

Cast Iron Cookware

BEFORE FIRST USE

This pan is pre-seasoned, however before using it must be washed and seasoned.

1. Wash the cookware per the instructions in this document.
 2. Season the cookware per the instructions in this document.
-

WASHING

NOTICE: Do not use abrasive cleansers, scouring pads or acidic detergents on cast iron cookware. These can degrade the seasoned finish and will require the pan to be re-seasoned.

NOTICE: Not dishwasher safe. Hand wash only.

NOTICE: Do not fill hot cast iron cookware with or soak in cold water. This can damage the cookware. This type of abuse is not covered under warranty.

1. If food debris is stuck to the cookware, fill the cookware with water and boil to loosen the food.
 2. Let the cookware cool.
 3. Use a plastic scrub brush or plastic scraper to remove the food.
 4. Rinse the cookware with clean, hot water.
 5. Immediately dry the cookware. Vollrath suggests placing the cookware in a warm oven for a few minutes to remove all moisture.
-

SEASONING

NOTICE: Unseasoned or improperly seasoned cast iron cookware does not perform well and can rust.

1. Use a soft cloth or paper towel to apply a thin coat of cooking oil to the interior, exterior and lid (if applicable).
 2. Place the cookware into the oven.
 3. Heat the oven to approximately 350° F (176° C).
 4. Place the cookware into the oven for approximately 1 hour.
 5. Remove the cookware from the oven and let it cool.
 6. Wipe the cookware with a soft cloth or paper towel to remove any excess oil.
-

USE

NOTICE: Never leave empty cookware on a heat source.

NOTICE: Do not fill hot cast iron cookware with cold water. This can damage the cookware. This type of abuse is not covered under warranty.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.

Please register your product at Vollrath.com

Batterie de cuisine en fonte

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Cet article est préconditionné, mais avant de l'utiliser, il doit être lavé et conditionné.

1. Nettoyez l'article en suivant les instructions dans ce document.
2. Conditionnez l'article en suivant les instructions dans ce document.

LAVAGE

NOTICE: N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, tampons récurants ou détergents acides sur une batterie de cuisine en fonte. Ils peuvent dégrader le conditionnement et exigeront un nouveau conditionnement.

NOTICE: Ne passe pas au lave-vaisselle. Lavez exclusivement à la main.

NOTICE: Ne remplissez pas d'eau froide la batterie de cuisine en fonte chaude et ne la laissez pas tremper dans l'eau froide sous peine de l'endommager. Ce type d'abus n'est pas pris en charge par la garantie.

1. Si des particules alimentaires sont collées à la batterie de cuisine, la remplir d'eau et faire bouillir pour les décoller.
2. Laissez refroidir la batterie de cuisine.
3. Utilisez une brosse à récurer ou une raclette en plastique pour enlever les particules alimentaires.
4. Rincez la batterie de cuisine à l'eau chaude propre.
5. Essuyez immédiatement la batterie de cuisine. Vollrath suggère de mettre la batterie de cuisine dans un four chaud pendant quelques minutes pour enlever toute humidité.

CONDITIONNEMENT

NOTICE: Une batterie de cuisine en fonte non ou mal conditionnée ne donne pas de bons résultats et peut rouiller.

1. Utilisez un chiffon doux ou un essuie-tout pour appliquer une pellicule d'huile de cuisson à l'intérieur, l'extérieur et le couvercle (s'il y a lieu).
2. Placez la batterie de cuisine dans le four.
3. Faites chauffer le four à 350 °F (176 °C).
4. Placez la batterie de cuisine dans le four pendant 1 heure environ.
5. Retirez la batterie de cuisine du four et laissez-la refroidir.
6. Essuyez la batterie de cuisine avec un chiffon doux ou un essuie-tout pour enlever l'excès d'huile.

UTILISATION

NOTICE: Ne laissez jamais une batterie de cuisine vide sur une source de chaleur.

NOTICE: Ne remplissez pas d'eau froide la batterie de cuisine en fonte chaude sous peine de l'endommager. Ce type d'abus n'est pas pris en charge par la garantie.

Veillez enregistrer votre produit sur Vollrath.com

© 2018 The Vollrath Company L.L.C. Réf. 351329-1 ml 10/8/18

Olla/fuente de hierro fundido

ANTES DEL PRIMER USO

Esta olla/fuente viene preacondicionada, sin embargo, antes de usarla debe lavarse y acondicionarse.

1. Limpie la olla/fuente según las instrucciones de este documento.
2. Acondiciónela según las instrucciones de este documento.

LAVADO

NOTICE: No use limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni detergentes ácidos en la olla/fuente de hierro fundido, ya que pueden degradar el acabado acondicionado y hacer que sea necesario reacondicionarla.

NOTICE: No apta para lavavajillas. Sólo debe lavarse a mano.

NOTICE: No llene ni remoje la olla/fuente de hierro fundido caliente en agua fría, ya que puede dañarla. Este tipo de abuso no está cubierto por la garantía.

1. Si hay restos de comida pegados en la olla/fuente, llene la unidad con agua y hierva el agua a fin de aflojar la comida.
2. Deje que la olla/fuente se enfríe.
3. Use un cepillo o raspador de plástico para quitar la comida.
4. Enjuague la olla/fuente en agua tibia limpia.
5. Séquela inmediatamente. A fin de eliminar toda la humedad, Vollrath sugiere colocar la olla/fuente en un horno caliente durante unos minutos.

ACONDICIONAMIENTO

NOTICE: La olla/fuente de hierro fundido no acondicionada o incorrectamente acondicionada no funciona bien y se puede oxidar.

1. Use un paño suave o una toalla de papel para aplicar una capa delgada de aceite de cocina en el interior, el exterior y la tapa (si corresponde).
2. Coloque la olla/fuente en el horno.
3. Caliente el horno a una temperatura aproximada de 350 °F (176 °C).
4. Coloque la olla/fuente en el horno durante aproximadamente 1 hora.
5. Retírela del horno y deje que se enfríe.
6. Límpiela con un paño suave o una toalla de papel a fin de eliminar el exceso de aceite.

USO

NOTICE: Nunca deje una olla/fuente vacía expuesta a una fuente de calor.

NOTICE: No llene la olla/fuente de hierro fundido caliente con agua fría, ya que puede dañarla. Este tipo de abuso no está cubierto por la garantía.

Inscriba su producto en Vollrath.com

© 2018 The Vollrath Company L.L.C. Núm. art. 351329-1 ml 10/8/18