



L'originale

Conseils d'utilisation
Care & Use

Consejos de uso

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Conselhos de utilização

Consigli d'utilizzo

제품관리와 사용법

使用说明

LE CREUSET
Fonte Émaillée



QUI DIT
Fonte
Émaillée

DIT
Aliments mijotés
d'une assimilation
parfaite



Fonte
Volcanique
Fonte Eureka
ET
Poterie
Electrique

Création



Doufeu



Coquelle



Mama



Futura



Sensation



Formula



Tradition

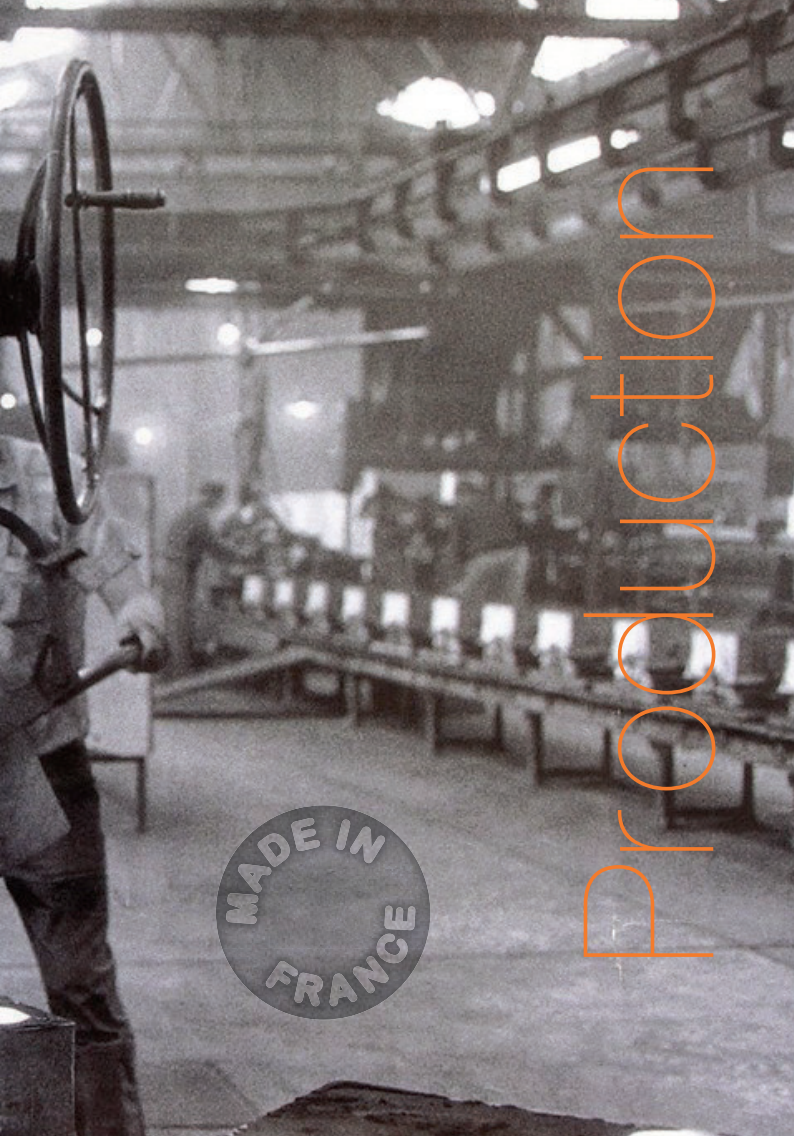


Signature



FRANCE - 1925





Production

MADE IN
FRANCE





* collection

* Product availability varies by country



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Electrique
ELECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT RING



Four
OVEN



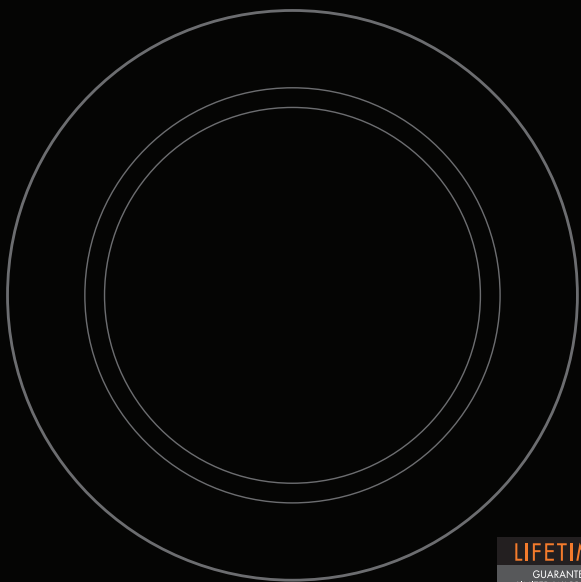
Lave-vaisselle
DISHWASHER



Perfection

Unique

Durable



LIFETIME

GUARANTEE
LIMITED WARRANTY
GARANTIE À VIE LIMITÉE



Performance

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Dans les cuisines à travers le monde, Le Creuset n'est pas simplement associé à une façon de cuisiner, c'est une façon de célébrer ce qui est vrai et authentique. Depuis près d'un siècle, l'excellence de notre fonte émaillée a été prouvée par ses performances qualitatives durables et sa forme "icône" devenue incontournable. Merci d'avoir choisi les articles de cuisson en fonte émaillée Le Creuset. Veuillez lire attentivement ce livret avant d'utiliser votre nouvel ustensile pour la première fois : il vous aidera à en prendre soin et à obtenir une cuisson remarquable.

La tradition Le Creuset

Depuis 1925, Le Creuset fabrique des articles de cuisson en fonte émaillée dans sa fonderie du Nord de la France. Même si le processus de fabrication a évolué, les ingrédients de sa recette secrète restent les mêmes.

Chaque pièce est fabriquée à partir d'un moule en sable individuel et travaillée artisanalement, elle est donc unique. La fonte en fusion est coulée dans un grand creuset, puis elle est moulée, émaillée et cuite à très haute température pour obtenir une finition éclatante et durable. Puisque certains processus de fabrication font toujours appel à des savoir-faire manuels, chaque pièce possède une personnalité propre qu'il est possible de noter par de subtiles différences de l'une à l'autre. Mais celles-ci n'altèrent en rien la qualité générale du produit ni son efficacité. L'émail qui recouvre entièrement tous les articles, y compris l'émail transparent sur le bord, est extrêmement durable et sain, et permet une totale versatilité d'utilisation : vous pouvez non seulement les utiliser pour cuire mais aussi pour conserver et préparer (notamment des marinades).

La qualité Le Creuset

Chaque pièce est contrôlée plusieurs fois au cours de sa fabrication, ce qui garantit le respect des standards qualitatifs. Tous les émaux utilisés par Le Creuset sont conformes aux normes internationales les plus strictes.

CUISINER DANS LA FONTE

La fonte émaillée est un matériau remarquable et robuste qui s'adapte particulièrement bien aux exigences actuelles de préparation et de cuisson des aliments. Qu'il s'agisse de préparer un sauté à feu vif ou un ragoût longuement mijoté, de faire griller un steak ou de cuire un gâteau, vous trouverez toujours un ustensile dont la forme et la finalité s'adapteront à vos besoins, avec une efficacité identique.

Sur la table, un plat couvert conservera les aliments au chaud pour les convives désireux de se resservir.

Mais la fonte peut aussi être utilisée pour conserver des plats froids. Nos récipients en fonte sont d'excellents plats de service. Placés au réfrigérateur, ils conserveront parfaitement vos préparations faites à l'avance.

NOS GAMMES

Le Creuset offre une vaste gamme de formes et de tailles qui s'adaptent à tous vos styles de cuisson et à tous vos impératifs

de service. Deux types de finition intérieure vous sont proposés – un émail brillant de couleur claire ou un émail noir satin.

Les instructions que vous trouverez ci-après s'appliquent plus particulièrement à l'intérieur noir du produit que vous venez d'acquérir. La gamme complète de nos produits et de savoureuses recettes sont disponibles sur le site LeCreset.com

LE BON USAGE DE LA FONTE

■ Avant la première utilisation

Ôtez tous les emballages et toutes les étiquettes. Lavez le produit à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

■ Les articles de cuisson en fonte Le Creuset peuvent être utilisés sur **TOUTES les sources de chaleur**: gaz, plaque et résistance électrique, vitrocéramique, plaque à induction, four à gaz, à pétrole et poêle à charbon ou à bois.



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT RING

Sur les plaques de cuisson avec une surface en verre, soulevez toujours l'ustensile lorsque vous le déplacez. Ne le faites pas glisser: sa base ou le verre de la plaque pourraient être endommagés.

Choisissez toujours un feu dont la taille correspond à celle de votre ustensile, celui-ci n'en sera que plus efficace et vous éviterez ainsi une surchauffe de ses parois latérales ou d'endommager

ses poignées. Les flammes du gaz doivent rester confinées sous la base et ne JAMAIS atteindre les parois.



Veillez à positionner les manches et les poignées en dehors de toute surface de chauffe.

Cuisson au Four



Four
OVEN

La température maximale supportée par les produits dont les boutons de couvercle sont en phénolique noire est de 200°C / 392°F/thermostat 5 (en Europe thermostat 6 pour les fours à gaz).

Les produits comportant des poignées en fonte ou en inox peuvent être utilisés à toutes températures. Les ustensiles munis de poignées ou de boutons en bois ne doivent pas être utilisés au four.

Pour le bouton phénolique noir, type A, la température maximale d'utilisation au four est de 200°C/390°F/Thermostat 6.



type A

Pour le bouton phénolique noir, type B, la température maximale d'utilisation au four est de 250°C/500°F/Thermostat 9.



type B

Les produits avec poignées fonte et/ou bouton métal inox, ci-après, peuvent être utilisés au four sans limitation de température.



* Fours à revêtement en fonte :



Ne placez aucun article de cuisson sur la sole d'un four habillé de fonte. Cela augmenterait la température de l'ustensile et accélérerait donc la vitesse de cuisson au détriment de la qualité.

Pour de meilleurs résultats, posez-le toujours sur une grille ou sur une plaque.

■ **L'émail noir satin** est principalement utilisé sur des articles comme les grils, les skillets, les skillet grils, les poêles, les sauteuses, les woks, les tajines plus spécifiquement étudiés pour griller, frire et faire sauter et certaines cocottes.

L'émail noir satin a été spécialement conçu pour cuire à des températures relativement élevées mais avec un réglage modéré de la source de chaleur. La fonte a une telle capacité de rétention de la chaleur qu'elle chauffe le récipient uniformément à feu moyen. Les températures élevées provoquent une surchauffe et une adhérence des aliments. Vous obtiendrez de meilleurs résultats à des températures moyennes et douces.

L'émail noir satin à l'usage prendra une patine noir bruni. Celle-ci est liée à l'action des huiles et des graisses des aliments sur la surface chaude. Elle accroît la performance de la cuisson et le glissement des aliments sur la surface. À terme, elle permet d'utiliser moins de matières grasses.

■ Griller

Grils et skillet grils exigent un préchauffage à vide qui permettra à la surface de cuisson

d'atteindre la température élevée nécessaire pour caraméliser ou dorer.

Ce conseil ne s'applique pas aux autres produits. Les marques typiques de grillade n'apparaîtront pas si la surface de cuisson est trop froide ou si l'aliment est trop humide. Utilisez le papier de cuisine pour éliminer l'excès d'humidité (y compris pour les aliments marinés).

Pour éviter surchauffe et fumée éventuelles, ne chauffez pas d'huile dans une poêle froide. Placez le gril vide sur feu moyen et laissez-le chauffer. Trempez vos doigts dans l'eau et jetez-en quelques gouttes sur la surface chaude. Si elles grésillent et s'évaporent immédiatement, votre poêle est chaude et prête à être utilisée ; sinon, laissez la poêle chauffer encore et répétez le test de l'eau. Lorsque la surface est chaude, huilez-la légèrement à l'aide d'un vaporisateur d'huile ou d'un pinceau de cuisine en silicone Le Creuset. Pour que les marques de grillade soient bien nettes, laissez l'aliment suffisamment longtemps sur la surface de cuisson avant de le retourner, les aliments doivent se détacher tous seuls, sinon continuer la cuisson.

■ Frire et faire sauter

Frire et faire sauter un aliment exige de faire chauffer le récipient et la matière grasse en même temps. Le corps gras est assez chaud lorsque vous observez sur sa surface, pour l'huile une légère ondulation ou, pour le beurre et les autres graisses, une formation de bulles ou de mousse.

■ Accessoires

Pour remuer commodément la préparation, nous vous conseillons d'utiliser les accessoires en silicone Le Creuset. Ne raclez pas la surface avec des ustensiles métalliques et ne les tapotez pas sur le rebord du récipient. N'utilisez pas de fouet électrique, leurs lames pourraient endommager l'émail. Ne découpez jamais les aliments à l'intérieur du récipient.



■ Poignées et boutons

Dans le four ou sur les plaques de cuisson, les poignées en fonte et les boutons en inox deviennent très chauds. Utilisez toujours un torchon épais ou des maniques pour manipuler votre ustensile. Vérifiez et resserrez régulièrement poignées et boutons.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

■ Ne tentez pas d'éliminer la patine : elle améliore les performances de cuisson et empêche les aliments d'attacher. Laissez toujours refroidir un peu l'ustensile avant de le nettoyer. Si possible rincez-le simplement à l'eau très chaude et séchez-le avec un chiffon humide. Cela suffira dans le cas d'une cuisson normale qui ne laisse que

peu de résidus.

■ Pour un lavage plus intense, utilisez de l'eau savonneuse puis rincez et séchez. Pour éliminer tout résidu plus résistant, laissez tremper suffisamment longtemps dans de l'eau tiède, puis lavez, rincez et faites sécher.

■ Vous pouvez utiliser une brosse douce pour éliminer les petits résidus d'aliments ou pour nettoyer entre les sillons des grils.



Les marques extérieures, comme les dépôts de graisse brûlée, sont nettoyées avec un tampon en nylon ou, avec le produit de nettoyage pour ustensiles de cuisson Le Creuset.

Lave-vaisselle



Tous les ustensiles à manche ou poignée en fonte peuvent aller au lave-vaisselle mais cela amoindrit considérablement la formation de la patine. Les articles avec un manche en bois ne peuvent pas passer au lave-vaisselle. Veillez à essuyer vos ustensiles.



Couvercles en verre

Le Creuset vous propose une large gamme de couvercles en verre de tailles différentes pour les poêles à frire et les sauteuses. Pour plus d'informations, consultez notre site web LeCreuset.com. ou adressez-vous à votre détaillant local.

Garantie à vie

Notre garantie à vie de vos ustensiles de cuisson Le Creuset en fonte émaillée

Le Creuset est fier de la qualité de fabrication de ses produits et accorde une garantie à l'acquéreur d'origine d'un ustensile en fonte émaillée, à compter de la date d'achat et au cours de toute sa vie, que l'ustensile ait été acheté par lui ou reçu en cadeau. La Garantie à vie, mise en vigueur depuis 2001, vous est offerte aussi longtemps que vous détenez le produit en fonte émaillée, en complément de la garantie légale.

La Garantie à Vie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans la notice fournie avec le produit. La Garantie à Vie ne couvre pas l'usure normale du produit, ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit.

Mise en oeuvre de la garantie

Fixez solidement à l'ustensile une étiquette indiquant en majuscules votre nom, votre adresse et l'objet de votre réclamation, avec le nom du détaillant, si vous le connaissez. Renvoyez l'ustensile au détaillant qui vous l'a vendu ou à l'adresse indiquée pour votre pays, voir ci-après.

La Garantie à Vie est limitée exclusivement à l'échange de l'ustensile avec un produit similaire si la fabrication du modèle concerné a cessé.

L'échange avec un produit de couleur identique n'est pas garanti. La Garantie à Vie est accordée en complément de toute garantie légale dont vous pouvez bénéficier au titre des performances ou de la qualité du produit ou de tout autre défaut de fabrication de votre produit Le Creuset.

Vous pouvez bénéficier de la garantie légale même si vous n'êtes pas l'acquéreur d'origine du produit. Le Creuset vous offre une garantie à vie dans tous les pays où ce produit est vendu, dans la mesure où il est autorisé par la loi et soumis à vos droits statutaires. Pour toute réclamation, contactez en premier lieu le revendeur chez qui vous avez acheté votre produit. Si ce n'est pas possible, merci de nous écrire à :

LE CREUSET S.A.S.

Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France
N° Azur : 0 810 000 231
www.lecreuset.fr

BELGIQUE/HOLLANDE/LUXEMBOURG

LE CREUSET S.A.S.

Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France
www.lecreuset.be/www.lecreuset.nl

LE CREUSET SWISS AG

CH - 5612 VILLMERGEN
Tél. : + 41 56 610 00 30
Fax : + 41 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

For nearly a century, our premium cast iron cookware has been trusted for its superior performance, lasting quality, and iconic design. Thank you for choosing Le Creuset's range of enamelled cast iron cookware. Please read this leaflet before using your new product for the first time. It will help you care for your product and achieve the best possible cooking results.

Le Creuset Heritage

Le Creuset has been making premium quality enamelled cast iron cookware since 1925 at its foundry in northern France. Although the manufacturing process has evolved, the secret recipe of ingredients remains the same. Each piece of cast iron is hand crafted and made from an individual sand mould, so it is unique. Molten iron is poured into the moulds from a large cauldron called a 'Creuset' then enamelled and fired at extremely high temperatures to create a vibrant and durable finish.

Because a number of the manufacturing processes still rely on manual skills, each piece has its own individuality and slight variations in finish may occur. None of these, however, alters the overall quality or cooking performance of the product.

Le Creuset Quality

Every piece of cookware is manually inspected several times during manufacture to ensure the strictest quality standards are maintained. All the enamels used by Le Creuset conform to current International standards.

COOKING WITH CAST IRON

Enamelled cast iron is a remarkable and robust material that is well suited to modern food preparation and cooking. Whether you stir-fry, slow cook a casserole, sear a steak or bake a cake, there is a shape that is suitable.

Cast iron can be used reliably with any heat source, including induction and with any oven or grill. Efficient heat retention can be used to its advantage by allowing lower settings to be used for stovetop and oven cooking. At the table, a hot covered dish will keep food hot for second servings. A chilled cast iron dish can also be used to keep cold foods cold. It can also be placed in the freezer.

THE RANGES

Le Creuset offers a wide range of shapes and sizes to suit your cooking styles and serving requirements. Within the ranges there are two finishes for the interior vitreous enamel - light coloured glossy enamel, or satin black enamel.

The general instructions given below apply to the satin black enamel products. For more information about the full range of products as well as recipe suggestions, visit our website LeCreuset.com

CAST IRON USAGE GUIDE

■ **Before first use**, remove all packaging and labels. Wash the pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Your pan is now ready to be used and does not require any further preparation e.g. seasoning.

■ **ALL heat sources** are perfectly suitable to cook with the Le Creuset cast iron cookware.



When using any glass topped stove, always lift the pan, as sliding the pan may cause damage to the base as well as the glass. Always match the pan base size to the stovetop heat zone to maximise efficiency and prevent overheating of the pan sides or damage to the handles. Gas flames must always be confined to the base area and NEVER extend up around the sidewalls of the pan.

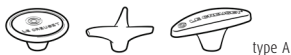


Long handles should be positioned safely so they do not overhang the front of your stovetop or over other heat zones.

Oven Use



For type A black phenolic lid knob, the maximum oven use temperature is 200°C/390°F/Gas mark 6.



For type B black phenolic lid knob, the maximum oven use temperature is 250°C/500°F/Gas mark 9.



Products with integral cast iron handles and /or a stainless steel knob as below can be used at any oven use temperature.



*Range stoves with cast iron linings:



Do not place any cookware on the floors of ovens with cast iron linings. It will increase the cooking temperature inside the oven resulting in an increased cooking rate and may have a detrimental affect on food. Do not drag cookware across the floor of the liners as to avoid damage to your cookware. For best results always place on a shelf or rack.

