

Cast Iron

EISENGUSS



Use And Care Instructions

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE



8

JAHRE
YEARS

garantie
warranty

Besser **Berndes**®

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für emailliertes Eisenguss-Kochgeschirr

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb eines BERNDES-Qualitätsproduktes. Wir wünschen Ihnen viele schöne und genussvolle Kocherlebnisse mit Ihrem neuen Kochgeschirr. Unsere Produkte werden bei der Herstellung durch Prüflabore in regelmäßigen Abständen überprüft, um Ihnen Produkte in gesundheitlich unbedenklicher Qualität zu bieten.

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem Produkt haben, finden Sie im Folgenden wichtige Tipps und Hinweise für eine optimale Pflege Ihres BERNDES-Produkts.

1. Allgemeine Hinweise zum Gebrauch ihres BERNDES-Produktes:

- Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen um Staub und Fremdkörper zu entfernen, die sich im Zuge der Produktion und Verpackung ablagern können.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr langsam auf mittlerer Hitze, sobald das Material heiß ist, reduzieren Sie die Wärmezufuhr während des Kochvorgangs.
- Das Geschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen. Für Induktionsherde gilt aufgrund einer schnellen Aufheizzeit: Kochgeschirr niemals leer und nur auf mittlerer Stufe erhitzen!
- Geeignet zur Nutzung im Backofen bei Temperaturen bis 260 °C
- Zur Erhaltung Ihres hochwertigen Kochgeschirres meiden Sie scharfkantige oder spitze Gegenstände wie Messer oder Gabeln. Gebrauchsspuren (leichte Kratzspuren) beeinträchtigen die Funktion des Geschirrs nicht, wir empfehlen trotzdem die Verwendung von Holz- oder Kunststoffküchenhelfern.
- Bitte das Kochgeschirr nicht Verschieben um Beschädigungen am Boden oder ihrem Kochfeld zu verhindern.
- Die Gussgriffe und der Deckelknopf sind uneingeschränkt backofentauglich. Aufgrund der guten Wärmeleitung benutzen Sie bitte immer Topflappen oder Backofenhandschuhe, sonst droht Verbrennungsgefahr!

- Auch wenn Gusseisen extrem stabil ist, kann es bei Stürzen oder harten Schlägen brechen oder zu Beschädigungen an der Emaille-Versiegelung kommen.
- Verwenden Sie bei heißem Kochgeschirr immer Untersetzer und stellen Sie es niemals auf ungeschützte Arbeitsflächen.

2. Reinigung und Aufbewahrung ihres BERNDES-Produktes:

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung mit heißem Spülwasser abkühlen, nicht plötzlich in kaltes Wasser tauchen.
- Hartnäckige Verunreinigungen können mit einer Spülbürste entfernt werden, benutzen Sie jedoch keine metallischen Schwämme oder Gegenstände, da Sie Kratzer verursachen können.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung sorgfältig bevor Sie es Verstauen, da es ansonsten zur Bildung von Rostflecken kommen kann.
- Reiben Sie zum Schutz die Ränder des Kochgeschirrs und Deckels mit etwas Öl ein.

3. Garantie und Gewährleistung

Alle BERNDES-Produkte werden im Produktionsprozess sorgfältigen Qualitätsprüfungen unterzogen. Als Hersteller gewährleisten wir eine freiwillige Herstellergarantie von 8 Jahren. Die Angabe zur Garantiezeit finden Sie ebenfalls auf der Verpackung. Sollten innerhalb dieser Zeit Beanstandungen an dem Produkt auftreten, können Sie es zusammen mit dem Kassenbon in Ihrem Fachgeschäft abgeben oder es inkl. Begleitschreiben nach voriger Rücksprache an die auf der Rückseite angegebene Adresse schicken (ohne Deckel oder Zubehör).

Ausgeschlossen von Garantie und Gewährleistung sind Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind. Das sind z.B. Überhitzung, Oxidation, Kratzer, Sturzschäden oder unsachgemäße Reinigung.

