



**GEBRUIKERSHANDLEIDING
USER MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL UTILISATEUR
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ
INSTRUCCIONES DE USO
MANUAL DE UTILIZARE
HANDLEDNING**

RUTGER
Bakt!



Bedankt voor de aankoop van een van onze gietijzeren producten. Wij beloven dat je er een leven lang plezier van zult hebben. Voor een optimale levensduur moet je de producten op een juiste manier onderhouden.

Let op: Gietijzer wordt extreem heet! Zorg ervoor dat je de pannen, Dutch Ovens en andere gietijzeren producten niet zomaar oppakt. Draag altijd hittebestendige handschoenen om jezelf te beschermen. Als een pan heet is, dompel deze dan niet onder in koud water. Dit kan leiden tot een thermische schok, waardoor het email kan barsten of beschadigen. Gietijzeren kookgerei van THE WINDMILL® PREMIUM is perfect voor gebruik in gesloten BBQ's en ovens. Gebruik het kookgerei alleen bij temperaturen tot maximaal 250 graden Celsius. Hogere temperaturen kunnen het emaille permanent beschadigen. Voordat je het de eerste keer gebruikt, is het belangrijk dat je je pan wast in een warm sopje, goed naspoelt en afdroogt. Nu is je pan klaar voor gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik geen Chain mail, metaal of elektrische kloppers. Laat de hete pan altijd enkele minuten afkoelen alvorens deze af te wassen. Reinig met warm water en een vochtige doek, of met een warm sopje, waarna je de pan grondig kunt afspoelen en afdrogen.

ONZE 10 JAAR GARANTIE OP JOUW PAN VAN THE WINDMILL®

THE WINDMILL® PREMIUM is zeer trots op haar vakmanschap en verstrekt een garantie van 10 jaar geldend vanaf de aankoopdatum van het gietijzeren kookgerei. Deze garantie geldt voor defecte producten, 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 JE AANSPRAAK KUNT MAKEN OP DEZE GARANTIE

Neem contact op met de winkelier of webshop waar je het kookgerei gekocht hebt. Deze helpt je verder met de garantieafwikkeling. Deze garantie is beperkt tot de kosteloze reparatie van defecte producten 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 de wettelijke rechten voortvloeiend uit de prestatie, kwaliteit of ander mankement aan THE WINDMILL® PREMIUM kookgerei. THE WINDMILL® PREMIUM biedt een garantie in alle landen waar dit product verkocht wordt, voor zover het door de wet toegestaan is en aan statutaire rechten onderworpen is. Voor alle klachten, in eerste instantie contact opnemen met de THE WINDMILL® PREMIUM dealer waar het product gekocht is.

Thank you for purchasing one of our cast iron products. We promise that you will enjoy it for a lifetime. For optimal durability, it is important to maintain the products properly.

Caution: Cast iron gets extremely hot! Be sure not to handle the pans, Dutch Ovens, and other cast iron products directly. Always wear heat-resistant gloves to protect yourself. If a pan is hot, do not immerse it in cold water. This can cause thermal shock, leading to the enamel cracking or damaging. Cast iron cookware from THE WINDMILL® PREMIUM is perfect for use in closed BBQs and ovens. Use the cookware only at temperatures up to a maximum of 250 degrees Celsius. Higher temperatures may permanently damage the enamel. Before using it for the first time, it's essential to wash your pan in warm soapy water, rinse well, and dry thoroughly. Now your pan is ready for use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use chain mail, metal, or electric beaters. Always allow the hot pan to cool for a few minutes before washing it. Clean with warm water and a damp cloth or with warm soapy water, then rinse the pan thoroughly and dry it.

OUR 10-YEAR WARRANTY ON YOUR PAN FROM THE WINDMILL®

THE WINDMILL® PREMIUM takes great pride in its craftsmanship and provides a 10-year warranty from the purchase date of the cast iron cookware. This warranty covers defective products if the cookware has been used under normal household conditions and in accordance with the instructions for use. This warranty does not cover wear and tear or misuse of the cookware.