■ **Satin black enamel** can be found on skillets, grills, Grillits®, frying pans, sauté pans, woks, tagines and some casseroles. Satin Black enamel has been especially designed for higher “surface” temperature cooking, which is not the same as simply using a piece on a high heat setting. With cast iron, higher surface temperatures can be achieved by allowing any piece to heat through evenly on a medium setting. This

is what makes the satin black interior ideal for frying, grilling, and searing.

The best results will be achieved on medium and low heat settings, lowering the heat further once the correct surface temperature or oil/fat temperature is achieved. High heats will cause overheating and sticking, particularly of delicate mixtures made with eggs. Satin black enamel will allow a 'patina' (a brownish black film) to build on its surface with continued use, which is the result of the natural oils and fats from foods baking on to the hot surface.

■ Cooking Tips for Grilling

Pre-heating an empty pan is specific to grills or Grillits® where you aim to get a hot surface temperature for searing and caramelisation. This advice does not apply to any other products. For correct grilling and searing, it is very important that the cooking surface is sufficiently hot before cooking begins. Sear lines from ribbed grills will not be produced if the pan surface is too cool, or the food is too wet.

Place the empty pan on a medium heat and allow it to heat for several minutes. Do not add oil to the cold pan otherwise, as the pan heats, the oil may become too hot and smoke. Take a few drops of water on your fingers and scatter these over the hot surface. If they sizzle and evaporate almost immediately it is hot and ready for use. If not, heat the pan for a little longer and repeat the water test again. When the surface is hot enough, oil lightly using an oil spray, or brush with oil using a Le Creuset silicone basting brush. Vegetable, groundnut or corn oils are recommended.

Olive oil may cause excessive smoking, but is still safe to use. For distinct sear lines, leave the food undisturbed on the surface for several minutes. If the food is moved too quickly the lines will be poor and steam from the food may be released on to the surface. The food will also naturally release when ready to be turned or removed.

■ Cooking Tips for shallow frying and sautéing

For frying and sautéing, the aim is to get the fat hot before adding food, so bring the pan and fat/oil up to temperature together.

The oil or fat covering the surface is hot enough when it has either, for oil, a gentle ripple in its surface, or, for butter and other fats, a bubbling or foaming across the surface.

■ Tools to use

Le Creuset silicone tools are recommended, but any wooden or heat resistant plastic tools may also be used. Metal tools, spoons or balloon whisks may only be used with care and should not be scraped over the enamel surface. Do not knock these on the top rim of any pan when removing foods. Hand held electric or battery beaters should not be used as their blades will damage the enamel. Knives, or utensils with sharp edges, should not be used to cut foods inside a pan.



■ Handles

Cast iron handles or stainless steel knobs will become hot during stovetop as well as oven use. Use a dry thick cloth, or oven mitts, for lifting these at all times. Maintain the tightness of all handles and knobs by checking and retightening them regularly.



CLEANING & CARE

■ Do not attempt to remove the patina (the brownish black film) which is produced on a satin black surface. This enhances the cooking performance and food release from the surface. Always cool the hot pan for a few minutes before washing.

■ When possible, rinse the pan in hot water and wipe over the surface with a damp cloth. This may be possible if the pan is used for regular cooking of foods where the food residues are minimal. For more thorough washing, use hot soapy water, then rinse and dry thoroughly.

To remove stubborn or sticky residues, fill the warm pan with warm water and leave to soak for 15-20 mins. Wash, rinse and dry in the usual way.

■ A washing up brush can be useful to remove small food deposits, or for cleaning between the ribs on grills. Do not use any scourers or abrasive cleaners on the cooking surface.



Exterior marks, such as burnt on fat deposits, can be lightly scoured using a nylon pad, or can be cleaned off with occasional use of the Le Creuset Pots and Pans cleaner. Visit our website or your local retailer for more information.

Dishwasher



All metal handled pans can be washed in the dishwasher but this greatly reduces the build up of the patina. As a result grills and skillets will require oiling for a longer period. Always allow a dishwasher cycle to complete before opening the door. An incomplete cycle retains moisture in the machine and damage to the pan may occur. Dry your products with a smooth cloth after a dishwasher cycle.



Glass lids

Le Creuset offers a range of different sized glass lids for frying and sauté pans. Please visit our website or your local retailer for more information.

Thank you for your purchase and we hope you will enjoy using your Le Creuset cast iron cookware for many years to come!

Guarantee

Le Creuset is proud of the workmanship in its products and guarantees its enamelled cast iron cookware from the date of purchase, for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift.

What does it cover?

The lifetime guarantee covers faulty workmanship and materials when the product is used in normal domestic household conditions and in accordance with the care and use instructions provided.

It does not cover wear and tear or misuse of the product. This includes overheating by use of excessively high heat and thermal shock ie plunging a hot pan into cold water.

How to Claim ?

To claim under this guarantee, attach your name, address and nature of complaint to the product. Return it to your retailer from which it was purchased, or to the appropriate address given for your country of residence. Alternatively call the helpline for advice.

Defective cookware will be replaced free of charge, by a similar product, or one of equivalent value if the product is no longer in production. Replacement with the same colour of cookware cannot be guaranteed.

The Lifetime Guarantee does not affect your statutory rights.

Free Helpline

We want you to get the very best from your new product. If you have any questions about your cast iron cookware, please call the appropriate helpline number for your country.

UK and Ireland

Helpline : (44) 0800 373792 9am to 5pm Monday to Friday. UK and Ireland only.

Email : helpline@lecreuset.co.uk

Visit : www.lecreuset.co.uk

Address : Le Creuset UK Ltd, Le Creuset House, 83 Livingstone Road, Walworth Industrial Estate, Andover, Hampshire, SP10 5QZ

Canada

Helpline : 1-866-666-6162

Email : canadasales@lecreuset.com

Visit : www.lecreuset.ca

Address : Le Creuset Canada Inc.
255 St-Jacques West, 2nd Floor
Montreal, Quebec, Canada H2Y 1M6

South Africa

Helpline: 0861 773 321

Email: info@lecreuset.co.za

Visit: www.lecreuset.co.za

Address: Le Creuset South Africa Pty Ltd, Postnet Suite 94, Private Bag X3, Plumstead 7801

India

Helpline : (91) 22 6455 8328

Email : info@lecreuset.org

Le Creuset India Trading Pvt Ltd, C/o Blaze Tours and Travels Pvt Ltd, 3rd floor, Indian Merchants' Chamber, Veer Nariman Road, Churchgate (W), Mumbai - 400 020

Lifetime Limited Warranty

Australia

The lifetime limited warranty for your enamelled cast iron cookware covers faulty workmanship and materials when the product is used in a normal domestic environment, and in accordance with the care and use instructions provided. The warranty does not cover damage from misuse, commercial use, neglect, corrosive or abrasive cleaners, over-heating or the normal wear and tear of the product.

The benefits under the Le Creuset lifetime limited warranty are in addition to other rights and remedies under the law in relation to the product.

Warranty period

The lifetime limited warranty covers the product for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift.

Procedure for claiming

Print your name, contact number, address and the nature of the complaint and attach it to the product. Return the product to the retailer from which it was purchased together with proof of purchase.

For help and advice and if the retailer has closed please contact the Le Creuset helpline detailed below. The cost of returning the product to the retailer is the responsibility of the purchaser.

Replacements

Defective products will be replaced free of charge by a similar product, or one of equivalent value if the product is no longer in production.

Replacement with the same colour cookware cannot be guaranteed.

Australian Consumer Law

Le Creuset guarantees its products in accordance with Australian Consumer Law. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

AUSTRALIA

Le Creuset Australia Pty Ltd

Suite 4, Level 4

601 Pacific Highway

St Leonards, NSW, 2065

Australia

Helpline: 1300 767 993 (Open 9am until 5pm
Monday to Friday)

Email: customerservices@lecreuset.com.au

Website: www.lecreuset.com.au

NEW ZEALAND

Le Creuset New Zealand Pty Ltd

PO Box 72792

Papakura, Auckland 2244

New Zealand

Helpline: 0800 52 69 74 (Open 9am until 5pm
Monday to Friday)

Email: customerservices@lecreuset.co.nz

Lifetime Limited Warranty

LE CREUSET® OF AMERICA, INC.

Lifetime Limited warranty.

What does this warranty cover?

Le Creuset cookware is warranted to you by Le Creuset of America, inc., to be free from defects in material and workmanship at the time of its purchase. For this Lifetime Limited Warranty to apply, you must follow the care and use instructions provided with the utensil. This warranty covers normal household use only.

What does this warranty not cover?

This warranty does not cover damage from abuse, commercial use or other non-consumer use, neglect, abnormal wear or tear, overheating, or any use not in accordance with the cookware instructions provided with the utensil. This warranty does not cover damages such as the cost of repairing or replacing other property that is damaged due to a defect in the utensil, the cost for transportation of the utensil to get warranty service, loss of time, loss of use, or other consequential or incidental damages.

Who is covered by this warranty?

This Lifetime Limited Warranty covers the original retail consumer purchaser of the utensil, or a consumer who receives the utensil new and unused as a gift from the original retail purchaser. Coverage terminates if a covered consumer sells or otherwise transfers the utensil. (This warranty is provided only to consumers, and all express and implied warranties to non-consumers are disclaimed).

How long does this warranty last?

This Lifetime Limited Warranty extends from date of purchase and for as long as a covered consumer owns the utensil.

How does state law apply to this warranty?

This Lifetime Limited Warranty does not extend any implied warranty provided by any state law to a consumer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state (some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you).

What will we do?

Defective cookware will be repaired or replaced, free of charge, or replaced by a similar product or one of equivalent value if the utensil is no longer in production. Replacement with the same color of cookware cannot be guaranteed.

how do you make a claim?

To make a claim under this Lifetime Limited Warranty, you must mail the cookware (postage prepaid) to the address below. Please enclose your return address and a brief note explaining the defect.

LE CREUSET OF AMERICA, INC.

Attn: Consumer services

114 BOB GIFFORD BLVD.

EARLY BRANCH, SC 29916 USA

This Lifetime Limited Warranty is made solely by LE CREUSET OF AMERICA, INC., and no other person or entity. This Lifetime Limited Warranty is the only express warranty provided for the utensil. We want you to get the very best from your new Le Creuset® utensil.

For help and advice, dial the following toll-free helpline:

1-877-creuset (273.8738)

or e-mail us at: cservice@lecreuset.com

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

En las cocinas de todo el mundo, Le Creuset es mucho más que una forma de cocinar, es una manera de celebrar la autenticidad y la buena armonía. Durante casi un siglo, nuestras baterías de cocina de hierro colado de primera calidad han sido reconocidas por su gran rendimiento, su perdurable calidad y su icónico diseño. Muchas gracias por haber elegido la gama de utensilios de cocina de hierro colado esmaltado de Le Creuset. Por favor, lea este folleto antes de utilizar su producto por primera vez: le ayudará a mantenerlo en óptimas condiciones y a conseguir unos inmejorables resultados culinarios.

La tradición de Le Creuset

En su fundición del norte de Francia, Le Creuset fabrica utensilios de cocina de hierro esmaltado de primera calidad desde 1925. A pesar de que el proceso de fabricación ha evolucionado, los ingredientes de su receta secreta siguen siendo los mismos. Cada pieza de hierro colado se fabrica a partir de un molde de arena individual y se trabaja artesanalmente, de manera que es única. El hierro se funde en un gran crisol (llamado creuset en francés), desde el cual se vierte a los moldes. A continuación, se procede a su esmaltado y, por último, se cuece a alta temperatura para conseguir un acabado vivo y duradero.

Dado que varias operaciones del proceso de fabricación todavía se realizan a mano, cada pieza presenta características individuales y pueden darse sutiles variaciones en el acabado. Dichas variaciones, sin

embargo, no afectan ni la calidad general del producto ni su eficacia en la cocina. El acabado vitrificado, que cubre totalmente cada pieza incluyendo los bordes, es extremadamente duradero e higiénico. Ofrece un uso versátil para guardar, preparar (incluyendo marinados) y cocinar la comida.

Calidad Le Creuset

Cada pieza es inspeccionada manualmente varias veces durante el proceso de fabricación para garantizar que se respetan los estándares de calidad más estrictos. Todos los esmaltes utilizados por Le Creuset cumplen las normas internacionales vigentes.

COCINAR CON HIERRO COLADO

El hierro colado esmaltado es un excelente material, resistente y muy indicado para las exigencias actuales en la preparación y cocción de alimentos. Tanto si usted desea hacer un salteado, como preparar un guiso a fuego lento, dorar un bistec a fuego vivo u hornear un pastel, existe un utensilio que tiene la forma adecuada para ello y que le permitirá cocinar a fuego lento o a fuego vivo con igual eficacia y eficiencia.

El hierro colado se puede utilizar con total seguridad sobre cualquier fuente de calor, incluyendo la inducción, y en todo tipo de hornos o parrillas.

Tiene, además, la propiedad de retener eficazmente el calor, lo que permite el

uso de potencias de cocción inferiores al cocinar sobre placa o en el horno. En la mesa, una fuente tapada servirá para mantener la comida caliente para quien desee repetir.

El hierro colado también se puede usar para mantener la comida fría. Si se deja refrigerar la comida en la nevera dentro de su recipiente, éste se convierte en una fuente ideal para servir platos fríos en un caluroso día de verano. También se puede meter en el congelador para conservar alimentos o para preparar la comida con antelación.

NUESTRAS GAMAS

Le Creuset ofrece una amplia variedad de formas y tamaños con el objetivo de adaptarse a sus distintos estilos de cocina y cubrir sus necesidades a la hora de servir. En nuestras gamas de productos, el esmalte interior de las piezas puede ser de dos tipos : brillante arena y negro satinado.

Para más información acerca de nuestra gama completa de productos y nuestras recetas, visite nuestro sitio web LeCreuset.com

INSTRUCCIONES DE USO PARA EL HIERRO COLADO

■ **Antes de la primera utilización,** retire todo el embalaje y las etiquetas. Lave el producto con agua y jabón, y

aclárelo y séquelo meticulosamente.

■ Los utensilios de cocina de hierro colado de Le Creuset pueden ser utilizados sobre **CUALQUIER fuente de calor** : gas, placa o resistencia eléctrica, vitrocerámica, inducción, y hornos de gas, petróleo, carbón o leña.



Vitrocéramique
CERAMIK



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Gas
GAS



Radiant
RADIANT BLU

Si su encimera tiene la placa de vidrio, levante siempre el utensilio de cocina cuando quiera moverlo. No lo deslice nunca por la superficie, ya que podría dañar la base del mismo y el cristal. Escoja siempre un fogón adecuado al tamaño de la base del utensilio de cocina. Con ello conseguirá la máxima eficiencia y evitará que se recalienten las paredes laterales o que se deterioren las asas. Las llamas de gas deben quedar circunscritas a la zona de la base del utensilio de cocina: no deben alcanzar NUNCA las paredes laterales.



Los mangos y las asas prominentes deben colocarse siempre de forma que no sobresalgan por la parte frontal de la encimera ni que se extiendan por encima de otras zonas de calor.

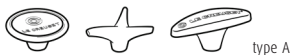
Horno



Four
OVEN

Para el pomo fenólico negro tipo A, la temperatura máxima para utilizar en

el horno es de 200°C/390°F/gas mark 6.



Para el pomo fenólico negro tipo B, la temperatura máxima para utilizar en el horno es de 250°C/500°F/gas mark 9.



Los productos con asas de hierro colado integradas y /o el pomo de acero inoxidable como aparece abajo, pueden utilizarse en el horno a cualquier temperatura.



*Cocinas con el interior de hierro colado



No coloque ningún utensilio de cocina directamente sobre la base de un horno con el interior de hierro colado, puesto que la temperatura dentro del horno subirá y la cocción será más intensa, cosa que puede incidir negativamente en la comida. No arrastre los utensilios por el protector de la base del horno, ya que el producto podría deteriorarse.

Para conseguir resultados óptimos, colóquelos siempre en una bandeja o rejilla.

■ **El Esmalte negro satinado** es utilizado en parrillas, grills, sartenes bajas, sartenes altas, skilletes, woks, tagines. El esmalte negro satinado ha sido especialmente diseñado para superficies cuya cocción

necesita temperaturas muy elevadas - que es algo distinto a utilizar un utensilio cualquiera a una temperatura elevada. Con el hierro colado se pueden alcanzar superficies de cocción con temperaturas elevadas permitiendo que la pieza se caliente de manera uniforme incluso a una potencia media. Esto es lo que hace que el esmalte negro satinado sea la mejor opción para freír, asar o dorar.

Al preparar cualquier alimento los mejores resultados serán obtenidos a temperatura media y baja, bajando el fuego una vez que se haya conseguido la temperatura correcta de la superficie del utensilio o del aceite graso. Las temperaturas elevadas provocarán que el utensilio se caliente demasiado y hará que la comida se pegue, especialmente si se trata de mezclas delicadas hechas con huevos. Con el uso continuado, el esmalte negro satinado permitirá que aparezca en su superficie una pátina (película de color negro-marrón). La pátina se produce como resultado de la cocción de los aceites naturales y de las grasas de los alimentos en la superficie caliente. Dicha pátina no se debe eliminar ya que mejorará la eficiencia de cocción y facilitará la retirada de los alimentos. Además, hará que la cantidad de aceite que se requiera para engrasar la superficie del utensilio sea menor.

■ Consejos para asar a la parrilla

Precalentar un utensilio vacío es un requisito específico para las parrillas y Grills, donde se pretende conseguir una temperatura elevada de la superficie para caramelizar o dorar. Este consejo no es aplicable a

ningún otro producto.

Para asar, dorar y sellar de forma correcta es muy importante que la superficie de cocción esté lo suficiente caliente antes de empezar a cocinar. No quedarán las marcas de sellado de la parrilla si la superficie de la misma está demasiado fría o el alimento demasiado húmedo. Coloque la parrilla vacía a fuego medio y deje que se caliente durante algunos minutos. No añada aceite a la parrilla fría ya que, mientras la parrilla se calienta, el aceite puede sobrecalentarse y humear. Moje sus dedos con un poco de agua y esparza algunas gotas en la superficie caliente. Si crepitan y se evaporan casi al instante, la parrilla ya está caliente y lista para ser usada. Si el agua produce vapor pero no crepita, deje calentar la parrilla un rato más y repita la prueba del agua. Cuando la superficie está lo bastante caliente, engrásela un poco usando un spray de aceite o úntela con aceite con la ayuda de un pincel de cocina de silicona Le Creuset. Se recomienda el uso de aceite de maíz, cacahuete o girasol. El aceite de oliva puede causar demasiado humo pero aún así también se recomienda. Para conseguir las marcas de la parrilla deje la comida en su superficie unos minutos sin tocarla. Si se le da la vuelta demasiado pronto, las marcas serán casi imperceptibles y puede que se escape vapor del alimento y se deposite en la superficie. La comida se despegará naturalmente cuando esté lista para dar la vuelta o para sacarla del utensilio.

■ Consejos para freír y saltear

En la fritura y el salteado el principal objetivo es tener caliente la grasa antes de añadir los alimentos. Para esto hay que calentar la sartén y la grasa o aceite al mismo tiempo. El aceite o la grasa que cubre la superficie está suficientemente caliente cuando, en el caso del aceite, forma una ligera onda en la superficie o, en el caso de la mantequilla u otras grasas, aparecen unas burbujas o una espuma a lo largo de la superficie.

■ Accesorios

Para poder remover con mayor comodidad y no dañar la superficie de su utensilio de cocina, se recomienda el uso de los accesorios de silicona de Le Creuset. Utensilios de madera y/o plásticos resistentes al calor también pueden ser utilizados. Utensilios metálicos, cucharas o batidores deben ser utilizados con cautela y no deben rasar la superficie esmaltada o golpear con ellos el borde superior del utensilio de cocina.

