



GEBRUIKERSHANDLEIDING

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUEL UTILISATEUR

INSTRUCCIONES DE USO

RUTGER
Bakt!

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw THE WINDMILL® PREMIUM pan! Door eerst onderstaande gebruiksvoorschriften te lezen, kunt u straks optimaal genieten van uw product.

Vóór het eerste gebruik

Was de pan in een warm sopje, spoel en droog daarna goed af. Uw pan is nu klaar voor gebruik.

*Gietijzeren kookgerei van **THE WINDMILL® PREMIUM** is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief gas, elektrische of halogeenkookplaten, keramische kookplaten, inductiekookplaten en ovens die werken op gas, olie, kolen of hout.*

Op hittebronnen met een glazen oppervlak moet u de pan nooit gewoon verschuiven. Dit kan zowel de bodem van de pan als het glas beschadigen. Til hem dan ook altijd op voor het verplaatsen.

Pas de bodem van de pan steeds aan het oppervlak van de warmtebron aan om de warmte zo efficiënt mogelijk te gebruiken en oververhitting van de zijkant van de pan of beschadiging van de handvatten te vermijden.

*Gasvlammen moeten steeds beperkt blijven tot de basis en zich **NOOIT** uitbreiden langs de zijranden van de pan.*

Lange handgrepen moeten zo gedraaid worden dat ze niet over de voorkant van het kookvuur uitsteken of boven andere warmtezones hangen.

Gebruik in de oven

Producten met volledig gietijzeren handgrepen of roestvrijstalen dekselknop kunnen op elke oventemperatuur gebruikt worden.

Plaats uw gietijzeren kookgerei nooit op de bodem van een oven, om beschadigingen en oververhitting te voorkomen. Het beste zet u het kookgerei van de bodem af, op een rooster.

GESATINEERD ZWART EMAIL (pan met zwarte bodem)

Gesatineerd zwart email is speciaal ontworpen voor het koken met een hogere “oppervlakte” temperatuur, wat niet hetzelfde is als een pan op een heter vuur zetten. Met gietijzer kunnen hogere oppervlaktetemperaturen bereikt worden, omdat elk stuk gelijkmatig kan doorwarmen op een middelmatig vuur. Daarom is de gesatineerde zwarte binnenzijde ideaal voor bakken, grillen en dichtschroeien.

De beste resultaten worden bereikt op middelmatige en lage vuren waarbij het vuur nog lager gezet kan worden, zodra de juiste temperatuur van het oppervlak of van de olie of het vet bereikt wordt. Hoge temperaturen zullen oververhitting en aanbakken veroorzaken, vooral bij delicate mengsels die eieren bevatten.

Bij het gesatineerd zwart email zal bij regelmatig gebruik op het oppervlak een ‘patina’ (een bruinzwart laagje) zichtbaar worden. Een patina is het resultaat van de natuurlijke oliën en vetten van voedingsmiddelen die zich bij het bakken op het hete oppervlak vastzetten. De patina hoeft niet verwijderd te worden, omdat hij voor betere resultaten zorgt en het voedsel gemakkelijker loskomt. Dankzij de patina hoeft het oppervlak ook minder ingevet worden.

Kooktips voor het grillen

Voor het juist grillen en dichtschroeien is het belangrijk dat het bakoppervlak heet genoeg is alvorens men begint

met bakken. Plaats de lege pan op een middelmatig vuur en laat hem verscheidene minuten opwarmen. Doe geen olie in de koude pan anders kan de olie bij het opwarmen van de pan te heet worden en beginnen te roken. Maak uw vingers een beetje nat met water en sprenkel enkele druppels over het hete oppervlak. Als het water sist en bijna onmiddellijk verdampt, is de pan heet genoeg en klaar voor gebruik. Zo niet, laat de pan dan een beetje langer opwarmen en herhaal de watertest opnieuw. Als het oppervlak heet genoeg is, vet dan lichtjes in met behulp van een oliespray of breng wat olie aan met behulp van een siliconen bakkwast. Plantaardige olie of maïsolie wordt aanbevolen. Olijfolie kan erg veel rookontwikkeling veroorzaken, maar is toch ook veilig om te gebruiken.

Kooktips voor fruiten en sauteren

Bij fruiten en sauteren moet het vet verwarmd worden voordat het voedsel toegevoegd wordt, dus breng de pan en het vet/de olie samen op temperatuur. De olie dat het oppervlak bedekt, is heet genoeg wanneer een kleine rimpeling optreedt. In het geval van boter en andere vetten, is het wanneer belletjes of schuim ontstaan.

Aanbevolen keukengerei

Voor gebruiksgemak en bescherming van het oppervlak, wordt siliconen keukengerei aanbevolen. Houten of hittebestendig plastic gerei kan ook gebruikt worden.

Metalen gerei, lepels of klappers mogen enkel heel voorzichtig gebruikt worden en er mag niet mee over het emailen oppervlak geschraapt worden. Klop deze ook niet af op de rand van een pan.

(Elektrische) handklappers mogen niet gebruikt worden, omdat die het email kunnen beschadigen. Dit geldt ook voor messen of gerei met scherpe randen.

Handgrepen

Gietijzeren handgrepen of roestvrijstalen knoppen worden zowel bij het gebruik op het kookvuur als in de oven heet. Gebruik altijd dikke pannenlappen of ovenwanten om deze op te tillen. Zorg ervoor dat de handgrepen en knoppen goed vast blijven zitten door ze regelmatig te controleren en aan te draaien.

REINIGING EN ONDERHOUD

Probeer de patina (het bruinzwarte laagje) zich op het gesatineerde zwarte oppervlak vormt niet te verwijderen. Deze verbetert het kookresultaat en zorgt ervoor dat het voedsel gemakkelijker loskomt van het oppervlak.

Laat de hete pan altijd enkele minuten afkoelen alvorens deze af te wassen. Spoel indien mogelijk de pan af in heet water en wrijf met een vochtige doek over het oppervlak. Dit is mogelijk wanneer de pan regelmatig gebruikt wordt of er voedsel in bereid wordt dat weinig resten achterlaat. Voor grondiger afwassen, gebruikt u een warm sopje, waarna u de pan grondig afspoelt en afdroogt.

Om hardnekkige of kleverige resten te verwijderen, vult u de warme pan met warm water en laat u deze 15 à 20 minuten weken. Vervolgens afwassen, afspoelen en afdrogen zoals gewoonlijk. Een afwasborstel kan nuttig zijn om kleine voedselresten te verwijderen. Gebruik geen schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen op het bakoppervlak. Sporen aan de buitenkant zoals aangebrande vetresten, kunnen lichtjes geschrobd worden met een nylon sponsje. Ga naar onze website of winkel voor meer informatie.

Het geëmailleerd gietijzer van **THE WINDMILL® PREMIUM** is uiterst duurzaam, maar kan beschadigd raken als het kookgerei per ongeluk valt of tegen een hard oppervlak geslagen wordt. **Dit wordt niet gedekt door de garantie.**

Gebruik in de vaatwasser

Alle pannen met metalen handgrepen mogen in de vaatwasser afgewassen worden, maar dit verhindert grotendeels de opbouw van de patina. Daardoor zullen pannen en skillets gedurende langere tijd ingevet moeten worden.

Laat de vaatwasmachine steeds de volledige cyclus doorlopen alvorens de deur te openen. Bij een onvolledige cyclus blijft er vocht achter in de machine en dit kan de pan beschadigen. Droog na de wascyclus uw producten af met een zachte doek.

Dompel een hete pan niet onder in koud water: dit kan een thermische schok veroorzaken, waardoor het email kan barsten of beschadigd raken.

Als er voedselresten achterblijven, vul de pan dan met warm water, laat weken en was daarna gewoon af. Nylon of zacht schurende sponsjes of borstels mogen gebruikt worden om hardnekkige resten te verwijderen.

Gebruik geen metalen sponsjes of erg agressieve reinigingsmiddelen, aangezien ze het email beschadigen.

Berg uw kookgerei nooit op wanneer het nog vochtig is. Berg het kookgerei op in een droge kast of luchtige ruimte, uit de buurt van stoom.

Het geëmailleerd gietijzer van **THE WINDMILL® PREMIUM** is uiterst duurzaam, maar kan beschadigd raken als het kookgerei per ongeluk valt of tegen een hard oppervlak geslagen wordt. Dit wordt niet gedekt door de garantie.

LICHTGEKLEURD EMAIL (pan met lichte bodem)

De **lichtgekleurde geëmailleerde binnenkant** is vooral geschikt voor langzame bereidingen, op een zeer laag vuurtje en middelmatige oventemperatuur.

