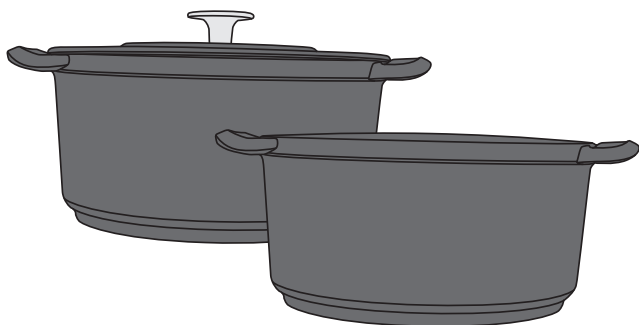


Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. In the event of technical problems or other queries, please contact our Customer Services.

## Safety

- Never leave the casserole unattended when it is placed on a warm hob.
- Always let the hot casserole or its lid cool down to room temperature before immersing it in water.
- Never immerse a hot casserole or its lid into water as this may cause serious personal injury and damage to material itself.
- Do not use hobs whose diameter is greater than the casserole itself. Doing so will cause the casserole handle to become hot and also consume unnecessary energy.
- Always place the casserole onto a heatproof surface such as a trivet or a heat-resistant worktop.
- Always use oven cloths whenever you are handling a hot casserole or its lid.
- Never place the casserole or its lid into the microwave.
- Use silicone, plastic or wooden utensils. Metal utensils can damage the enamel coating.
- Always lift the casserole from glass-ceramic hobs to avoid scratching the hobs.
- The casserole and its lid are not dishwasher safe.
- Avoid dropping the casserole or its lid as this can cause the enamel finish to crack.

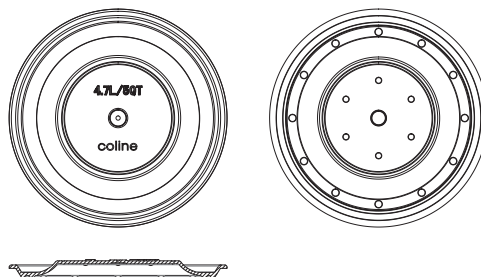
## Product description



## Casserole

- Cast iron distributes heat evenly and also retains heat longer than other materials.
- The casserole is made of cast iron and coated with a glossy enamel finish on the inside and a matt enamel finish on the outside.
- The casserole is suitable for cooking, marinating, etc.
- The casserole can be used on all types of cookers, ovens and on BBQs.
- The casserole is oven safe up to +200 °C.
- We recommend that you use low to medium heat when cooking on hobs.

## Lid



- The casserole lid is constructed in the same way as the casserole, meaning it has a glossy enamel interior coating and a matt enamel exterior coating.
- The lid's enamelled inner surface is designed to capture all condensation and return it back to the pot during cooking. This preserves the food's natural flavour, minerals and vitamins.

## Before initial use

- Remove all labels.
- Hand wash the casserole and its lid in warm water. Rinse and dry with a tea towel.

## Operating instructions

- Always use a hob with as close to the diameter of the pot's bottom as possible.
- Always heat up the casserole for 2–3 min up to medium heat before adding any oil, butter or other liquid.

## Care and maintenance

- Tighten the screw that holds the lid's knob in place after some time of use.
- Hand wash the casserole and lid with a mild soap solution and warm water. Use a mild washing-up liquid when necessary. Rinse and dry with a tea towel.
- If the enamel has cracked, for example due to dropping the pot, the damaged and exposed area must be protected after becoming wet. Rub in a little vegetable oil over the damaged area and remove any excess oil with a bit of kitchen paper.

## Responsible disposal

The product should be disposed of in accordance with local regulations. If you are unsure how to proceed, contact your local council.

## Specifications

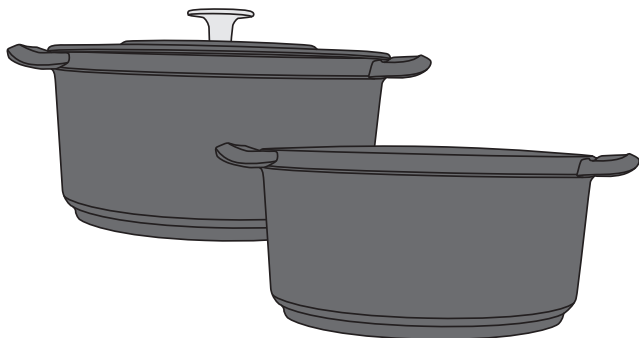
<b>Material</b>	Cast iron with a glossy enamel finish on the inside and a matt enamel finish on the outside.
<b>Bottom diameter</b>	20.5 cm
<b>Outside diam</b>	25 cm
<b>Height</b>	12 cm
<b>Weight</b>	5 kg

