

VOGUE

Black Iron Cookware Care & Usage Instructions



(EN)

**Black Iron Cookware
Care & Usage Instructions**

(NL)

**Onderhouds- en
gebruiksaanwijzingen voor stalen
pannen**

(FR)

**Conseils d'entretien et
d'utilisation d'une batterie de
cuisine en acier noir**

(DE)

**Pflege- und Bedienungsanleitung
für eisernes Kochgeschirr**

(IT)

**Istruzioni di utilizzo e cura delle
stoviglie da fuoco in ferro nero**

(ES)

**Instrucciones de Uso y Cuidado
de la Batería de Hierro colado**



Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
K295/K296/K297/K299

EN

Seasoning

To get the best from your cookware, VOGUE recommend that it is 'seasoned' before use.

1. Wash the cookware thoroughly in warm soapy water.
2. Dry thoroughly.
3. Lightly brush vegetable oil over the cooking surface of the cookware.



WARNING: Do not use excessive amounts of oil. This can cause a fire hazard. The cookware may smoke slightly in the oven. This is normal.

4. Place over a hob and set to low heat to cook off the oil.
5. After seasoning allow the cookware to cool before use.

Using the Cookware

- Take care when using the cookware - handles become hot!



Note: Black iron cookware retains heat for sometime after cooking, ensure it is safe to handle before moving.

- The cookware is hot enough to cook with when drops of water evaporate immediately when sprinkled on cooking surface.
- Always cook with a low to medium heat when cooking to reduce the risk of foodstuffs sticking.
- When using cookware on glass or ceramic cooking surfaces always lift the cookware to remove it, DO NOT slide it on or off.

Cleaning, Care & Maintenance

- Do not use abrasive cleaners to clean the cookware. Black iron cookware is NOT dishwasher safe.
- Dry the cookware immediately after cleaning, do not allow to drip dry.
- Do not leave food in black iron cookware. Transfer food to a suitable container as soon as possible once cooked.
- Store the cookware in a dry, uncovered location, particularly in a humid environment.
- If rust spots occur, scrub the affected area with a PLASTIC scouring pad and repeat the seasoning process.

NL

Vorbereiding

Voor de beste resultaten met uw pannen, raadt VOGUE aan om de pannen voor gebruik in te branden.

1. Was de pannen grondig met warm zeepwater.
2. Droog de pan Zzorgvuldig drogenna.
3. Smeer met een kwastje het kookoppervlak van de pan lichtjes in met plantaardige olie.



WAARSCHUWING: gebruik geen overmatige hoeveelheid olie. Dit kan een brandgevaar vormen. De pannen kunnen in de oven een lichte rookontwikkeling veroorzaken. Dit is normaal.

4. Plaats op een kookplaat en zet op laag vuur om de olie te laten verdampen.
5. Na deze voorbereiding laat u de pan voor gebruik eerst afkoelen.

Pannen gebruiken

- Wees voorzichtig bij de omgang methet vastpakken van de pan - hendels worden heet!



Opmerking: stalen pannen houden na het koken de warmte nog enige tijd vast, wees er zeker van dat het veilig is om de pan beet te pakken.

- De pan is heet genoeg en klaar voor gebruik wanneer gesprenkelde waterdruppels onmiddellijk op het kookvlak verdampen.
- Kook altijd op een lage tot medium temperatuur om te voorkomen dat voedsel aanvast.
- Wanneer u pannen op een glazen of ceramische kookplaat gebruikt, dient u deze altijd op te tillen en NOOIT op of van de kookplaat te schuiven.

Reiniging, Zorg & Onderhoud

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om de pannen schoon te maken. De stalen pannen zijn NIET vaatwaswachinebestendig.
- Droog de pannen onmiddellijk na reiniging, laat pannen niet aan de lucht drogen.
- Bewaar geen voedsel in stalen pannen. Doe het voedsel na het koken zo snel mogelijk in een geschikt bakje.
- Bewaar de pannen op een droge, goed geventileerde plaats, vooral in vochtige omgevingen.
- Is er sprake van roest, maak dan de desbetreffende plekken schoon met een PLASTIC pannensponsje en herhaal het voorbereidingsproces.

FR

Culottage

Pour une utilisation optimale de vos ustensiles de cuisson, VOGUE vous recommande de les soumettre à une opération de " culottage " avant de les utiliser.

1. Lavez soigneusement la poêle à l'eau savonneuse tiède.
2. Séchez-la minutieusement.
3. Appliquez, au pinceau, une fine couche d'huile sur la surface de cuisson de la poêle.