Sollten Sie dazu Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unsere Service-Mitarbeiter unter Telefon: 02932 - 475 222 oder Email: customer-service@berndes.com

Viele Informationen zu verwendeten Materialien und Versiegelungen finden Sie auch auf unserer Internetseite: www.berndes.com

Instructions for use and care of enamelled cookware:

Congratulations on purchasing a BERNDES quality product. We hope you enjoy cooking with your new cookware for a long time. During manufacturing, our cookware is checked at regular intervals in test labs to ensure you buy quality products that do not pose any risk to health.

To ensure you enjoy your product for as long as possible, we have compiled a list of important tips and instructions on how to care for your BERNDES product.

1. General instructions for the use of your BERNDES product:

- Rinse before first use to remove any dust and particles could have picked up during production and packaging.
- Heat the cookware slowly using medium heat, and once it is hot, reduce the heat to low for duration of cooking.
- Do not heat the cookware for long periods when it is empty. When using induction cookers, the cookware heats up rapidly, therefore never heat the cookware when it is empty and always use a medium heat setting!
- May be used in the oven up to temperatures of 260 °C (500 °F).
- To keep your high-quality cookware in good condition, avoid using sharp or pointed objects such as knives or forks. While normal traces of use (light scratching) do not affect the functioning of the cookware, we still recommend you use kitchen utensils made of wood or plastic.
- Never slide the cookware as this may cause damage the base or your hob.
- Cast handles and lid knob are completely oven-safe. Because of the good heat conductivity, always handle hot cookware with pan holders or oven gloves. Otherwise there is a risk of burns!
- Although cast iron is extremely durable, it may break or enamel coating chip if dropped or knocked on a hard surface.

- Always stand hot pans on trivets or appropriate boards, never directly on unprotected work tops or surfaces.

2. Cleaning and storage of your BERNDES product:

- Leave the cookware to cool slightly before washing in hot soapy water. Do not plunge still hot cast iron cookware into cold water.
- Stubborn marks can be eased off with a washing-up brush, do not use metal tools or metal cleaning pads as this may scratch the enamel surface.
- Always dry the cast iron cookware thoroughly before storing away, otherwise rust marks may appear.
- Rub cooking oil on the cookware and lid rim to protect the edges.

3. Warranty

All BERNDES products are subjected to the most stringent quality testing during manufacturing process. As manufacturer we grant a voluntary manufacturer's warranty of 8 years. Please refer to your cookware packaging for detailed information. If you should have cause for complaint within this period, you can take the product to you local dealer together with you receipt or send it with a coverint letter to the address (without lids or accessories).

The warranty does not cover damage caused by improper use. This includes e.g. overheating, aluminium oxidation, scratches, damage from beeing dropped or improper cleaning.

If you should have any questions in this regards, please contact our service staff on Phone: +49 (0)2932 - 475 222 or email: customer-service@berndes.com

For more information on materials and coatings used please visit our web page:

www.berndes.com

Mode d'emploi et d'entretien pour batterie de cuisine en fonte émaillée

Félicitations pour votre achat d'un produit de qualité BERNDES. Nous vous souhaitons de belles et délicieuses expériences culinaires avec votre nouvelle batterie de cuisine. Afin de toujours proposer des produits d'une qualité saine, lors de leur fabrication, nos produits sont contrôlés à intervalles réguliers par des laboratoires d'essai. Pour que vous profitiez le plus longtemps possible de votre produit, vous trouverez ci-après d'importants conseils et astuces pour un entretien optimal de votre produit BERNDES.

1. Remarques générales quant à l'utilisation de votre produit BERNDES:

- Avant la première utilisation, le nettoyer avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle, afin de retirer la poussière et les impuretés qui peuvent s'être déposées au cours de la production et de l'emballage.
- Faites chauffer lentement le produit à feu moyen ; dès que le matériau est chaud, réduisez la flamme pendant la cuisson.
- Ne faites pas chauffer le produit à vide. Dans le cas des plaques à induction, il est important de faire chauffer le produit uniquement à feu moyen et jamais à vide en raison de la rapidité de chauffe des plaques!
- Convient pour une utilisation au four à des températures allant jusqu'à 260 °C.
- Pour préserver votre produit haut de gamme, évitez d'utiliser des produits tranchants ou pointus tels que des couteaux ou des fourchettes. Les traces d'utilisation (légères rayures) n'altèrent pas le bon fonctionnement du produit ; nous recommandons néanmoins d'utiliser des accessoires en bois ou en matière synthétique.
- Pour éviter d'en abîmer le fond ou votre plan de cuisson, ne pas faire glisser le produit.
- Les poignées en fonte et le bouton du couvercle conviennent parfaitement pour le four. En raison de la bonne conduction, veuillez toujours utiliser des maniques ou des gants pour four car vous risqueriez sinon de vous brûler!