MIDDELMATIGE en LAGE TEMPERATUREN leveren de beste kookresultaten op, inclusief bij bakken en schroeien.

Warm de pan langzaam en grondig op, omdat dit de meest gelijkmatige en efficiënte kookresultaten oplevert. Wanneer de pan warm is kan bijna voor alle gerechten de resterende bereiding op lagere temperaturen plaatsvinden.

HOGE TEMPERATUREN zijn enkel van toepassing op het koken van water voor groenten en deegwaren of voor het reduceren van bouillon of sauzen.

Hoge temperaturen mogen **NOOIT** gebruikt worden om pannen voor te verwarmen en vervolgens de hitte terug te brengen voor het koken. Gietijzer houdt de warmte zo goed vast dat wanneer een pan oververhit is, dit zal bijdragen tot slechte kookresultaten en aankleven van het voedsel.

Oliën en vetten

Het lichtgekleurde geëmailleerde oppervlak is niet geschikt voor vetvrij koken. De door u gekozen vloeistof; olie, vet of boter, moet de basis volledig bedekken alvorens de pan te verwarmen.

Laat de pan niet onbewaakt achter, terwijl hij opwarmt en zorg ervoor dat hij niet droog-kookt. Dit kan het email permanent beschadigen.

Voor het bakken in vet, in een diepe pan, mag het maximale olieniveau niet meer dan 1/3 van de diepte bedragen. Laat voldoende ruimte over, zodat het olieniveau kan stijgen wanneer de voedingsmiddelen toegevoegd worden.

Voor de veiligheid kan het beste een bakoliethermometer gebruikt worden en dient er een deksel beschikbaar te zijn voor het geval de olie oververhit raakt of begint te spatten.

Bewaren en marineren van voedingsmiddelen

Het geëmailleerde oppervlak neemt geen geuren en kleuren op en is daarom geschikt voor het bewaren van rauw of gekookt voedsel en het marineren met zure ingrediënten.

Aanbevolen keukengerei

Voor gebruiksgemak en bescherming van het oppervlak, wordt siliconen keukengerei aanbevolen. Houten of hittebestendig plastic gerei kan ook gebruikt worden.

Metalen gerei, lepels of kloppers mogen enkel heel voorzichtig gebruikt worden en er mag niet mee over het emailen oppervlak geschraapt worden. Klop deze ook niet af op de rand van een pan.

(Elektrische) handkloppers mogen niet gebruikt worden, omdat die het email kunnen beschadigen. Dit geldt ook voor messen of gerei met scherpe randen.

Handgrepen

Gietijzeren handgrepen of roestvrij stalen knoppen zullen zowel op het fornuis als in de oven heet worden. Gebruik altijd een droge en dikke doek, of ovenwanten om deze op te tillen. Zorg ervoor dat de handgrepen en knoppen goed vast blijven zitten door ze regelmatig te controleren en aan te draaien.

REINIGING EN ONDERHOUD

Koel een hete pan altijd enkele minuten af alvorens hem in warm zeepwater grondig af te wassen. Spoel en droog de pan vervolgens af.

Dompel een hete pan niet onder in koud water: dit kan een thermische schok veroorzaken, waardoor het email kan barsten of beschadigd raken.

Als er voedselresten achterblijven, vul de pan dan met warm water, laat weken en was daarna gewoon af. Nylon of zacht schurende sponsjes of borstels mogen gebruikt worden om hardnekkige resten te verwijderen.

Gebruik geen metalen sponsjes of erg agressieve reinigingsmiddelen, aangezien ze het email beschadigen.

Berg uw kookgerei nooit op wanneer het nog vochtig is. Berg het kookgerei op in een droge kast of luchtige ruimte, uit de buurt van stoom.

Het geëmailleerd gietijzer van **THE WINDMILL® PREMIUM** is uiterst duurzaam, maar kan beschadigd raken als het kookgerei per ongeluk valt of tegen een hard oppervlak geslagen wordt. Dit wordt niet gedekt door de garantie.

Gebruik in de vaatwasser

Al het kookgerei met integrale gietijzeren handgrepen of roestvrij stalen knoppen mag in de vaatwasser. Desalniettemin kan door constant afwassen in de vaatwasser het email wat mat worden. Dit kan geen kwaad en zal geen afbreuk doen aan het resultaat.

Laat de vaatwasmachine steeds de volledige cyclus doorlopen alvorens de deur te openen. Bij een onvolledige cyclus blijft er vocht achter in de machine en dit kan de pan beschadigen. Droog na de wascyclus uw producten af met een zachte doek.

Bedankt voor uw aankoop. Wij wensen u vele jaren kookplezier met uw THE WINDMILL® PREMIUM gietijzere kookgerei!

ONZE 10 JAAR GARANTIE OP UW PAN VAN THE WINDMILL® PREMIUM

THE WINDMILL® PREMIUM is zeer trots op haar vakmanschap en verstrekt een garantie van 10 jaar aan de oorspronkelijke eigenaar van het gietijzere kookgerei. Deze garantie geldt vanaf de aankoopdatum van het kookgerei en gedurende de levensduur van de oorspronkelijke eigenaar, die het kookgerei niet wegens professionele redenen in gebruik heeft. Het maakt hierbij niet uit of de oorspronkelijke eigenaar het kookgerei zelf heeft gekocht of het als geschenk heeft gekregen.

Zolang u de oorspronkelijke eigenaar bent van het geëmailleerd gietijzere kookgerei, heeft u recht op onze 10 jaar garantie. Deze garantie biedt een dekking voor gebrekkig vakmanschap en gebrekkige materialen, indien het kookgerei gebruikt is onder normale huishoudelijke omstandigheden en gebruikt is overeenkomstig de gebruiksvoorschriften. Deze garantie dekt geen slijtage of verkeerd gebruik van het kookgerei.

HOE U AANSPRAAK KUNT MAKEN OP DEZE GARANTIE

Neem contact op met de winkelier of webshop waar u uw kookgerei gekocht heeft. Deze helpt u verder met de garantieafwikkeling. Deze garantie is beperkt tot de kosteloze reparatie van gebrekkig kookgerei of, indien reparatie niet mogelijk is, tot de vervanging daarvan door een vergelijkbaar product, wanneer hetzelfde product niet meer in productie is. Vervanging door dezelfde kleur van het kookgerei kan niet gegarandeerd worden. Deze garantie wordt gegeven in aanvulling op uw wettelijke rechten voortvloeiend uit de prestatie, kwaliteit of ander mankement aan uw **THE WINDMILL® PREMIUM** kookgerei. Wellicht heeft u ook wettelijke rechten indien u niet de oorspronkelijke eigenaar van het kookgerei bent. **THE WINDMILL® PREMIUM** biedt u een garantie in alle landen waar dit product verkocht wordt, voor zover het door de wet toegestaan is en aan uw statutaire rechten onderworpen is. Voor alle klachten, in eerste instantie contact opnemen met de **THE WINDMILL® PREMIUM** dealer waar u uw product gekocht heeft.

EN

GENERAL INSTRUCTIONS FOR CAST IRON

Congratulations on the purchase of your THE WINDMILL® PREMIUM pan! By first reading the user instructions below, you will be able to optimally enjoy your product.

Before first use

Wash the pan in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. Your pan is now ready for use.

*Cast iron cookware from **THE WINDMILL® PREMIUM** is suitable for all heat sources, including gas, electric or halogen hobs, ceramic hobs, induction hobs and ovens that work on gas, oil, coal or wood.*

Never slide the pan on heat sources with a glass surface. This can damage both the bottom of the pan and the glass. Always lift it before moving it.

Always adjust the bottom of the pan to the surface of the heat source to use the heat as efficiently as possible and to prevent overheating of the side of the pan or damage to the handles.

Gas flames must always be limited to the base and NEVER spread along the side edges of the pan.

Long handles must be turned so that they do not protrude over the front of the stove or are positioned over other heat zones.

Use in the oven

Products with fully cast iron handles or stainless steel lid knob can be used at any oven temperature.

To prevent damage and overheating, never place your cast-iron cookware on the bottom of an oven. It is best to place the cookware above the bottom on a rack.

SATINISED BLACK ENAMEL

Satinised black enamel is specially designed for cooking with a higher “surface” temperature, which is not the same as putting a pan on a hotter fire. Higher surface temperatures can be achieved with cast iron, because each part can heat evenly over medium heat. That is why the satin black interior is ideal for baking, grilling and searing.

The best results are achieved on medium and low fires where the heat can be reduced as soon as the right temperature of the surface or of the oil or fat is reached. High temperatures will cause overheating and frying, especially with delicate egg mixtures.