ATTENTION : veillez à ne pas appliquer une grande quantité d'huile. Tout excès présente un risque d'incendie. Il est possible que les ustensiles de cuisson fument légèrement à l'intérieur du four. Ceci est tout à fait normal.

4. Placez-le sur une plaque de cuisson et réglez à feu doux pour faire cuire l'huile.
5. Après le culottage, laissez la poêle refroidir avant de l'utiliser.

Utilisation de la batterie de cuisine

- Attention quand vous utilisez un élément de cette batterie de cuisine - la poignée chauffe !



Remarque : les éléments de batterie de cuisine en fonte noire restent chauds pendant un certain temps après la cuisson. Assurez-vous qu'ils ont suffisamment refroidi avant de les manipuler.

- L'élément est suffisamment chaud pour la cuisson lorsque quelques gouttes d'eau aspergées au fond s'évaporent immédiatement.
- Pour éviter que les aliments n'attachent au fond des ustensiles de cuisson, veillez à toujours régler la source de chaleur sur une température faible ou moyenne.
- Si vous devez utiliser les ustensiles sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre, soulevez-les toujours pour les retirer ; NE LES FAITES JAMAIS glisser dans un sens ou dans l'autre.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Ne nettoyez pas cette batterie de cuisine avec un nettoyeur abrasif. Les batteries de cuisine en acier noir NE SE LAVENT PAS au lave-vaisselle.
- Séchez immédiatement l'ustensile de cuisson après l'avoir nettoyé ; ne le laissez pas s'égoutter.
- Ne laissez aucun aliment dans une poêle en acier noir. Transférez les aliments cuits dans le récipient qui convient dès que possible après la cuisson.
- Rangez la batterie de cuisine dans un endroit sec, sans la couvrir, surtout en milieu humide.
- Si des points de rouille apparaissent, récurer les endroits concernés à l'aide d'un tampon à récurer en PLASTIQUE et répétez l'opération de culottage au four.

DE

Vorbereitung

Für eine optimale Kochleistung empfiehlt VOGUE, das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch vorzubehandeln.

1. Dazu das Kochgeschirr gründlich in einer warmen Seifenlösung waschen.
2. Gründlich trocknen.
3. Die Kochfläche dünn mit Pflanzenöl bepinseln.



VORSICHT: Nicht zu viel Öl verwenden, um Brandgefahr zu verhindern. Das Kochgeschirr kann im Ofen leicht qualmen. Dies ist normal.

4. Auf den Herd stellen und bei geringer Hitze das Öl auskochen lassen.
5. Nach dem Einfetten warten, bis sich das Kochgeschirr abgekühlt hat. Erst dann verwenden.

Einsatz des Kochgeschirrs

- Vorsicht beim Umgang mit dem Kochgeschirr - die Griffe werden heiß.



Eisernes Kochgeschirr speichert auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang Wärme. Vor dem Berühren oder Wegstellen sicherstellen, dass es sich ausreichend abgekühlt hat.

- Das Kochgeschirr ist heiß genug für die Speisenzubereitung, wenn ein Tropfen Wasser sofort auf dem Kochgeschirr verdunstet.
- Speisen stets bei niedriger bis mittlerer Hitze zubereiten, damit nichts am Topf- oder Pfannenboden anbrennt.
- Wenn das Kochgeschirr auf Glas- oder Keramikkochflächen verwendet wird, es stets von der Kochfläche abheben, NICHT herunterschieben oder -ziehen.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Das Kochgeschirr nicht mit Scheuermitteln reinigen. Eisernes Kochgeschirr ist NICHT spülmaschinenfest.
- Das Kochgeschirr nach dem Spülen sofort abtrocknen, nicht an der Luft trocknen lassen.
- Speisen nicht über längere Zeit in eisernem Kochgeschirr lassen, sondern möglichst schnell nach der Zubereitung in einen geeigneten Behälter umfüllen.
- Das Kochgeschirr an einem trockenen Ort unbedeckt lagern. Dies ist besonders in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit von Bedeutung.
- Rostflecken mit einem KUNSTSTOFF-Scheuertuch entfernen und dann das Kochgeschirr erneut mit Pflanzenöl vorbehandeln.



Precondizionamento

Per ottenere i migliori risultati, VOGUE raccomanda di precondizionare le stoviglie prima dell'utilizzo.

1. Lavare con cura le stoviglie in acqua calda saponata.
2. Asciugare completamente.
3. Ungere con olio vegetale la superficie di cottura.