- Même si la fonte est extrêmement solide, en cas de chute ou de choc, elle risque de se casser ou l'émail risque d'être endommagé.
- Lorsque le produit est chaud, utilisez toujours des dessous de plats et ne le posez jamais sur une surface de travail non protégée.

2. Nettoyage et conservation de votre produit BERNDES:

- Avant le nettoyage, faites refroidir votre produit avec de l'eau chaude, ne le plongez jamais directement dans de l'eau froide.
- Vous pouvez retirer les salissures tenaces à l'aide d'une brosse à vaisselle, mais n'utilisez jamais d'éponge ou d'objet métallique qui risqueraient de rayer le produit.
- Après le nettoyage, faites sécher soigneusement le produit avant de le ranger pour éviter la formation de traces de rouille.
- Pour protéger les bords du produit et du couvercle, appliquez-y un peu d'huile.

3. Garantie

Tous les produits BERNDES sont soumis, lors de leur fabrication, à de minutieux tests de qualité. En tant que fabricant, nous accordons, de notre propre chef, une garantie de 8 ans. La durée de la garantie est également indiquée sur l'emballage. Si, pendant cette durée, le produit donnait lieu à des réclamations, vous pourriez le rapporter, accompagné du ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté ou le retourner (sans couvercle ni accessoires) à l'adresse indiquée au dos, accompagné du bon de retour et après accord préalable. Sont exclus de toute forme de garantie : les dommages dus à une utilisation incorrecte, notamment la surchauffe, l'oxydation, les rayures, les détériorations dues aux chutes, ainsi que tout nettoyage incorrect.

Si vous avez des questions à ce sujet, veuillez contacter notre service après-vente au mail customer-service@berndes.com

Vous trouverez également sur notre site web www.berndes.com de nombreuses informations sur les matériaux et vitrifications utilisés

Manual de uso y mantenimiento para batería de cocina de hierro fundido esmaltado

Muchas gracias por haber adquirido un producto de calidad de BERNDES. Esperamos que disfrute mucho cocinando con su nueva batería de cocina. Nuestros productos son revisados durante su fabricación por laboratorios de pruebas en intervalos regulares para ofrecerle productos con una calidad que garantice su inocuidad. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su producto BERNDES, a continuación encontrará consejos e indicaciones importantes para un mantenimiento óptimo.

1. Indicaciones generales relativas al uso de su producto BERNDES:

- Antes de usar el producto por primera vez, lávelo con agua caliente y un poco de detergente, y elimine los restos de polvo y otras partículas que puedan haberse adherido durante el proceso de fabricación y embalaje.
- Caliente la batería de cocina lentamente a fuego medio y, en cuanto el material se haya calentado, reduzca la fuente de calor durante la cocción.
- No caliente la batería de cocina durante mucho tiempo. En las placas de inducción, se debe proceder de la siguiente manera debido al rápido calentamiento: nunca caliente la batería de cocina estando vacía y hágalo solo a fuego medio.
- Apta para uso en hornos a temperaturas de hasta 260 °C.
- Para conservar la batería de cocina de alta calidad, evite usar objetos punzantes o afilados como cuchillos o tenedores. Las marcas de uso (ligeros arañazos) no merman el funcionamiento de la batería de cocina; no obstante, le recomendamos usar utensilios de cocina de madera o de plástico.
- No arrastre la batería de cocina para evitar daños en superficies o en la placa de cocción.
- Las asas de fundición y los puños de las tapas son totalmente aptos para hornos. Debido a la buena conductividad térmica, emplee siempre guantes de horno o

agarradores para evitar quemaduras.

- A pesar de que el hierro fundido es extremadamente estable, puede romperse al caer o al ser golpeado con fuerza o el esmalte puede verse dañado.
- Emplee siempre salvamanteles si algún componente de la batería de cocina está caliente y no la coloque nunca sobre superficies de trabajo mal protegidas.