In the case of satinised black enamel, a ‘patina’ (a brown-black layer) will become visible with regular use. A patina is the result of the natural oils and fats from foods that stick to the hot surface when baking. The patina does not have to be removed, because it ensures better results and the food is released more easily. Thanks to the patina, the surface also needs less greasing.

Cooking tips for grilling

For proper grilling and searing, it is important that the baking surface is hot enough before you start baking. Place the empty pan over a medium heat and let it heat up for several minutes. Do not put oil in the cold pan, otherwise the oil may become too hot when the pan heats up and starts to smoke. Wet your fingers a little with water and sprinkle a few drops on the hot surface. If the water hisses and evaporates almost immediately, the pan is hot enough and ready for use. If not, allow the pan to heat up a little longer and repeat the water test again. If the surface is hot enough, lightly grease it with an oil spray or apply some oil with a silicone baking brush. Vegetable oil or corn oil is recommended. Olive oil can cause a lot of smoke, but it is also safe to use.

Cooking tips for fruit and sautéing

When frying and sautéing, the fat must be heated before the food is added, so bring the pan and fat/oil to the right temperature. The oil that covers the surface is hot enough when a small ripple occurs. In the case of butter and other fats, wait until bubbles or foam appear.

Recommended kitchen utensils

For ease of use and protection of the surface, silicon kitchen utensils are recommended. Wooden or plastic utensils may also be used.

Metal utensils, spoons or whisks may only be used very carefully and should not be scraped over the enamel surface. Do not tap the utensils on the side of the pan.

(Electric whisks) should not be used, because these will damage the enamel surface. This also applies to knives or utensils with sharp edges.

Handles

Cast iron handles or stainless steel knobs will become hot on both the stove and in the oven. Always use a dry and thick cloth or oven gloves to lift them. Ensure that the handles and knobs are properly attached by frequently checking and tightening them.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not attempt to remove the patina (the brown-black layer) that forms on the satinised black surface. This improves the cooking result and ensures that the food comes away the surface more easily.

Always let the hot pan cool for a few minutes before washing it off. If possible, rinse the pan in hot water and rub the surface with a damp cloth. This is possible if the pan is used regularly or if food is prepared in it that leaves few residues. For more thorough washing, use warm soapy water, after which you rinse and dry the pan thoroughly.

To remove stubborn or sticky residues, fill the hot pan with warm water and let it soak for 15 to 20 minutes. Then wash, rinse and dry as usual. A washing-up brush can be useful to remove small food residues. Do not use scouring pads or abrasive cleaning agents on the baking surface. Traces on the outside, such as burnt grease residues, can be scrubbed lightly with a nylon sponge. Go to our website or store for more information.

The enameled cast iron of **THE WINDMILL® PREMIUM** is extremely durable, but can get damaged when the cookware is accidentally dropped or hit against a hard surface. **This is not covered by the warranty.**

Dishwasher proof

All pans with metal handles can be washed in the dishwasher, but this prevents the build-up of the patina. As a result, pans and skillets will have to be greased for a longer period of time.

Always let the dishwasher run through the entire cycle before opening the door. If the cycle is incomplete, water will remain in the machine and this can damage the pan. After the washing cycle, dry your products with a soft cloth.

LIGHT-COLORED ENAMEL

The light-coloured enamel inner surface is especially suitable for slow preparations, at a very low heat and medium oven temperature.

MEDIUM and LOW TEMPERATURES provide the best cooking results, including baking and scorching.

Warm the pan slowly and thoroughly, as this provides the most even and efficient cooking results. When the pan is hot, the remaining preparation can take place at lower temperatures for almost all dishes.

HIGH TEMPERATURES only apply to boiling water for vegetables and pasta or for reducing stock or sauces.

High temperatures should NEVER be used to pre-heat pans and then reduce the heat for cooking. Cast iron retains the heat so well that when a pan is overheated, this will contribute to poor cooking results and sticking of the food.

Oils and fats

The light-coloured enamel surface is not suitable for grease-free cooking. The fat you have chosen; oil, fat or butter, must completely cover the base before heating the pan.

Do not leave the pan unattended while it is warming up and make sure it does not boil dry. This can permanently

damage the enamel.

For frying in fat, in a deep pan, the maximum oil level must not exceed 1/3 of the depth. Leave enough room so the oil level can rise when the food is added.

For safety, it is best to use a cooking oil thermometer and a cover should be available in case the oil overheats or starts to splash.

Food storage and marinating

The enamelled surface does not absorb odours and colors and is therefore suitable for storing raw or cooked food and marinating with acidic ingredients.

Recommended kitchen utensils

For ease of use and protection of the surface, silicon kitchen utensils are recommended. Wooden or plastic utensils may also be used.

Metal utensils, spoons or whisks may only be used very carefully and should not be scraped over the enamel surface. Do not tap the utensils on the side of the pan.

(Electric whisks) should not be used, because these will damage the enamel surface. This also applies to knives or utensils with sharp edges.

Handles

Cast iron handles or stainless steel knobs will become hot on both the stove and in the oven. Always use a dry and thick cloth or oven gloves to lift them. Ensure that the handles and knobs are properly attached by frequently checking and tightening them.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always cool a hot pan for a few minutes before washing it thoroughly in warm soapy water. Then rinse and dry the pan.

Do not immerse a hot pan in cold water: this can cause a thermal shock that can crack or damage the enamel.

If food residues remain, fill the pan with warm water, soak and then simply wash. Nylon or soft abrasive sponges or brushes can be used to remove stubborn residues.

Do not use metal sponges or aggressive cleaning agents, as they will damage the enamel.

Never store your cookware when it is still damp. Store the cookware in a dry cupboard or airedated space away from steam.

The enameled cast iron of **THE WINDMILL® PREMIUM** is extremely durable, but can get damaged when the cookware is accidentally dropped or hit against a hard surface. This is not covered by the warranty.

Dishwasher proof

All cookware with integral cast iron handles or stainless steel knobs can be put in the dishwasher. Nonetheless, constant washing up in the dishwasher can make the enamel somewhat dull. This will do no harm and will not affect cooking results.

Always let the dishwasher run through the entire cycle before opening the door. If the cycle is incomplete, water will remain in the machine and this can damage the pan. After the washing cycle, dry your products with a soft cloth.

Thank you for your purchase. We wish you many years of cooking pleasure with your THE WINDMILL® PREMIUM cast iron cookware!

OUR 10 YEARS WARRANTY ON YOUR WINDMILL PREMIUM® PAN

THE WINDMILL® PREMIUM is very proud of its craftsmanship and provides a 10-year warranty to the original owner of the cast-iron cookware. This warranty applies from the purchase date of the cookware and during the lifetime of the original owner, who does not use the cookware professionally. It does not matter whether the original owner bought the cookware themselves or received it as a gift.

As long as you are the original owner of the enamelled cast iron cookware, you are entitled to our 10 year warranty. This warranty provides coverage for defective workmanship and defective materials if the cookware has been used under normal household conditions and used in accordance with the instructions for use. This warranty does not cover wear or misuse of the cookware.

HOW YOU CAN MAKE A CLAIM ON THIS WARRANTY

Contact the retailer or webshop where you purchased your cookware. They will help you with the warranty settlement.

This warranty is limited to the free repair of defective cookware or, if repair is not possible, to its replacement by a similar product when the same product is no longer in production. Replacement of the cookware with the same colour cannot be guaranteed. This warranty is given in addition to your legal rights arising from the performance, quality or other defects on your **THE WINDMILL® PREMIUM** cookware. You may also have legal rights if you are not the original owner of the cookware. **THE WINDMILL® PREMIUM** offers you a warranty in all countries where this product is sold, to the extent permitted by law and subject to your statutory rights. For all complaints, first contact the **THE WINDMILL® PREMIUM** dealer where you purchased your product.

ALLGEMEINE NUTZUNGSANLEITUNG FÜR GUSSEISEN

D

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer THE WINDMILL® PREMIUM Pfanne! Indem Sie zunächst untenstehende Nutzungshinweise lesen, können Sie Ihr Produkt danach optimal genießen.

Vor dem ersten Gebrauch

Spülen Sie die Pfanne mit warmem Seifenwasser, abspülen und danach gut abtrocknen. Ihre Pfanne ist nun bereit für den ersten Gebrauch.

*Gusseiserne Küchenutensilien von **THE WINDMILL® PREMIUM** ist für alle Wärmequellen, inklusive Gas-, Elektro- oder Halogenherde, Keramikherde, Induktionsherde und Öfen, die mit Gas, Öl, Kohle oder Holz funktionieren.*

Auf Wärmequellen mit gläserner Oberfläche sollten Sie die Pfanne niemals verschieben. Das kann sowohl den Boden der Pfanne, wie auch das Glas beschädigen. Heben Sie sie immer hoch, bevor Sie sie woanders hinstellen.

