

Non lasciare che le fiamme si estendano oltre i bordi o i manici.
Per prolungare la durata del recipiente di cottura, si consiglia di utilizzare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare il recipiente di cottura né lasciarlo sul fuoco fino a completo esaurimento del liquido.
Non lasciare mai il recipiente di cottura incustodito durante l'uso.
A causa del peso elevato della ghisa, prestare particolare attenzione per evitare danni ai piani cottura in vetroceramica. Sollevare sempre il recipiente di cottura e appoggiarlo con cura, senza mai trascinarlo sulla superficie del piano cottura.
Con il tempo le viti possono allentarsi; utilizzare un cacciavite per serrarle nuovamente con attenzione.

Pulizia e conservazione del recipiente di cottura

Lasciare sempre raffreddare il recipiente di cottura prima di procedere alla pulizia.
Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare accuratamente.
Questo recipiente di cottura non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Non riporre il recipiente di cottura bagnato, poiché ciò potrebbe causarne l'arrugginimento.

ATTENZIONE: Utilizzare sempre presine o guanti da forno resistenti al calore per spostare il recipiente di cottura. Non esporre mai il recipiente di cottura caldo a liquidi freddi. Se sono visibili danni al recipiente di cottura, smaltirlo con attenzione. La ghisa è pesante; prestare attenzione durante l'uso.

Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina [guarantee.upplc.com/salter](https://www.guarantee.upplc.com/salter) e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservices@salterhomewares.com.

PL I Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z naczyń

Nadaje się do użytku na kuchenkach, w tym indukcyjnych, oraz w piekarniku domowym w temperaturze do 240 °C / 9. stopnia (skali gazowej).
Nie nadaje się do głębokiego smażenia.
Dla uzyskania optymalnej efektywności należy ustawiać naczynie na polach grzewczych dopasowanych do jego średnicy dna.
Nie dopuszczaj, aby płomień wychodził poza boki ani uchwyty naczyń.
Aby przedłużyć żywotność naczyń, zaleca się używanie akcesoriów silikonowych, drewnianych lub nylonowych.
Nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych.
Nie przegrzewaj naczyń ani nie dopuszczaj do ich wygotowania na sucho.
Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru podczas użytkowania.
Ze względu na dużą wagę żeliwa należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić ceramicznych płyt grzewczych. Zawsze podnoś naczynie i delikatnie je odstawiaj, zamiast przesuwac je po powierzchni płyty.
Śruby mogą się poluzować z czasem; dokręć je ostrożnie przy użyciu śrubokręta.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń

Zawsze pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.
Myć ręcznie, używając łagodnego detergentu i nieściernej gąbki, następnie dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha.
Tego naczynia nie można myć w zmywarce.
Nie przechowuj mokrych naczyń, ponieważ może to spowodować powstawanie rdzy.

UWAGA: Zawsze używaj żaroodpornych rękawic kuchennych do przenoszenia naczyń. Nigdy nie wlewaj zimnych płynów do gorącego naczynia. W przypadku jakichkolwiek oznak uszkodzenia naczynia należy je ostrożnie wyrzucić. Żeliwo jest ciężkie; zachowaj ostrożność podczas użytkowania.

Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę [guarantee.upplc.com/salter](https://www.guarantee.upplc.com/salter) i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem customerservices@salterhomewares.com.



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.upplc.com/salter](https://www.guarantee.upplc.com/salter) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.salter.com.



Scan here for further care instructions

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.
©Salter trademark. All rights reserved.
CD050126/MD000000/V1



EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the cookware

Suitable for use on hobs, including induction, and in a domestic oven up to 240 °C/Gas Mark 9.

Not suitable for deep fat frying.

For optimum efficiency, place the cookware on hob rings equivalent to the base size.

Do not let flames overlap the sides or handles.

To increase the longevity of the cookware, it is recommended to use silicone, wooden or nylon utensils.

Do not use metal utensils.