No use batidoras eléctricas ni a pilas, porque las cuchillas deteriorarían el esmalte.

No use cuchillos ni utensilios con cantos afilados para cortar alimentos dentro del recipiente.



■ Asas

Las asas de hierro o los pomos de acero inoxidable se calentarán mientras el utensilio esté sobre la placa o en el horno. Use

siempre un paño de cocina grueso o manoplas para levantarlos.

Asegúrese de que todas las asas y pomos están bien sujetos, verificándolos y apretándolos regularmente.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

■ No intente eliminar la pátina (la película de color negro-marrón) que se crea en la superficie negra satinada. Dicha pátina mejora la eficiencia de cocción y facilita la retirada de la comida de la superficie. Deje enfriar siempre el utensilio caliente antes de lavarlo.

■ Siempre que sea posible aclare el utensilio de cocina con agua caliente y seque la superficie con un paño húmedo. Esto bastará si se ha usado el utensilio para cocinar normalmente y han quedado pocos restos de comida. Para una limpieza más a fondo, utilice agua caliente y jabón. Aclare y seque el utensilio meticulosamente.

■ Para eliminar restos difíciles o pegajosos, llene el utensilio cuando esté tibio con agua también tibia y déjelo en remojo durante unos 15-20 minutos. Lave, aclare y séquelo de forma habitual. Un cepillo para lavar los platos puede ser útil para eliminar pequeños depósitos de suciedad o para limpiar entre las estrías de las parrillas. No use esponjas ni detergentes abrasivos en la superficie de cocción.



Las marcas del exterior, como los restos de grasa quemados, se pueden fregar suavemente con una esponja de nylon o eliminar usando ocasionalmente el detergente de Le Creuset Pots&Pans. Para más información consulte nuestra página web o en su tienda habitual.

Lavavajillas



Todos los utensilios con mango o asas de metal se pueden lavar en el lavavajillas pero tal tipo de lavado reduce considerablemente la formación de la pátina. Por consiguiente, tendrá que engrasar las parrillas y las sartenes skillet durante más tiempo. Deje siempre que el ciclo de lavado del lavavajillas termine por completo antes de abrir la puerta. Un ciclo incompleto deja humedad en la máquina y se puede deteriorar el utensilio. Seque sus productos con un paño suave después de lavado en el lavavajillas.



Tapas de Cristal

Le Creuset ofrece una amplia gama de tapas de cristal de distintos tamaños para sartenes. Para más información visite nuestra web lecreuset.com o diríjase a su tienda habitual. pátina.

¡Muchas gracias por su compra y que disfrute de su utensilio de cocina de hierro colado durante muchos años!

Garantía de por vida

Garantía vitalicia de su batería de cocina

Le Creuset en hierro fundido vitrificado.

Le Creuset se enorgullece de su buen hacer en la fabricación de sus productos y extiende la garantía de la batería de cocina de Hierro Fundido Vitrificado, durante toda la vida del propietario desde la fecha de compra, tanto si ha sido adquirida como un objeto personal o recibida como regalo. Mientras usted posea este producto, será titular de la Garantía Vitalicia Le Creuset con salvaguarda de los derechos que le correspondan por Ley como consumidor.

Esta garantía proporciona cobertura tanto de defectos de fabricación como en los materiales, siempre que el producto haya sido usado en condiciones normales y acordes al cuidado e instrucciones proporcionadas.

No cubre el desgaste normal o por mal uso del producto. La garantía de por vida se aplica, únicamente, a la base de hierro colado.

Como reclamar esta garantía

Acompañar junto a la pieza reclamada los siguientes datos: nombre, dirección y naturaleza de la queja, así como nombre del vendedor.

Devolver al vendedor del establecimiento donde ha sido comprado o a la dirección correspondiente proporcionada para su país de residencia.

Ver a continuación. Esta Garantía Vitalicia se limita exclusivamente a la reparación, sin gastos, de productos defectuosos, o si no fuera posible, su reemplazo por un producto similar en caso de que el original ya no sea fabricado. No podemos garantizar que el color del producto reemplazado coincida con el original.

Esta garantía es adicional a los derechos que puedan corresponderle derivados de defectos de calidad u otros en su producto Le Creuset.

Estos derechos pueden corresponderle incluso sin ser el propietario inicial.

Le Creuset le ofrece una garantía por vida en todos los países donde se vende este producto, en la medida en que esté autorizado por la ley y sometido a sus derechos estatutarios.

Para cualquier reclamación, en primer lugar, contacte con el revendedor en el establecimiento donde ha comprado su producto. Si esto no es posible, tenga la amabilidad de escribirnos a:

Le Creuset S.L.

Paseo de Gracia, 11, escalera B, planta 13
08007 Barcelona, España

Tel.: +34 93 422 40 40

Fax: +34 93 421 82 87

lecreuset.es@lecreuset.com

www.lecreuset.es

Bedienungsanleitung

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Deutsch

In Küchen auf der ganzen Welt steht Le Creuset nicht nur für eine besondere Art zu kochen, sondern auch für Originalität und Geselligkeit. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung gründlich durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal benutzen. Die Anleitung wird Ihnen dabei helfen, Ihr Produkt optimal zu pflegen und die besten Kochergebnisse zu erzielen.

Die Le Creuset Tradition

Seit 1925 stellt Le Creuset in seiner Gießerei in Nordfrankreich gusseisernes, emailliertes Kochgeschirr von höchster Qualität her. Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich Eisen, Stahl und Glas. Jeder einzelne unserer gusseisernen Artikel wird in einer individuellen Sandform hergestellt und ist somit einzigartig. Das flüssige Gusseisen wird aus einem großen Schmelztiegel, der sich auf französisch „Creuset“ nennt, in individuelle Sandformen gegossen. Nach dem Abkühlen wird der so geformte Gussartikel emailliert und dann bei sehr hohen Temperaturen im Hochofen versiegelt, um eine robuste und dauerhafte Oberfläche zu erhalten. Da eine Reihe von Arbeitsschritten bei der Herstellung von Hand erfolgt, ist jeder Artikel individuell und es kann zu leichten Unterschieden zwischen den Produkten kommen. Diese Unterschiede haben jedoch keinerlei Einfluss auf die allgemeine Qualität und die Kocheigenschaften des Produkts. Die Emaillierung, mit der alle Produkte komplett überzogen sind, ist äußerst langlebig und hygienisch und bietet viele Anwendungsmöglichkeiten zum Aufbewahren, Vorbereiten (inklusive Marinieren) und Kochen/Braten von Lebensmitteln.

Le Creuset Qualitätsstandards

Alle Produkte werden während des Herstellungsprozesses mehrfach von Hand kontrolliert, um sicherzustellen, dass die Qualität der Produkte den strengen Le Creuset Qualitätsstandards entspricht. Alle von Le Creuset verwendeten Emaillebeschichtungen entsprechen den international geltenden Vorschriften.

KOCHEN MIT GUSSEISEN

Gusseisen ist ein Material, das Hitze sehr gut speichert. Dies kann vor allem bei niedrigen Temperatureinstellungen auf dem Herd bzw. im Backofen von Vorteil sein. Darüberhinaus ist Gusseisen ideal zum Servieren geeignet: durch die gute Wärmespeicherfähigkeit hält ein abgedecktes und in warmem Gusseisen aufbewahrtes Essen sich auch bis zum zweiten Gang warm. Gusseisen kann andererseits auch zum Kühlhalten von kalten Gerichten benutzt werden. Gusseiserne Artikel sind auch für die Aufbewahrung von Lebensmitteln im Gefrierschrank und für das Vorbereiten von Essen im Voraus geeignet.

DAS PRODUKTSORTIMENT

Le Creuset bietet ein breites Produktsortiment mit einer Vielzahl von Formen und Größen. Es wird zwischen zwei verschiedenen Emaillearten für die Innenflächen der Produkte unterschieden: zum einen gibt es eine helle glänzende Emaille und zum anderen eine

schwarze matte sogenannte „Silk-Emaille“. Die folgenden allgemeinen Gebrauchsanweisungen gelten für beide Emaillearten. Bitte beachten Sie aber auch die zusätzlichen Informationen und Tipps für die schwarze Innenemailierung „Silk-Emaille“. Die allgemeinen Pflegehinweise, die wir im Anschluss geben, gelten für das gerade von Ihnen erworbene Produkt mit schwarzer Silk-Emaille. Weitere Informationen finden Sie auf www.lecreuset.com.

WIE SIE IHR KOCHGESCHIRR BENUTZEN SOLLTEN

■ **Vor dem ersten Gebrauch**, entfernen Sie bitte das Verpackungsmaterial und die Aufkleber. Spülen Sie das Produkt zunächst in heißem Spülwasser, spülen Sie es dann mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es gut ab. Es sind keine weiteren Vorbereitungsmaßnahmen erforderlich.

■ Das gusseiserne Kochgeschirr von Le Creuset kann auf **ALLEN Hitzequellen benutzt werden**: Gas, elektrischen Kochplatten, Heizspiralen, Glaskeramik und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden.

der Oberfläche zu vermeiden. Schieben Sie die Produkte niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite der Pfanne und das Kochfeld beschädigen könnte. Um eine maximale Heizeffizienz zu erreichen, sollte die Größe der Kochgeschirrunterseite immer ungefähr dem Durchmesser der Heizfläche entsprechen. Sie vermeiden damit außerdem Schäden durch Überhitzung an den Seitenwänden der Produkte bzw. den Handgriffen. Gasflammen müssen immer der Grundfläche der Pfanne angepasst werden und dürfen NIE über die Seitenwände der Pfanne hinausbrennen.



Lange Handgriffe sollten sicher positioniert werden, d.h. sie sollten nicht über die Vorderseite des Herdes hinausstehen bzw. quer über eine Hitzequelle führen.

Gebrauch im Backofen



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ A sind im Backofen für Temperaturen von 200 °C (bzw. 390°F) oder Stufe 6 bei gasbeheizten Backöfen ausgelegt.



Produkte mit schwarzen Phenoldeckelknöpfen von Typ B sind im Backofen für Temperaturen von 250 °C (bzw. 500 °F) oder Stufe 9 bei gasbeheizten Backöfen geeignet. Allerdings sollten diese Temperaturen nicht überschritten werden.



Heben Sie die Produkte auf Herden mit Glasoberfläche immer sanft an und stellen Sie sie auch sanft ab, um das Verkratzen

Produkte mit gusseisernen Handgriffen bzw. Edelstahldeckelknöpfen wie unten abgebildet können im Backofen bei beliebig hohen Temperaturen verwendet werden. Produkte mit Holzgriffen oder -deckelknöpfen dürfen im Backofen nicht verwendet werden.



* Einbauherde mit gusseiserner Innenverkleidung:



Stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf die Böden von Backöfen mit gusseiserner Innenverkleidung. Dies würde die Gar-temperatur im Backofen erhöhen bei dem die Speisen in Mitleidschaft gezogen werden. Ziehen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr nicht über den Backofenboden um mögliche Beschädigungen vorzubeugen. Für optimale Garergebnisse sollten Sie das Kochgeschirr im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.

■ Die schwarze „Silk-Emaille“

Sie wurde speziell für das Braten bei hohen Oberflächentemperaturen entwickelt, daher lassen sich mit ihr beim Braten optimale Bratergebnisse erzielen. Da Gusseisen ein so guter Wärmespeicher ist, ist das Braten und Kochen schon bei mittleren Heiztemperaturen möglich. Die besten Ergebnisse beim Zubereiten Ihrer Rezepte und Lebensmittel erzielen Sie, wenn Sie bei mittleren bzw. niedrigen Temperaturen kochen bzw. warten bis die Öle/Fette die richtige Temperatur erreicht haben. Sie sollten zum Aufheizen der Produkte NIE hohe Temperaturen benutzen, wenn Sie

anschließend die Temperatur zum Kochen herunter stellen möchten. Zu hohe Temperaturen führen zu Überhitzung und Anhaften der Speisen, vor allem bei empfindlichen Speisen wie Omelettes oder anderen Eierspeisen. Gusseisen speichert Hitze so gut, dass auf diese Art und Weise überhitzte Produkte schlechte Kochergebnisse erzielen, die Speisen ankleben und die Produktoberfläche verfärbt. Dank der schwarzen „Silk-Emaille“ bildet sich beim kontinuierlichen Gebrauch am Boden eine Patina (eine bräunliche Schicht). Diese Patina entsteht durch das Einbraten von natürlichen Ölen und Fetten aus den gebratenen Lebensmitteln an der Pfanneninnenfläche. Es wird empfohlen, diese Patina nicht mit Spülmittel zu reinigen und zu entfernen, da sie die Brateigenschaften der Pfanne verbessert und ein leichteres Ablösen der Speisen beim Kochen ermöglicht.

■ Aufbewahren und Marinieren von Lebensmitteln

Die Emailleschicht ist undurchlässig und daher zur Aufbewahrung von rohen Zutaten bzw. gekochten Speisen geeignet. Sie eignet sich auch zum Marinieren mit säurehaltigen Zutaten, wie z.B. Wein.

■ Tipps für Grillpfannen

Bei Grillpfannen und -platten ist es wichtig, das Produkt gut aufheizen zu lassen, so dass die spezielle Rillenoberfläche die geeignete Temperatur zum scharfen Anbraten und Karamellisieren hat. Diese Empfehlung gilt nicht für andere Produkte sondern nur für Grillpfannen und -platten. Zum optimalen Grillen ist es wichtig, dass die Oberfläche heiß genug ist, bevor die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden. Stellen Sie die leere Grill-

pfanne auf mittlere Hitze und lassen Sie sie mehrere Minuten (eine Überhitzung ist unbedingt zu vermeiden) aufheizen. Geben Sie kein Öl in die kalte Pfanne, da es beim Aufheizen der Grillpfanne zu heiß werden könnte und dann Rauch entstehen könnte. Nehmen Sie ein paar Wassertropfen auf die Finger und spritzen Sie diese auf die heiße Pfannenoberfläche. Wenn es zischt und das Wasser sofort verdampft, ist die Grillpfanne heiß genug und fertig zum Gebrauch. Wenn das Wasser nur verdampft und es nicht zischt, sollten Sie die Pfanne weiter aufheizen lassen und kurze Zeit später den Wassertest wiederholen. Wenn die Oberfläche heiß genug ist, fetten Sie sie leicht mit einem Ölspray oder einem Le Creuset Silikonbackpinsel ein. Wir empfehlen den Gebrauch von pflanzlichen Ölen wie zum Beispiel Erdnuss- oder Maisöl. Beim Gebrauch von Olivenöl kann es zu starker Rauchbildung kommen. Sobald sich auf der Bratoberfläche die Patina gebildet hat, braucht nur noch sehr wenig Öl hinzugegeben werden. Das Bratgut sollte relativ trocken sein, bevor es auf die heiße Bratoberfläche gelegt wird. Benutzen Sie Küchenpapier um überschüssige Feuchtigkeit von der Lebensmitteloberfläche abzutupfen. Für deutliche Grillstreifen lassen Sie das Bratgut mehrere Minuten braten ohne es umzudrehen oder zu bewegen. Marinierte Lebensmittel sollten vor dem Braten auch mit Küchenpapier abgetupft werden.

■ Tipps für Brat und Sauté-Pfannen

Beim Gebrauch von Brat oder Sauté-Pfannen sollten Öle und Fette heiß sein bevor die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden. Daher sollte das Fett/Öl in die kalte Pfanne gegeben

und gleichzeitig mit der Pfanne erhitzt werden. Die die Innenfläche bedeckenden Öle und Fette sind heiß genug, wenn sich ihre Oberfläche zu kräuseln beginnt. Butter und andere Fette sind heiß genug, wenn es an ihrer Oberfläche zu blubbern beginnt.

■ Zu verwendende Kochutensilien

Wir empfehlen die Verwendung von Le Creuset Küchenhelfern aus Silikon. Metallische Gegenstände, Löffel und Schneebesen sollten nur mit äußerster Vorsicht verwendet werden, jedoch nicht kratzend auf der Emailleschicht. Diese nicht am Produktrand abklopfen. Batterie oder strombetriebene Rührgeräte sollten nicht verwendet werden, da ihre Klingen die Emailleschicht beschädigen könnten. Messer und andere Gegenstände mit scharfen Kanten sollten nicht zum Schneiden von Lebensmitteln in dem Kochgeschirr benutzt werden.



■ Handgriffe

Die gusseisernen Handgriffe und der Deckelknopf aus Edelstahl werden beim Gebrauch auf dem Herd und im Backofen heiß. Die heißen Produkte während und beim Kochen immer mit Topfhandschuhen, Topflappen o.ä. anfassen. Stellen Sie sicher, dass die Handgriffe und Deckelknöpfe stets gut angezogen sind und ziehen Sie sie ggf. nach.



REINIGUNG VON SCHWARZEN SILKE-MAILLE PRODUKTEN

■ Entfernen Sie nicht die Patina (die bräunlich-schwarze Bodenschicht), die sich am Pfannenboden auf der schwarzen „Silk-Emaille“-Oberfläche bildet. Sie verbessert die Bratergebnisse und das Ablösen von Speiseresten vom Pfannenboden. Lassen Sie das heiße Produkt vor dem Spülen immer erst etwas abkühlen. Wenn möglich, sollten Sie das Produkt in heißem Wasser spülen und die Oberfläche anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen. Dies empfiehlt sich nach dem normalen Braten und wenn nur minimale Essensreste im Kochgeschirr zurückgeblieben sind. Zum gründlicheren Spülen können Sie heißes Spülwasser benutzen, das Kochgeschirr dann mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen. Dabei bleibt die Patina erhalten.

■ Um stark anhaftende Speisereste zu entfernen, füllen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und lassen Sie es 10-15 Minuten lang stehen. Spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es wie gewohnt ab.

■ Eine Spülbürste kann beim Entfernen von Speiseresten und beim Reinigen zwischen den Grillrippen von Vorteil sein. Benutzen Sie keine Topfreinigerpads oder andere scheuernde Reiniger auf der Bratoberfläche. Bratspuren auf der Außenseite der Pfanne können mit einem Nylonschwamm gereinigt werden.



Stellen Sie nie ein noch feuchtes Produkt in den Schrank. Bewahren Sie Ihr Kochgeschirr in einem trockenen Schrank bzw. einem anderen gut belüfteten Ort auf, an den kein Dampf gelangen kann.

Spülen in der Spülmaschine



LOWE-CREUSET
DISHWASHER

Alle Produkte mit integrierten Gusseisengriffen und Phenolgriffen sind spülmaschinengeeignet. Da das Spülen in der Spülmaschine allerdings die Patina wieder entfernt, empfehlen wir das Spülen von Hand. Regelmäßiges Spülmaschinenspülen kann zu einer gewissen Eintrübung der Emailleschicht führen. Dies ist nicht bedenklich und hat keine negative Auswirkung auf die Brateigenschaften des Kochgeschirrs. Gusseisernes Kochgeschirr von Le Creuset ist extrem haltbar, es kann jedoch durch Herunterfallen oder Aufschlagen auf harten Oberflächen beschädigt werden. Bitte beachten Sie, dass eine solche Beschädigung nicht durch die Garantie abgedeckt wird.



Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes und hoffen, Sie werden viele Jahre lang an Ihrem gusseisernen Kochgeschirr von Le Creuset Freude haben.

30 Jahre Garantie

Unsere 30 Jahre Garantie für Ihr

Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen

Le Creuset ist stolz auf die fachmännische Verarbeitung seiner Produkte und leistet dem Erwerber eines Kochgeschirrs aus emailliertem Gusseisen eine Garantie für die fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit des Produkts für dessen Lebenszeit, längstens jedoch für einen Zeitraum von 30 Jahren nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen.

Garantieumfang

Die Garantie erstreckt sich auf das gelieferte Le Creuset Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen (ohne Zubehörteile).

Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach der Entscheidung von Le Creuset die fehlerhafte Ware oder Einzelteile ausgetauscht oder repariert werden. Die Kosten für Material und Arbeitszeit werden von Le Creuset übernommen.