Passen Sie den Boden der Oberfläche der Wärmequelle immer an, um die Hitze so effizient wie möglich zu nutzen und eine Überhitzung der Seiten der Pfanne oder Beschädigungen der Handgriffe zu vermeiden.

Gasflammen müssen immer auf die Basis beschränkt bleiben und dürfen sich NIEMALS an den Seiten der Pfanne ausbreiten.

Lange Handgriffe müssen so gedreht werden, dass sie nicht über der Vorderseite der Herdwärme hervorstecken oder über anderen Wärmequellen hängen.

Nutzung im Ofen

Produkten mit Handgriff komplett aus Gusseisen oder Deckelknopf aus rostfreiem Edelstahl können bei jeder Ofentemperatur genutzt werden.

Stellen Sie Ihre Küchenutensilien aus Gusseisen niemals auf den Boden eines Ofens, um Beschädigungen und Überhitzung zu vermeiden. Am besten stellen Sie das Küchenutensil mit etwas Abstand vom Boden auf ein Rost.

SATINIERTER SCHWARZE EMAILLE

Satinierte schwarze Emaille wurde speziell zum Kochen mit höherer "Oberflächen-" Temperatur entwickelt, was nicht damit gleichzusetzen ist, eine Pfanne auf höhere Temperatur zu schalten. Mit Gusseisen können höhere Oberflächentemperaturen erreicht werden, weil sich jedes Stück auf mittlerer gleichmäßig erhitzen kann. Daher ist die satinierte schwarze Innenseite ideal zum Backen, Grillen oder Sieden.

Die besten Ergebnisse werden bei mittlerer und niedriger Temperatur erreicht, wobei die Temperatur herabgesetzt werden kann, sobald die passende Temperatur der Oberfläche oder des Öls, beziehungsweise Fetts erreicht wird. Hohe Temperaturen können Überhitzen und Anbraten verursachen, vor allem bei delikaten Gemischen, die Eier enthalten.

Bei satinierter schwarzer Emaille wird bei regelmäßiger Nutzung eine 'Patina' auf der Oberfläche (eine braunschwarze Lage) sichtbar. Eine Patina ist das Ergebnis der natürlichen Öle und Fette von Lebensmitteln, die sich beim Braten auf der heißen Oberfläche festsetzen. Die Patina muss nicht entfernt werden, weil sie bessere Ergebnisse erzielt und sich die Lebensmittel leichter lösen. Dank der Patina muss die Oberfläche weniger eingefettet werden.

Kochtipps zum Grillen

Für das korrekte Grillen und Sieden ist es wichtig, dass die Bratoberfläche ausreichend heiß ist, bevor man mit dem Braten beginnt. Stellen Sie die leere Pfanne auf mittlere Hitze und lassen Sie sie einige Minuten aufheizen. Geben Sie kein Öl in die kalte Pfanne, weil das Öl beim Aufwärmen der Pfanne zu heiß wird und anfängt zu rauchen. Machen Sie Ihre Finger ein bisschen mit Wasser nass und spritzen Sie ein paar Tropfen über die heiße Oberfläche. Wenn das Wasser zischt und fast unmittelbar verdampft, ist die Pfanne heiß genug und bereit zum Gebrauch. Falls nicht, lassen Sie die Pfanne noch ein bisschen länger aufwärmen und wiederholen den Wassertest erneut. Wenn die Oberfläche heiß genug ist, fetten Sie die Pfanne leicht mit Hilfe eines Ölsprays oder ein wenig Öl auf einem Backpinsel ein. Pflanzenbasiertes Öl oder Maisöl wird empfohlen. Olivenöl kann sehr viel Rauchentwicklung verursachen, aber ist dennoch sicher im Gebrauch.

Kochtipps zum Braten und Sautieren

Beim Braten und Sautieren muss das Fett erhitzt werden, bevor die Lebensmittel hinzugefügt werden können. Erhitzen Sie die Pfanne und das Fett/das Öl gemeinsam. Das Öl, das die Oberfläche bedeckt, ist heiß genug, wenn eine leichte Kräuselung entsteht. Im Fall von Butter und anderen Fetten ist der Zeitpunkt erreicht, wenn Schaum entsteht.

Empfohlene Kochutensilien

Für den Nutzungskomfort und zum Schutz der Oberfläche werden Kochutensilien aus Silikon empfohlen. Holz- oder hitzebeständige Plastikutensilien können auch verwendet werden.

Metallutensilien, Löffel oder Schläger dürfen nicht verwendet werden, weil sie die Emaille beschädigen können. Das gilt auch für Messer oder Utensilien mit scharfen Rändern.

Handgriffe

Gusseiserne Handgriffe oder Knäufe aus rostfreiem Edelstahl werden sowohl bei der Nutzung auf dem Herd als auch im Ofen heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe oder Topflappen, um die Pfanne hochzuheben. Achten Sie darauf, dass die Handgriffe und Knäufe gut fest bleiben, indem Sie sie regelmäßig kontrollieren und festdrehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Versuchen Sie die Patina (die braunschwarze Lage), die sich auf der satinierten schwarzen Oberfläche bildet, nicht zu entfernen. Diese verbessert das Kochergebnis und sorgt dafür, dass sich die Speisen leichter von der Oberfläche lösen.

Lassen Sie die heiße Pfanne immer einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie abspülen. Spülen Sie die Pfanne nach Möglichkeit mit heißem Wasser ab und reiben Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab. Das ist möglich, wenn die Pfanne regelmäßig verwendet wird oder Speisen darin zubereitet werden, die wenige Rückstände verursachen. Zum gründlicheren Spülen verwenden Sie eine Seifenlauge. Danach spülen Sie die Pfanne gut ab und trocknen sie.

Um hartnäckige oder klebrige Reste zu entfernen, füllen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und lassen es 15 bis 20 Minuten einwirken. Danach abwaschen, abspülen und abtrocknen, wie gewohnt. Eine Spülbürste kann nützlich sein, um kleine Nahrungsreste zu entfernen. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm oder scheuernde Reinigungsmittel auf der Bratoberfläche. Spuren an der Außenseite, wie angebrannte Fettreste, können leicht mit einem Nylonschwamm abgeschrubbt werden. Besuchen Sie unsere Webseite oder unseren Laden für weitere Informationen.

Das emaillierte Gusseisen von **THE WINDMILL® PREMIUM** ist besonders nachhaltig, aber kann beschädigt werden, wenn das Küchenutensil aus Versehen fällt oder gegen eine harte Oberfläche geschlagen wird. **Das fällt nicht unter die Garantie.**

Verwendung in der Spülmaschine

Alle Pfannen mit Metallhandgriff dürfen in der Spülmaschine gespült werden, aber das verhindert größtenteils den Aufbau der Patina. Dadurch müssen Brat- und Grillpfannen über längere Zeit hinweg eingefettet werden.

Lassen Sie die Spülmaschine immer den kompletten Zyklus durchlaufen, bevor Sie die Tür öffnen. Bei einem unvollständigen Zyklus bleibt Feuchtigkeit in der Maschine zurück und diese kann die Pfanne beschädigen. Trocknen Sie Ihre Produkte nach dem Waschzyklus mit einem weichen Tuch ab.

HELL GEFÄRBTE EMAILLE

Die hell gefärbte, emaillierte Innenseite ist vor allem für langsame Zubereitungen bei sehr geringer Hitze und mittlerer Ofentemperatur geeignet.

MITTLERE und NIEDRIGE TEMPERATUREN ergeben die besten Kochergebnisse, inklusive beim Braten und Sieden.

Erhitzen Sie die Pfanne langsam und gründlich, weil dies die gleichmäßigsten und effizientesten Kochergebnisse ergibt. Wenn die Pfanne warm ist, kann für fast alle Gerichte die restliche Zubereitung bei niedrigerer Temperatur erfolgen.

HOHE TEMPERATUREN sind nur zum Kochen von Wasser für Gemüse und Teigwaren oder zum Reduzieren von Bouillon oder Saucen geeignet.

Hohe Temperaturen dürfen NIEMALS dazu verwendet werden, Pfannen zu erhitzen, um danach die Temperatur zum Kochen zu reduzieren. Gusseisen hält die Hitze so gut, dass eine überhitzte Pfanne zu schlechten Kochergebnissen und Ankleben der Lebensmittel beitragen wird.

Öle und Fette

Die helle, emaillierte Oberfläche ist nicht zum fettfreien Kochen geeignet. Die von Ihnen gewählte Flüssigkeit, Öl, Fett oder Butter, muss die Basis komplett bedecken, bevor Sie die Pfanne erhitzen.