ATTENZIONE: non utilizzare una quantità eccessiva di olio. Pericolo di incendio. Nel forno, le stoviglie possono fumare leggermente. Questo comportamento è normale e non rappresenta un'anomalia.

4. Metti su un fornello e imposta a fuoco basso per far evaporare l'olio.
5. Dopo questa operazione lasciare raffreddare prima dell'uso.

Utilizzo delle stoviglie

- Fare attenzione durante l'utilizzo: i manici diventano roventi.



Nota: le stoviglie in ferro nero da fuoco conservano il calore accumulato per un certo periodo di tempo successivo alla cottura. Assicurarsi che sia possibile maneggiarle in sicurezza prima di spostarle.

- Le stoviglie sono abbastanza calde per la cottura quando spruzzandole d'acqua, le gocce evaporano immediatamente dalla superficie di cottura.
- Cucinare sempre a una temperatura medio-bassa per non fare attaccare il cibo alla superficie di cottura.
- Quando si utilizzano le stoviglie su superfici di cottura in vetro o ceramica, sollevare sempre la stoviglia per spostarla e NON farla scivolare sulla superficie.

Pulizia e manutenzione

- Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia delle stoviglie. Le stoviglie in ferro nero da fuoco NON sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
- Asciugare le stoviglie subito dopo averle lavate e non lasciare asciugare facendo sgocciolare.
- Non conservare i cibi all'interno delle stoviglie in ferro nero da fuoco. Una volta cucinato, trasferire il cibo in un contenitore adeguato.
- Conservare le stoviglie in un luogo asciutto e scoperto, in particolare in presenza di clima umido.
- Se nota la presenza di ruggine, strofinare l'area interessata con un tampone in plastica e ripetere il processo di precondizionamento.

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of VOGUE. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, VOGUE reserve the right to change specifications without notice.

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van VOGUE. Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt VOGUE het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par VOGUE. Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, VOGUE se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von VOGUE weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden. Es werden alle Anstrengungen unternommen, um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. VOGUE behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di VOGUE. Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia VOGUE si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de VOGUE. Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, VOGUE se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.



Acondicionamiento

Para obtener el máximo rendimiento de su batería de cocina, VOGUE recomienda 'acondicionar' antes del uso.

1. Lave la batería de cocina cuidadosamente en agua jabonosa caliente.
2. Seque cuidadosamente.
3. Pasar un pincel humedecido con aceite vegetal sobre la superficie de cocción de la batería.



Nota: La batería de hierro fundido conserva el calor durante algún tiempo después de la cocción, asegúrese de que su manipulación es segura antes de moverla.

4. Colócalo sobre una placa de cocina y ponlo a fuego lento para que se evapore el aceite.
5. Después del acondicionamiento, dejar que la batería se enfríe antes del uso.

Utilización de la batería de cocina

- Preste atención al utilizar la batería, los mangos pueden estar calientes!



Nota: La batería de hierro colado mantiene el calor durante cierto tiempo tras la cocción, asegúrese de poder manipularla antes de moverla.

- La batería está suficientemente caliente para cocinar cuando las gotas de agua se evaporan inmediatamente al salpicarlas sobre la superficie de cocción.
- Cocine siempre con calor bajo o medio para reducir el riesgo de que se peguen los alimentos.
- Al utilizar la batería sobre superficies de cocción de vidrio o cerámica levante siempre la batería para remover, NO la deslice sobre la superficie.

Limpieza, cuidado y mantenimiento

- No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la batería. La batería de hierro colado NO es apta para el lavavajillas.
- Seque la batería inmediatamente después de limpiarla, no deje que se sequen las gotas.
- No deje comida en la batería de hierro colado. Traslade la comida a un recipiente adecuado lo antes posible tras la cocción.
- Guarde la batería en un lugar seco y destapado, particularmente en el caso de un entorno húmedo.
- Si se producen marcas de óxido, friegue el área afectada con un estropajo de PLÁSTICO y repita el proceso de acondicionamiento.



UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney Co. Cork, Ireland
NL	040 2628080	service@nisbets.nl	
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr	
BE-NL	0800-29129	service@nisbets.be	
BE-FR	0800-29229	service@nisbets.be	
DE	0800 1860806	service@nisbets.de	
ES	901 100 133		
AU	1300 225 960		15 Badgally Road, Campbelltown, 2560, NSW, Australia
NZ	0800 222 700		

vogue-cookware.com



VOGUE