Garantiezeit

Berücksichtigt werden alle Garantieansprüche, die innerhalb der Garantiezeit beim Einzelhändler, bei dem das Gerät gekauft wurde oder bei unserer Niederlassungen eingehen. Sämtliche Ansprüche aus der Garantie verjähren spätestens 30 Jahre nach der ersten Lieferung und zwar auch dann, wenn bereits Garantieleistungen erbracht worden sind.

Abwicklung

Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an der Ware, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat geltend zu machen. Zur Entgegennahme von Garantieansprüchen sind der Einzelhändler, der das Kochgeschirr ausgeliefert hat, und die Le Creuset Niederlassung befugt. Die Kosten sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zur oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das instandgesetzte Kochgeschirr wieder ausliefert, trägt der Kunde.

Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn mit dem beanstandeten Kochgerät eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen. Entscheidet sich Le Creuset für einen Austausch des defekten Kochgerätes, so ist Le Creuset berechtigt, ein vergleichbares Produkt zur Verfügung zu stellen, wenn dieselbe Ware nicht mehr hergestellt wird. Die Ersatzbeschaffung in der ursprünglichen Farbe kann nicht garantiert werden.

Ausschluß der Garantie

Garantieansprüche können nicht berücksichtigt werden:

- wenn das Geschirr durch höhere Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt ist oder zerstört wurde.
- bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung insbesondere durch den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen oder infolge Nichtbeachtung der beigelegten Pflege- und Gebrauchsanweisungen bzw. durch unsachgemäße Wartung aufgetreten sind. Bei gewerblichem Einsatz beschränkt sich die Garantie auf ein Jahr.
- wenn das Kochgeschirr durch hierfür nicht autorisierte Personen repariert worden ist.
- wenn das Kochgeschirr mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist.

Ergänzende Bestimmungen

Die vorstehenden Bestimmungen regeln das Rechtsverhältnis zu Le Creuset abschließend.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere für Schäden und Verluste gleich welcher Art, die durch das Gerät oder durch dessen Gebrauch entstehen, sind ausgeschlossen.

Die Garantie gilt nur für den Käufer und ist nicht übertragbar. Gewährleistungsansprüche gegen den Fachhändler als Verkäufer sind dann ausgeschlossen, wenn und soweit gemäß dieser Garantie von Le Creuset Leistungen erbracht wurden.

Der Geltungsbereich dieser Garantie ist auf die Bundesrepublik Deutschland, Österreich und die Schweiz beschränkt.

Le Creuset bietet Ihnen in allen Ländern, in denen das Produkt verkauft wird, eine lebenslange Garantie, sofern es vom Gesetz genehmigt ist.

Bei Beschwerden wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich bitte an die Niederlassung Ihres Landes:

Deutschland/Österreich

Einsteinstraße 44

73230 Kirchheim/Teck, Deutschland

Telefon: (07021) 9749-0

E-mail: service@lecreuset.de

Website: www.lecreuset.de

Schweiz

Allmendstrasse 14a

5612 Villmergen, Schweiz

Telefon: 0566100030

E-mail: service@lecreuset.ch

Website: www.lecreuset.ch

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebbruksaanwyzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Overal ter wereld, vertegenwoordigt Le Creuset in de keuken veel meer dan koken alleen, het is een manier om authenticiteit en gezelligheid te vieren. Reeds bijna een eeuw wordt er in ons gietijzeren kookgerei vertrouwen gesteld voor zijn superieure prestaties, duurzaamheid en vermaarde vormgeving.

Wij danken u omdat u voor het emailen gietijzeren keukengerei van Le Creuset heeft gekozen. Gelieve deze folder grondig door te nemen alvorens uw nieuwe product voor het eerst in gebruik te nemen. Dit zal u helpen bij het onderhoud van uw product waardoor u de beste kookresultaten zult bereiken.

De erfenis van Le Creuset

Le Creuset maakt in zijn gieterij in het noorden van Frankrijk reeds sinds 1925 emailen gietijzeren kookgerei van hoge kwaliteit. Hoewel het fabricageproces evolueerde, bleef het geheime mengsel van ingrediënten hetzelfde. Elk stuk gietijzer is handgemaakt en vervaardigd uit een individuele zandvorm en is dus uniek. Gesmolten ijzer wordt in de vormen gegoten vanuit een grote ketel die een 'Creuset' wordt genoemd, vervolgens wordt de emailaag aangebracht en daarna aan extreem hoge temperaturen blootgesteld om een schitterende en duurzame afwerking te bereiken. Aangezien een aantal fabricageprocessen nog steeds steunen op manuele vaardigheden, heeft elk stuk zijn eigen persoonlijkheid en kunnen daardoor lichte variaties optreden in de afwerking. Deze laatste hebben echter geen invloed op de algemene kwaliteit

van het product of op het kookresultaat. De emailen bovenlaag, die elk stuk volledig bedekt, ook de randen, is uiterst duurzaam en hygiënisch. Hij is tevens uiterst veelzijdig want geschikt voor zowel het bewaren als het voorbereiden van voedsel (inclusief het marinieren van ingrediënten) en voor het koken zelf.

Le Creuset-Kwaliteit

Elk stuk wordt tijdens het fabricageproces meerdere malen manueel gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de strengste kwaliteitsnormen gerespecteerd worden. Al het email dat door Le Creuset gebruikt wordt, voldoet aan de huidige internationale normen.

KOKEN IN GIETIJZER

Geëmailleerd gietijzer is een opmerkelijk en robuust materiaal dat perfect aansluit bij de moderne manier van

voedselbereiding en koken. Of u nu wil roerbakken, een stoofschotel bereiden, een steak dichtschrœien of een cake bakken, er is altijd wel een geschikte vorm. Het materiaal is uitermate geschikt voor zowel het langzaam stoven als het op hogere temperaturen dichtschrœien. Gietijzer leent zich voor het gebruik van eender welke warmtebron, inclusief inductie, en van eender welke oven of grill. Doordat het gietijzer de warmte zo goed vasthoudt, kunnen lagere temperaturen aangewend worden om voedsel op het kookvuur of in de oven te bereiden. Op tafel zal een gesloten

schotel het voedsel warm houden voor een tweede bediening. Gietijzer kan ook gebruikt worden om koude voedingsmiddelen koud te houden. Een in de koelkast gekoelde schotel met inhoud is ideaal om de koude gerechten op een warme zomerdag in op te dienen. Hij kan ook in de diepvriezer geplaatst worden.

HET GAMMA

Le Creuset biedt een groot assortiment vormen en afmetingen aan om tegemoet te komen aan uw kookstijl en serveerwensen. In het gamma bestaan er twee varianten van de emailen binnenkant: lichtgekleurd glanzend email of gesatineerd zwart email. Onderstaande gebruiksaanwijzingen zijn van toepassing op de producten met gesatineerd zwart email. Bezoek onze website LeCreuset.com voor meer informatie over het volledige gamma producten of voor receptideeën.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR GIETIJZER

■ **Vóór het eerste gebruik:** verwijder alle verpakking en etiketten. Was de pan in een warm sopje, daarna goed spoelen en afdrogen. Uw pan is nu klaar voor gebruik en heeft geen andere voorbereiding zoals acclimatiseren nodig.

■ Gietijzeren kookgerei van Le Creuset is geschikt voor **ALLE warmtebronnen**, inclusief gas, elektrische of halogeenkookplaten, vitrokeramische kookplaten, inductie-

kookplaten en ovens die werken op gas, olie, kolen of hout.



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ELECTRIC



Gas
GAS



Radiant
RADIANT RING

Op kookvuren met een glazen oppervlak moet u de pan steeds optillen en nooit gewoon verschuiven want dit kan zowel de bodem van de pan als het glas beschadigen. Pas de bodem van de pan steeds aan het oppervlak van warmtebron aan om de warmte zo efficiënt mogelijk te gebruiken en oververhitting van de zijkant van de pan of beschadiging van de handvatten te vermijden.



Lange handgrepen moeten zo gedraaid worden dat ze niet over de voorkant van het kookvuur uitsteken of boven andere warmtezones hangen.

Gebruik in de oven



Four
OVEN

Voor producten met een zwarte bakelieten dekselknop type A mag de oventemperatuur maximaal 200°C/390°F/gasstand 6 bedragen.



type A

Voor producten met een zwarte bakelieten dekselknop type B mag de oventemperatuur maximaal 250°C/500°F/gasstand 9 bedragen.



type B

Producten met volledig gietijzeren handgrepen of roestvrijstalen dekselknop (zie onders-

taand voorbeeld) kunnen bij eender welke oventemperatuur gebruikt worden. Pannen met houten handgrepen of knoppen mogen niet in de oven geplaatst worden.



*Standaardkookvuren met gietijzeren bekleding:



Plaats geen kookgerei op de bodem van ovens met gietijzeren bekleding. Hierdoor zal de temperatuur in de oven stijgen waardoor de baksnelheid verhoogt en dit kan een nadelig effect hebben op het voedsel. Sleep geen kookgerei over de bodembekleding om beschadiging aan uw kookgerei te vermijden. Plaats het voor een optimaal resultaat altijd op een plaat of een rooster.

■ **Gesatineerd zwart email** vind je bij skilletts, grillpannen, Grillits®, bakpannen, sauteerpannen, woks, tajines. Gesatineerd zwart email werd speciaal ontworpen voor het koken met een hogere “oppervlakte” temperatuur wat niet hetzelfde is als een pan op een heter vuur zetten. Met gietijzer, kunnen hogere oppervlaktetemperaturen bereikt worden omdat elk stuk gelijkmatig kan doorwarmen op een middelmatig vuur. Daarom is de gesatineerde zwarte binnenzijde ideaal voor bakken, grillen en dichtschroeien. De beste resultaten worden bereikt op middelmatige en lage vuren waarbij het vuur nog lager gezet kan worden zodra de juiste temperatuur van het oppervlak of van de olie of het vet bereikt werd.

Hoge temperaturen zullen oververhitting en aanbakken veroorzaken, vooral bij delicate mengsels die eieren bevatten. Bij het gesatineerd zwart email zal bij regelmatig gebruik op het oppervlak een ‘patina’ (een bruinzwart laagje) opgebouwd worden. Een patina is het resultaat van de natuurlijke oliën en vetten van voedingsmiddelen die zich bij het bakken op het hete oppervlak vastzetten. De patina hoeft niet verwijderd te worden daar hij voor betere resultaten zorgt en het voedsel gemakkelijker loskomt. Dankzij de patina moet het oppervlak ook minder ingeet worden.

■ Kooktips voor het grillen

Voorverwarmen van de lege pan is kenmerkend voor grillpannen of Grillits® waar u een hoge oppervlaktetemperatuur nodig heeft voor het dichtschroeien en karamelliseren. Dit advies geldt niet voor andere producten. Voor het juist grillen en dichtschroeien is het belangrijk dat het bakoppervlak heet genoeg is alvorens men begint met bakken. Er worden geen schroeilijnen van geribbelde grillpannen verkregen als het oppervlak van de pan te koud is of het voedsel te vochtig. Plaats de lege pan op een middelmatig vuur en laat hem verscheidene minuten opwarmen. Doe geen olie in de koude pan anders kan de olie bij het opwarmen van de pan te heet worden en beginnen te roken. Maak uw vingers een beetje nat met water en sprenkel enkele druppels over het hete oppervlak. Als het water sist en bijna onmiddellijk verdampt, is de pan heet genoeg en klaar voor gebruik. Zo niet, laat de pan dan een beetje langer opwarmen en herhaal de watertest opnieuw. Als het oppervlak

heet genoeg is, vet dan lichtjes in met behulp van een oliespray of breng wat olie aan met behulp van de siliconen bakkwast van Le Creuset. Plantaardige olie, aardnoot of maïsolie wordt aanbevolen. Olijfolie kan erg veel rookontwikkeling veroorzaken, maar is toch ook veilig om te gebruiken. Laat voor duidelijke schroeilijnen het voedsel meerdere minuten onaangeroerd op het oppervlak liggen. Als het voedsel te snel verplaatst wordt, zullen de lijnen slechts lichtjes zichtbaar zijn en kan er stoom uit het voedsel op het oppervlak terechtkomen. Het voedsel zal ook vanzelf loskomen wanneer het klaar is om gedraaid of weggenomen te worden.

■ Kooktips voor fruiten en sauteren

Bij fruiten en sauteren is het de bedoeling om het vet te verwarmen alvorens het voedsel toe te voegen, dus breng de pan en het vet/de olie samen op temperatuur. De olie of het vet dat het oppervlak bedekt, is heet genoeg wanneer er ofwel, in het geval olie, een kleine rimpeling optreedt, of, in het geval van boter en andere vetten, belletjes of schuim ontstaan.

■ Aanbevolen keukengerei

Voor gebruiksgemak en bescherming van het oppervlak wordt het siliconen keukengerei van Le Creuset aanbevolen. Houten of hittebestendig plastic gerei kan ook gebruikt worden. Metalen gerei, lepels of kloppers mogen enkel heel voorzichtig gebruikt worden en er mag niet mee over het emailen oppervlak geschraapt worden. Klop deze ook niet af op de rand van een pan. Handkloppers, elektrisch of op batterijen, mogen niet gebruikt worden omdat de mesjes het email kunnen beschadigen. Messen of gerei

met scherpe randen mag niet gebruikt worden om er in de schotel voedsel mee te snijden.



■ Handgrepen

Gietijzeren handgrepen of roestvrijstalen knoppen zullen zowel bij het gebruik op het kookvuur als in de oven heet worden. Gebruik altijd een droge dikke doek of ovenwanten om deze op te tillen. Zorg ervoor dat de handgrepen en knoppen goed vast blijven zitten door ze regelmatig te controleren en aan te draaien.



REINIGING EN ONDERHOUD

■ Probeer de patina (het bruinzwarte laagje) die zich op het gesatineerde zwarte oppervlak vormt niet te verwijderen. Deze verbetert het kookresultaat en zorgt ervoor dat het voedsel gemakkelijker van het oppervlak loskomt. Laat de hete pan altijd enkele minuten afkoelen alvorens ze af te wassen. Spoel indien mogelijk de pan af in heet water en wrijf met een vochtig doek over het oppervlak. Dit is mogelijk wanneer de pan regelmatig gebruikt wordt of er voedsel in bereid wordt dat weinig resten achterlaat. Voor grondiger afwassen, gebruikt u een warm sopje, waarna u de pan grondig afspoelt en afdroogt.

■ Om hardnekkige of kleverige resten te verwijderen, vult u de warme pan met warm water en laat u ze 15 à 20 minuten weken. Vervolgens afwassen, afspoelen en afdrogen zoals gewoonlijk. Een afwasborstel kan nuttig zijn om kleine voedselresten te verwijderen, of om tussen de ribbels van de grillpannen schoon te maken. Gebruik geen schuursponsjes of schurende reinigingsmiddelen op het bakoppervlak.



Sporen aan de buitenkant zoals aangebrande vetresten kunnen lichtjes geschrobd worden met een nylon sponsje, of kunnen verwijderd worden door af en toe de potten en pannen-reiniger van Le Creuset te gebruiken. Ga naar onze website of uw lokale handelaar voor meer informatie.

Gebruik in de vaatwasser



Le Creuset
DISHWASHER

Alle pannen met metalen handgrepen mogen in de vaatwasser afgewassen worden maar dit verhindert grotendeels de opbouw van de patina. Daardoor zullen grillpannen en skilletts gedurende langere tijd ingevet moeten worden. Laat de vaatwasmachine steeds de volledige cyclus doorlopen alvorens de deur te openen. Bij een onvolledige cyclus blijft er vocht achter in de machine en dit kan de pan beschadigen. Droog na de wascyclus uw producten af met een zachte doek.



Glazen deksels

Le Creuset biedt voor bak en sauteerpannen een gamma glazen deksels in verschillende afmetingen aan. Gelieve naar onze website of uw lokale handelaar te gaan voor meer informatie.

Wij danken u voor uw aankoop en hopen dat u vele jaren van het gebruik van uw gietijzeren kookgerei van Le Creuset zal genieten !

Levenslange garantie

ONZE LEVENSLANGE GARANTIE OP UW PAN VAN LE CREUSET

Le Creuset is zeer trots op haar vakmanschap en verstrekt een levenslange garantie aan de oorspronkelijke eigenaar van het gietijzeren kookgerei. Deze garantie geldt vanaf de aankoopdatum van het kookgerei en gedurende de levensduur van de oorspronkelijke eigenaar, die het kookgerei niet wegens professionele redenen in gebruik heeft. Het maakt hierbij niet uit of de oorspronkelijke eigenaar het kookgerei zelf heeft gekocht of het als geschenk heeft gekregen. Zolang u de oorspronkelijke eigenaar bent van het geëmailleerd gietijzeren kookgerei, geniet u van onze Le Creuset Levenslange Garantie in aanvulling op uw wettelijke rechten. Deze Levenslange Garantie biedt een dekking voor gebrekkig vakmanschap en gebrekkige materialen, indien het kookgerei gebruikt is onder normale huishoudelijke omstandigheden en gebruikt is overeenkomstig de ingesloten gebruiksvorschriften. Deze Levenslange Garantie dekt geen slijtage of verkeerd gebruik van het kookgerei.

HOE U AANSPRAAK KUNT MAKEN OP DEZE GARANTIE

Schrijf uw NAAM, ADRES en de AARD VAN UW KLACHT, samen met de NAAM VAN DE WINKELIER waar u uw kookgerei gekocht heeft, indien bekend, op een papiertje en hecht dit stevig aan het kookgerei. Breng dit kookgerei naar de zaak waar u het hebt aangekocht. Deze Levenslange Garantie is beperkt tot de kosteloze reparatie van gebrekkig kookgerei of, indien reparatie niet mogelijk is, tot de vervanging daarvan door een vergelijkbaar product, wanneer hetzelfde product

niet meer in productie is. Vervanging door dezelfde kleur van het kookgerei kan niet gegarandeerd worden. Deze Levenslange Garantie wordt gegeven in aanvulling op uw wettelijke rechten voortvloeiend uit de prestatie, kwaliteit of ander mankement aan uw Le Creuset kookgerei. Wellicht heeft u ook wettelijke rechten indien u niet de oorspronkelijke eigenaar van het kookgerei bent. Le Creuset biedt u een levenslange garantie in alle landen waar dit product verkocht wordt voor zover het door de wet toegestaan is en aan uw statutaire rechten onderworpen is. Voor alle klachten, in eerste instantie contact opnemen met de Le Creuset dealer waar u uw product gekocht heeft. Indien dit niet kan, gelieve ons te schrijven:

BELGIË / NEDERLAND / LUXEMBURG LE CREUSET S.A.S.

KLANTENSERVICE
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France
www.lecreuset.be
www.lecreuset.nl
www.lecreuset.fr

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	55
Conselhos de utilização	63
Consigli d'utilizzo	71
제품관리와 사용법	78
使用说明	79

I køkkener verden over står Le Creuset ikke blot for en måde at lave mad på. Det er en måde, hvorpå man hylder ægtheden og de mennesker, man vælger at nyde maden sammen med.

I næsten et århundrede har vores lækre køkkengrej i støbejern været anvendt og betroet på grund af produkternes fornemme madlavningsegenskaber, holdbare kvalitet og ikoniske design.

Tak fordi du valgte køkkengrej fra Le Creuset i glasemaljeret støbejern. Læs venligst denne folder, før du tager dit nye produkt i brug for første gang. Her får du vejledning i, hvordan du plejer dit produkt og således opnår det bedst mulige madlavningsresultat.

Om Le Creuset

Le Creuset har fremstillet kvalitetskøkkengrej i emaljeret støbejern siden 1925, hvor firmaet blev grundlagt i Nordfrankrig. Selvom fremstillings-processen har udviklet sig, forbliver den hemmelige opskrift på ingredienserne den samme. Hvert enkelt stykke støbejern er håndlavet og fremstillet i en individuel sandform og er dermed også unik. Smeltet jern hældes i formene fra en stor kedel, kaldt en "Creuset".