Lassen Sie die Pfanne nicht unbeobachtet, während sie erhitzt und achten Sie darauf, dass sie nicht trocken-kocht. Das kann die Emaille permanent beschädigen.

Zum Backen in Fett, in einer tiefen Pfanne, darf das maximale Öllevel nicht mehr als 1/3 der Tiefe betragen. Lassen Sie genug Platz übrig, sodass das Öllevel steigen kann, wenn die Nahrungsmittel hinzugefügt werden.

Zur Sicherheit verwendet man am besten Bratölthermometer und sollte ein Deckel verfügbar sein, falls das Öl überhitzt oder anfängt zu spritzen.

Aufbewahrung und Marinieren von Lebensmitteln

Die emaillierte Oberfläche nimmt keine Gerüche und Farben an und ist daher zur Aufbewahrung von rohen und gekochten Lebensmitteln und zum Marinieren mit sauren Zutaten geeignet.

Empfohlene Kochutensilien

Für den Nutzungskomfort und zum Schutz der Oberfläche werden Kochutensilien aus Silikon empfohlen. Holz oder hitzebeständige Plastikutensilien können auch verwendet werden.

Metallutensilien, Löffel oder Schläger dürfen nicht verwendet werden, weil sie die Emaille beschädigen können. Das gilt auch für Messer oder Utensilien mit scharfen Rändern.

Handgriffe

Gusseiserne Handgriffe oder Knäufe aus rostfreiem Edelstahl werden sowohl bei der Nutzung auf dem Herd als auch im Ofen heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe oder Topflappen, um die Pfanne hochzuheben. Achten Sie darauf, dass die Handgriffe und Knäufe gut fest bleiben, indem Sie sie regelmäßig kontrollieren und festdrehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie eine heiße Pfanne immer einige Minuten abkühlen, bevor Sie sie in warmem Seifenwasser gründlich abspülen. Spülen Sie die Pfanne danach und trocknen Sie sie ab.

Tauchen Sie eine heiße Pfanne nicht in kaltes Wasser. Das kann einen thermischen Schock verursachen,

wodurch die Emaille platzen oder beschädigt werden kann.

Wenn Nahrungsmittelreste zurückbleiben, füllen Sie die Pfanne mit warmem Wasser, lassen es einwirken und spülen die Pfanne danach wie gewohnt ab. Nylon oder leicht scheuernde Schwämme oder Bürsten dürfen verwendet werden, um hartnäckige Reste zu entfernen.

Verwenden Sie keine Metallschwämme oder aggressive Reinigungsmittel, da sie die Emaille beschädigen.

Legen Sie Ihre Kochutensilien niemals weg, wenn sie noch feucht sind. Bewahren Sie Ihre Kochutensilien in einem trockenen Schrank oder an einem luftigen Ort auf, nicht in der Nähe von Dampf.

Das emaillierte Gusseisen von **THE WINDMILL® PREMIUM** ist besonders nachhaltig, aber kann beschädigt werden, wenn das Küchenutensil aus Versehen fällt oder gegen eine harte Oberfläche geschlagen wird. **Das fällt nicht unter die Garantie.**

Verwendung in der Spülmaschine

Alle Küchenutensilien mit integralen, gusseisernen Handgriffen, Handgriffen aus Bakelit oder rostfreiem Edelstahl dürfen in die Spülmaschine. Trotzdem kann die Emaille durch konstantes Spülen in der Spülmaschine ein bisschen matt werden. Das ist nicht schädlich und wird das Ergebnis nicht negativ beeinflussen.

Lassen Sie die Spülmaschine immer den kompletten Zyklus durchlaufen, bevor Sie die Tür öffnen. Bei einem unvollständigen Zyklus bleibt Feuchtigkeit in der Maschine zurück und diese kann die Pfanne beschädigen. Trocknen Sie Ihre Produkte nach dem Waschzyklus mit einem weichen Tuch ab.

Danke für Ihren Kauf. Wir wünschen Ihnen viele Jahre Kochfreuden mit Ihrem THE WINDMILL® PREMIUM gusseisernen Kochutensil!

UNSERE 10-JÄHRIGE GARANTIE AUF IHRE PFANNE VON THE WINDMILL® PREMIUM

THE WINDMILL® PREMIUM ist besonders stolz auf sein Handwerk und gibt dem ursprünglichen Eigentümer des gusseisernen Kochutensils eine 10-jährige Garantie. Diese Garantie gilt ab dem Kaufdatum des Kochutensils und während der Lebensdauer des ursprünglichen Eigentümers, der das Kochutensil nicht aus professionellen Gründen in Gebrauch hat. Es macht dabei keinen Unterschied, ob der ursprüngliche Eigentümer das Kochutensil selbst gekauft oder als Geschenk erhalten hat.

Solange Sie der ursprüngliche Eigentümer des emaillierten, gusseisernen Kochutensils sind, haben Sie Recht auf unsere 10-jährige Garantie. Diese Garantie bietet eine Deckung für mangelhafte Verarbeitung und Materialien, falls das Kochutensil unter normalen Haushaltsbedingungen und gemäß der Nutzungsvorschriften verwendet wurde. Diese Garantie deckt keinen Verschleiß oder falsche Nutzung des Kochutensils.

WIE SIE EINEN ANSPRUCH AUF DIESE GARANTIE GELTEND MACHEN KÖNNEN

Nehmen Sie Kontakt mit dem Einzelhändler oder Webshop auf, wo Sie das Kochutensil erworben haben. Dort wird Ihnen mit der Garantieabwicklung weitergeholfen. Diese Garantie ist auf die kostenlose Reparatur von mangelhaften Kochutensilien oder, wenn eine Reparatur nicht möglich ist auf den Ersatz durch ein vergleichbares Produkt beschränkt, wenn das gleiche Produkt nicht mehr hergestellt wird. Ein Ersatz durch ein Kochutensil in derselben Farbe kann nicht garantiert werden. Diese Garantie gilt in Ergänzung auf Ihre gesetzlichen Rechte aus der Leistung, Qualität oder anderen Mängeln Ihres **THE WINDMILL® PREMIUM** Kochutensils. Eventuell haben Sie auch gesetzliche Rechte, falls Sie nicht der ursprüngliche Eigentümer des Kochutensils sind. **THE WINDMILL® PREMIUM** bietet Ihnen eine Garantie in allen Ländern, wo dieses Produkt verkauft wird, sofern

es gesetzlich erlaubt ist und Ihren satzungsgemäßen Rechten unterliegt. Für alle Beschwerden können Sie zunächst mit dem THE WINDMILL® PREMIUM Einzelhändler Kontakt aufnehmen, bei dem Sie Ihr Produkt gekauft haben.

F

INSTRUCTIONS GENERALES D'UTILISATION DE LA FONTE

Félicitation pour l'achat de votre poêle THE WINDMILL® PREMIUM! Vous pourrez profiter pleinement de votre produit après avoir lu les instructions d'utilisation ci-dessous.

Avant la première utilisation

Lavez la poêle dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez la bien. Votre poêle est prête à être utilisée.

*Les ustensiles de cuisine en fonte de **THE WINDMILL® PREMIUM** sont adaptés à toutes sources de chaleur, incluant le gaz, les plaques de cuisson électriques ou halogènes, les plaques de cuisson céramiques, les plaques de cuisson à induction et les fours qui fonctionnent au gaz, à l'huile, au charbon ou au bois.*

Ne jamais glisser la poêle sur des sources de chaleur recouvertes d'une surface en verre. Cela peut endommager la poêle ainsi que le verre. Levez la donc toujours pour la déplacer.

Adaptez toujours le fond de la poêle à la surface de la source de chaleur afin d'utiliser la chaleur de la manière la plus optimale et d'éviter la surchauffe des côtés de la poêle ou l'endommagement des poignées.

Les flammes de gaz doivent toujours être limitées à la base et ne doivent JAMAIS s'étendre en débordant sur les côtés de la poêle.

Les longues poignées doivent être tournées de telle façon à qu'elles ne dépassent pas l'avant du feu ou ne se trouvent pas au-dessus d'autres sources de chaleur.

Utilisation dans le four

Les produits dotés de poignées entièrement conçus de fonte ou de couvercles en acier inoxydable peuvent être utilisés à chaque température du four.

Ne placez jamais vos ustensiles de cuisine en fonte sur le fond du four afin d'éviter les endommagements et la surchauffe. Il convient de placer votre ustensile de cuisine loin du fond, sur une grille.

