

## ENGLISH

### Instructions for Use and Care of Cast Iron Products

The pan has a matte enamel coating that helps protect it from rust and makes it easier to clean. Before first use, wash the pan with hot water and a small amount of detergent and dry thoroughly. No seasoning is needed. Use cooking oil or other cooking fat when preparing food. Do not overheat the pan or leave it empty on a hot heat source. Do not place a hot pan in cold water. Allow it to cool first.

**NOTE!** Cast iron cookware heats evenly and retains heat well. The handle may also become hot. Use oven mitts when moving the pan.

### Cleaning

Always clean the pan after use. It is easiest to clean when the pan is still warm. Clean the surface with a **Grill and Pan Brush**.

If food residue is badly burnt on, add water to the pan and heat until the water boils. Loosen the residue with the **Grill and Pan Brush**. Repeat if needed.

Wash the pan by hand with warm water and a mild detergent. Do not use steel wool or abrasive cleaners. Prolonged soaking is not recommended. Dry the pan thoroughly after washing.

### Storage

Clean and dry the pan carefully before storage. Store the pan in a dry place.

## SUOMI

### Valurautatuotteiden käyttö- ja hoito-ohjeet

Pannussa on mattaemalipinnoite, joka suojaa ruosteelta ja helpottaa puhdistusta. Pese pannu ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja pienellä määrällä pesuainetta ja kuivaa huolellisesti. Rasvapolttua ei tarvita. Käytä ruoanlaitossa ruokaöljyä tai muuta paistorasvaa. Älä ylikuumenna pannua äläkä jätä sitä tyhjänä kuumalle lämmönlähteelle. Älä laita kuumaa pannua kylmään veteen. Anna sen jäähtyä ensin.

**HUOM!** Valurauta kuumenee tasaisesti ja varaa lämpöä hyvin. Myös kahva voi kumentua. Käytä patakintaita pannua siirrettäessä.

### Puhdistus

Puhdista pannu aina käytön jälkeen. Puhdistus on helpointa, kun pannu on vielä lämmin. Puhdista pinta **Grilli- ja pannuharjalla**.

Jos ruokajäämät ovat palaneet tiukasti kiinni, lisää pannuun vettä ja lämmitä, kunnes vesi kiehuu. Irrota jäämät **Grilli- ja pannuharjalla**. Toista tarvittaessa. Pese pannu käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Älä käytä teräsvillaa tai hankaavia puhdistusaineita. Pitkäaikaista liottamista ei suositella. Kuivaa pannu huolellisesti pesun jälkeen.

### Säilytys

Puhdista ja kuivaa pannu huolellisesti ennen säilytystä. Säilytä pannu kuivassa paikassa.

## SVENSKA

### Bruks- och skötselråd för gjutjärnsprodukter

Pannan har en matt emaljbeläggning som hjälper till att skydda mot rost och gör den lättare att rengöra. Före första användningen ska pannan tvättas med hett vatten och en liten mängd rengöringsmedel och torkas noggrant. Någon fettbehandling behövs inte. Använd matolja eller annat matfett vid tillagning. Överhetta inte pannan och lämna den inte tom på en varm värmekälla. Sätt inte en het panna i kallt vatten. Låt den svalna först.

**OBS!** Gjutjärn värms upp jämnt och håller värmen länge. Även handtaget kan bli varmt. Använd grytvantar när du flyttar pannan.

### Rengöring

Rengör alltid pannan efter användning. Det är lättast att rengöra när pannan fortfarande är varm. Rengör ytan med en **grill- och stekhällborste**. Om matrester har bränt fast hårt, tillsätt vatten i pannan och värm tills vattnet kokar. Lossa resterna med **grill- och stekhällborsten**. Upprepa vid behov. Diska pannan för hand med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel. Långvarig blötläggning rekommenderas inte. Torka pannan noggrant efter disk.

### Förvaring

Rengör och torka pannan noggrant före förvaring. Förvara pannan torrt.