煙の発生を防ぐため、グリルパンではなく、食材に油を塗ってから調理をしてください。

- 洗い方
- ・本製品をしっかりと冷ましてから、中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗ってください。
- ・焦げついた時は、強い力で無理に落とそうとすると傷が付く恐れがあります。お湯や重曹などで浸けおいてから、洗浄することをおすすめします。

※ スチールたわし、メラミンスポンジ、クレンザー、漂白剤などとはご使用にならないでください。

※ 火にかけて乾かさないでください。

※ 食器洗浄乾燥機はご使用いただけますが、傷付き防止のため、手洗いをおすすめします。

※ 研磨剤が入った洗剤はご使用にならないでください。

保管

- ・洗浄後は水気をしっかりと拭き取って、よく乾燥させてから保管してください。
- ・特にフタや本体のフチはサビやすいので、よく乾燥させ、食用油を塗りこんでくとサビにくくなります。万が一サビしてしまった場合は、市販のサビ取り剤をご使用ください。
- ※ 湿気のある場所に保管しないでください。
- ※ 落下の危険のない安全な場所での保管をおすすめします。

取扱い注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が障害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

- ・電子レンジでは、ご使用いただけません。
- ・お使いの調理器の仕様によっては、本製品の底径とサイズが不適応などの理由により、お使い頂けない場合がございます。お使いの調理器メーカーにご確認ください。
- ・調理中、ハンドルやツマミ部分は高温になりますので、必ず鍋掴みをご使用ください。
- ・ツマミ部分のネジがゆるむ場合がありますので、時々締め直してください。
- ・高い所から落としたり、ぶつけるなどの強い衝撃を与えないでください。
- ・空焚きは絶対にしないでください。
- ・絶対に強火で調理しないでください。本体の大きさからはみ出る火力は使用しないでください。
- ・本製品を急冷したり急に高温にするなどの急激な温度変化を与えないでください。
- ・ストーブなどの熱源を調節できない調理器では、使用しないでください。
- ・吹きこぼれを防ぐため、水や食材の量は適正量を守りフチまで満たした状態では使用しないでください。
- ・スチールたわし、メラミンスポンジ、クレンザー、漂白剤などは本製品を傷める可能性がありますので、ご使用にならないでください。
- ・表面がガラス製の調理器をお使いの際は、本体を調理器の上で引きずらないでください。

- ・調理後の熱い本体をテーブルや調理台の上に直接置かないでください。必ず鍋敷きなどをご使用ください。
- ・本製品は、無水調理に対応しておりません。最低限の水や油などを入れて調理してください。
- ・10cmミニココットでガスコンロをご使用の際は、直径が小さいためゴトクに掛からない場合がございます。焼き網などを敷いて、ココットを安定させてご使用ください。

ラ・キュージューヌはひとつずつ作られているため、コーティングのムラ、小さな凸凹、気泡など、製造上のばらつきが発生しますが、品質上の問題ではありませんので、初期不良に含まれません。鋳物ホーロー製品の特性をご理解の上、正しくお使いいただくことで永くご愛用いただける製品です。

化粧箱に「Lifetime guarantee」と記載がありますが、弊社では、初期不良を除く返品・交換・修理などの保証はいたしかねます。

カスタマーサービス

T +81 42 758 1638

受付時間

10:00-12 00/13:00-18 00

[土・日・祝日は除く]

輸入元 株式会社マキノトレーディング

〒252-0233

神奈川県相模原市中央区鹿沼台

1-9-15プロミティふちのペビル6F

T +81 42 769 2802

F +81 42 769 2798

www.makinotrading.co.jp

熱源/注意点



IH調理器
弱～中



オープン
250℃まで



RH調理器
弱～中



電子レンジ
使用不可



ガスコンロ 弱
火～中火



電熱調理器
(シーズ/エンクロ/ハロゲン
ヒーターなど)
弱～中



食器洗浄乾燥機
使用可
(手洗い推奨)