HOW TO MAKE A CLAIM ON THIS WARRANTY

Contact the retailer or online shop where you purchased the cookware. They will assist you further with the warranty process. This warranty is limited to the free repair of defective cookware products or, if repair is not possible, to the replacement of a similar product if the same product is no longer in production. Replacement in the same color of the cookware cannot be guaranteed. This warranty is provided in addition to the legal rights arising from the performance, quality, or other defect in THE WINDMILL® PREMIUM cookware. THE WINDMILL® PREMIUM offers a warranty in all countries where this product is sold, to the extent permitted by law and subject to statutory rights. For all complaints, please contact the THE WINDMILL® PREMIUM dealer where the product was purchased initially.

Vielen Dank für den Kauf eines unserer gusseisernen Produkte. Wir versprechen dir, dass du ein Leben lang Freude daran haben wirst. Um eine optimale Lebensdauer zu gewährleisten, **musst du die Produkte ordnungsgemäß pflegen.**

Bitte beachte: Gusseisen wird extrem heiß! Hebe die Pfannen, Dutch Ovens und andere gusseiserne Produkte daher nicht einfach auf. Trage immer hitzebeständige Handschuhe, um dich zu schützen. Wenn eine Pfanne heiß ist, tauche sie nicht in kaltes Wasser. Dies kann zu einem thermischen Schock führen, der dazu führen kann, dass die Emaillierung reißt oder beschädigt wird. Gusseisernes Kochgeschirr von THE WINDMILL® PREMIUM eignet sich perfekt für den Einsatz in geschlossenen Grills und Öfen. Verwende das Kochgeschirr nur bei Temperaturen bis maximal 250 Grad Celsius. Höhere Temperaturen können die Emaille dauerhaft beschädigen. Bevor du es zum ersten Mal verwendest, ist es wichtig, dass du deine Pfanne in einem warmen Seifenwasser wäschst, gut abspülst und trocken wischst. Jetzt ist deine Pfanne bereit für den Gebrauch.

REINIGUNG UND WARTUNG

Verwende keine Kettenpost, Metall oder elektrische Rührer. Lass die heiße Pfanne immer einige Minuten abkühlen, bevor du sie abwäschst. Reinige sie mit warmem Wasser und einem feuchten Tuch oder mit warmem Seifenwasser, und spüle die Pfanne dann gründlich ab und trockne sie ab.

UNSERE 10-JAHRES-GARANTIE FÜR DEINE PFANNE VON THE WINDMILL®

THE WINDMILL® PREMIUM ist sehr stolz auf ihr Handwerk und bietet eine Garantie von 10 Jahren ab dem Kaufdatum des gusseisernen Kochgeschirrs an. Diese Garantie gilt für fehlerhafte Produkte, wenn das Kochgeschirr unter normalen häuslichen Bedingungen verwendet und gemäß den Gebrauchsanweisungen verwendet wurde. Diese Garantie deckt keinen normalen Verschleiß oder falschen Gebrauch des Kochgeschirrs ab.

WIE DU ANSPRUCH AUF DIESE GARANTIE ERHEBEN KANNST

Wende dich an den Händler oder Online-Shop, bei dem du das Kochgeschirr gekauft hast. Dieser unterstützt dich bei der Abwicklung der Garantie. Diese Garantie beschränkt sich auf die kostenlose Reparatur fehlerhafter Produkte des Kochgeschirrs oder, falls eine Reparatur nicht möglich ist, auf den Ersatz durch ein vergleichbares Produkt, wenn dasselbe Produkt nicht mehr hergestellt wird. Der Ersatz durch dieselbe Farbe des Kochgeschirrs kann nicht garantiert werden. Diese Garantie wird zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten gewährt, die sich aus der Leistung, Qualität oder anderen Mängeln des Kochgeschirrs von THE WINDMILL® PREMIUM ergeben. THE WINDMILL® PREMIUM bietet eine Garantie in allen Ländern an, in denen dieses Produkt verkauft wird, soweit dies gesetzlich zulässig ist und den gesetzlichen Rechten unterliegt. Bei Beschwerden wende dich zunächst an den THE WINDMILL® PREMIUM-Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Merci d'avoir acheté l'un de nos produits en fonte. Nous vous promettons que vous **en profiterez toute votre vie. Pour assurer une durée de vie optimale, vous devez entretenir les produits correctement.**