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

## Säkerhet

- Lämna aldrig grytan utan uppsikt när den är placerad på en varm platta.
- Låt alltid den upphettade grytan eller locket svalna till rumstemperatur före nedsänkning i vatten.
- Lägg aldrig den upphettade grytan eller locket i vatten eftersom det kan orsaka allvarig personskada och skada på materialet.
- Använd inte spisplattor med större diameter än grytans botten. Det gör att handtagen värms upp samt att det förbrukas mer energi än nödvändigt.
- Placera alltid grytan på en värmebeständig yta, t.ex. ett grytunderlägg eller en värmetålig bänkskiva.
- Använd alltid grytlappar när du hanterar en varm gryta/lock.
- Placera aldrig grytan eller locket i mikrovågsugnen.
- Använd silikon-, plast- eller träredskap. Metallredskap kan skada emaljytan.
- Lyft alltid grytan när den flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Placera aldrig grytan eller locket i diskmaskinen.
- Undvik att tappa grytan eller locket eftersom det kan orsaka sprickor i emaljen.

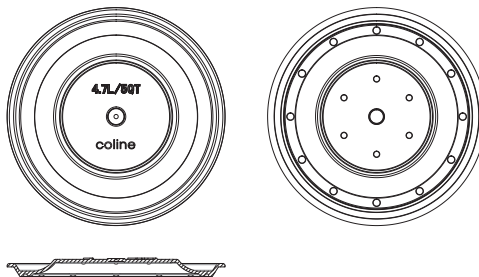
## Produktbeskrivning



## Grytan

- Gjutjärn fördelar värmen mycket jämnt och behåller värmen längre än andra material.
- Grytan är tillverkad av gjutjärn belagt med blank emalj på insidan och matt emalj på utsidan.
- Grytan lämpar sig för matlagning, marinerung etc.
- Grytan kan användas på alla sorters spisplattor, i ugnen och på grillen.
- Grytan är ugnssäker till +200 °C.
- Vi rekommenderar att du använder låg till medelvärme på spisplattan.

## Locket



- Locket är precis som grytan tillverkat av gjutjärn belagt med blank emalj på insidan och matt emalj på utsidan.
- Den emaljerade insidan på locket är utformad så att kondensvattnet som uppstår droppar ner i grytan under tillagningen. Detta medför att matens smak, mineraler och vitaminer bevaras.

## Innan första användning

- Ta bort alla etiketter.
- Handdiska grytan och locket i varmt vatten. Skölj och torka torrt med en diskhandduk.

## Användning

- Välj alltid en spisplatta med en diameter så nära grytans bottendiameter som möjligt.
- Värm alltid upp grytan på medelvärme i 2–3 min innan olja, smör eller annan vätska tillsätts.

## Skötsel och underhåll

- Dra åt skruven som håller knoppen på locket efter en tids användning.
- Handdiska grytan och locket med en mild tvållösning i varmt vatten. Använd ett mildt diskmedel vid behov. Skölj och torka torrt med en diskhandduk.
- Om emaljen skulle spricka, t.ex. till följd av att grytan tappas, måste det skadade området skyddas efter att det har blivit vått. Gnid in lite vegetabilisk olja över det skadade området, torka bort överflödiga olja med en bit hushållspapper.

## Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

## Specifikationer

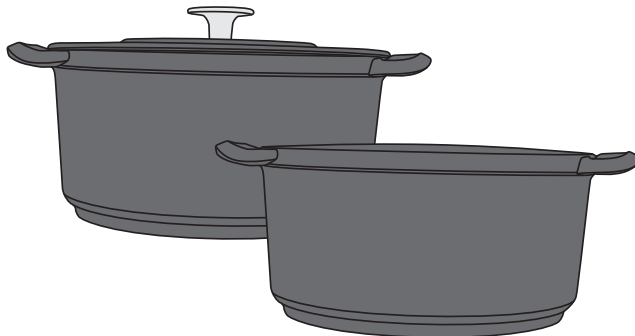
<b>Material</b>	Gjutjärn med en blank emalj på insidan och en matt emalj på utsidan.
<b>Bottendiameter</b>	20,5 cm
<b>Ytterdiameter</b>	25 cm
<b>Höjd</b>	12 cm
<b>Vikt</b>	5 kg