2. Limpieza y almacenamiento de su producto BERNDES:

- Antes de limpiarla, deje enfriar la batería de cocina con agua de lavado caliente y no la introduzca de golpe en agua fría.
- La suciedad persistente se puede eliminar con un cepillo; no obstante, no emplee estropajos metálicos u objetos que puedan provocar arañazos.
- Tras la limpieza, seque con cuidado la batería de cocina antes de guardarla ya que, de lo contrario, se pueden formar manchas de óxido.
- Para una mejor conservación, aplique un poco de aceite en los bordes de la batería de cocina y de las tapas.

3. Garantía

Durante el proceso de fabricación, todos los productos de BERNDES se someten a exhaustivos controles de calidad. Concedemos una garantía voluntaria del fabricante de 8 años. En el embalaje encontrará también los datos relativos al plazo de garantía. Si durante este tiempo el producto presentara algún problema, puede devolverlo en la tienda especializada donde lo adquirió presentando el comprobante de compra o enviarlo, tras haberlo consultado previamente, a la dirección indicada en el dorso incluyendo la carta adjunta (sin tapa ni accesorios).

Quedan excluidos de la garantía aquellos daños que se deban a un uso indebido, p. ej. sobrecalentamiento, oxidación, arañazos, daños por caídas o limpieza indebida. Si tiene alguna pregunta, nuestros empleados del servicio de atención al cliente estarán encantados de atenderle por email customer-service@berndes.com

Encontrará mucha más información sobre los materiales y los revestimientos empleados en nuestro sitio web: www.berndes.com.

Instruzioni d'uso e pulizia

Congratulazioni per aver scelto un prodotto di qualità Berndes. Ci auguriamo che possiate cucinare a lungo e con gusto grazie a questo prodotto. Tutti i prodotti Berndes sono testati in produzione a intervalli regolari per darvi prodotti di qualità e sicuri per la vostra salute. Trovate qui una serie di istruzioni d'uso e manutenzione per far sì che utilizziate al meglio e a lungo il vostro prodotto:

1. Utilizzo:

- Prima di utilizzare l'utensile per la prima volta, lavarlo in acqua saponata e asciugarlo attentamente per rimuovere eventuale polvere rimasta dal processo di produzione
- Riscaldare l'utensile lentamente utilizzando un calore medio, una volta raggiunta la temperatura desiderata abbassare la fiamma per il resto della cottura.
- Non surriscaldare la pentola vuota. Quando si utilizza su piastre ad induzione usare un calore medio in quanto tali fornelli riscaldano la pentola molto velocemente.
- Utilizzabile in forno fino a 260° C (500°F)
- Per mantenere la pentola nel tempo non utilizzare oggetti appuntiti come coltelli o forchette. Gli utensili in metallo possono scalfire la superficie smaltata, utilizzare preferibilmente utensili in legno plastic o nylon.
- Non far scivolare la pentola sulle piastre in vetroceramica in quanto può graffiare il fondo dell'utensile e la piastra.
- Le maniglie in ghisa permettono l'utilizzo dell'utensile in forno. Utilizzare sempre guanti da forno o presine per evitare scottature, in quanto l'utensile può diventare caldo durante l'uso.
- Nonostante le pentole in ghisa siano molto resistenti possono rompersi o scheggiarsi in caso di caduta o di urti contro superfici dure.

- Utilizzare sempre dei sottopentola. Non posare la pentola calda direttamente sul piano di lavoro.
- Far raffreddare la pentola prima di lavarla.

2. Pulizia e Manutenzione:

- Far raffreddare la pentola prima di lavarla in acqua saponata calda, Sciacquare e asciugare con cura. Non mettere l'utensile caldo in acqua fredda
- Eventuali macchie possono essere rimosse con spugne in plastica, non utilizzare mai pagliette metalliche che possono danneggiare la superficie smaltata.
- Prima di riporre gli articoli asciugarli sempre con cura per evitare la comparsa di ossidazioni.
- Al termine della pulizia e prima di riporre passare sui bordi della pentola un filo di olio alimentare.