Remarque: le fonte devient extrêmement chaud ! Ne soulevez donc pas les poêles, les Dutch Ovens et les autres produits en fonte sans précaution. Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour vous protéger. Si une poêle est chaude, ne la plongez pas dans l'eau froide. Cela peut provoquer un choc thermique et endommager l'émail. Les ustensiles de cuisson en fonte de THE WINDMILL® PREMIUM sont parfaits pour une utilisation dans les barbecues fermés et les fours. Avant la première utilisation, il est important de laver votre poêle dans de l'eau savonneuse chaude, de bien la rincer et de la sécher. Maintenant, votre poêle est prête à être utilisée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de chaînes en mailles, de métal ou de fouets électriques. Laissez toujours la poêle chaude refroidir pendant quelques minutes avant de la laver. Nettoyez-la avec de l'eau chaude et un chiffon humide, ou avec de l'eau savonneuse chaude, puis rincez la poêle soigneusement et séchez-la.

NOTRE GARANTIE DE 10 ANS SUR VOTRE POÊLE DE THE WINDMILL®

THE WINDMILL® PREMIUM est très fier de son artisanat et offre une garantie de 10 ans à compter de la date d'achat de l'ustensile de cuisson en fonte. Cette garantie s'applique aux produits défectueux, s'ils ont été utilisés dans des conditions domestiques normales et conformément aux instructions d'utilisation. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou une utilisation incorrecte de l'ustensile de cuisson.

COMMENT FAIRE VALOIR CETTE GARANTIE

Contactez le revendeur ou la boutique en ligne où vous avez acheté l'ustensile de cuisson. Celui-ci vous aidera à traiter la garantie. Cette garantie se limite à la réparation gratuite des produits défectueux de l'ustensile de cuisson ou, si une réparation n'est pas possible, au remplacement par un produit similaire, si le même produit n'est plus en production. Le remplacement par la même couleur de l'ustensile de cuisson ne peut pas être garanti. Cette garantie est accordée en complément des droits légaux découlant de la performance, de la qualité ou d'autres défauts de l'ustensile de cuisson de THE WINDMILL® PREMIUM. THE WINDMILL® PREMIUM offre une garantie dans tous les pays où ce produit est vendu, dans la mesure où cela est autorisé par la loi et soumis aux droits statutaires. En cas de réclamation, veuillez d'abord contacter le revendeur THE WINDMILL® PREMIUM où le produit a été acheté.

Ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα από τα προϊόντα μας από χυτοσίδηρο. Σας υπόσχομαι ότι θα το απολαύσετε όλη σας τη ζωή. Για να διασφαλίσετε μια βέλτιστη διάρκεια ζωής, πρέπει να διατηρείτε τα προϊόντα με τον κατάλληλο τρόπο.

Σημείωση: Το χυτοσίδηρο γίνεται εξαιρετικά ζεστό! Επομένως, μην αρπάζετε απλά τις τηγάνες, τα Dutch Ovens και τα άλλα προϊόντα από χυτοσίδηρο. Φορέστε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια για να προστατευτείτε. Εάν μια τηγάνα είναι ζεστή, μην την βυθίζετε σε κρύο νερό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει θερμικό σοκ και να καταστρέψει το εμαγιέ. Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο της THE WINDMILL® PREMIUM είναι ιδανικά για χρήση σε κλειστά BBQ και φούρνους. Χρησιμοποιείτε τα σκεύη μόνο σε θερμοκρασίες έως 250 βαθμούς Κελσίου. Υψηλότερες θερμοκρασίες μπορούν να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στο σμάλτο. Πριν την πρώτη χρήση, είναι σημαντικό να πλύνετε την τηγάνα σας σε ζεστό νερό με σαπούνι, να την ξεπλύνετε καλά και να την στεγνώσετε. Τώρα η τηγάνα σας είναι έτοιμη για χρήση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μην χρησιμοποιείτε αλυσιδωτή τσάντα, μέταλλο ή ηλεκτρικές ανακατασκευαστές. Αφήστε πάντα την ζεστή τηγάνα να κρυώσει για λίγα λεπτά πριν την πλύνετε. Καθαρίστε με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί ή με ζεστό σαπουνόνερο, και στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά την τηγάνα και στεγνώστε την καλά.