冷凍保存
不可

その他の製品



ラウンドキャセロール
20/24cm



ソテーキャセロール
28cm



ミニレクタンギュラー
キャセロール
18cm



ミニココット
10cm



グリルパン
28cm



フライパン
26cm

品質保證

憑藉我們對產品質素的信心，在正常家居條件下使用我們的產品，並遵照本公司所提供的指南保養和使用，我們樂意為您提供長達十二個月的品質保證。

保證範圍

如發現我們的產品出現質量問題，只要出示有效之銷售單據，我們都樂意為您更換。La Cuisine 高級琺瑯搪瓷鑄鐵鍋具的保證期由顧客購買產品之日起生效。

不保證範圍

然而，這項保證並不覆蓋以上情況：

- 不能出示有效之銷售單據，或有關單據之任何資料被塗改；
- 在非家居條件下使用我們的產品，日久的損耗；
- 沒有按照產品使用說明書的內容使用而導致鍋具的損壞；
- 錯誤使用我們的產品而做成的破壞，當中包括由於使用過大火力而導致鍋具過熱受損，或令到鍋具本身受到溫差衝擊而作出的任何損壞；
- 使用任何金屬工具或鋒利的器具損壞鍋具及其琺瑯層；及任何人為的損壞等。

本公司不會負責消費者因為更換鍋具所引致的一切費用

保證條款

更換鍋具時，如有關產品出現缺貨情況或已經不再生產，本公司有權以相同價值的琺瑯搪瓷鑄鐵鍋代替。然而，我們不能保證更換相同顏色的鍋具。如果您對於我們的產品有任何疑问，請致電我們的客戶服務熱線查詢，或瀏覽我們的網站 www.lacuisinecookware.com.hk

本公司保留最終的決定權及解釋權。

維護及使用指南

在使用您的 La Cuisine 搪瓷鑄鐵鍋具時，請細心閱讀下列指南：

- 請先清除鍋具上所有的包裝物品和標籤。用肥皂水清洗鍋具。
- 切勿將灼熱的鍋具浸於冷水中，鍋具冷卻後才使用肥皂水洗滌，清洗乾淨及徹底乾。
- 非烹調食物時，避免將鍋具放置在您的爐灶上。
- 切勿使用金屬工具或鋒利的煮食器具，以免刮花鍋具的琺瑯（鍛黑里鍋除外）。
- 鍋具沖洗完結後必須徹底乾，存放在乾爽的廚櫃或通風的地方。
- 烹調食物時，鍋具的手柄會變得很熱，請使用防燙手套避免灼傷雙手。
- 使用不同的鍋具烹調食物時，請調較合適的溫度。
- 使用軟潔布和肥皂水洗滌來清潔黏鍋的殘留物。切勿使用鋼絲刷或任何有腐蝕性的清潔劑。
- 鍋身頂邊，因跟鍋蓋常碰撞的原因，有可能用了一段時間後，那鍋身頂邊上的黑搪瓷會有可能被撞壞，而引致在那邊上有生鏽的情況，如是，請用一點食用油在那地方抹抹就可

鍛黑搪瓷維護指南

為了避免損害鍋具的鍛黑搪瓷表層，切勿使用鋒利的煮食器具洗滌鍋具的表面。鍋具的鍛黑搪瓷，用的時間越長它的不黏性會越好，因那鍛黑搪瓷在使用的過程中會吸收油，而慢慢形成一層天然的不黏塗層(patina)。

平底鍋及烘烤鍋

烹調食物前不需添加食水。

- 烹調食物前確保您的平底鍋及烘烤鍋預先遇熱，用中火和慢火烹調或加熱已能提供良好的烹調效果
- 將您的平底鍋預先預熱，添加適量的食油，鍋具的鍛黑搪瓷表層烹調時只需少量的食油，健康美味。
- 我們的鑄鐵鍋具適用於：煤氣爐，電磁爐，烤爐，電陶爐，滷素爐

Инструкции по уходу и применению

- ▶ Снимите все этикетки и промойте горячей мыльной водой перед использованием.
- ▶ Не ставьте горячую кастрюлю или сковороду в холодную воду. Сначала дайте ей остыть.
- ▶ Не пользуйтесь очень высокой температурой для приготовления пищи - в этом нет необходимости.
- ▶ Никогда не ставьте пустую горячую кастрюлю или сковороду на конфорку (за исключением обычных сковород и сковород для гриля).
- ▶ Мы рекомендуем пользоваться только кухонными принадлежностями из небразивного материала, например, силиконовыми или деревянными.
- ▶ После мытья всегда тщательно просушите кастрюлю или сковороду перед тем, как поместить ее для хранения.
- ▶ Пользуйтесь защитной кухонной перчаткой для удаления кастрюли из духовки.
- ▶ Выберите источник тепла с учетом размера кастрюли или сковороды.
- ▶ Для удаления липких остатков пищи сначала отмочите кастрюлю или сковороду в горячей мыльной воде.

Черное эмалированное внутреннее покрытие - дополнительные инструкции

Для накопления патины на поверхности изделия не подвергайте ее воздействию металлических мочалок, абразивных чистящих средств или щеток. Со временем эти кастрюли и сковороды приобретут антипригарные свойства. Чем больше они используются, тем лучше они становятся.