Herefter emaljeres og brændes produktet ved ekstremt høje temperaturer for at opnå en smuk og holdbart finish.

I og med at en række fremstillings-processer stadigvæk foregår manuelt, er det enkelte produkt individuelt fremstillet, og der kan forekomme mindre variationer i produktets finish, men ingen af disse ændrer imidlertid produktets samlede kvalitet eller ydeevne. Glasemaljen dækker alle produkter fuldstændig, herunder alle kanter, og

den er utrolig holdbar og hygiejnisk. Yderligere er produktet meget alsidigt og kan anvendes både til opbevaring og tilberedning af maden.

Le Creusets kvalitetsstandarder

Hvert eneste stykke køkkengrej bliver undersøgt i hånden op til flere gange under fremstillingsprocessen for at sikre fastholdelsen af de meget høje kvalitetskrav. Alle emaljer anvendt af Le Creuset overholder de gældende, internationale standardregler.

MADLAVNING MED STØBEJERN

Emaljeret støbejern er et fantastisk og robust materiale, som passer fint til nutidens krav til tilberedning af mad. Både når du hurtigsteger (bruner eller svitser), tilbereder en langsom ret i en gryde, bruner en steg eller bager en kage, findes der et produkt, som passer netop hertil. Både effektiviteten og resultatet er lige godt, hvad enten det drejer sig om simretilberedning eller bruning ved høje temperaturer.

Støbejern er særdeles pålideligt uanset varmekilden, herunder også induktionsvarme, og det kan bruges i enhver ovn eller under ovnsens grillelement.

Materialet har evnen til effektivt at holde på varmen, og dette giver den fordel, at både kogeplade og ovn kan indstilles til en lavere temperatur.

Sat direkte på spisebordet, holder f.eks. en varm, tildækket gryde maden varm til næste portion skal serveres.

Støbejern kan også bruges til at holde

maden kold. Sætter man produktet med mad i køleskabet, holder den maden kold på en varm sommerdag. Produktet kan ligeledes placeres i fryseren til nedfrysning af madvarer eller allerede tilberedte retter.

gasblus, el-plader eller glaskeramiske plader, induktion og alle ovntyper, brændeovn osv.



Vitroceramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Electricité
ELECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT HEAT

SORTIMENT

Produkterne fra Le Creuset findes i mange forskellige former og størrelser, som passer til netop din madlavningsstil og dine krav til servering af maden. Sortimentet er opdelt i to overfladebehandlingstyper: En let sandfarvet, skinnende emalje, og en sort, mat emalje, kaldt Satin Black. De generelle vejledninger nedenfor gælder for produkter med den sorte matte emaljetype, som det, du netop har erhvervet. For yderligere oplysninger om det komplette produktsortiment samt forslag til opskrifter, besøg vores hjemmeside LeCreuset.com.

Når man bruger en glaskeramisk kogeplade, skal man altid huske at løfte produktet op for at flytte det. Man må aldrig trække eller skubbe produktet hen over kogepladen, idet dette kan beskadige både bunden på produktet samt den glaskeramiske kogeplade. Sørg altid for at bruge en produktstørrelse, der svarer til varmekilden for at opnå størst mulig effektivitet og undgå en overophedning af siderne på produktet eller beskadigelse af håndtagene. Gasflammer skal begrænses til bunden af produktet, og de må ALDRIG løbe op omkring siderne. Undgå at bruge BOOST funktionen på induktionsplader, da dette kan beskadige produktet.

HVORDAN BRUGER DU DIT STØBEJERNSKØKKENGREJ

■ **Før ibrugtagning første gang** skal man først fjerne al emballage og alle etiketter. Vask derefter produktet af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl produktet efter og tør det godt.

■ Køkkengrej fra Le Creuset i støbejern kan anvendes på **ALLE** kogeplader, inkl.



Lange håndtag skal placeres, således at de ikke rækker ud over kanten på kogepladen eller hen over andre kogezone.

Brug af ovn



Four
OVEN

For type A sort fenol knop til låg, må den maksimale ovn temperatur være 200°C/390°F/gasstand 6.



type A

For type B sort fenol knop til låg, må den maksimale ovn temperatur være 250°C/500°F/gasstand 9.



type B

Produkter med integreret støbejernshåndtag og/eller med stål knop, som vist nedenfor, kan bruges ved hvilken som helst ovns-temperatur. Produkter med træhåndtag tåler ikke ovn.



Placer ikke køkkengrej af nogen slags i bunden af en ovn. Det vil øge kogetemperaturen inde i ovnen, og vil dermed øge kogehastigheden og som følge heraf skade maden. Undgå at trække eller skubbe køkkengrej hen over bundbeklædningen, idet det kan beskadige dit køkkengrej. For de bedste resultater, sæt altid køkken-grejet på en ovnplade eller rist.

■ **Satin Black emalje** er påført alle produkter med udvendig sort mat emaljering, samt alle pander, grillpander, sauterpander, stegepander, æbleskivepander, blinis-pander, pandekagepander, woks, taginer og stegegrøder.

Alle produkter, som er ideelle produkter til at stege, grille og brune i og til tilberedning af visse gryderetter. Satin Black emalje er specielt fremstillet til brug ved madlavning, som kræver høje "overflade"-temperaturer, hvilket ikke er helt det samme som blot madlavning ved høj varme. Med støbejern opnås højere overfladetemperaturer ved at lade panden eller gryden blive ordentlig

gennemvarm ved indstilling af kogepladen til jævn/middel varme.

Uanset typen af ingredienser eller den anvendte opskrift, opnås det bedste slutresultat ved, at man skruer ned for temperaturen, når den rette overflade-temperatur er nået, eller når temperaturen på olien/fedtsstoffet er nået. En konstant brug af høj varme vil bevirke overophedning, samt at maden brænder på eller klister sig fast, specielt når det drejer sig om delikate blandinger til omelet eller andre æggeretter.

Den matte sorte emalje (Satin Black) får efter gentagen brug en 'patina'-belægning (en sortbrun filmoverflade). Patinaen er resultatet af naturlige olier og fedtstoffer fra maden, som brænder sig ind i den varme overflade. Undlad at vaske patinaen af, da den forbedrer stegeevnen og modvirker, at maden hænger i. Samtidig nedsætter den mængden af smørelse, som er nødvendig til madlavningen.

■ Gode råd til madlavning med grill

Når man griller på en grillpande skal man først forvarme den tomme pande for at opnå en meget høj overfladetemperatur på panden til brunng. Dette råd gælder ikke de øvrige produkter!

For at opnå den rette grill-stegning og brunng, er det vigtig, at kogeoverfladen er tilstrækkelig varm, før man lægger maden på panden. Man opnår ikke de brune striber fra grillen, hvis pandens overflade er for kold, eller hvis maden er for fugtig. Brug køkkenrulle til at duppe overskydende væde væk med fra overfladen på madvarerne, også de marinerede.

Sæt en tom pande på kogepladen, som indstilles til en mellemvarm temperatur, og lad panden varme igennem i nogle minutter (ca. 5-10 min). Kom ikke olie på en kold pande, for når panden bliver varm, vil olien blive for varm og begynde at ryge. Kom et par dråber vand på dine fingre og stænk på den varme pandeoverflade. Hvis vanddråberne syder og fordamper med det samme, er panden tilstrækkelig varm og klar til brug. Hvis vandet danner damp og ikke syder, skal panden opvarmes lidt længere, hvorefter du igen foretager testen med vand. Når overfladen er tilstrækkelig varm, kommes lidt olie på panden med en oliespray eller olien påføres med en bagepensel (olien kan også påføres madvaren med en pensel i stedet). Det anbefales at anvende vegetabilsk olie, jordnøddolie eller majsolie. Oliven-olie ryger til tider for meget. Når først panden har fået sin patinabelægning, er det kun nødvendigt at bruge meget lidt olie eller slet ingen. For at opnå de karakteristiske grillmærker på maden, skal den ligge urørt på panden i flere minutter. Hvis man flytter maden for hurtigt rundt på panden, kan maden hænge fast og grillmærkerne bliver knap så tydelige, og saften fra maden kan løbe ud.

■ Råd til stegning og sautering

Når du steger og sauterer, skal fedtstoffet være varmt, før du kommer maden på produktet, så sørg for at både produkt og fedt/olie er varmt. Olien eller fedtet, der dækker produktet, er tilstrækkelig varmt, når enten olien har en let krusning på overfladen, eller smørret eller andet fedtstof bobler eller skummer.

■ Køkkenredskaber

Det anbefales at bruge træ- eller silikoneredskaber fra Le Creuset, som gør madlavningen nemmere og mere bekvem og samtidig beskyttes overfladen på produkterne. Metalredskaber, skeer eller piskeris må kun anvendes forsigtigt, og de må ikke skrabe hen over emaljeoverfladen. Undlad at banke disse redskaber af på produktkanten, når maden tages ud af produktet. Håndholdte, elektriske eller batteridrevne piskere må ikke anvendes, idet bladene beskadiger emaljen. Knive eller redskaber med skarpe kanter må ikke benyttes til at skære maden ud direkte på/i produktet.



■ Håndtag

Håndtag i støbejern eller knopper i rustfri stål bliver varme i brug på både kogeplade og i ovn. Anvend altid en tør, tyk klud eller grydelapper til varme produkter og knopper. Sørg for at alle håndtag og knopper er tætte og spændte ved at efterse og efterstramme disse med jævne mellemrum.



RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

■ Forsøg ikke at fjerne patinaen (den brunlige, sorte film), som dannes på den matte, sorte overflade. Patinaen forbedrer stegeegenskaberne og forhindrer maden i

at hænge i på produktet. Afkøl altid produktet, før du rengør det.

Kom aldrig koldt vand på/i et brandvarmt produkt og sæt aldrig et varmt produkt direkte ned i koldt vand, da der kan opstå et temperaturchok med revner eller emaljeskader til følge.

Når det er muligt, skal du skylle produktet af i varmt vand og derefter tørre overfladen af med en fugtig klud. Dette er muligt, hvis produktet bruges regelmæssigt til tilberedning af mad, der ikke har tendens til at hænge i. Kræves der en mere grundig rengøring af produktet, skal der bruges varmt sæbevand med efterfølgende afskylning og grundig aftørring. For at fjerne vanskelige eller klistrende madrester, skal man fylde produktet med varmt vand og lade den stå i blød et stykke tid. Vask, skyl og tør derefter produktet som vanlig.

■ Er der svære indvendige forkulninger efter påbrændte madvarer, som ikke let lader sig fjerne, så put en opvasketablet i gryden og fyld vand til denne er dækket. Varm denne opløsning op ved middel varme og lad dette småsimre i ca. 25 min. Rengør derpå gryden med lidt opvaskemiddel.

■ Ved påbrænding af meget sukkerholdige retter (fx. marmelader, karamel), kan der ske betydelige skader på grydens indvendige glasemalje og på selve den glaskeramiske kogeplade (hvis der spildes på kogepladen). Påbrænding af sukker skal straks fjernes.

■ Det kan være praktisk at bruge en opvaskebørste til at fjerne små madrester med eller til at rengøre mellem rillerne på grillen. Brug ikke gryderensere eller

rengøringsmiddel til rengøring af stegefladen.



Udvendige mærker efter brændt fedt kan renses let med en nylonsvamp eller fjernes med lejlighedsvis brug af Le Creusets rengøringsmiddel til potter og pander "Pots & Pans" emaljerens. Forhør dig hos din lokale forhandler for yderligere oplysninger.

■ Tør altid køkkentøjet godt efter vask. Produktet må aldrig sættes på plads, hvis ikke den er tør. Med tiden kan der opstå lidt rust pletter på kanten, hvor låget har ligget. Dette rust fjernes let med lidt madolie og en tør klud.



Brug af opvaskemaskine



Lavendolite
DISHWASHER

Produkter med træhåndtag tåler ikke at blive vasket i opvaskemaskinen. Alle produkter med metalhåndtag kan vaskes i opvaskemaskine, men gør man dette, vil opbygningen af patinaen forringes betydeligt, og grillpander og pander kræver, at man bruger olie til madlavningen i længere tid. Sørg altid for, at opvaskemaskinen gør programmet færdigt, før den åbnes. Når programmet er helt færdigt, så husk at åbne lågen så damp og fugt hurtigt slipper ud og eftervarmen undgås. Tør dit produkt af med en blød klud efter hver afvaskning i opvaskemaskine.

Tak for købet af dit produkt. Vi håber, du får stor fornøjelse af dit køkkengrej i stubejeren fra Le Creuset i mange år fremover.

Livstidsgaranti

LIVSTIDSGARANTI PÅ DIT KOGEGREJ, FRA LE CREUSET I STØBEJERN

Le Creuset er stolte over det håndarbejde, som ligger bag produktionen af Le Creuset produkter og udfærdiger derfor en garanti til den første ejer af dette unikke stykke Le Creuset koge- og støbejern. Garantien gælder hele den oprindelige ejers liv, fra og med indkøbstidspunktet, uanset om den oprindelige ejer selv har købt produktet eller har erhvervet sig det som en gave. Le Creusets livstidsgaranti giver dig en mere vidtgående dækning end dine rettigheder ifølge købeloven. Livstidsgarantien omfatter fejl i produktionen samt i råmaterialet, som viser sig i løbet af garantiperioden, under forudsætning af at produktet er blevet anvendt i køkkenet på normal og ansvarlig vis i overensstemmelse med brugsanvisningen. Livstidsgarantien omfatter ikke skader som er forårsaget af skodesløshed, uheld eller normal slitage. **Dette inkluderer også overophedning af produktet ved brug af en for høj temperatur. Ligeledes ved temperaturchok, hvor koldt væske er kommet i det varme produkt/produktet er sat i koldt vand.**

REKLAMATION

Ved reklamation indsendes produktet sammen kvittering og oplysninger om navn, adresse, med samt en beskrivelse af fejlen på produktet. Kogegrejet kan tilbageleveres i butikken/forhandleren, hvor det er købt - eller til nedenstående adresse. Denne livstidsgaranti er begrænset til gratis reparation, eller såfremt en sådan reparation ikke er mulig, erstatning af det fejlbehæftede koge- og støbejern, således at du får et nyt tilsvarende produkt. Hvis dit oprindelige Le Creuset produkt ikke længere produceres, får du et tilsvarende produkt. Ombytning til samme

farve som det fejlbehæftede kan desværre ikke garanteres, men vi tilstræber dette. Denne livstidsgaranti gælder som tillæg til de rettigheder, som du har ifølge købeloven mht. eventuelle fejl i produktion, kvalitet eller for andre typer af fejl i dit Le Creuset-produkt. Le Creuset tilbyder en livslang garanti på sine støbejernsprodukter. Garantien gælder i alle lande, hvor dette produkt sælges. Garantien forringer ikke forbrugers retsstilling via købeloven i det respektive land. Ved reklamationer, kontakt i første omgang forhandleren, hvor varen er købt. Hvis dette ikke er muligt, så send produkt, kort fejlbeskrivelse, samt navn, adresse og tlf. nr. til:

Le Creuset Scandinavia

Taastrup Hovedgade 12

DK - 2630 Taastrup

Tlf.: + 45 36 88 91 90

Fax: + 45 36 34 13 30

E-mail: kundeservice@lecreuset.dk

Web: www.lecreuset.dk

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Runtom i världens kök symboliserar Le Creuset inte bara matlagning, utan även äkthet och livfullhet. I nära ett århundrade har man förlitat sig på våra gjutjärnsprodukter, för förstklassigt resultat, hållbarhet, kvalitet och ikonisk design.

Tack för ditt val av Le Creuset emaljerade gjutjärnsprodukter. Vänligen läs denna folder innan du använder din nya produkt för första gången. Den hjälper dig att ta hand om din produkt och uppnå bästa möjliga matlagningsresultat.

Le Creuset kulturarv

Sedan 1925 har Le Creuset tillverkat högkvalitativa emaljerade grytor i sitt gjuteri i norra Frankrike. Även om tillverkningsprocessen har utvecklats, har det hemliga receptet på ingredienser förblivit det samma. Varje del av gjutjärnet är handgjord och skapad ur en individuell sandform, vilket gör den unik. Smält järn hålls i formarna från en stor kittel, kallad en "Creuset", därefter emaljeras och bränns de på mycket höga temperaturer för att skapa ett vackert och hållbar finish. Eftersom en del av tillverkningsprocesserna fortfarande är baserade på hantverksmässig skicklighet, har varje enskild produkt sin egen individualitet och det kan förekomma mindre variationer i finishen. Detta påverkar dock inte den generella kvaliteten eller produktens prestanda. Emaljen som helt täcker alla produkter, inklusive alla kanter, är extremt hållbar och hygienisk. Framförallt erbjuder den en allsidig funktionalitet genom möjlighet till förvaring, förberedning (inklusive marinerings) och tillagning av råvaror.

Le Creuset kvalitet

Varje enskild gjutjärnsprodukt inspekteras manuellt flera gånger i tillverkningsprocessen för att säkerställa att de stränga kvalitetskraven upprätthålls. Alla Le Creuset emaljer följer gällande internationella standarder.

MATLAGNING MED GJUTJÄRN

Emaljerat gjutjärn är ett enastående, robust material som passar de moderna matlagningskraven. Oavsett om du wokar, har en rätt som ska sjuda på spisen, bryner en stek eller bakar en kaka finns en form som lämpar sig för uppgiften. Effektivitet och resultat är lika bra för långkok som stekning vid högre temperaturer.

Gjutjärn passar alla spisar, inklusive induktion, liksom i samtliga ugnar och under grillen. Det bevarar värmen effektivt och kan med fördel användas för att reducera temperaturer vid tillagning på spis och i ugn. Vid servering håller en täckt gryta maten varm till andra portionen. Gjutjärn kan även användas till kalla maträtter. En kylskåpskall rätt hålls nedkyld en varm sommardag. Det kan även placeras i frysen och användas vid förberedning av maträtter.

SORTIMENTET

Le Creuset erbjuder ett brett sortiment av former och storlekar som passar just dina matlagnings och serveringskrav. Sortimentet innehåller två finishar för den invändiga emaljen - sandfärgad slät yta eller mattsvart

emalj, kallad Satin Black. De allmänna riktlinjerna nedan gäller produkter med den svarta emaljtypen. För mer information om vårt sortiment och recept, besök vår webbsida LeCreuset.com.

BRUKSANVISNING GJUTJÄRN

■ **Innan första användning**, avlägsna emballage och klistermärken. Diska gjutjärnet med varm tvålösning, skölj och torka noggrant.

■ **ALLA värmekällor** är lämpliga för Le Creuset gjutjärn inklusive gas, elektriska plattor eller värmezoner, keramikhäll, induktion liksom ugn som drivs med gas, olja, kol eller ved.



Vitrocéramique
CÉRAMIC



Induction
INDUCTION



Électrique
ÉLECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT RING

Lift produkten av, på och över ytan då du använder en spis med glaskeramikhäll. Dra aldrig produkten över den då detta kan skada botten, liksom glaset. Se alltid till att produktens storlek passar spisens värmezon för att maximera effekten och undvika överhettning av produktens sidor eller skada av handtagen. Gasläggorna ska riktas mot botten och ALDRIG nå upp på produktens sidor. Undvik att använda BOOST funktionen då det kan skada produkten.



Långa handtag ska placeras säkert så

att de inte når ut över spisens kant eller övriga värmezoner.

Ugnsanvändning



Four
OVEN

Typ A svart fenolknopp till lock, max ugnstemperatur 200°C/390°F/gasmark 6.



typ A

Typ B svart fenolknopp till lock, max ugnstemperatur 250°C/500°F/gasmark 9.



typ B

Produkter med integrerat gjutjärnshandtag och/eller en rostfri knopp, som visas nedan, tål alla ugnstemperaturer. Produkter med trähandtag får inte användas i ugnen.