Η ΕΓΓΥΗΣΗ 10 ΕΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΗΓΑΝΑ ΣΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ THE WINDMILL®

Η THE WINDMILL® PREMIUM είναι πολύ περήφανη για την τέχνη της και παρέχει εγγύηση 10 ετών από την ημερομηνία αγοράς του μαγειρικού σκεύους από χυτοσίδηρο. Αυτή η εγγύηση ισχύει για ελαττωματικά προϊόντα, εάν το μαγειρικό σκεύος χρησιμοποιηθεί σε φυσιολογικές οικιακές συνθήκες και χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσιολογική φθορά ή εσφαλμένη χρήση του μαγειρικού σκεύους.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΑΥΤΗΝ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή το διαδικτυακό κατάστημα όπου αγοράσατε το μαγειρικό σκεύος. Αυτός θα σας βοηθήσει να επιλύσετε την εγγύηση. Αυτή η εγγύηση περιορίζεται στη δωρεάν επισκευή ελαττωματικών προϊόντων του μαγειρικού σκευού ή, εάν η επισκευή δεν είναι δυνατή, στην αντικατάστασή τους με ένα παρόμοιο προϊόν, εάν το ίδιο προϊόν δεν παράγεται πλέον. Δεν είναι δυνατή η εγγύηση αντικατάστασης με τον ίδιο χρωματισμό του μαγειρικού σκεύους. Αυτή η εγγύηση παρέχεται πρόσθετα στα νόμιμα δικαιώματα που προκύπτουν από την απόδοση, την ποιότητα ή άλλες ατέλειες του μαγειρικού σκεύους από την THE WINDMILL® PREMIUM. Η THE WINDMILL® PREMIUM παρέχει εγγύηση σε όλες τις χώρες όπου πωλείται αυτό το προϊόν, εφόσον επιτρέπεται από τον νόμο και υπόκειται στα νομικά δικαιώματα. Για οποιαδήποτε παράπονα, επικοινωνήστε αρχικά με τον αντιπρόσωπο THE WINDMILL® PREMIUM από τον οποίο αγοράστηκε το προϊόν.

Gracias por comprar uno de nuestros productos de hierro fundido. Te prometemos que disfrutarás de él durante toda la vida. Para garantizar una vida útil óptima, debes cuidar los productos adecuadamente.

¡Atención: El hierro fundido se calienta mucho! Por lo tanto, no levantes las sartenes, Dutch Ovens y otros productos de hierro fundido sin cuidado. Siempre usa guantes resistentes al calor para protegerte. Si una sartén está caliente, no la sumerjas en agua fría. Esto puede causar un choque térmico, que podría hacer que el esmalte se agriete o se dañe. Los utensilios de cocina de hierro fundido de THE WINDMILL® PREMIUM son perfectos para usar en barbacoas y hornos cerrados. Utilice el utensilio de cocina únicamente a temperaturas hasta un máximo de 250 grados centígrados. Las temperaturas más altas pueden dañar permanentemente el esmalte. Antes de usarlos por primera vez, es importante que laves la sartén en agua jabonosa caliente, la enjuagues bien y la seques. Ahora tu sartén está lista para usar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No uses mallas de cadena, metal ni batidores eléctricos. Siempre deja que la sartén caliente se enfríe durante unos minutos antes de lavarla. Límpiala con agua caliente y un paño húmedo, o con agua jabonosa caliente, y luego enjuaga la sartén a fondo y sécala bien.

