

UK • FR • DE

ProCook®

procook.com

Cast Iron User Guide

Guide d'utilisation & instructions
d'entretien pour cocottes en fonte
Gusseisen Bedienungs- und Pflegehinweise



Enamelled Griddles & Cast Iron Casseroles

All ProCook cast iron casseroles and griddles are enamelled inside and out to ensure they remain rust free

Please take care when moving the pans during cooking as the pans get very hot and are very heavy. Always use oven gloves

Suitable for use on all hob types, including induction and barbeques

When using on ceramic, halogen, or induction hobs be careful to lift them onto the glass and avoid sliding to prevent scratching

All items are oven safe to 260°C

It is highly recommended to wash pans by hand. If you do use a dishwasher however the enamel will dull with repeated dishwasher use. This is not a fault, and is not covered by the guarantee

Once the items have been cleaned, dry thoroughly and ensure raw edges are oiled occasionally to prevent any oxidisation (rusting)

Cast iron is heavy, hard, and somewhat brittle, and may break if dropped

Cast iron is good at retaining heat and is energy-efficient, as it is slow to heat up as well as to cool down. It is suitable for deep-frying, browning, and stir frying

Not suitable for microwaves

Reversible Griddle

The care for the reversible griddle is the same as above

The only exception is that the griddle is only safe for use on gas, electric, solid and barbecue

Grills et Cocottes en Fonte Émaillée

Le matériel de cuisson en fonte émaillée ProCook comporte un revêtement émaillé intérieur et extérieur afin d'empêcher la formation de rouille

Faites attention lorsque vous déplacez les casseroles pendant la cuisson, car elles peuvent être très chaudes et très lourdes. Veillez à toujours utiliser des maniques pour les manipuler pendant la cuisson

Convient à toutes les cuisinières, y compris celles à induction et les barbecues

Si vous utilisez des plaques de cuisson en céramique, à halogène ou à induction, veillez à soulever vos grills ou cocottes pour les placer sur les plaques. Ne les faites pas glisser sur les plaques pour éviter toutes éraflures

Tous nos articles en fonte émaillée passent au four jusqu'à 260 °C

Nous vous recommandons fortement de laver ces articles à la main. Si vous décidez toutefois de faire passer ces articles au lave-vaisselle, veuillez noter que l'émail s'ébréchera après chaque passage au lave-vaisselle. Ceci n'est pas un défaut et ne rentre pas dans la garantie

Une fois vos articles en fonte émaillée nettoyés, séchez-les avec soin et veillez à ce que les bords bruts soient huilés de temps en temps afin de prévenir toute oxydation (rouille)

La fonte émaillée est lourde, dure et un peu fragile. Elle peut donc casser si vous la faites tomber

La fonte émaillée conserve très bien la chaleur et utilise efficacement l'énergie, car elle est longue à chauffer et à refroidir. Elle convient pour la friture, pour faire doré les aliments ou pour les sautés

Ne passe pas au micro-ondes

Grill réversible en fonte

Suivez les étapes citées ci-haut afin de préserver votre grill réversible

La seule différence est que notre grill réversible ne peut être utilisé que sur les cuisinières à gaz, électriques, à combustible solide et les barbecues

Grillplatten, Grillpfannen & Bratentöpfe aus emailliertem Gusseisen

Alle Bratentöpfe und Grillpfannen aus Gusseisen von ProCook sind außen und innen emailliert, um Rostbildung zu vermeiden.

Bitte beachten Sie, dass gusseisernes Kochgeschirr sehr heiß wird und sehr schwer ist. Verwenden Sie deshalb immer Topfhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr berühren.

Geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktionsherde sowie für den Gas- oder Holzkohlegrill.

Heben Sie gusseisernes Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf Ihren Glaskeramik-, Halogen- oder Induktionsherd befördern. Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über den Herd, da hierbei Kratzer entstehen könnten. Die gesamte Gusseisenkollektion ist backofenfest bis 260 °C.

Wir raten dazu, die Produkte per Hand zu reinigen. Durch häufige Reinigung in der Spülmaschine kann die Emaillebeschichtung an Farbe und Glanz verlieren. Dies stellt keinen Mangel und keinen Garantiefall dar.

Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung gut ab und reiben Sie die rauen Ränder regelmäßig mit etwas Öl ein. So lässt sich eine Oxidierung (Rostbildung) verhindern.

Gusseisen ist schwer, hart und etwas spröde und kann zerbrechen, wenn es hinunterfällt.

Gusseisen weist eine gute Wärmespeicherfähigkeit und Energieeffizienz auf, da es sich langsam erwärmt und langsam abkühlt. Es ist zum Frittieren, Anbraten und Pfannenröhren geeignet.

Nicht für die Mikrowelle geeignet.

Wende-Grillplatte

Abgesehen von der Tauglichkeit für die verschiedenen Wärmequellen, gelten für unsere Wende-Grillplatten ebenfalls die oben aufgeführten Pflegehinweise.

Die Wende-Grillplatten können ausschließlich auf den folgenden Wärmequellen verwendet werden: Gas-, Elektro-, Festbrennstoffherde sowie auf dem Gas- oder Holzkohlegrill.

ProCook®