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

## Sikkerhet

- Forlat aldri gryten uten tilsyn, når den er plassert på en varm plate.
- Avkjøl gryten og lokket etter bruk, før de senkes ned i vann.
- Legg aldri den oppvarmede gryten eller lokket i vann fordi de da kan forårsake alvorlige skader på personer eller materialet.
- Bruk ikke kokeplater med større diameter enn bunnen på gryten. Da vil også håndtakene varmes opp, og man bruker mye mer energi enn nødvendig.
- Gryten må alltid plasseres på varmebestandig underlag, som f.eks. gryteunderlag eller en varmebestandig benkeplate.
- Benytt alltid grytekluter når du bruker varme gryter og lokk.
- Plasser aldri gryten eller lokket i mikrobølgeovnen.
- Bruk silikon-, plast- eller treredskap. Metallredskap kan skade de emaljerte flatene.
- Løft alltid gryten opp fra keramikkplatene når den skal flyttes på. Hvis ikke kan den lage riper på keramikktoppen.
- Vask aldri gryten eller lokket i oppvaskmaskinen.
- Unngå at gryten eller lokket faller i bakken/på gulvet, da dette kan skade emaljen.

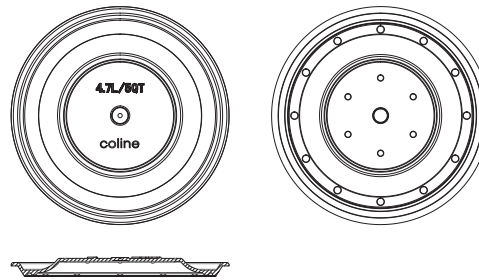
## Produktbeskrivelse



## Gryten

- Støpejern fordeler varmen jevnt og holder lengre på varmen enn andre materialer.
- Gryten er produsert i støpejern med en blank emalje på innsiden og matt emalje på utsiden.
- Gryten er velegnet til matlaging, marinering etc.
- Gryten kan brukes til alle typer komfyrer, i stekeovn og på grillen.
- Gryten er sikker å bruke opptil +200 °C.
- Vi anbefaler at du bruker lav og opp til middels varme på kokeplaten.

## Lokket



- Lokket er, som gryten, produsert i støpejern med en blank emalje på innsiden og matt emalje på utsiden.
- Den emaljerte innsiden på lokket er utformet sånn at kondensen som oppstår når man koker drypper ned i gryten. Dette gjør at smak, mineraler og vitaminer bevares.

## Før første gangs bruk

- Fjern alle etiketter.
- Gryten og lokket vaskes for hånd i varmt vann. Skyll og tørk med håndkle.

## Bruk

- Velg alltid en kokeplate med diameter tilsvarende grytens bunn diameter.
- Varm alltid opp gryten på middels varme i 2–3 minutter før olje, smør eller annen væske tilsettes.

## Stell og vedlikehold

- Trekk til skruen som holder knotten på lokket etter en tid.
- Gryten og lokket vaskes for hånd i varmt, mildt såpevann. Bruk et mildt rengjøringsmiddel ved behov. Skyll og tørk med håndkle.
- Dersom emaljen skulle sprekke, f.eks. fordi gryten har falt i gulvet, må det skadede området beskyttes når det har blitt vått. Gni inn med litt vegetabilsk olje på området og tørk bort overflødig olje med en bit husholdningspapir.

## Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter. Hvis du er usikker, ta kontakt med lokale myndigheter.

## Spesifikasjoner

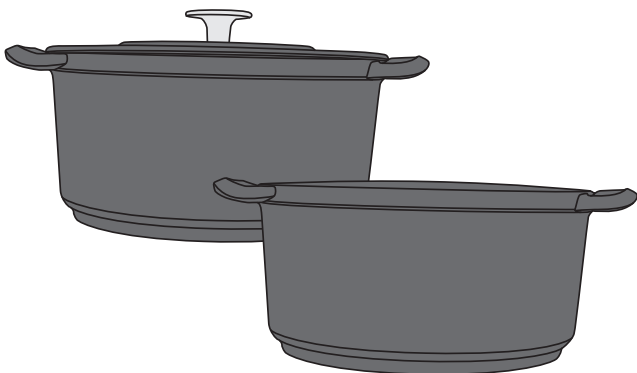
<b>Materiale</b>	Støpejern med en blank emalje på innsiden og matt emalje på utsiden.
<b>Bunndiameter</b>	20,5 cm
<b>Utvendig diameter</b>	25 cm
<b>Høyde</b>	12 cm
<b>Vekt</b>	5 kg

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- ja kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun.