NUESTRA GARANTÍA DE 10 AÑOS PARA TU SARTÉN DE THE WINDMILL®

THE WINDMILL® PREMIUM está muy orgullosa de su artesanía y ofrece una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra del utensilio de cocina de hierro fundido. Esta garantía cubre los productos defectuosos, siempre que el utensilio de cocina se haya utilizado en condiciones domésticas normales y de acuerdo con las instrucciones de uso. Esta garantía no cubre el desgaste normal o el uso incorrecto del utensilio de cocina.

CÓMO HACER VALER ESTA GARANTÍA

Ponte en contacto con el minorista o la tienda en línea donde compraste el utensilio de cocina. Ellos te ayudarán con el proceso de garantía. Esta garantía se limita a la reparación gratuita de productos defectuosos del utensilio de cocina o, si la reparación no es posible, a su reemplazo por un producto similar, en caso de que el mismo producto ya no se fabrique. No se puede garantizar el reemplazo por el mismo color del utensilio de cocina. Esta garantía se otorga además de los derechos legales que surgen del rendimiento, la calidad u otras fallas del utensilio de cocina de THE WINDMILL® PREMIUM. THE WINDMILL® PREMIUM ofrece garantía en todos los países donde se vende este producto, siempre que lo permita la ley y esté sujeto a derechos estatutarios. Para cualquier queja, primero contacta al distribuidor de THE WINDMILL® PREMIUM donde se compró el producto.

Mulțumim pentru achiziționarea unuia dintre produsele noastre din fontă. Îți promitem că te vei bucura de el toată viața. Pentru a asigura o durată optimă de viață, trebuie să îți îngrijești produsele în mod corespunzător.

Atenție: Fonta devine extrem de fierbinte! Prin urmare, nu ridică tigăile, Dutch Ovens și alte produse din fontă fără să fii atent. Folosește întotdeauna mănuși rezistente la căldură pentru a te proteja. Dacă o tigaie este fierbinte, nu o scufundați în apă rece. Acest lucru poate provoca un șoc termic, ceea ce ar putea duce la crăparea sau deteriorarea emailului. Vasele de gătit din fontă de la THE WINDMILL® PREMIUM sunt perfecte pentru utilizare în grătare și cuptoare închise. Utilizați vasele doar la temperaturi de până la maximum 250 grade Celsius. Temperaturile mai mari pot deteriora permanent emailul. Înainte de a le utiliza pentru prima dată, este important să speli tigaia într-o soluție caldă de săpun, să o clătești bine și să o usuci. Acum tigaia ta este pregătită pentru utilizare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu folosiți plase de lanț, metal sau mixere electrice. Lasă întotdeauna tigaia fierbinte să se răcească câteva minute înainte de a o spăla. Curățați cu apă caldă și un prosop umed sau cu o soluție caldă de săpun, apoi clătiți bine tigaia și uscați-o bine.

GARANȚIA NOASTRĂ DE 10 ANI PENTRU TIGAIA TA DE LA THE WINDMILL®

THE WINDMILL® PREMIUM este foarte mândră de meșteșugul său și oferă o garanție de 10 ani începând de la data achiziționării ustensilelor de gătit din fontă. Această garanție acoperă produsele defecte, cu condiția ca ustensilele de gătit să fie utilizate în condiții casnice normale și conform instrucțiunilor de utilizare. Această garanție nu acoperă uzura normală sau utilizarea incorectă a ustensilelor de gătit.

CUM SĂ ÎȚI REVENDICI ACEASTĂ GARANȚIE

Contactează comerciantul sau magazinul online de unde ai cumpărat ustensilele de gătit. Aceștia te vor ajuta cu procesul de revendicare a garanției. Această garanție este limitată la repararea gratuită a produselor defecte ale ustensilelor de gătit sau, în cazul în care repararea nu este posibilă, la înlocuirea acestora cu un produs similar, în cazul în care același produs nu mai este fabricat. Nu se poate garanta înlocuirea cu aceeași culoare a ustensilelor de gătit. Această garanție este acordată în plus față de drepturile legale care decurg din performanță, calitate sau alte defecte ale ustensilelor de gătit de la THE WINDMILL® PREMIUM. THE WINDMILL® PREMIUM oferă o garanție în toate țările în care se vinde acest produs, în măsura în care legea o permite și este supusă drepturilor legale. Pentru orice plângere, contactați în primul rând dealerul THE WINDMILL® PREMIUM de unde ați achiziționat produsul.