Do not overheat the cookware or allow to boil dry.

Never leave unattended whilst in use.

Due to the heavy weight of cast iron, take extra caution to avoid damage to ceramic hobs. Always lift the cookware and carefully place down, rather than drag it across hob surfaces.

Screws may loosen over time; using a screwdriver, carefully retighten them.

Cleaning and storing the cookware

Always allow to cool before cleaning.

Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.

This cookware is not dishwasher safe.

Do not store wet cookware, as this may result in rusting.



CAUTION: Always use heat-resistant oven gloves to move the cookware. Never expose hot cookware to cold liquid. If there is any evidence of damage to the cookware, dispose of it carefully. Cast iron is heavy; exercise caution when using.

To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation de la batterie de cuisine

Compatible avec tous types de plaques de cuisson, y compris à induction, ainsi qu'avec un four domestique jusqu'à 240 °C / thermostat 9.

Ne convient pas pour la friture en grande quantité d'huile.

Pour une efficacité optimale, placez le récipient sur des foyers dont le diamètre correspond à celui de son fond.

Ne laissez pas les flammes dépasser les bords ou les poignées.

Pour prolonger la durée de vie de la batterie de cuisine, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal.

Ne pas surchauffer la batterie de cuisine et ne jamais la laisser chauffer à sec.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

En raison du poids élevé de la fonte, redoublez de prudence afin d'éviter d'endommager les plaques vitrocéramiques. Soulevez toujours le récipient et reposez-le avec précaution, au lieu de le faire glisser sur la surface de cuisson.

Les vis peuvent se desserrer avec le temps ; resserrez-les délicatement à l'aide d'un tournevis.

Nettoyage et rangement de la batterie de cuisine

Laissez toujours refroidir avant de nettoyer.

Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive, rincez puis séchez soigneusement. Cette batterie de cuisine n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

Ne rangez pas la batterie de cuisine encore humide, car cela pourrait entraîner l'apparition de rouille.



ATTENTION : Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur pour déplacer la batterie de cuisine. Ne jamais exposer un récipient chaud à un liquide froid. En cas de détérioration de la batterie de cuisine, éliminez-la avec précaution. La fonte est lourde ; faites preuve de prudence lors de son utilisation.

Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upplc.com/salter** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **customerservices@saltherhomewares.com**.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Voor eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Het kookgerei gebruiken

Geschikt voor gebruik op alle kookplaten, inclusief inductie, en in een huishoudelijke oven tot 240 °C/gasstand 9.

Niet geschikt voor frituren in grote hoeveelheden vet.

Voor optimale efficiëntie plaatst u het kookgerei op kookzones of gaspitten die overeenkomen met de maat van de bodem.

Laat de vlammen niet langs de zijanten of over de handgrepen slaan.

Om de levensduur van het kookgerei te verlengen, wordt aanbevolen keukengereedschap van siliconen, hout of nylon te gebruiken.

Gebruik geen metalen keukengereedschap.

Verhit het kookgerei niet te sterk en laat het nooit droogkoken.

Laat het kookgerei tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.

Vanwege het hoge gewicht van gietijzer moet u extra voorzichtig zijn om schade aan keramische kookplaten te voorkomen. Til het kookgerei altijd op en zet het voorzichtig neer in plaats van het over de kookplaten te schuiven.

Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken; gebruik een schroevendraaier om ze voorzichtig weer vast te draaien.

Het kookgerei reinigen en opbergen

Laat het kookgerei altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Met de hand afwassen met een mild afwasmiddel en een niet-schurende spons, goed naspoelen en zorgvuldig afdrogen.

Dit kookgerei is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Berg het kookgerei niet vochtig op, omdat dit roestvorming kan veroorzaken.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kookgerei te verplaatsen. Stel heet kookgerei nooit bloot aan koude vloeistoffen. Als er zichtbare schade aan het kookgerei is, voer het dan zorgvuldig af. Gietijzer is zwaar; wees voorzichtig bij het gebruik.