Placera inte pannor/grytor på botten av en ugn. Detta höjer ugnstemperaturen och resulterar i en ökad tillagningsgrad som kan ha en skadlig inverkan på råvaror. För att undvika skador på ditt gjutjärn, dra det inte över gjutjärnsbeläggningen i botten. Placera det alltid på en galler eller ställning för bästa resultat.

■ **Emaljen Satin Black** finns i alla produkter som har en mattsvart emalj utvändigt, samt alla, grillpannor, traktörpannor, stekpannor, wokpannor, stekgrytor, munkpannan, crêpespannan, blinipannan och

taginen. Den mattsvarta emaljen har designats särskilt för tillagning med högre "yttemperaturer" – fast på medelvärme. Med gjutjärn, kan nämligen höga yttemperaturer uppnås genom att låta gjutjärnsprodukten bli genomhet på medelvärme. I all matlagning uppnås de bästa resultaten på medel eller låg värme, med ytterligare reducerad temperatur när korrekt yttemperatur, alternativt temperatur för olja/fett uppnåtts (se nedan). Höga temperaturer orsakar överhettning och maten, speciellt känsliga ägggrätter, kan fastna.

Med den mattsvarta emaljen (Satin Black) skapas en "hinna" (en brunsvart film) på ytan, för framtida användning. Hinnan är ett resultat av naturliga oljor och fetter från ingredienser som har tillagats på den heta ytan. Denna hinna ska inte avlägsnas eftersom den höjer tillagningsresultatet och råvarornas reduktion. Dessutom behöver inte ytan oljas in lika ofta.

■ Tips vid grillning

Upphettning av tom panna är specifikt för grillpannorna där du vill uppnå en hög yttemperatur för bryning och grillning. Detta råd gäller inte för någon annan produkt! För att råvaran ska grillas och brynas korrekt, är det mycket viktigt att tillredningsytan är tillräckligt het innan tillagningen inleds. Det blir inga grillränder från grillpannans fårer om pannan är för sval, eller råvaran för blöt. Torka bort överflödigt naturlig vätska, eller marinad, från råvaran med hushållspapper. Placera den tomma pannan på medelvärme och låt den bli varm under ett par minuter (ca 5-10 min). Håll inte olja i den kalla pannan, då oljan kan bli

för het och det kan bildas rök.

Ta ett par droppar vatten på fingrarna och skvätt över den heta ytan. Om det fräser och de avdunstar nästan omedelbart är ytan het och klar att användas. Om inte, värms pannan lite till och upprepa vattentestet. När ytan är tillräckligt het, använd oljespray eller Le Creuset silikonpensel för att pensla med olja. Oljan kan med fördel penslas på matvaran istället, då oljan blir bättre fördelat. Vi rekommenderar vegetabilisk, jordnöts- eller majsolja, eftersom olivolja kan orsaka onödigt mycket rök. Vill du få tydliga grillränder på maten låter du den ligga stilla ett par minuter. Om maten vänds för tidigt kan det fastna och ränderna blir inte så tydliga och köttsaften rinner ut.

■ Tips för lätt stekning och sautering

Vid stekning och sautering är målet att få fettett hett innan du tillsätter råvaran, värms därför fettett/oljan i pannan tills det uppnår rätt temperatur.

Oljan är inte tillräckligt varm om den krusar sig på ytan, eller smör och andra fetter om det skapas bubblor eller skum på ytan.

■ Redskap som kan användas

För bekväm och säker användning rekommenderas Le Creuset silikonredskap, och träredskap som även skyddar produktens yta.

Metallredskap, skedar och ballongvispar ska användas med försiktighet och får inte skrapas längs den emaljerade ytan. Hand- eller batteridrivna vispar får inte användas eftersom bladen skadar emaljen. Knivar eller köksredskap med skarpa kanter får inte användas för att dela mat i pannan.



Handtag

Handtag i gjutjärn eller knoppar i rostfritt stål blir varma vid användning både på spisen och i ugnen. Använd alltid en torr, tjock, handduk eller grytlappar till varma produkter och knoppar. Produkter med trähandtag får inte användas i ugnen. Se till att alla handtag och knoppar är åtspända genom att se över och efterspanna dem med jämna mellanrum.



RENGÖRING & SKÖTSEL

Försök inte avlägsna hinnan (den brunsvarta filmen) som har skapats på den mattsvarta ytan. Denna höjer tillagningsresultatet och maten släpper lättare ytan. Kyl alltid den heta produkten i ett par minuter innan den diskas. Kyl aldrig ner den varma grytan/stekpannan med kallt vatten, då detta vill medföra temperatur chock/»termisk chock» och förstöra emaljen. Om möjligt, skölj panna/grytan i varmt vatten och torka av ytan med en fuktig trasa. Detta är möjligt om produkten används för vanlig matlagning där matresterna är mycket få. För mera grundlig rengöring, använd varm tvällösning. Skölj och torka noggrant.

För att avlägsna motsträviga matrester, fyll den varma panna/grytan med varmt vatten och låt stå en stund. Diska, skölj och torka som vanligt. Envisa fläckar och matrester kan tas bort genom att man

kokar upp 1 msk maskindiskpulver (eller ½ maskindisktablett) i vatten i produkten. Låt småkoka i ca 10 minuter och diska som vanligt när grytan har svalnat. Använd diskborste för att avlägsna matrester eller rengöra mellan grillpannans fårör. Använd aldrig metallborstar eller slipande rengöringsmedel på tillredningsytan.



Motsträviga fläckar, som brända fettrester, avlägsnas med hjälp av en nylonsvamp. Du kan även använda Le Creuset rengöringsprodukt Pots & Pans för grytor och pannor med jämna mellanrum. Besök din lokala återförsäljare för mer information.

Användning av diskmaskin



LOWE-VERBODEN
DISHWASHER

Produkter med trähandtag tål inte maskindisk. Alla gjutjärnsprodukter med metallhandtag kan diskas i diskmaskin, även om detta reducerar uppbyggnaden av hinnan. Därför måste grillpannor och pannor oljas in under en längre period. Låt alltid diskmaskinscykeln avslutas innan du öppnar luckan, men öppna den direkt efter programmets slut. Då kommer den fuktiga luften ut och det säkerställer att produkterna blir helt torra. Torka ditt gjutjärn med en mjuk trasa efter avslutad diskmaskinscykel.



Tack för ditt köp. Vi hoppas du skall få stor glädje av din gjutjärnsprodukt från Le Creuset under många år!

LE CREUSET livstidsgaranti

LIVSTIDSGARANTI PÅ GJUTJÄRN FRÅN LE CREUSET

Vi på Le Creuset är stolta över det handarbete som ligger bakom tillverkningen av Le Creusets produkter och utfärdar därför en garanti till den första ägaren av det här unika kokkärlet i gjutjärn från Le Creuset.

Garantin gäller under hela den ursprungliga ägarens liv från och med tidpunkten för inköpet oavsett om den ursprungliga ägaren själv har köpt produkten eller har förvärvat den som gåva. Le Creusets livstidsgaranti ger dig ytterligare täckning utöver dina rättigheter enligt köplagen. Livstidsgarantin omfattar fel i tillverkningen och i råmaterialet som visar sig under loppet av garantiperioden under förutsättning att produkten har använts i köket på ett normalt och ansvarsfullt sätt i överensstämmelse med bruksanvisningen. Livstidsgarantin omfattar inte skador som orsakats av världsloshet, olycka eller normalt slitage. **Detta inkluderar även överupphettning av produkten vid användning av för hög värme samt temperaturchock när kall vätska har kommit i den varma produkten eller produkten har placerats i kallt vatten.**

REKLAMATION

Vid reklamation skickas produkten in tillsammans med kvitto, namn- och adressuppgifter samt en beskrivning av felet på produkten. Kokkärlet kan återlämnas till den återförsäljare där det har köpts eller till nedanstående adress.

Den här livstidsgarantin är begränsad till fri reparation eller om sådan reparation inte är möjlig, ersättning av det felaktiga kokkärlet genom att du får en ny, motsvarande produkt. Om din ursprungliga Le Creuset-produkt inte längre tillverkas får du en motsvarande produkt. Vi kan tyvärr inte

garantera att du får en bytesprodukt i samma färg som den felaktiga produkten, men vi strävar efter att du ska få det. Den här livstidsgarantin gäller som tillägg till de rättigheter du har enligt köplagen med hänsyn till eventuella fel i tillverkning, kvalitet eller andra typer av fel på din Le Creuset produkt.

Garantin gäller i alla länder där den här produkten säljs. Garantin förringar inte förbrukarens rättsliga ställning enligt köplagen i respektive land.

Le Creuset Scandinavia

Taastrup Hovedgade 12

DK - 2630 Taastrup

Tlf.: + 45 36 88 91 90

Fax: + 45 36 34 13 30

E-mail: kundservice@lecreuset.se

Web : www.lecreuset.se

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Em cozinhas de todo o mundo, os produtos Le Creuset não representam apenas uma maneira de cozinhar, são também uma forma de celebrar a autenticidade e a convivência. Há quase um século, os nossos utensílios de ferro fundido são reconhecidos pelo seu desempenho superior, duradoura qualidade e pelo design exclusivo.

Muito obrigado por escolher nossa linha de ferro fundido esmaltado Le Creuset. Leia este folheto antes de utilizar seu produto Le Creuset pela primeira vez. Ele ajudará no cuidado e manutenção do seu produto Le Creuset e a obter os melhores resultados na preparação de alimentos.

O legado Le Creuset

A Le Creuset fabrica utensílios de cozinha de ferro fundido esmaltado de qualidade excelente desde 1925 na sua fundição no norte da França. Apesar do processo de fabricação ter evoluído desde então, a receita secreta dos “ingredientes” continua a mesma. Cada peça de ferro fundido é trabalhada artesanalmente e feita a partir de um molde de areia individual, de forma que cada peça se torna única.

O ferro fundido é vertido nos moldes a partir de um enorme caldeirão chamado “Creuset”, com a posterior esmaltação e vitrificação em temperaturas elevadas, criando um acabamento duradouro. Como os processos de produção dependem de habilidades manuais, cada peça tem a sua própria individualidade, podendo ocorrer pequenas variações nos acabamentos. Nenhuma dessas variações, no entanto, altera a qualidade geral ou o desempenho dos produtos.

O revestimento vitrificado sobre o esmalte que cobre inteiramente cada peça, incluindo as bordas, é extremamente duradouro e higiênico. Entretanto, mas o mais importante é que oferece maior versatilidade no preparo, no acondicionamento da comida e para marinar os ingredientes.

Qualidade Le Creuset

Cada um dos nossos utensílios de cozinha é inspecionado manualmente várias vezes durante o processo de fabricação para garantir os mais rígidos padrões de qualidade. Todos os esmaltes utilizados pela Le Creuset estão de acordo com os padrões internacionais mais recentes.

COZINHAR COM FERRO FUNDIDO

O ferro fundido esmaltado é um robusto e excepcional material que se adapta bem as exigências modernas no preparo dos alimentos. Tanto para fritar como para guisar, para grelhar uma carne ou assar um bolo, sempre há um formato que se adapta às suas necessidades, garantindo uma maior eficácia tanto para cozinhar em fogo brando como para as mais altas temperaturas.

O ferro fundido pode ser usado com total segurança em qualquer superfície aquecida, fogão ou grelha.

Tem a capacidade de reter o calor de forma eficiente, e manter a comida aquecida mesmo quando colocada sobre a mesa por algum tempo. O ferro fundido também pode ser utilizado para manter os alimentos

frios, pois uma peça refrigerada pode tornar-se uma travessa ideal para servir alimentos frios num dia quente. Também pode ser colocado no freezer para a conservação dos alimentos ou para a preparação de pratos sofisticados.

AS VARIEDADES DE PRODUTOS

A Le Creuset oferece uma ampla variedade de formas e tamanhos que servem para todos os estilos e necessidades culinárias. Existem dois acabamentos para o esmalte vitrificado interior: esmalte brilhante na cor areia ou **esmalte negro acetinado**.

As instruções gerais, que estão abaixo, servem para os produtos com acabamento esmalte negro acetinado. Visite o nosso site para obter mais informações sobre a variedade dos produtos e sugestões de receitas: www.LeCreuset.com

GUIA DE UTILIZAÇÃO DA LINHA CAST IRON

■ **Antes do primeiro uso**, remova toda a embalagem e rótulos. Lave a panela em água quente com sabão, enxágue e seque completamente. A sua panela está pronta para ser utilizada e não necessita de qualquer preparação adicional.

■ **TODAS as fontes de calor**, são adequadas para as panelas de ferro fundido da Le Creuset, incluindo fogão a gás, elétrico, de vitrocerâmica e indução, assim como

fornos alimentados a gás, petróleo, carvão ou madeira..



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Electrique
ELECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT RING

Quando utilizar qualquer fogão com superfície de vidro, sempre levante a panela, nunca a deslize, pois poderá causar danos à sua base ou ao vidro. Sempre combinar a base da panela com as dimensões da boca do fogão para otimizar a eficiência e prevenir o superaquecimento das laterais da panela, ou danos nas alças ou cabos. As chamas deverão sempre ficar nos limites da base e **NUNCA** subir pelos lados da panela.



Os cabos longos deverão ser colocados de forma segura de modo que não saiam para frente do fogão nem fiquem por cima de outras zonas de calor.

Uso no forno



Four
OVEN

Para o tipo A de pegador fenólico da tampa, a temperatura máxima de utilização no forno é de 200°C/390°F/Gás marca 6.



tipo A

Para o tipo B de pegador fenólico da tampa, a temperatura máxima de utilização no forno é de 250°C/500°F/Gás marca 9.



tipo B

Produtos com alças de ferro fundido integradas e/ou pegador de aço inox como abaixo, podem ser usados em qualquer temperatura no forno.



* Fornos com revestimento interno de ferro fundido:



Nunca coloque nenhum produto no assoalho dos fogões com interior de ferro fundido. Isto aumentará a temperatura no interior do forno, resultando em um aumento na taxa de cozimento o que pode alterar a qualidade da receita. Não arraste os utensílios dentro do assoalho revestido do forno para não danificá-los. Para melhores resultados coloque sempre os utensílios sobre uma grelha.

■ **Esmalte negro acetinado** pode ser encontrado em grelhas, frigideiras, marmitas, woks e tagines. Esmalte negro acetinado foi elaborado especialmente para cozinhar em superfícies com altas temperaturas, mas sendo utilizado também em fogo médio. Com o ferro fundido, as altas temperaturas da superfície podem ser obtidas permitindo que a peça seja aquecida uniformemente com uma regulação média. É isso que torna o interior da panela com esmalte negro acetinado ideal para fritar, grelhar e gratinar. As temperaturas MÉDIAS e BAIXAS proporcionarão melhores resultados no preparo da comida. Após atingir a temperatura

ideal da superfície, recomenda-se reduzir o nível do fogo de uma única vez.

As temperaturas altas causarão superaquecimento e o alimento irá grudar na panela, principalmente as misturas mais delicadas feitas com ovos. Conforme sua utilização, o esmalte negro acetinado ajuda a liberar, em sua superfície, uma espécie de "pátina" (uma camada marrom-preta). A pátina é o resultado do cozimento de óleos e gorduras naturais em superfícies com altas temperaturas. A pátina não deve ser removida, pois potencializa o desempenho durante cozimento dos alimentos. Ela também não precisa de superfície muito oleosa para cozinhar.

■ Dicas para Cozinhar Grelhados

É importante pré-aquecer as grelhas para obter uma superfície quente para grelhar e caramelizar. Este conselho não se aplica a nenhum dos outros produtos. Para grelhar de maneira correta, é importante deixar a superfície da grelha aquecida antes do início do preparo. As linhas de cozimento não aparecerão nos grelhados se a superfície da grelha estiver muito fria ou se o alimento estiver muito úmido. Coloque a grelha vazia no fogo médio e deixe-a aquecer durante alguns minutos. Não adicione óleo na grelha vazia caso contrário, ele poderá ficar muito quente e com fumaça.

Pegue um pouco de água em seus dedos e espalhe pela superfície quente. Se a água evaporar imediatamente, significa que a panela está pronta para o uso. Caso contrário, aqueça a panela um pouco mais e repita o teste com a água. Quando a

superfície estiver quente, adicione pouco óleo utilizando um óleo em spray ou pincele o óleo utilizando um pincel de silicone da Le Creuset. São recomendados óleos vegetais e de milho. O azeite poderá causar uma fumaça excessiva, porém é um produto seguro de ser utilizado.

Para as camadas cozidas, deixe a comida descansar por vários minutos na superfície. Se a comida for removida rapidamente, as camadas ficarão finas e o vapor da comida poderá ser liberado para a superfície. A comida vai soltar naturalmente quando estiver pronta para ser virada ou removida.

■ Dicas para frituras e refogados

Para comidas fritas e refogadas, o objetivo é deixar o óleo aquecido antes de adicioná-lo em sua comida. Com isso, es quente a panela e o óleo ao mesmo tempo.

Há uma boa maneira de saber se o óleo ou a gordura que cobre a superfície da grelha estão suficientemente quente.

Para o óleo, há uma ondulação sutil em sua superfície; para a manteiga e outras gorduras, forma-se uma superfície com bolhas ou espuma.

■ Acessórios para uso

Para mais conforto e proteção da superfície ao mexer os alimentos, recomendamos a utilização dos utensílios de silicone Le Creuset. Os produtos de madeira e os de plástico resistentes ao calor também poderão ser utilizados. Os utensílios de metal, colheres ou batedores de claras deverão ser usados com cuidado para não riscar a superfície esmaltada. Nunca bata com os utensílios na borda superior das peças.

As batedeiras e os mixers elétricos não

devem ser utilizados, pois suas lâminas podem danificar o esmalte das panelas. As facas e outros utensílios afiados não devem ser utilizados para cortar alimentos no interior das peças.



■ Alças, pegadores e cabos

As alças, pegadores e cabos de ferro fundido ou aço inox esquentam durante a utilização dos utensílios tanto em fogões como em fornos. Use sempre um pano grosso e seco, ou luvas térmicas para pegá-las... Mantenha todos os pegadores e cabos sempre bem apertados.



LIMPEZA E CUIDADO

Não tente retirar a “pátina” (uma camada marrom-preta) acumulada na superfície da panela com o esmalte negro acetinado. Ela potencializa o desempenho da culinária durante cozimento dos alimentos. Sempre deixe os utensílios quentes esfriarem alguns minutos antes de lavar. Sempre que possível enxágue a panela em água quente e seque toda a superfície com um pano úmido, caso o uso seja contínuo e com poucos resíduos. Para uma lavagem mais adequada, utilize água quente misturada com sabão, enxágue e seque bem toda a superfície.

■ Para remover os resíduos mais difíceis, deve encher a panela quente com água morna e deixar de molho por 15 a 20 minutos. Depois, você deverá lavar, enxaguar e secar normalmente.

■ Usar esponjas não abrasivas como as de nylon ou as específicas para produtos antiaderentes para remover pequenos resíduos ou limpar entre as ondulações das grelhas. Nunca usar esponjas de aço ou qualquer produto abrasivo para limpar a superfície da panela.



Algumas marcas e manchas exteriores, como resíduos gordurosos queimados, poderão aparecer e podem ser eliminadas com esponjas de nylon ou com o produto de limpeza Le Creuset. Visite nosso website ou o seu distribuidor local para obter mais informações.

Uso em máquina de lavar



Todos as peças Le Creuset com alças e cabos integrais de ferro fundido, pegadores fenólicos ou de aço inox podem ser lavados em máquina de lavar louça, mas isto reduz a formação da pátina. As grelhas e as frigideiras precisam de lubrificação para maior durabilidade. Sempre deixe que o ciclo de lavagem termine antes de abrir a porta. O ciclo incompleto retém a umidade na máquina e poderá danificar as peças. Seque os seus produtos com um pano macio após o ciclo da máquina de lavar.