## Turvallisuus

- Älä jätä kuumalle keittolevyille asetettua pataa ilman valvontaa.
- Anna kuuman padan ja kannen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin upotat ne veteen.
- Kuumen padan laittaminen veteen voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja ja tuotteen vaurioitumisen.
- Älä käytä keittolevyjä, joiden halkaisija on enemmän kuin padan pohjan halkaisija. Muuten padan kahvat kuumenevat ja energiaa kuluu enemmän kuin on tarpeen.
- Aseta pata aina lämmönkestävälle alustalle, esim. padanaluselle tai lämmönkestävälle tasolle.
- Käytä patalappuja käsitellessäsi kuumaa pataa tai kantta.
- Älä laita pataa tai kantta mikroaaltouuniin.
- Käytä silikonisia, muovisia tai puisia keittiövälineitä. Metalliset keittiövälineet voivat vahingoittaa emalipintaa.
- Nosta pataa, kun siirät sitä keittotasolla - liu'uttaminen voi naarmuttaa lieden pintaa.
- Älä pese pataa tai kantta astianpesukoneessa.
- Pudottaminen voi aiheuttaa halkeamia padan ja kannen emalipintaan.

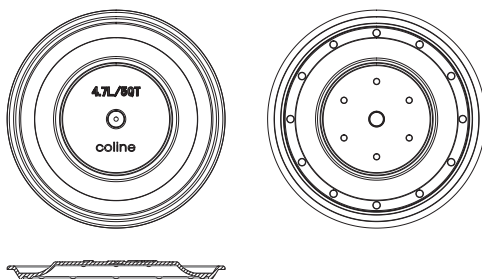
## Tuotekuvas



## Pata

- Valurauta levittää lämmön tasaisesti ja pysyy lämpimänä pitempään kuin muut materiaalit.
- Pata on valurautaa, ja sen sisäpuolella on kiiltävä emalipinta ja ulkopuolella matta emalipinta.
- Sopii esim. ruoanlaittoon ja marinoimiseen.
- Voidaan käyttää kaikilla liesillä, uunissa ja grillissä.
- Uuninkestävä +200 °C asti.
- Keittolevyllä on suositeltavaa käyttää matalaa tai keskilämpöä.

## Kansi



- Myös kansi on valurautaa, ja sen sisäpuolella on kiiltävä emalipinta ja ulkopuolella matta emalipinta.
- Emaloitu sisäpinta on muotoiltu siten, että siihen ruoanlaiton aikana tiivistyvä kosteus ohjautuu takaisin pataan. Tämän ansiosta ruoan aromit, mineraalit ja vitamiinit säilyvät paremmin.

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki etiketit.
- Pese pata ja kansi käsin lämpimässä vedessä. Huuhtelee ja kuivaa liinalla.

## Käyttö

- Käytä aina keittolevyä, jonka läpimitta on mahdollisimman lähellä padan pohjan kokoa.
- Lämmitä pataa aina keskilämmöllä 2–3 minuuttia ennen kuin lisäät öljyä, voita tai muita juoksevia aineita.

## Huolto ja puhdistaminen

- Kiristä kannen nupin ruuvi yhden käyttökerran jälkeen.
- Pese pata ja kansi miedolla pesuaineliuksella lämpimässä vedessä. Käytä tarvittaessa mietoja astianpesuainetta. Huuhtelee ja kuivaa liinalla.
- Jos emalipintaan tulee halkeamia esim. putoamisen seurauksena, vahingoittunut alue tulee suojata. Sivele halkeaman kohdalle hieman kasviöljyä ja pyyhi ylimääräinen öljy pois talouspaperilla.

## Kierrättäminen

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jätehuoneesta.

## Tekniset tiedot

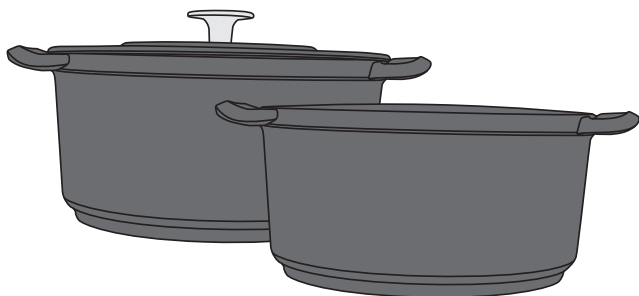
<b>Materiaali</b>	Valurauta, sisäpuolella kiiltävä emalipinta ja ulkopuolella matta emalipinta.
<b>Pohjan halkaisija</b>	20,5 cm
<b>Ulkohalkaisija</b>	25 cm
<b>Korkeus</b>	12 cm
<b>Paino</b>	5 kg

Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für künftigen Gebrauch aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

## Sicherheitshinweise

- Den Topf nie unbeaufsichtigt lassen, wenn er auf einer heißen Platte steht.
- Einen erhitzten Topf und/oder Deckel erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor er in Wasser getaucht wird.
- Einen erwärmten Topf/Deckel nie in Wasser eintauchen, da dies zu Material- und Personenschäden führen kann.
- Keine Herdplatten benutzen, die einen größeren Durchmesser haben als die Unterseite des Topfes. Dies führt dazu, dass die Griffe erwärmt werden und dass mehr Energie als nötig verbraucht wird.
- Den Topf immer auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen, z. B. Topfuntersetzer oder hitzebeständige Arbeitsplatte.
- Beim Handhaben von einem heißen Topf/Deckel immer Topflappen/Ofenhandschuhe benutzen.
- Den Topf/Deckel niemals in der Mikrowelle platzieren.
- Silikon-, Kunststoff- oder Holzutensilien benutzen. Metallutensilien können die emaillierte Oberfläche beschädigen.
- Beim Umplatzieren auf einem Glaskeramik-Kochfeld den Topf stets anheben, um Kratzer zu vermeiden.
- Den Topf/Deckel niemals im Geschirrspüler platzieren.
- Um Risse im Emaille zu vermeiden, den Topf/Deckel nicht fallen lassen.

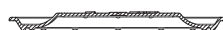
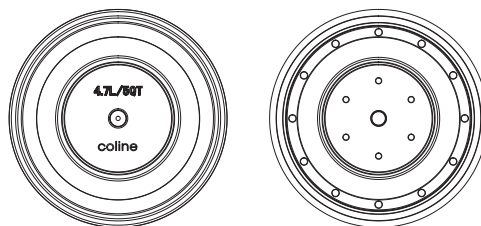
## Produktbeschreibung



## Kochtopf

- Gusseisen verteilt die Hitze sehr gleichmäßig und hält die Temperatur länger als andere Materialien.
- Der Kochtopf ist aus Gusseisen hergestellt und an der Innenseite mit glatter Emaille und an der Außenseite mit matter Emaille überzogen.
- Das Produkt eignet sich z. B. zur Essenszubereitung oder zum Einlegen.
- Das Produkt kann auf allen Herdplattentechniken, im Ofen und auf dem Grill benutzt werden.
- Das Produkt ist bis +200 °C ofenfest.
- Wir empfehlen eine niedrige bis mittlere Temperatureinstellung für den Herd.

## Deckel



- Der Deckel ist aus Gusseisen hergestellt und an der Innenseite mit glatter Emaille und an der Außenseite mit matter Emaille überzogen.
- Die emaillierte Innenseite am Deckel ist so konstruiert, dass bei der Zubereitung entstehendes Kondenswasser wieder in den Topf zurücktropft. Dies trägt dazu bei, dass Geschmack, Vitamine und Mineralien bewahrt werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Etiketten entfernen.
- Den Kochtopf und den Deckel in warmem Wasser von Hand reinigen. Ordentlich abspülen und mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

## Benutzung

- Stets eine Herdplatte wählen, deren Durchmesser dem Durchmesser des Kochtopfes so ähnlich wie möglich ist.
- Den Kochtopf stets erst bei mittlerer Temperatureinstellung 2–3 min lang aufwärmen, bevor Öl, Butter oder eine andere Flüssigkeit hinzugegeben wird.

## Pflege und Wartung

- Nach einiger Zeit die Befestigungsschraube des Deckelknauhs nachziehen.
- Kochtopf und Deckel von Hand in warmem Wasser mit ein wenig milder Seife abspülen. Bei Bedarf ein mildes Spülmittel benutzen. Ordentlich abspülen und mit einem Geschirrtuch abtrocknen.
- Bei Rissen in der Emaille, z. B. nachdem das Produkt fallengelassen wurde, muss der beschädigte Bereich vor Feuchtigkeit geschützt werden. Dazu etwas Speiseöl über den beschädigten Bereich verteilen und eintreiben. Überschüssiges Öl mit einem Papiertuch abwischen.

## Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

## Technische Daten

<b>Material</b>	Gusseisen mit glatter Emaille an der Innenseite und matter Emaille an der Außenseite.
<b>Bodendurchmesser</b>	20,5 cm
<b>Außendurchmesser</b>	25 cm
<b>Höhe</b>	12 cm
<b>Gewicht</b>	5 kg