3. Garanzia

Tutti i prodotti Berndes sono sottoposti ai più stringenti test di qualità durante il processo di produzione Berndes offre una garanzia volontaria della durata compresa di 8 anni. Nel caso di reclami all'interno di tale periodo, potete rivolgervi al vostro negoziante portando il prodotto e lo scontrino oppure scrivere all'indirizzo quality@berndesitalia.com

La garanzia non copre danni derivanti da uso improprio. Questo include ad esempio, surriscaldamento, ossidazione della ghisa, graffi, danni causati da caduta o pulizia non corretta. Nel caso abbiate dei dubbi vi invitiamo a contattare il nostro staff all'indirizzo quality@berndesitalia.com

Руководство по использованию и уходу за чугунной посудой с эмалированным покрытием

Поздравляем Вас с приобретением качественного изделия BERNDES. Надеемся, что кулинарный опыт с Вашей новой посудой доставит Вам большое удовольствие. В ходе производства наша продукция регулярно проходит тестирование в испытательных лабораториях, что обеспечивает ее безопасность для здоровья и высокое качество. Для того чтобы Ваша посуда служила Вам как можно дольше, ниже мы приводим важные советы и рекомендации по оптимальному уходу за вашим изделием BERNDES.

1. Общие рекомендации по использованию изделия BERNDES:

- Перед первым использованием промойте изделие в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, чтобы удалить пыль и мусор, которые могли попасть на него в процессе производства и упаковки.
- Постепенно разогрейте изделие на среднем огне до нагревания поверхности, уменьшив огонь во время приготовления пищи.
- Не нагревайте посуду в течение долгого времени, если она пустая. Если у Вас индукционная плита, то по причине ее быстрого разогрева ни в коем случае не следует нагревать пустую посуду, а готовить пищу следует только на среднем огне!
- Изделие пригодно для использования в духовом шкафу при температурах до 260 °C.
- Для поддержания высокого качества посуды избегайте острых или заостренных кухонных принадлежностей, таких как ножи или вилки. Следы (небольшие царапины) от их использования не повлияют на работу посуды, однако мы рекомендуем использовать деревянные или пластиковые кухонные принадлежности.
- Пожалуйста, не двигайте посуду во избежание повреждений ее дна или Вашей варочной поверхности.
- Литые ручки и ручка крышки могут без ограничений применяться в

духовом шкафу. Ввиду их хорошей теплопроводности, пожалуйста, обязательно используйте прихватки или перчатки во избежание ожога!

- Несмотря на высокую прочность такого материала как чугун, падение или удары все равно могут привести к разрушению чугунной посуды или повреждению эмалированного покрытия.
- Сильно нагретую посуду устанавливайте только на специальную подставку и ни в коем случае не ставьте ее на незащищенные поверхности.

2. Очистка и хранение Вашего изделия BERNDES:

- Перед промывкой в горячей воде дайте посуде остыть и не окунайте ее сразу же в холодную воду.
- Устойчивые загрязнения можно удалить щеткой, но не металлическими губками или предметами, так как они могут поцарапать изделие.
- Перед установкой посуды на хранение тщательно высушите ее, так как в противном случае это может привести к образованию на посуде пятен ржавчины.
- Для защиты краев посуды и крышки смажьте их небольшим количеством растительного масла.

3. Гарантия

Все изделия BERNDES проходят тщательную проверку качества в ходе процесса производства. Мы как производитель устанавливаем добровольную гарантию производителя на период 8 лет. Гарантийный срок также указан на упаковке. При возникновении претензий в течение этого периода Вы можете вернуть его вместе с чеком в магазин или после предварительной консультации отправить с сопроводительным письмом по адресу, указанному на обороте (без крышки и принадлежностей). Гарантийные обязательства и обслуживание не распространяются на повреждения, вызванные ненадлежащим использованием, которое включает в себя, например, перегрев, окисление, царапины, повреждения, вызванные падением или ненадлежащей очисткой. Если у Вас есть вопросы, пожалуйста, обращайтесь в нашу сервисную службу по электронной почте customer-service@berndes.com



Visit us!
Besuchen Sie uns!

www.facebook.com/berndes.de

www.facebook.com/berndes.international

Berndes Küche GmbH
Wiebelsheidestraße 55
D-59757 Arnsberg Germany

Phone 00 49 - (0)2932 - 475 0
Fax 00 49 - (0)2932 - 475 200
www.berndes.com
E-Mail: info@berndes.com

Besser Berndes