Tampas de Vidro

A Le Creuset oferece uma ampla linha de modelos de tampas de vidro para as frigideiras. Visite nosso website ou distribuidores locais para mais informações.

Muito obrigado por comprar os produtos Le Creuset e esperamos que possa apreciar a utilização da sua peça de ferro fundido Le Creuset durante muitos anos.

Garantia vitalícia

GARANTIA POR TODA A VIDA ESTENDIDA AO SEU UTENSÍLIO DE COZINHA DE FERRO FUNDIDO DA LE CREUSET

Le Creuset orgulha-se do acabamento de seus produtos e garante ao proprietário o seu utensílio de cozinha de ferro Fundido a partir da data da compra, durante toda a vida do proprietário individual original, quer ele tenha sido adquirido ou recebido de presente originariamente. Enquanto você possuir o produto para cozinha de Ferro Fundido, nós lhe oferecemos nossa Garantia Le Creuset Por Toda a Vida além dos seus direitos previstos em lei. A Garantia Por Toda a Vida estende-se a defeitos encontrados no acabamento, quando o produto for utilizado, em condições normais e em conformidade com as instruções de cuidado de uso fornecidas. A Garantia não se estende ao desgaste natural do produto ou ao seu uso inadequado.

COMO RECLAMAR NOS TERMOS DA PRESENTE

GARANTIA

Anexar firmemente ao seu utensílio de cozinha o seu nome impresso, endereço e a natureza da reclamação, juntamente com o nome do lojista, se conhecido e nota fiscal, sem os quais a presente garantia não se poderá efetivar. Devolva o produto ao lojista que o vendeu ou ao endereço apropriado, fornecido no seu país de residência - vide abaixo. A presente Garantia Por Toda a Vida é, a título gratuito incluindo a sua substituição por um produto similar, na hipótese do item em questão estar fora de linha. A substituição por um utensílio de cozinha da mesma cor não pode ser garantida. Le Creuset oferece-lhe uma garantia para toda a vida nos países onde o produto é vendido, na medida em que tal seja autorizado por lei e de acordo com os

direitos estatutários estabelecidos. Para efeitos de qualquer reclamação, queira contactar primeiramente o revendedor onde adquiriu o produto. Se tal não for possível, agradecemos o seu contacto para :

LE CREUSET S.A.S.

Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - France

Encarregar-nos-emos de fazer chegar o seu correio à empresa responsável pela distribuição aos revendedores do país em que se encontra.

LE CREUSET DO BRASIL LTDA.

São Paulo/SP - Brasil
E-mail : lecreuset@lecreuset.com.br
Web : www.lecreuset.com.br

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

Nelle cucine di tutto il mondo, Le Creuset non è solo un modo di cucinare, ma un modo di celebrare la vita genuina e la convivialità. Da quasi un secolo, le nostre pentole in ghisa di altissima qualità sono note per le loro ottime prestazioni di cottura, per la qualità che dura nel tempo e per l'ormai mitico design. Grazie per aver scelto le pentole in ghisa smaltata Le Creuset. Vi preghiamo di leggere questo depliant prima di utilizzare per la prima volta il vostro nuovo prodotto: vi aiuterà a mantenerlo in buone condizioni e ad ottenere i migliori risultati possibili di cottura.

Il patrimonio Le Creuset

Le Creuset produce pentole in ghisa smaltata di altissima qualità fin dal 1925 presso la propria fonderia, ubicata nella Francia settentrionale. Sebbene il processo di fabbricazione abbia subito delle evoluzioni, gli ingredienti della ricetta segreta rimangono invariati. Ogni pezzo di ghisa è lavorato a mano a partire da uno stampo di sabbia, perciò è unico. La ghisa liquida viene versata negli stampi da un grande calderone chiamato "Creuset", quindi smaltato e temperato sul fuoco ad altissime temperature, in modo da creare una finitura duratura e dai colori vivaci. Poiché diversi processi di fabbricazione si basano ancora su abilità manuali, ciascun pezzo ha la propria identità ed è possibile riscontrare delle leggere variazioni nella finitura. Nessuna di esse, tuttavia, altera la qualità generale né le prestazioni di cottura del prodotto.

La finitura con smalto a base di vetro, che copre interamente ogni pezzo, compreso

il bordo, è estremamente duratura ed igienica, ma soprattutto offre la più ampia versatilità d'uso per la conservazione e la preparazione del cibo (compresa la marinatura degli ingredienti) e la cottura.

La qualità Le Creuset

Ogni pentola viene ispezionata manualmente varie volte nel corso della fabbricazione, per garantire il rispetto dei più severi standard di qualità.

Tutti gli smalti usati da Le Creuset sono conformi alle normative internazionali in vigore.

CUCINARE NELLA GHISA

La ghisa smaltata è un eccellente materiale, resistente e molto indicato per le esigenze attuali nella preparazione e cottura degli alimenti. Se volete soffriggere, o preparare uno spezzatino a fuoco basso, cuocere una bistecca a fuoco alto o cuocere una torta in forno, vi è un utensile di forma adeguata e che permetterà di cucinare a fuoco basso o alto con la stessa efficacia ed efficienza.

La ghisa smaltata si può utilizzare con totale sicurezza su qualsiasi fonte di calore, inclusa l'induzione, e in tutti i tipi di forni o griglie. Inoltre ha la proprietà di trattenere efficacemente il calore, quindi si può utilizzare a potenze inferiori se si cucina su piastre o in forno. In tavola, la fonte con coperchio servirà a mantenere calde le portate anche per chi desidera fare il bis.

La ghisa smaltata si può utilizzare anche per conservare il cibo freddo. Se si lascia raffreddare i pasti in frigo nell' utensile, questo si convertirà nella fonte ideale per servire piatti freddi in una calda giornata d' estate. Si può anche mettere in freezer per conservare alimenti o per preparare prima i pasti.

LA GAMMA

Le Creuset offre un'ampia varietà di forme e misure adatte ai diversi stili di cucina e alle differenti necessità in tavola. Nelle nostre gamme dei prodotti lo smalto all' interno degli utensili può essere di due tipi: crema brillante e nero opaco. Per ulteriori informazioni sulla nostra gamma completa dei prodotti e le nostre ricette, visitate il nostro sito web LeCreuset.com

GUIDA ALL'USO DELLA GHISA

■ **Prima del primo utilizzo**, rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Lavare la casseruola con acqua saponata calda, sciacquarla e asciugarla completamente.

■ Le pentole in ghisa Le Creuset possono essere usate su **TUTTE le fonti di calore**, comprese le cucine a gas, le piastre elettriche intere o ad anelli radianti, la vetroceramica, le piastre a induzione e una vasta gamma di forni a gas, ad olio, a carbone o a legna.



Quando si usa un fornello rivestito di vetro, sollevare di tanto in tanto la pentola per spostarla. Non far mai scorrere la pentola sulla superficie, poiché ciò potrebbe danneggiare la base della pentola e anche il vetro del piano di cottura. Scegliere sempre una casseruola la cui base sia adatta alle dimensioni della zona riscaldata del fornello, per sfruttare al massimo l'efficacia ed evitare che i lati della casseruola si surriscaldino, danneggiando i manici.

Le fiamme a gas non devono fuoriuscire dalla superficie della base dell' utensile da cucina: non devono MAI uscire dalle pareti laterali.



I manici lunghi devono essere posizionati in modo sicuro e non sporgere davanti al fornello né su altre aree di calore.

Utilizzo in forno



Per la tipologia A del pomolo in materiale fenolico, la temperatura massima sostenibile è 200°C/390°F/Gas mark 6.



Per la tipologia B del pomolo in materiale fenolico, la temperatura massima sostenibile è 250°C/500°F/Gas mark 9.



tipo B

Prodotto con manici in ghisa integrati e/o con pomolo in acciaio inox come in figura, può essere usato in qualsiasi forno a qualsiasi temperatura.



* Gamma piani di cottura con rivestimento in ghisa:



Non posizionare nessuna pentola sul fondo di forni rivestiti di ghisa. Ciò farebbe aumentare la temperatura dentro il forno, accelerando la velocità di cottura e con possibili effetti negativi sul cibo. Non trascinare le pentole lungo il pavimento del forno, sul rivestimento, onde evitare di danneggiare la pentola.

Per ottenere i risultati migliori, posizionare sempre su un ripiano o sulla griglia del forno.

■ **Lo smalto nero satinato** si trova nelle padelle, nelle griglie, nelle bisteccchiere, nelle pentole per frittura e per rosolare, nei wok, tajine e in varie casseruole. È stato pensato appositamente per cotture con temperature “di superficie” più alte, che si ottengono usando semplicemente un pezzo su una fiamma più alta. Con la ghisa, è possibile ottenere temperature di superficie superiori facendo sì che ogni pezzo si riscaldi in maniera uniforme con un'impostazione di calore moderato.

Per qualsiasi ricetta, si otterranno i migliori risultati su una fiamma moderata o bassa, abbassando ulteriormente il fuoco una volta raggiunta la corretta temperatura di superficie o dell'olio/grasso (si veda sotto). Un calore troppo forte provocherà il surriscaldamento e farà attaccare i cibi, in particolare in caso di preparazioni delicate a base di uova. Lo smalto nero satinato manterrà inalterato l'aspetto esteticamente bello e consentirà l'accumulo di una patina (una pellicola nero-marrone) sulla sua superficie con l'uso continuato. La patina è il risultato del fatto che gli oli e i grassi naturali contenuti nei cibi si cuociono a contatto con la superficie calda. La patina non va eliminata quando si lavano le pentole, poiché essa migliora le prestazioni di cottura e la riuscita dei cibi. Inoltre, permette di usare una minore quantità di olio per ungere la superficie.

■ Consigli di cucina per le griglie

Pre-riscaldare una pentola vuota è un'attività specifica per le griglie e le bisteccchiere, quando si desidera ottenere un'elevata temperatura di superficie della pentola per abbrustolire e caramellare il cibo. Questo consiglio non è applicabile a nessun altro prodotto. Per una buona cottura alla griglia o a fuoco vivo, è molto importante che la superficie di cottura sia sufficientemente calda prima che inizi la cottura. Le righe che lasciano le griglie scanalate non si vengono a creare se la superficie della pentola è troppo fredda o se l'alimento è troppo bagnato. Usare della carta da cucina per asciugare la naturale umidità superficiale dei cibi. Mettere la pentola

vuota su un fuoco moderato e lasciar scaldare per qualche minuto. Non aggiungere olio nella pentola fredda altrimenti, man mano che la pentola si riscalda, l'olio potrebbe diventare troppo caldo ed emettere fumo. Mettere sulle dita qualche goccia d'acqua e spruzzarla sulla superficie calda.

Se sfrigolano ed evaporano quasi subito, la pentola è calda e pronta all'uso. Se l'acqua produce vapore ma non sfrigola, riscaldare la pentola ancora per qualche minuto e ripetere la prova.

Quando la superficie è abbastanza calda, ungere leggermente spruzzando dell'olio oppure spennellare d'olio mediante un pennello da cucina in silicone Le Creuset. Si raccomanda l'impiego di olio vegetale, di arachidi o di mais. L'olio d'oliva potrebbe causare un fumo eccessivo. Per vedere nettamente le righe abbrustolite, lasciare il cibo fermo sulla superficie per alcuni minuti. Se il cibo viene spostato troppo presto, le righe saranno scarse e il vapore del cibo può essere rilasciato sulla superficie.

■ Consigli di cucina per soffritti e sauté

Quando si frigge in poco olio o burro, lo scopo è quello che il grasso si riscaldi prima dell'immissione degli alimenti, pertanto la padella e il grasso/olio devono raggiungere la stessa temperatura insieme.

L'olio o il grasso che coprono la superficie sono abbastanza caldi quando si creano delle onde (nell'olio) o quando si creano (nel burro e in altri grassi animali) delle bolle o della schiuma su tutta la superficie.

■ Utensili da utilizzare

Per comodità al momento di mescolare il

cibo e per la salvaguardia delle superfici, si raccomanda l'uso degli utensili di silicone Le Creuset.

Non grattare la superficie smaltata con utensili di metallo, cucchiaio o fruste e non colpire con questi oggetti il bordo superiore.

Si deve inoltre evitare l'uso di frullatori manuali, elettrici o a pile, poiché le lame possono danneggiare lo smalto.

Non usare coltelli né altri utensili dai bordi

affilati per tagliare il cibo all'interno della pentola.



■ Manici

I manici in ghisa o i pomelli di acciaio inossidabile si riscaldano nel corso della cottura su fornello o in forno.

Per sollevare le pentole, usare sempre uno strofinaccio da cucina spesso o dei guanti da forno.

Mantenere ben serrati tutti i manici e i pomelli, controllando e avvitando periodicamente.



PULIZIA E MANUTENZIONE

■ Non tentare di rimuovere la patina (la pellicola marrone-nera) che si viene a creare sulla superficie di uno smalto nero satinato. Essa migliora le prestazioni di cottura e non fa aderire il cibo alla superficie. Lasciar sempre raffreddare una pentola calda per qualche minuto prima di lavarla.

■ Quando è possibile, sciacquare la pentola in acqua calda e strofinare la superficie con uno strofinaccio umido. Ciò è possibile quando la pentola viene usata regolarmente per cucinare e i residui di cibo sono minimi. Per una pulizia più profonda, utilizzare acqua saponata; quindi sciacquare e asciugare perfettamente: questa operazione non intaccherà la patina. Per rimuovere i residui più appiccicosi ed ostinati, riempire la pentola di acqua calda e lasciarla in ammollo per un breve periodo. Lavare, sciacquare ed asciugare nel modo abituale.

■ Uno spazzolino per i piatti può rivelarsi utile per eliminare piccole incrostazioni di cibo o per pulire fra le scanalature di una bistecchiera. Non utilizzare pagliette né detersivi abrasivi sulla superficie di cottura.



Le macchie all'esterno, come incrostazioni di bruciato o di grasso, possono essere grattate via con una spugna di nylon o pulite utilizzando di tanto in tanto il detergente per pentole e tegami Le Creuset.

Potrete chiedere ulteriori informazioni al vostro rivenditore locale.

Utilizzo in lavastoviglie



Tutte le pentole con manici metallici possono essere lavate in lavastoviglie, ma ciò ridurrà sensibilmente la formazione della patina. Di conseguenza, le griglie e le bistecchiere dovranno essere unte per più tempo. Lasciar sempre terminare il ciclo della lavastoviglie prima di aprire lo sportello. Se il ciclo non è finito, rimane dell'umidità nella macchina, che potrebbe danneggiare le pentole. Asciugare i prodotti con uno straccio morbido e asciutto al termine di un ciclo della lavastoviglie.



Coperchi di vetro

Le Creuset offre una vasta gamma di coperchi di varie misure per le padelle per soffritti e sauté. Per ulteriori informazioni, vi preghiamo di visitare il nostro sito web o il vostro rivenditore locale.

Grazie ancora per l'acquisto! Ci auguriamo che sfrutterete la vostra pentola in ghisa Le Creuset in modo proficuo per molti anni.

Garanzia a vita

GARANZIA A VITA LE CREUSET PER GLI ARTICOLI DA CUCINA IN GHISA SMALTATA

Le Creuset è orgogliosa della qualità di fabbricazione dei suoi prodotti e garantisce all'acquirente tutti gli articoli in ghisa smaltata, dalla data di acquisto a tutta la sua vita, sia che questi abbia acquistato la pentola per sé sia che l'abbia ricevuta in regalo.

La nostra Garanzia a Vita, si aggiunge ai diritti all'acquirente spettanti a norma di legge.

La Garanzia A Vita copre i difetti di fabbricazione o dei materiali, a patto che il prodotto sia utilizzato in normali condizioni di uso domestico e in conformità con le accluse istruzioni relative alle avvertenze di uso. La Garanzia non copre l'usura normale del prodotto o l'uso improprio dello stesso.

COME FAR VALERE QUESTA GARANZIA

Fissa saldamente sull'articolo da cucina il tuo NOME, COGNOME e INDIRIZZO in STAMPATO, spiega la NATURA DEL TUO RECLAMO specificando il NOME DEL RIVENDITORE, se ti è noto. Restituisci l'articolo da cucina al RIVENDITORE dal quale è stato acquistato, OPPURE all'apposito indirizzo fornito per il tuo paese di residenza - vedi sotto. Questa Garanzia a Vita è limitata esclusivamente alla riparazione gratuita dell'articolo da cucina difettoso oppure, qualora la riparazione non fosse possibile, alla sua sostituzione che sarà effettuata con un prodotto uguale o simile nel caso in cui il modello e/o il colore non fosse più in produzione.

Le Creuset Vi offre una garanzia a vita in tutti i paesi autorizzati a vendere il prodotto, rispettando le norme di legge in vigore nello stesso. Per gli eventuali reclami, contattare innanzitutto il Vostro rivenditore. Nel caso ciò non fosse possibile, vogliate scriverci a:

LE CREUSET S.A.S.

Service consommateurs
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand - Francia

Sarà nostra cura inoltrare la Vostra richiesta alla filiale o all'azienda responsabile dell'approvvigionamento del paese di competenza.

LE CREUSET ITALIA S.R.L.

Viale Tunisia, 38
20124 Milano Italia
info@lecreuset.it
N. tel. 029834238
web: LeCreuset.com

LE CREUSET SWISS AG

CH - 5612 VILLMERGEN
Tél.: + 41 56 610 00 30
Fax: + 41 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

제품관리와 사용법

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

세계각국의 주방에서 르크루제는 단순한 조리도구가 아닌, 요리의 진정한 즐거움을 선사하는 소통의 도구입니다. 르크루제는 백여년간 명품 무쇠 주물 제품으로 탁월한 음식맛, 뛰어난 내구성, 유니크한 디자인으로 많은 사랑을 받아왔습니다. 르크루제 제품을 선택해 주셔서 감사합니다. 정확한 제품 사용과 최상의 요리결과를 위해 사용 전 본 설명서를 읽어주시시오.

르크루제 히스토리

르크루제는 1925년 프랑스 북부 주물공장에서 제품을 생산한 이래로 주방의 명품자리를 지켜오고 있습니다. 그 동안 제조 과정은 발전했지만 주요 공정은 전통적 방식을 고수하고 있습니다. 제품은 하나하나 수공으로 제작되며 제품의 성형틀인 모래주형은 제품 생산 후 파기되기 때문에 세상에 하나밖에 없는 르크루제 주물냄비가 탄생됩니다. 큰 도가니(크루제)에 담겨 있는 고온에 녹인 무쇠를 모래형판에 부어 주물 제품을 성형한 후 표면에 에나멜을 도포하고 고온에서 구워내면 비비드한 컬러와 뛰어난 내구성을 갖춘 무쇠 주물제품이 완성됩니다. 제조과정에서 여전히 수작업의 비중이 높기 때문에 제품 하나하나 고유의 특성과 미세한 차이가 생길 수 있습니다. 그러나 이는 품질, 기능과 무관한 미관상의 차이입니다. 테두리를 포함한 제품 표면 전체에 유리질 에나멜을 도포하므로 매우 위생적이며 내구성 또한 뛰어납니다. 특히, 음식 보관, 식재료를 채워두는 조리 준비, 본 조리의 모든 요리 과정 에서 다용도로 사용할 수 있습니다.

르크루제의 품질

지속적인 품질 관리를 위해 주물 제품 하나가 만들어지기까지 여러 차례에 걸친 숙련된 장인의 엄격한 검수를 거칩니다. 르크루제에서 사용하는 모든 에나멜은 현행 국제 기준에 부합합니다.