ÉMAILLE SATINÉE NOIRE

L'émaille satinée noire a été spécialement développée pour la cuisson sur des "surfaces" à hautes températures, ce qui n'est pas la même chose que le fait de placer une poêle sur un feu plus fort. La fonte permet d'obtenir des températures de surfaces plus élevées car chaque parcelle peut chauffer uniformément à feu moyen. C'est pourquoi l'intérieur satiné noir est idéal pour cuire, griller et saisir les aliments.

Les meilleurs résultats sont atteints à feux moyens, voir bas, permettant de régler le feu encore plus bas afin d'atteindre la bonne température de la surface, de l'huile ou de la matière grasse. Des températures élevées surchaufferont et bruleront les mélanges, surtout lorsqu'ils sont délicats et qu'ils contiennent des oeufs.

L'émaille noire satinée présentera une couche de 'patine' à la surface lorsqu'elle est utilisée fréquemment (une couche brunâtre). Une patine est le résultat d'huiles et de graisses naturelles d'aliments qui se sont accrochés à la surface chaude pendant la cuisson. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la patine, car elle permet d'obtenir de

meilleurs résultats et de décoller la nourriture plus facilement.
La patine permet également de moins graisser la surface.

Astuces de cuisine pour les grillades

Pour griller et saisir correctement, il est primordial que la surface de cuisson soit suffisamment chaude avant de commencer à griller. Placez la poêle vide sur un feu moyen et laissez la chauffer pendant quelques minutes. Ne mettez pas d'huile sur une poêle froide, au fur et à mesure que la poêle chauffe, l'huile pourrait surchauffer et commencer à fumer. Mouillez vos doigts légèrement avec un peu d'eau et aspergez quelques gouttes sur la surface chaude. Lorsque l'eau grésille et s'évapore presque immédiatement cela signifie que la poêle est assez chaude et prête à l'emploi. Si ce n'est pas le cas, laissez la poêle chauffer un peu plus longtemps et recommencez le test de l'eau. Lorsque la surface est assez chaude, graissez là légèrement avec une huile en spray ou appliquez un peu d'huile à l'aide d'un pinceau en silicone. L'huile végétale ou de maïs est recommandée. L'huile d'olive peut provoquer beaucoup de fumée, mais reste également adaptée.

Astuces de cuisine pour sauter

Pour rissoler et sauter il convient de chauffer la graisse avant d'ajouter les aliments, chauffer donc la poêle et la graisse/l'huile en même temps. L'huile qui recouvre la surface est assez chaude lorsqu'elle présente de légers tourbillons. Pour le beurre et d'autres graisses ce sont de petites cloches ou de la mousse qui apparaissent.

Ustensiles de cuisine recommandés

Pour un confort d'utilisation et la protection de la surface, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en silicone. Les ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur peuvent également être utilisés.

Les ustensiles en métal, les cuillères ou fouets doivent être utilisés avec précaution et ne doivent pas servir à gratter l'émaille de la surface. Ne les tapez pas sur les bords de la poêle.

Les fouets (électriques) ne peuvent pas être utilisés, car ils peuvent endommager l'émaille. Cela vaut également pour les couteaux ou les ustensiles aux bords aiguisés.

Poignées

Les poignées en fonte ou en acier inoxydables chauffent aussi bien lors d'une utilisation sur un feu de cuisson ou dans un four. Utilisez toujours des protections épaisses ou des gants pour four afin de les soulever. Faites-en sorte que les poignées et boutons soient bien fixés et vérifiez-les régulièrement en les tournant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Essayez de ne pas enlever la patine (couche brunâtre) qui se forme sur la surface satinée. Celle-ci améliore le résultat de cuisson et permet de décoller les aliments plus facilement de la surface.

Laissez toujours refroidir la poêle chaude quelques minutes avant de la laver. Rincez la poêle chaude, si possible, avec de l'eau chaude et frottez-la en passant un tissu humide sur la surface. Cela est possible lorsque la poêle est utilisée régulièrement ou lorsque l'on cuisine des aliments qui ne laissent pas beaucoup de restes. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez une eau chaude savonneuse, ensuite, rincez et séchez la poêle soigneusement.

Afin d'éliminer des restes tenaces ou collants, remplissez la poêle chaude d'eau chaude et laissez la agir pendant 15 à 20 minutes. Lavez, rincez et séchez la ensuite comme d'habitude. Une brosse peut être utile afin d'éliminer les petits restes de nourriture. N'utilisez pas d'éponges à récurer ni de produit nettoyants agressifs sur la surface de cuisson. Les traces à l'extérieur de la poêle, telles que les restes de graisses brûlées, peuvent être frottées doucement à l'aide d'une éponge en nylon. Rendez-vous sur notre site web ou dans notre magasin pour plus d'information.

La fonte émaillée de **THE WINDMILL® PREMIUM** est très durable, mais peut être endommagée lorsque l'ustensile tombe par inadvertance ou lorsqu'il est cogné contre une surface dure. **Ceci n'est pas couvert par la garantie.**

Utilisation dans le lave-vaisselle

Toutes les poêles dotées de poignées en métal peuvent être lavées dans le lave-vaisselle, mais cela empêche la formation de la patine de manière considérable. Les poêles et poêlons devront donc être graissés plus longuement.

Laissez le lave-vaisselle toujours parcourir le cycle complet avant d'ouvrir la porte. En cas de cycle incomplet, l'humidité reste dans le lave-vaisselle ce qui peut endommager la poêle. Séchez vos produits à l'aide d'un tissu doux après le cycle de lavage.

ÉMAILLÉ CLAIRE

L'intérieur émaillé clair est particulièrement adapté aux cuissons lentes, à feu très bas et aux températures de fours moyennes.

Les TEMPERATURES MOYENNES et BASSES offrent les meilleurs résultats de cuisson, incluant les aliments grillés et saisis.

Réchauffez la poêle lentement et soigneusement, car cela permet d'obtenir les résultats de cuisson les plus uniformes et efficaces. Lorsque la poêle est chaude presque toute la préparation restante de plats peut se faire à basse température.

LES TEMPERATURES ELEVEES ne sont adaptées qu'à l'ébullition de l'eau pour les légumes et pâtes ou pour la réduction du bouillon ou des sauces.

Les températures élevées ne peuvent JAMAIS être utilisées pour préchauffer les poêles pour ensuite réduire la chaleur pour la cuisson. La fonte garde tellement bien la chaleur que lorsque la poêle surchauffe cela résulte en une piètre qualité de cuisson et la nourriture colle à la surface.

Huiles et graisses

La surface en émaille claire n'est pas adaptée à la cuisson sans matière grasse. Le liquide que vous choisissez; huile, gras ou beurre, doit couvrir toute la surface avant de chauffer la poêle.

Ne laissez pas la poêle sans surveillance pendant qu'elle chauffe et faites en sorte qu'elle ne chauffe pas à sec. Cela peut endommager l'émaille de façon permanente.

Pour la cuisson dans l'huile, dans une casserole profonde, le niveau d'huile maximal ne peut pas dépasser 1/3 de la profondeur. Laissez suffisamment de marge, afin que le niveau d'huile puisse augmenter lorsque les aliments sont ajoutés.

Pour une question de sécurité il est préférable d'utiliser un thermomètre pour friteuse et d'avoir un couvercle à disposition au cas où l'huile surchaufferait ou commencerait à éclabousser.

Conserver et mariner les aliments

La surface émaillée n'absorbe pas d'odeurs ni de couleurs et est donc adaptée pour la conservation d'aliments

crus ou cuits et pour la marinade d'ingrédients acides.

Ustensiles de cuisine recommandés

Pour un confort d'utilisation et la protection de la surface, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en silicone. Les ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur peuvent également être utilisés.

Les ustensiles en métal, les cuillères ou fouets doivent être utilisés avec précaution et ne doivent pas servir à gratter l'émaille de la surface. Ne les tapez pas sur les bords de la poêle.

Les fouets (électriques) ne peuvent pas être utilisés, car ils peuvent endommager l'émaille. Cela vaut également pour les couteaux ou les ustensiles aux bords aiguisés.

Poignées

Les poignées en fonte ou en acier inoxydables chauffent aussi bien lors d'une utilisation sur un feu de cuisson ou dans un four. Utilisez toujours des protections épaisses ou des gants pour four afin de les soulever. Faites-en sorte que les poignées et boutons soient bien fixés et vérifiez-les régulièrement en les tournant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Refroidissez toujours la poêle chaude quelques minutes avant de la laver avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez ensuite la poêle.

Ne plongez pas la poêle chaude dans de l'eau froide: cela peut provoquer un choc thermique qui peut casser ou endommager l'émaille.