Tack för att du köpt en av våra gjutjärnsprodukter. Vi lovar att du kommer att ha glädje av den hela livet. För att säkerställa en optimal livslängd måste du underhålla produkterna på rätt sätt.

OBS: Gjutjärn blir extremt varmt! Lyft därför inte upp kastrullerna, Dutch Ovens och andra gjutjärnsprodukter utan att vara försiktig. Använd alltid värmetåliga handskar för att skydda dig själv. Om en kastrull är varm, doppa den inte i kallt vatten. Detta kan orsaka en termisk chock, vilket kan resultera i att emaljen spricker eller skadas. Gjutjärnskokkärl från THE WINDMILL® PREMIUM är perfekta för användning i slutna grillar och ugnar. Använd kokkärlet endast vid temperaturer upp till högst 250 grader Celsius. Högre temperaturer kan permanent skada emaljen. Innan du använder dem för första gången är det viktigt att du tvättar kastrullen i ett varmt tvålvatten, sköljer den ordentligt och torkar den. Nu är din kastrull redo för användning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd inte kedjepost, metall eller elektriska vispar. Låt alltid den heta kastrullen svalna några minuter innan du tvättar den. Rengör med varmt vatten och en fuktig trasa eller med varmt tvålvatten och skölj sedan kastrullen ordentligt och torka den väl.

VÅR 10 ÅRS GARANTI FÖR DIN KASTRUAVL FRÅN THE WINDMILL®

THE WINDMILL® PREMIUM är mycket stolta över sitt hantverk och erbjuder en garanti på 10 år från inköpsdatumet för gjutjärnskokkärlet. Denna garanti gäller för defekta produkter, under förutsättning att kokkärlet har använts under normala hushållsförhållanden och i enlighet med bruksanvisningen. Denna garanti täcker inte normalt slitage eller felaktig användning av kokkärlet.

HUR DU ANVÄNDER DENNA GARANTI

Kontakta återförsäljaren eller den onlinebutik där du köpte kokkärlet. De kommer att hjälpa dig med garantihanteringen. Denna garanti är begränsad till kostnadsfri reparation av defekta produkter av kokkärl eller, om reparation inte är möjlig, till ersättning med en liknande produkt, om samma produkt inte längre tillverkas. Byte till samma färg på kokkärlet kan inte garanteras. Denna garanti ges utöver de lagliga rättigheterna som följer av prestanda, kvalitet eller andra fel på kokkärl från THE WINDMILL® PREMIUM. THE WINDMILL® PREMIUM erbjuder en garanti i alla länder där denna produkt säljs, i den utsträckning det är tillåtet enligt lag och är föremål för lagliga rättigheter. För alla klagomål, kontakta först återförsäljaren THE WINDMILL® PREMIUM där produkten köptes.



Heel veel bakplezier!
Rutger



RUTGER
Bakt!

WIJ WENSEN U VELE JAREN KOOKPLEZIER!

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

**WIR WÜNSCHEN DIR VIELE JAHRE KOCHVERG-
NÜGEN!**

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

VI ÖNSKAR DIG MÅNGA ÅR AV MATGLÄDJE!

**¡TE DESEAMOS MUCHOS AÑOS DE PLACER AL
COCINAR!**

**ÎȚI DORIM MULȚI ANI DE PLĂCERE ÎN
BUCĂȚĂRIE!**

**ΣΟΥ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΠΟΛΛΑ ΧΡΟΝΙΑ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ
ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ!**

WWW.THEWINDMILLCASTIRON.NL