- ▶ Время от времени рекомендуется немного подогреть кастрюли или сковороды, которыми не пользовались некоторое время. Медленно подогрейте кастрюлю или сковороду, и когда она станет горячей, налейте в нее масло, имеющее высокую температуру кипения, например, подсолнечное масло. Снимите с огня и удалите масло с помощью большой горсти бумажных салфеток. Дайте остыть перед использованием. Это будет способствовать образованию патины.

Сковороды для жарки и гриля - дополнительные инструкции

- ▶ Перед использованием этих изделий нет необходимости в них наливать жидкости для приготовления пищи. Ими можно пользоваться в сухом виде.
- ▶ Для гриля и жарки убедитесь в том, что сковорода достаточно нагрелась, прежде чем положить в нее продукты. Этот совет не относится к другим изделиям. Пользуйтесь только средними и низкими температурными настройками, чтобы позволить сковороде нагреться постепенно.
- ▶ Жарка - налейте достаточное количество масла, имеющего высокую температуру кипения (например, рапсовое или подсолнечное масло), чтобы покрыть поверхность сковороды. Количество масла зависит от толщины патины, образовавшейся на поверхности сковороды. Количество масла зависит также от того, что вы будете жарить. Например, для жарки яиц требуется больше масла, чем для жарки блинов.
- ▶ Гриль - покрытие маслом пищевых продуктов, а не сковороды, и использование масла, имеющего высокую температуру кипения (например, рапсового или подсолнечного масла) помогает предотвратить образование дыма.
- ▶ Гриль - не пытайтесь переворачивать продукты на сковороде для гриля до тех пор, пока на них не появятся полосы от гриля. Это займет несколько минут.

Источники тепла

Эти изделия подходят для всех видов плит (газовых, электрических, керамических, стеклянных, индукционных и галогеновых) и любых печей, включая «Aga» и подобные им печи. При использовании кастрюль и сковород на стеклянной поверхности плит не тащите их по стеклу.

Внимание

- ▶ Ручки изделий изготовлены из металла и нагреваются - всегда пользуйтесь защитной печной тряпкой, кухонной перчаткой или рукавицей при обращении с этими изделиями.

- › Хотя эти изделия пригодны для мытья в посудомоечной машине (за исключением изделий, имеющих почерневшую внутреннюю поверхность эмали, потому что мойка удалит всю патину, образовавшуюся на поверхности этих изделий), постоянная мойка в моечной машине может вызвать потускнение эмали. Для достижения наилучших результатов мойте их вручную с использованием неабразивных очистительных губок. Для удаления пригоревших продуктов требуется дополнительное отмачивание.
- › Обеспечьте плотное крепление всех ручек, регулярно проверяя и затягивая их.
- › Никогда не ставьте горячую кастрюлю или сковороду прямо на незащищенную поверхность. Для защиты поверхности рекомендуется пользоваться чугунными подставками «La Cuisine».
- › **Изделия, имеющие деревянные ручки,** нельзя мыть в посудомоечной машине и ставить в печь.

Care Symbols



Induction
Med to
Low Heat



Gas Med to
Low Heat



Oven Safe
up to 250°C/
482°F



Electric
Med to Low
Heat



Ceramic
Med to
Low Heat



Dish-Washer
Safe



Do not place
in Microwave



Do not place
in Freezer



Food
Safe

Other Products



Round Casseroles
20/24/26/28cm



Sauté Casseroles
28cm



Oval Casseroles
29/32cm



Mini Rectangular
Casseroles



Mini Round
Casseroles



Round Grill Pan
28cm



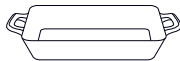
Rectangular Grill Pan
29x26cm



Round Fry Pan
26cm



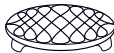
Fry Pan/Griddle
30cm



Deep Roasters
3 Sizes



Shallow Roaster
40x26x4.6cm



Oval Trivets



Round Trivets

“Few products in today’s world get to be enjoyed by you before being passed down to the next generation, but this happens to be one of them.

As the designer, you are therefore not just thinking about how to design these products for the present, but also for the distant future - a product that will stand the test of time”

Marcus Notley, Product Designer

Contact Us

La Cuisine

Unit 3, Ballykeeran, Kilmacrennan
Letterkenny, Co Donegal, Ireland

T +353 74 911 9932

F +353 74 911 9932

E info@lacuisinecookware.com



Designed in Ireland
lacuisinecookware.com