Si il y a des restes de nourriture, remplissez la poêle d'eau chaude, laissez agir et lavez la ensuite. Les éponges ou brosses en Nylon ou légèrement rugueuses peuvent être utilisées pour éliminer les restes tenaces.

N'utilisez pas d'éponges en métal ni de produits agressifs, cela peut endommager l'émaille.

Ne rangez jamais vos ustensiles de cuisine humides. Rangez vos ustensiles de cuisine dans une armoire sèche ou aérée éloignée de la vapeur.

La fonte émaillée de **THE WINDMILL® PREMIUM** est très durable, mais peut être endommagée lorsque l'ustensile tombe par inadvertance ou lorsqu'il est cogné contre une surface dure. **Ceci n'est pas couvert par la garantie.**

Utilisation dans le lave-vaisselle

Tous les ustensiles de cuisine avec poignées entièrement en fonte ou en acier inoxydable peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Cependant, le lavage régulier dans le lave-vaisselle peut matifier l'émaille. Cela n'est pas grave et n'altérera pas le résultat.

Laissez le lave-vaisselle toujours parcourir le cycle complet avant d'ouvrir la porte. En cas de cycle incomplet, l'humidité reste dans le lave-vaisselle ce qui peut endommager la poêle. Séchez vos produits à l'aide d'un tissu doux après le cycle de lavage.

Merci pour votre achat. Nous vous souhaitons de nombreuses années de plaisir en cuisine avec votre nouvel ustensile en fonte THE WINDMILL® PREMIUM!

NOTRE GARANTIE DE 10 ANS SUR VOTRE POELE THE WINDMILL® PREMIUM

THE WINDMILL® PREMIUM est très fière de son expertise et offre une garantie de 10 ans au premier propriétaire

d'un ustensile en fonte. La garantie prend effet à partir de la date d'achat de l'ustensile de cuisine et pendant la durée de vie du premier propriétaire, qui n'utilise pas l'ustensile de cuisine à des fins professionnelles. Que le premier propriétaire ait acheté l'ustensile de cuisine ou qu'on lui ait offert ne fait pas de différence.

Tant que vous êtes le premier propriétaire de l'ustensile de cuisine émaillé en fonte, vous avez droit à 10 ans de garantie. La garantie couvre les défauts de fabrication et les matériaux défectueux, à condition que l'ustensile de cuisine soit utilisé dans des circonstances domestiques normales et conformément aux instructions d'utilisation. La garantie ne couvre pas l'usure ou l'utilisation inadéquate de l'ustensile de cuisine.

COMMENT RECOURIR A LA GARANTIE

Contactez le revendeur ou la boutique en ligne qui vous a vendu l'ustensile de cuisine. Ils vous aideront pour la procédure de garantie. Cette garantie est limitée à la réparation sans frais de l'ustensile de cuisine défectueux ou, si la réparation est impossible, au remplacement de ce dernier par un produit similaire, lorsque le produit identique n'est plus produit. Il n'est pas possible de garantir un échange de la même couleur que l'ustensile de cuisine. Cette garantie est offerte en complément aux droits légaux découlant de la prestation, de la qualité ou d'autres défauts de votre ustensile de cuisine **THE WINDMILL® PREMIUM**. Vous disposez sans doute également de certains droits légaux si vous n'êtes pas le premier propriétaire de l'ustensile. **THE WINDMILL® PREMIUM** vous offre une garantie dans tous les pays où le produit est vendu, pour autant que la loi le permette et qu'ils soient soumis à vos droits statutaires. Pour toute réclamation, il convient d'abord de contacter le revendeur **THE WINDMILL® PREMIUM** qui vous a vendu le produit.

ES

INSTRUCCIONES GENERALES DE USO PARA HIERRO FUNDIDO

¡Felicitaciones por su compra de la sartén de THE WINDMILL® PREMIUM! Al leer las siguientes instrucciones de uso, podrá disfrutar al máximo de su producto.

Antes del primer uso

Lave la sartén con agua tibia y jabón, enjuague y seque bien. Su sartén ya está lista para usar.

*Los utensilios de cocina de hierro fundido de **THE WINDMILL® PREMIUM** son adecuados para todas las fuentes de calor, incluidas las encimeras de gas, eléctricas o halógenas, las encimeras de cerámica y de inducción y los hornos que funcionan con gas, aceite, carbón o madera.*

En fuentes de calor de superficie de vidrio, no debe mover la sartén. Esto puede dañar tanto el fondo de la sartén como el vidrio. Siempre levántelo antes de moverlo.

Ajuste siempre la base de la sartén a la superficie de la fuente de calor para utilizar el calor de la manera más eficiente posible y para evitar el sobrecalentamiento de los lados de la sartén o daños en los mangos.

*Las llamas de gas siempre deben estar limitadas a la base y **NUNCA** deben extenderse a lo largo de los lados de la sartén.*

Los mangos largos deben girarse de tal manera para que no sobresalgan de la parte frontal del fuego ni cuelguen sobre otras zonas de calor.

Uso en el horno

Los productos con asas de hierro fundido o de tapa de acero inoxidable se pueden utilizar a cualquier temperatura del horno.

Nunca coloque sus utensilios de cocina de hierro fundido en el fondo de un horno para evitar daños y sobrecalentamiento. Es mejor colocar los utensilios de cocina en una rejilla con espacio entre el fondo y la rejilla.

ESMALTE NEGRO SATINADO

El esmalte negro satinado está especialmente diseñado para cocinar con una temperatura de "superficie" más alta, lo cual no es lo mismo que poner una sartén sobre un fuego más caliente. Con el hierro fundido, se pueden alcanzar temperaturas superficiales más altas, ya que cada pieza puede calentarse uniformemente en un fuego medio. Por lo tanto, el interior negro satinado es ideal para cocinar, asar a la parrilla y el sellado.

Los mejores resultados se obtienen en temperaturas medias y bajas, en los que el fuego se puede reducir aún más en cuanto se alcanza la temperatura correcta de la superficie o del aceite o la grasa. Las altas temperaturas causarán sobrecalentamiento y adherencia de alimentos, especialmente de mezclas delicadas que contengan huevos.

En el caso del esmalte negro satinado, una 'pátina' (una capa marrón-negra) será visible en la superficie del esmalte cuando se utilice regularmente. Una pátina es el resultado de los aceites y grasas naturales de los alimentos que se adhieren a la superficie caliente durante la cocción. No es necesario quitar la pátina, ya que garantiza mejores resultados y facilita la liberación de los alimentos. Gracias a la pátina, la superficie no necesita engrasarse tanto.

Consejos para asar a la parrilla

Para que se puede asar bien a la parrilla y el sellado, es importante que la superficie de cocción esté lo suficientemente caliente antes de empezar a asar. Coloque la sartén vacía a fuego medio y dejar que se caliente durante varios minutos. No ponga aceite en la sartén fría o el aceite se calentará demasiado y comenzará a humear cuando se caliente la sartén. Moje un poco los dedos con agua y esparcir unas gotas sobre la superficie caliente. Si el agua chisporrotea y se evapora casi inmediatamente, la sartén está lo suficientemente caliente y lista para usar. Si no es así, deje que la sartén se caliente un poco más y repita la prueba del agua de nuevo. Si la superficie está lo suficientemente caliente, engrásela ligeramente con un rocío de aceite o aplique un poco de aceite con un cepillo de silicona. Se recomienda aceite vegetal o aceite de maíz. El aceite de oliva puede causar mucho humo, pero también es seguro de usar.

Consejos para sofreír y saltear

Para sofreír y saltear, la grasa debe calentarse antes de añadir el alimento, así que junte la sartén y la grasa/aceite a la temperatura adecuada. El aceite que cubre la superficie está lo suficientemente caliente cuando se produce una pequeña ondulación. En el caso de la mantequilla y otras grasas, es cuando se forman burbujas o espuma.

Los utensilios de cocina recomendados

Para facilitar el uso y la protección de la superficie, se recomiendan los utensilios de silicona. También se pueden utilizar utensilios de madera o de plástico resistente al calor.

Los utensilios de metal, cucharas o batidores solo deben usarse con mucho cuidado y no deben rasparse sobre la superficie del esmalte. No los golpee en el borde de una sartén.

No se deben utilizar batidores (eléctricos), ya que pueden dañar el esmalte. Esto también se aplica a cuchillos o utensilios con bordes afilados.

Los mangos

Los mangos de hierro fundido o las tapas de acero inoxidable se calientan tanto cuando se usan en el fuego como en el horno. Utilice siempre soportes gruesos o guantes de cocina para levantarlos. Asegúrese de que los mangos y las tapas permanezcan en su sitio de forma segura, comprobando y apretando regularmente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No intente quitar la pátina (la capa marrón-negra) que se forma sobre la superficie negra satinada. Esto mejora el resultado de la cocción y facilita que el alimento se suelte de la superficie.

