

VOGUE

EN Enamelled Cast Iron Care & Usage Instructions

NL Onderhouds- en gebruikershandleiding voor geëmailleerde gietijzeren pannen

FR Conseils d'entretien et d'utilisation de la batterie de cuisine en fonte émaillée

DE Pflege- und Bedienungsanleitung für gusseisernes Emaille-Kochgeschirr

IT Istruzioni di utilizzo e cura delle stoviglie in ghisa smaltate

ES Instrucciones de cuidado y utilización de la batería de cocina de hierro fundido esmaltada



GH324



GH314

Using the Cookware

- Always wear suitable protective gloves when using the cookware as handles become hot with use.



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

- 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.
- Never use metallic utensils with the cookware. These can damage the cooking surface.

Cleaning, Care & Maintenance

- Soak burnt on food in warm, soapy water.
- Store the cookware in a dry, uncovered location, particularly in a humid environment.
- Do not bang utensils on the sides of the dish - this will damage the finish.
- Take care when cleaning/stacking/storing not to damage the rim.
- Do not immerse in COLD water when HOT as this can crack the finish.



NOT dishwasher safe!

Chipping may occur from rough handling. Discontinue use if chipping occurs.

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.

EN

NL

De pannen gebruiken

- Gebruik altijd geschikte beschermende handschoenen wanneer u de pan gebruikt, aangezien de handgrepen bij gebruik heet worden.



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

- Kook altijd op een lage tot medium warmtestand om het aanbakken van voedsel te beperken.
- Bij het van het vuur halen van pannen op glazen of keramische kookplaten, dient u deze altijd op te tillen en NOOIT op of van de kookplaten te schuiven.
- Gebruik nooit metalen keukengerei in deze pannen. Deze kunnen het kookvlak beschadigen.

Reiniging, zorg en onderhoud

- Laat pannen met aangebrand voedsel in een warm sopje weken.
- Bewaar de pannen in een droge en open ruimte, vooral in een vochtige omgeving.
- Sla niet met keukengerei op de rand van de schotel - dit zal de afwerking beschadigen.
- Zorg ervoor dat tijdens het reinigen / stapelen / opbergen van de pan de boord niet wordt beschadigd.
- Niet onderdompelen in koud water wanneer HEET, dit kan de afwerking doen barsten.



NIET vaatwasmachinebestendig!

De pan kan afschilferen bij ruw gebruik. Gebruik de pan niet langer als afschilfering optreedt.

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. **VOGUE** behoudt zich echter het recht om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

FR

Utilisation de la batterie de cuisine

- Veillez toujours à porter des gants de protection adaptés pour utiliser la batterie de cuisine, dont les poignées chauffent en cours d'utilisation.



Remarque : la batterie de cuisine en fonte reste chaude pendant un certain temps après la cuisson. Assurez-vous qu'elle a suffisamment refroidi avant de la manipuler.

- Pour réduire au minimum le risque que des aliments ne s'attachent au fond de la batterie de cuisine, veillez toujours à régler la source de chaleur sur une chaleur faible ou moyenne.
- Si vous devez utiliser la batterie de cuisine sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre, toujours la soulever pour l'en retirer. NE PAS la faire glisser pour la poser sur la plaque ou l'en retirer.
- L'utilisation d'ustensiles métalliques avec cette batterie de cuisine est à proscrire en toutes circonstances. Ceux-ci risquent d'endommager la surface de cuisson.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Faites tremper les aliments éventuellement brûlés au fond de la batterie de cuisine dans de l'eau savonneuse tiède.
- Rangez la batterie de cuisine dans un endroit sec, non couvert, surtout en milieu humide.
- Ne pas heurter des ustensiles contre les côtés du plat - cela risque d'endommager la finition.
- Lorsque vous nettoyez / empilez / rangez le produit, veillez à ne pas endommager ses rebords.
- Ne pas plonger dans de l'eau FROIDE, lorsqu'il est CHAUD, car cela risque de fêler la finition.



NE PAS mettre au lave-vaisselle ! Toute manipulation brutale peut entraîner l'écaillage du produit. En cas d'écaillage, cessez d'utiliser le produit.