Ga naar **guarantee.upplc.com/salter** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **customerservices@saltherhomewares.com**.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand spülen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Geeignet für alle Kochfelder, einschließlich Induktion, sowie für den Einsatz im Haushaltsbackofen bis 240 °C/Gasstufe 9.

Nicht geeignet für das Frittieren in großen Fettmengen.

Für eine optimale Wärmeausnutzung stellen Sie das Kochgeschirr auf Kochzonen, deren Größe der Topfbodengröße entspricht.

Lassen Sie die Flammen nicht über den Topfrand oder die Griffe hinausragen.

Um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern, wird die Verwendung von Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder Nylon empfohlen.

Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall.

Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie es nicht leerkochen.

Lassen Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

Aufgrund des hohen Gewichts von Gusseisen ist besondere Vorsicht geboten, um Beschädigungen von Glaskeramikkochfeldern zu vermeiden. Heben Sie das Kochgeschirr immer vollständig an und setzen Sie es vorsichtig ab, anstatt es über die Kochfeldoberfläche zu ziehen.

Schrauben können sich im Laufe der Zeit lockern; ziehen Sie sie mit einem Schraubendreher vorsichtig wieder fest.

Reinigung und Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Lassen Sie das Kochgeschirr stets abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Von Hand mit einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, anschließend gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.

Dieses Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.

Bewahren Sie das Kochgeschirr nicht in feuchtem Zustand auf, da dies zur Bildung von Rost führen kann.



VORSICHT: Verwenden Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Setzen Sie heißes Kochgeschirr niemals kalter Flüssigkeit aus. Wenn Anzeichen einer Beschädigung des Kochgeschirrs vorliegen, entsorgen Sie es sorgfältig. Gusseisen ist schwer; gehen Sie bei der Verwendung vorsichtig vor.

Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu **guarantee.upplc.com/salter** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **customerservices@saltherhomewares.com**.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Antes del primer uso

Lávalo bien a mano.

Uso del utensilio de cocina

Apto para placas de cocción, incluidas las de inducción, y para hornos domésticos hasta 240 °C/ posición 9 de gas.

No es apto para freír en abundante aceite.

Para lograr la máxima eficiencia, coloque el utensilio de cocina sobre fuegos de tamaño equivalente al de la base.

No permita que las llamas sobrepasen los laterales ni los mangos.

Para aumentar la vida útil del utensilio de cocina, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.

No utilice utensilios metálicos.

No caliente en exceso el utensilio de cocina ni permita que hierva en seco.

No lo deje nunca desatendido mientras esté en uso.

Debido al peso elevado del hierro fundido, extreme las precauciones para evitar daños en las placas vitrocerámicas. Levante siempre el utensilio de cocina y colóquelo con cuidado, en lugar de arrastrarlo sobre la superficie de la placa.

Con el tiempo, los tornillos pueden aflojarse; apriételos de nuevo con cuidado utilizando un destornillador.

Limpieza y almacenamiento del utensilio de cocina

Deje siempre que se enfríe antes de limpiarlo.

Lávalo a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, aclárelo y séquelo bien.

Este utensilio de cocina no es apto para lavavajillas.

No guarde el utensilio de cocina húmedo, ya que podría oxidarse.



PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina. Nunca exponga el utensilio de cocina caliente a líquidos fríos. Si observa cualquier indicio de daño en el utensilio de cocina, deséchelo con cuidado. El hierro fundido es pesado; tenga cuidado al utilizarlo.

Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upplc.com/salter** y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customerservices@saltherhomewares.com**.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Utilizzo del recipiente di cottura

Adatto all'uso su piani cottura, compresi quelli a induzione, e nel forno domestico fino a 240 °C/Gas Mark 9. Non adatto alla frittura in immersione in olio abbondante.

Per la massima efficienza, posizionare il recipiente di cottura su zone di cottura di dimensioni corrispondenti al diametro del fondo.