Siempre deje que la sartén caliente se enfríe durante unos minutos antes de lavarla. Si es posible, enjuague la sartén con agua caliente y limpie la superficie con un paño húmedo. Esto es posible si la sartén se usa regularmente o si se usa para preparar alimentos que dejan pocos residuos. Para un lavado más completo, use agua tibia jabonosa, luego enjuague y seque completamente.

Para eliminar los residuos persistentes o pegajosos, llene la sartén caliente con agua tibia y déjela en remojo de 15 a 20 minutos. Luego lave, enjuague y seque como de costumbre. Un cepillo lavaplatos puede ser útil para remover pequeñas partículas de comida. No utilice esponjas ni limpiadores abrasivos en la superficie de cocción. Los rastros en el exterior, como los residuos de grasa quemada, se pueden frotar ligeramente con una esponja de nylon. Por favor, visite nuestro sitio web o tienda para obtener más información.

El hierro fundido esmaltado de **THE WINDMILL® PREMIUM** es extremadamente duradero, pero puede dañarse si los utensilios de cocina se caen accidentalmente o se golpean contra una superficie dura. **Esto no está cubierto por la garantía.**

Uso en el lavavajillas

Todas las sartenes con asas metálicas se pueden lavar en el lavavajillas, pero esto evita en gran medida la acumulación de la pátina. Como resultado, las sartenes y ollas tendrán que ser engrasadas por un período de tiempo más largo.

Deje que el lavavajillas funcione durante todo el ciclo antes de abrir la puerta. Si el ciclo es incompleto, la humedad permanecerá en la máquina y esto puede dañar la sartén. Después del ciclo de lavado, seque los productos con un paño suave.

ESMALTE DE COLOR CLARO

El **interior esmaltado de color claro** es especialmente adecuado para cocciones lentas, a fuego muy bajo y a temperaturas medias.

Las **TEMPERATURAS MEDIAS** y **BAJAS** proporcionan los mejores resultados de cocción, incluyendo el horneado y el sellado.

Caliente la sartén lenta y minuciosamente, ya que así obtendrá unos resultados de cocción más uniformes y eficientes. Cuando la sartén está caliente, casi todos los platos se pueden preparar a temperaturas más bajas.

Las **ALTAS TEMPERATURAS** solo se aplican a la cocción de agua para verduras y pastas o para reducir el caldo o las salsas.

NUNCA se deben usar temperaturas altas para precalentar sartenes y luego reducir el calor antes de cocinar. El hierro fundido retiene el calor tan bien que si una sartén se sobrecalienta contribuirá a que los resultados de cocción sean malos y se pegue a los alimentos.

Aceites y grasas

La superficie esmaltada de color claro no es apta para la cocción sin grasa. El líquido de su elección, aceite, grasa o mantequilla debe cubrir completamente la base antes de calentar la sartén.

No deje la sartén desatendida mientras se está calentando y asegúrese de que no se seque. Esto puede dañar permanentemente el esmalte.

Para freír en grasa, en una sartén honda, el nivel máximo de aceite no debe exceder 1/3 de la profundidad. Deje suficiente espacio para que el nivel de aceite pueda subir cuando se añada el alimento.

Por seguridad es mejor usar un termómetro de aceite de cocina y una tapa debe estar disponible en caso de que el aceite se sobrecaliente o comience a salpicar.

Almacenar y marinar los alimentos

La superficie esmaltada no absorbe olores ni colores, por lo que es apta para el almacenamiento de alimentos crudos o cocidos y el marinado con ingredientes ácidos.

Los utensilios de cocina recomendados

Para facilitar el uso y la protección de la superficie, se recomiendan los utensilios de silicona. También se pueden utilizar utensilios de madera o de plástico resistente al calor.

Los utensilios de metal, cucharas o batidores solo deben usarse con mucho cuidado y no deben rasparse sobre la superficie del esmalte. No los golpee en el borde de una sartén.

No se deben utilizar batidores (eléctricos), ya que pueden dañar el esmalte. Esto también se aplica a cuchillos o utensilios con bordes afilados.

Los mangos

Los mangos de hierro fundido o las tapas de acero inoxidable se calientan tanto cuando se usan en la estufa como en el horno. Utilice siempre soportes gruesos o guantes de cocina para levantarlos. Asegúrese de que los mangos y las tapas permanezcan en su sitio de forma segura, comprobando y apretando regularmente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre enfríe una sartén caliente durante unos minutos antes de lavarla a fondo en agua tibia jabonosa. Luego enjuague y seque la sartén.

No sumerja una sartén caliente en agua fría: esto puede provocar un choque térmico, que puede hacer que el esmalte se rompa o se dañe.

Si queda algo de comida, llene la sartén con agua tibia, déjela en remojo y luego simplemente lávela. Se pueden utilizar esponjas o cepillos de nylon o suavemente abrasivos para eliminar los residuos persistentes.

No utilice esponjas metálicas ni productos de limpieza muy agresivos, ya que pueden dañar el esmalte.

Nunca guarde sus utensilios de cocina mientras estén húmedos. Guarde sus utensilios de cocina en un armario seco o en un lugar ventilado, lejos del vapor.

El hierro fundido esmaltado de **THE WINDMILL® PREMIUM** es extremadamente duradero, pero puede dañarse si los utensilios de cocina se caen accidentalmente o se golpean contra una superficie dura. **Esto no está**

cubierto por la garantía.

Uso en el lavavajillas

Todos los utensilios de cocina con asas de hierro fundido, asas de baquelita o tapas de acero inoxidable se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, el lavado constante en el lavavajillas puede hacer que el esmalte sea un poco mate. Esto no hará daño y no afectará el resultado.

Deje que el lavavajillas funcione durante todo el ciclo antes de abrir la puerta. Si el ciclo es incompleto, la humedad permanecerá en la máquina y esto puede dañar la sartén. Después del ciclo de lavado, seque los productos con un paño suave.

Gracias por su compra. ¡Le deseamos muchos años de placer en la cocina con sus utensilios de cocina de hierro fundido de THE WINDMILL® PREMIUM!

¡NUESTRA GARANTÍA DE 10 AÑOS EN SU SARTÉN DE THE WINDMILL® PREMIUM!

THE WINDMILL® PREMIUM está muy orgulloso de su trabajo profesional y ofrece una garantía de 10 años al propietario original de los utensilios de cocina de hierro fundido. Esta garantía es válida desde la fecha de compra de los utensilios de cocina y durante toda la vida del propietario original, que no utiliza los utensilios de cocina por razones profesionales. No importa si el propietario original compró los utensilios de cocina él mismo o los recibió como regalo.

Siempre y cuando usted sea el propietario original de los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado, tiene derecho a nuestra garantía de 10 años. Esta garantía cubre el trabajo profesional y los materiales defectuosos si los utensilios de cocina se han utilizado en condiciones domésticas normales y se han utilizado de acuerdo con las instrucciones de uso. Esta garantía no cubre el desgaste ni el mal uso de los utensilios de cocina.

CÓMO HACER UN RECLAMO BAJO ESTA GARANTÍA

Póngase en contacto con el comerciante o la tienda web donde compró los utensilios de cocina. Esto le ayudará con el procesamiento de la garantía. Esta garantía se limita a la reparación gratuita de utensilios de cocina defectuosos o, si la reparación no es posible, a su sustitución por un producto similar, cuando el mismo producto ya no esté en producción. No se puede garantizar la sustitución por el mismo color de los utensilios de cocina. Esta garantía se suma a sus derechos legales derivados del rendimiento, calidad u otro defecto de sus utensilios de cocina de **THE WINDMILL® PREMIUM**. Usted también puede tener derechos legales si no es el propietario original de los utensilios de cocina. **THE WINDMILL® PREMIUM** le ofrece una garantía en todos los países en los que se vende este producto, en la medida en que lo permita la ley y con sujeción a sus derechos legales. Para cualquier reclamación, póngase en contacto con el distribuidor de **THE WINDMILL® PREMIUM** donde compró su producto en primera instancia.

**WIJ WENSEN U VELE
JAREN KOOKPLEZIER!**

**WE WISH YOU MANY YEARS
OF COOKING PLEASURE!**

**WIR WÜNSCHEN UHNEN VIELE
JAHRE KOCHFREUDEN!**

**NOUS VOUS SOUHAITON DE
NOMBREUSES ANNÉES DE PLAISIR
EN CUISINE!**

**ILE DESEAMOS MUCHOS AÑOS DE
PLACER EN LA COCINA!**



WWW.THEWINDMILLCASTIRON.NL