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.

DE

Einsatz des Kochgeschirrs

- Beim Gebrauch des Kochgeschirrs stets geeignete Schutzhandschuhe tragen, da die Griffe während des Gebrauchs heiß werden.



Hinweis: Kochgeschirr speichert Wärme auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang. Vor dem Berühren oder Wegstellen darauf achten, dass es sich ausreichend abgekühlt hat.

- Speisen stets bei niedriger bis mittlerer Hitze zubereiten, damit nichts am Topf- oder Pfannenboden anbrennt.
- Wenn das Kochgeschirr auf Glas- oder Keramik Kochflächen verwendet wird, muss es stets von der Kochfläche abgehoben werden, NICHT herunterschieben oder -ziehen.
- Niemals Metallutensilien für das Kochgeschirr verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Reinigung, Pflege und Wartung

- Festgebrannte Speisereste mit einer warmen Seifenlösung aufweichen.
- Das Kochgeschirr an einem trockenen, unbedeckten Ort lagern. Dies ist besonders in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit von Bedeutung.
- Schlagen Sie nicht Utensilien an die Seiten der Schale - das beschädigt deren Oberfläche.
- Achten Sie darauf, bei der Reinigung, beim Stapeln und beim Lagern nicht den Rand zu beschädigen.
- Nicht in KALTES Wasser eintauchen, wenn das Kochgeschirr heiß ist, da sonst die Oberfläche beschädigt werden könnte.



NICHT spülmaschinenfest!
Bei rauer Handhabung kann es zu Absplitterungen kommen. Nicht weiter verwenden, wenn Absplitterungen aufgetreten sind.

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.

IT

Utilizzo delle stoviglie

- Indossare sempre guanti protettivi appropriati in quanto i manici delle stoviglie si surriscaldano.



Nota: le stoviglie in ghisa mantengono il calore per un periodo di tempo dopo la cottura. Assicurarsi che sia possibile maneggiarle in sicurezza prima di spostarle.

- 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.
- Non utilizzare mai utensili metallici con le stoviglie in quanto possono danneggiare la superficie di cottura.

Pulizia e manutenzione

- Per rimuovere il cibo bruciato, lasciare le stoviglie in ammollo in acqua calda saponata.
- Conservare le stoviglie in un luogo asciutto e scoperto, in particolare in presenza di clima umido.
- Non battere utensili ai lati del piatto - questo potrebbe danneggiare la finitura.
- Prestare attenzione durante la pulizia/impilamento/conservazione non danneggiare il bordo.
- Non immergere in acqua FREDDA quando le stoviglie sono ancora CALDE in quanto questo può incrinare la finitura.



NON lavabile in lavastoviglie!
Una manipolazione grossolana può causare scheggiatura. Interrompere l'uso se si verifica scheggiatura.

utti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in qualsiasi forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopia o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza 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.

ES

Utilización de la batería de cocina

- Lleve siempre guantes protectores adecuados al utilizar la batería ya que las asas se calientan con el uso.



ADVERTENCIA: No utilice cantidades excesivas de aceite. Puede provocar un riesgo de incendio. La batería puede humear ligeramente en el horno. Es normal.

- 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.
- No utilice nunca utensilios metálicos con la batería. Pueden dañar la superficie de cocción.

Limpieza, cuidado y mantenimiento

- Sumerja los alimentos adheridos en agua jabonosa caliente.
- Guarde la batería en un lugar seco y destapado, particularmente en el caso de un entorno húmedo.
- No golpee utensilios contra los lados del plato ya que esto dañaría el acabado.
- Tenga cuidado al limpiar/apilar/almacenar para no dañar el borde.
- No lo sumerja en agua fría cuando AÚN ESTE CALIENTE ya que esto puede agrietar el acabado.



¡NO apto para lavavajillas!
Puede producirse astillamiento por manejo brusco. Interrumpa el uso si se produce astillado.

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.



UK	0117 3075655	Service@technical-sales.co.uk	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire	021 4946777	Sale@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		