무쇠 주물제품으로 요리하기

에나멜 무쇠 주물은 단단한 재질과 탁월한 열전도율이 특징으로 현대적인 조리법과 조리준비에 매우 적합합니다. 베이킹을 비롯한 볶음, 찜, 스테이크 등 각각의 요리에 부합하는 다양한 형태의 주물 제품군이 출시되어 있습니다. 센 불에 짧게 조리하는 시어링과 슬로우 쿠킹 모두 뛰어난 음식 맛과 효율성을 자랑합니다. 무쇠 주물 제품은 인덕션, 오븐, 그릴을 비롯한 어떤 가열 기구에서도 안심하고 사용할 수 있습니다. 뛰어난 열 보유력 덕분에 가스레인지나 오븐 사용 시 평소보다 약한 불로도 맛있는 요리가 완성됩니다. 음식이 오래도록 식지 않으므로 중간에 다시 데우지 않고 식사를 즐길 수 있습니다. 무쇠 주물제품에 음식을 차갑게 보관할 수 도 있습니다. 음식을 담은 제품을 냉장보관 후 내놓으면 한여름 무더위를 잊게 해주는 데 제격입니다. 음식이 들어있는 상태로 냉장실에 넣어 둘 수 있습니다.

제품 사용 범위

요리 종류와 양에 따라 다양한 모양과 크기의 르크루제 제품을 선택할 수 있습니다. 제품 안쪽면 에나멜 색상은 샌드 베이지와 새틴 블랙, 두 가지가 있습니다. 아래의 사용법은 고객님의께서 구입하신 새틴 블랙 에나멜 제품에 관한 내용입니다. 조리에 등 보다 다양하고 정확한 제품 사용법은 르크루제 웹사이트 LeCreuset.Com 에서 확인하십시오.

무쇠 주물제품 사용 안내

■ **사용하시기 전** 모든 포장과 라벨을 제거합니다. 뜨거운 비눗물로 제품을 씻고 행군 후 물기를 완전히 제거하면 사용 준비가 완료된 것입니다.

본 제품은 고객이 직접 기름칠하여 제품 표면을 코팅하는 무쇠 길들이기를 할 필요가 없습니다.

■ 르크루제 무쇠 주물 제품은 가스, 기름, 석탄, 목재를 연료로 사용하는 오븐, 가스 레인지, 전기 가열판 또는 글라스 세라믹 상판, 인덕션 등의 열 기구에서 사용 가능합니다.



유리 상판 열기구에서는 제품 바닥과 열기구 표면의 손상방지를 위해 제품을 들어서 옮기고, 절대로 상판에서 끌어서 이동하지 마십시오. 최상의 요리결과를 위해 제품 바닥 면적에 불꽃 넓이를 맞추고 너무 센 불로 인해 불꽃이 제품 옆면으로 올라오거나 손잡이 손상이 생기지 않도록 주의 하십시오. 가스 불꽃 크기는 항상 제품 바닥면과 같거나 작아야 하며 절대로 제품 옆면을 타고 올라오면 안됩니다.



손잡이가 긴 제품은 손잡이가 열기구 앞쪽으로 튀어나와 있거나 불꽃 위에 있지 않도록 안전하게 돌려 놓으십시오.



뚜껑 손잡이가 검정색 내열 플라스틱인 A 타입 제품은 오븐온도를 최고 200°C (섭씨) / 390°F(화씨) / 가스 6단까지 설정해서 사용할 수 있습니다.



B 타입 검정 내열 플라스틱 뚜껑 손잡이의 경우, 오븐온도는 최고 250°C (섭씨) / 500°F (화씨) / 가스 9단까지 설정할 수 있습니다.



아래 그림처럼 손잡이와 몸체 일체형 제품이나 뚜껑 손잡이가 스텐레스 스틸인 제품은 오븐종류나 온도에 상관없이 사용할 수 있습니다.



뚜껑 손잡이나 몸체 손잡이가 나무인 제품은 절대로 오븐에서 사용하면 안됩니다.

■ 새틴 블랙 에나멜 코팅 제품은 스키텐, 그릴, 그릴릿®, 프라이팬, 소테 팬, 육, 타진이 있으며 볶음, 그릴, 시어링 (searing: 고기 겉면을 센불에 굽는 조리법), 일부 캐서롤 요리에 적합합니다. 특히 새틴 블랙 에나멜 제품은 겉면을 센불에 구워내는 요리를 중불을 이용해 완성할 수 있도록 제작되었습니다. 무쇠 주물 제품은 중불로도 제품 내부 전체를 고온으로 균일하게 달궂춥니다. 어떤 요리나 조리법도 일단 제품 내부, 오일 또는 유지(fat)가 적정 온도에 도달하면 온도를 더 낮추어 중불이나 약불로 조리해야 최상의 요리 결과를 얻을 수 있습니다. (아래 쿡킹 팁 참조) 특히 계란 혼합물은 센불에서 과열로 늘어붙을 수 있습니다. 새틴 블랙 에나멜 제품은 시간이 지나면서 안쪽에 진갈색 파티나(patina) 피막이 형성됩니다.

파티나는 식물성 오일이나 동물성 지방이 함유된 재료가 고온의 조리기구에서 요리되면서 형성되는 것으로 눌러붙음 현상을 방지하고 음식의 풍미를 높여주므로 닦아내지 마십시오. 파티나 코팅으로 기름을 덜 두르고 요리할 수 있습니다.

■ 그릴 요리 쿡킹 팁

빈 용기 예열은 시어링, 캐러멜 반응을 얻기 위해 그릴이나 그릴렛® 표면을 고온 가열하는 경우에 한합니다. 다른 제품에는 위의 예열 방법을 사용할 수 없습니다. 재료를 올려놓기 전 제품 안쪽을 충분히 달궈야 정확한 그릴링, 시어링이 가능합니다. 표면이 제대로 달궈지지 않았거나(너무 차갑거나) 재료에 물기가 너무 많으면 그릴선이 생기지 않습니다. �친 타월로 재료에서 스며 나오거나 재워둔 양념에서 나오는 물기를 적당히 제거합니다. 빈 팬을 중불에 몇 분간 예열합니다. 차가운 팬에 오일을 두르지 마십시오. 팬이 달궈지면서 오일 과열이나 연기가 발생할 수 있습니다. 손가락에 물을 묻혀서 달궈진 팬에 몇 방울 튕겨보았을 때 치익 소리를 내며 거의 바로 증발하면 예열이 다 된 것입니다. 그렇지 않다면, 조금 더 오래 팬을 달군 후 앞의 과정을 다시 반복합니다. 표면이 충분히 달궈지면 오일 스프레이를 이용하여 오일을 팬 표면에 살짝 분사하거나 르크루제 실리콘 브러쉬로 팬에 오일을 발라줍니다. 식용유, 낙화생유(땅콩기름), 옥수수유 사용을 권장하며, 올리브유로 팬을 가열 시 연기가 많이 날 수 있습니다. 선명한 그릴선을 내려면, 재료를 몇 분간 뒤집지 않은 채 그대로 가열합니다. 너무 빨리 뒤집으면, 음식에서 나오는 물기때문에 그릴선이 흐트래집니다.

■ Shallow frying(얇은 기름에 살짝 튀기기)과 Sauteing(살짝 볶기)을 위한 쿡킹 팁

프라이나 소테는 재료를 넣기 전에 유지를 먼저 달궈서 유지와 팬의 고열을 음식에 전달하는 요리법입니다. 표면에 두르는 유지는 오일의 경우 부드러운 물결 모양을 이루거나 버터와 같은 지방은 표면에 작은 거품이 생길 때까지 충분히 예열합니다.

■ 조리 기구

재료를 손쉽게 젓고 제품 표면을 보호하기 위해 르크루제 실리콘 도구 사용을 권장합니다. 금속 조리도구, 스푼, 거품기로 에나멜 코팅을 벗겨내지 마십시오. 위의 조리 도구로 에나멜 코팅이 안된 테두리 부분을 강하게 치지 마십시오. 전동 핸드믹서는 날이 에나멜 손상을 일으킬 수 있으므로 사용하지 않습니다. 나이프나 날카로운 날을 가진 조리 기구로 음식을 제품에 넣은 채로 자르면 안됩니다.



■ 손잡이

제품 몸체 주물 손잡이나 스텐레스 스틸 뚜껑 손잡이는 오븐이나 가스렌지, 전기렌지에서 가열시 뜨거워 집니다. 손잡이를 들 때는 항상 두꺼운 행주나 오븐장갑을 사용하십시오. 손잡이가 단단히 조여진 상태에서 제품을 사용하시고 정기적으로 확인하고 조여주십시오.



세척 및 손질

■ 새틴 블랙 에나멜 표면에 생기는 파티나(질은 갈색 피막)는 씻어내려 하지 마십시오. 파티나는 요리의 풍미를 강화하고 팬에 음식이 눌러붙지 않는 역할을 합니다.

■ 달궈진 팬을 몇 분 동안 식힌 후 세척하십시오.

■ 가능하다면 뜨거운 물로 팬을 행궈내고 젖은 행주로 표면을 닦아내십시오. 음식물이 눌러 붙지 않는 일반적인 요리용으로 팬을 사용하셨다면 위의 손질법이 가능합니다. 뜨거운 비눗물로 세척한 다음 잘 행궈서 물기를 완전히 제거하면 더욱 깨끗하게 관리할 수 있습니다.

■ 잘 떨어지지 않는 음식물은 팬이 온기가 남아있을 때 따뜻한 물을 제품이 잠길 정도로 채워 잠시 불립니다. 이후 세척, 행굼, 건조 과정은 르크루제 무쇠 주물 제품과 동일합니다.

■ 세척용 브러쉬를 이용하면 그릴판 사이나 작은 음식물 제거에 효과적입니다. 철 수세미나 강한 연마제는 에나멜 코팅에 손상을 일으키므로 사용하지 마십시오.



■ 팬에 지방이 눌러붙어 탄 것처럼 눌러붙은 표면은 나일론 망사 수세미로 살짝 문질러 닦아 내십시오. 르크루제 주방 제품 전용 클리너로 한 번씩 닦아주면 더욱 말끔히 제거할 수 있습니다. 자세한 사항은 르크루제 웹사이트 또는 제품 매장에 문의하십시오.

식기 세척기



손잡이가 메탈 재질인 모든 팬은 식기 세척기에 사용 가능하지만 파티나가 많이 제거되므로 그릴과 스킨렛은 파티나가 제거된 만큼 다시 기름 길들이기가 필요합니다. 식기 세척기 사용 시 프로그램이 완전히 종료 된 후 도어를 여십시오. 완전히 종료가 안되면 물기가 이어질 수 있습니다. 종료 후 식기 세척기에서 꺼낸 다음 부드러운 천으로 제품을 꼼꼼히 닦아 물기를 제거합니다.



유리 뚜껑

프라이 팬과 소테 팬을 위한 다양한 사이즈의 르크루제 유리 뚜껑을 판매하고 있습니다. 자세한 사항은 제품 판매처나 르크루제 웹사이트를 방문해 주십시오.

제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 르크루제 무쇠 주물 제품과 오래도록 요리의 즐거움을 함께 하시길 바랍니다.

한국 품질 보증서

최상의 품질을 자부하는 르크루제는 제품 구입시 동봉된 품질 보증서를 지참한 경우에 품질 보증을 해드립니다.

적용범위

반드시 제품과 함께 제공되는 설명서에 따라 사용, 보관하셔야 합니다.
제품의 자연스런 마모, 센 불로 인한 과열, 달궂어진 제품을 찬물에 담그는 등의 급격한 온도 변화 등 고객 부주의로 인한 손상은 제외됩니다.
제품에 들어있는 설명서대로 사용하지 않아 발생하는 모든 파손이나 손상, 제품결함으로 다른 물건이 훼손되었을 경우 훼손물품의 교체나 수리비용, 품질 보증 서비스 과정에서 발생하는 운송비, 사용상 손해, 시간상 손해 등 모든 간접적, 부수적인 손실은 품질 보증에서 제외됩니다.

제품 교환 및 환불

불량제품은 무상 교환하며 단종된 제품의 경우 같은 가격의 비슷한 제품으로 교환해 드립니다,
동일 색상 교환은 보증할 수 없습니다.
이상이 있을시, 구매처로 문의해주시기 바랍니다,
단, 사용상의 부주의 또는 사용설명서에 명시된 상황의 불이행에 따른 제품파손의 경우에는 상품교환 또는 환불의 서비스를 제공하지 않습니다.

기타

상품교환 및 환불은 품질보증서를 지참하셔야만 가능합니다.
교환 및 환불은 제품에 손상이 없는 경우에 한하며, 구입일로부터 7일이내에 가능합니다.

문의처

르크루제 코리아 홈페이지
www.e-lecreuset.co.kr
고객 상담실
080-344-8801
Email : info@lecreuset.co.kr

使用说明

中文

Conseil d'utilisation	10
Care and Use	16
Consejos de uso	24
Bedienungsanleitung	31
Gebruiksaanwijzing	39
Brugsanvisning	46
Bruksanvisning	53
Conselhos de utilização	59
Consigli d'utilizzo	66
제품관리와 사용법	73
使用说明	79

保养小心 使用应手

在世界各地大大小小的厨房里，Le Creuset不仅是高级烹饪厨具的代名词，也别具庆祝美味杰作和口福之乐的意义。Le Creuset已成立近一个世纪了，我们的优质铸铁厨具向来以卓越的性能、持久耐用的品质以及经典的设计广受欢迎，深得消费者信赖。

感谢您选购Le Creuset珐琅铸铁厨具系列。请您在首次使用新厨具之前，仔细阅读这本小册子，这将有助您保养您的厨具，并达到最佳烹饪效果。

Le Creuset的传统：每件厨具都是手工艺品

自1925年以来，Le Creuset一直都在其位于法国北部的铸造厂生产优质的珐琅铸铁厨具。虽然生产工序不断进化，但成份秘方仍保持不变。而且每一个铸铁产品皆以手工精制，并采用独立砂模。因此，每一个锅具都是独一无二的！高温铁浆从被称为「Creuset」的熔炉倾注入一个个独立砂模中进行铸造，然后被喷涂上珐琅，在极高的温度下烧制出一个个色彩缤纷又耐用的完美成品。

由于多个繁复的制造工序至今仍然依靠手工技艺，所以每一个Le Creuset厨具都拥有自己的个性，而且成品之间可能存在细微差异。然而，这些都不会影响产品的优良品质或烹煮性能。每件产品都被亮丽的珐琅完全覆盖，包括边缘，所以非常耐用和卫生。最重要的是每件厨具都具有多项功能包括：存储食物、预先准备（包括腌制配料）或烹煮食物。

Le Creuset的品质：不容置疑的信心之选

在生产过程中，每一件Le Creuset厨具都经过人工多次反复检验，以确保达到我们最严格的品质标准。

所有Le Creuset使用的珐琅均符合现行的国际标准。

用铸铁烹调 更随心所欲

珐琅铸铁是一种非常出色和耐用可靠的材料，完全符合当今人们在食物准备和烹调上的种种要求。无论您选择炒菜、炖肉、煎牛扒或烤蛋糕，Le Creuset总有一款产品适合您的需要。无论是慢火烹饪还是高温煎煮，珐琅铸铁锅的效率和性能都一样优秀。而且，铸铁可适用于任何热源，包括电磁炉、任何烤箱或烧烤炉等（微波炉除外），极其方便。

事实上，铸铁优良的导热及保温功能使我们的厨具可一物多用——既可用于烹饪，又可直接端上餐桌，食物更可长时间保温，直到打开盖子——即可享受色香味俱佳的美食。

同样，铸铁也可用来给食物保冷。在炎炎夏日，用提前放在冰箱冷冻的铸铁厨具盛放生冷食物，实在理想不过。

精彩系列 选择丰富

Le Creuset凭著丰富的经验和敏锐的市场触觉，为您提供多款不同形状和尺寸的厨具，以迎合您的烹饪风格并满足您上菜的需求。我们提供两款珐琅内层（锅壁）可供选择——白珐琅或黑珐琅。以下相关说明适用您的：**黑珐琅锅具**。

有关我们的产品资料、相关菜谱以及锅具的使用建议详见我们的网站：www.lecreuset.com.cn，欢迎您随时浏览。

铸铁厨具的使用指南

■ **在第一次使用之前**，请先清除所有的包装品和标签。继而用中性洗涤剂清洗锅具，冲洗干净后必须彻底抹干。

■ Le Creuset铸铁厨具完全适用**所有热源**，包括：煤气、电子热板、发热环、陶瓷玻璃面炉具、电磁炉；以及用煤气、石油、煤炭或木柴生火的炉具等（微波炉除外）。



Vitrocéramique
CERAMIC



Induction
INDUCTION



Electrique
ELECTRIC



Gaz
GAS



Radiant
RADIANT IR

使用任何玻璃嵌入式平面炉时，请记住您惯常的动作应该是把锅具提起或放下，切勿拉动，否则便会刮花锅具底部和炉具的玻璃面。

锅底的尺寸必须与炉头的火力范围配合才可提高烹煮效率，最重要是防止烧到锅身或因过热而损坏手柄。使用明火煮食时，必须经常保持火力适中，火焰一定要在锅底范围之内，切勿使用猛火，导致火焰超出锅底范围而围绕锅身。



使用长柄锅时，长柄的摆放位置必须安全，不要悬空在您的炉前以免弄翻，也不要架在其他热源之上，以免受热或烧著。

使用烤箱烹调的注意事项



以下A类的黑色酚醛塑料锅盖旋钮，使用烤箱时的最高温度为摄氏200度/华氏390度/煤气标示为6度。



A类



A类



A类

对于B类的黑色酚醛塑料锅盖旋钮，使用烤箱时的最高温度则为摄氏250度/华氏500度/煤气标示为9度。



B类

而采用原身铸铁手柄或不锈钢旋钮，便适用于任何烤箱温度。



*使用有铸铁内架的烤箱时：



如烤箱有内架，切勿把任何Le Creuset厨具放置在下层，应放置在其架上，否则会导致烤箱内的煮食温度升高，从而加快了煮食时间，可能会影响食物品质和煮食效果。所以要把锅具放在铁架上，但切勿将锅具在铁架上拖行，以免损坏您的锅具。为获得最佳效果，请记住把锅具放在架子上。

黑珐琅锅具包括浅煎锅、单柄炒锅、烤锅、深烧锅、塔吉锅，用来煎、炒、煮、炸、烧、

烤和制作砂锅菜。

黑珐琅是特别为要求较高「表面」温度的烹煮方法而设计的——但必须用中火。因为是铸铁锅具，使用中火已可令整个锅具均匀受热，达到较高表面温度。

要达到最佳的烹调效果，都需要在表面温度或油脂温度已达到合适的时候，立刻把火力调低，采用中、慢火来烹调(见下文)，因高温会导致过热和造成黏锅，混合了鸡蛋的食物在高温情况下尤其容易黏锅。

您的黑珐琅锅在持续用了一段时间之后，便会出现一层「油膜」(Patina)(一层棕黑色的薄膜)。这是食物中的天然油脂留在热锅的表面烤焗而成的。请勿清除，因为这层「油膜」反而可以增强烹饪效果，并促使食物容易离锅，还可减少在锅面涂油的用量。

■ 烧烤的烹饪技巧

准备好一个用来烧烤的锅具，烧烤前要预热空锅，旨在将烤锅的表面温度提升到一定热度，适合用来烧烤食物和造成焦香的效果。请注意：这项建议并不适用于任何其它厨具产品，只适用于烤锅或浅煎锅。另一做法可以先放入一些食油或牛油，用中火把锅具烧热3-4分钟，才放入食物烹调。

正确的烧烤和煎烙的窍门，就是在烹调之前确保锅面够热，这是非常重要的。如果锅面太冷或食物太湿的话，就不会造成烧烤的效果，烤物上不会出现条状烙印，所以应该用厨房纸巾拍干食物表面的多余水分，即使已腌制的食物亦要吸干水份，然后将空锅用中火烧数分钟。

用手指沾几滴清水洒在热锅中，如果发出「滋滋」声，而且水份几乎立即蒸发掉，即表示锅子已够热和可以使用了。否则，可将锅子加热多一会，并再用水滴测试。

当锅面够热，便可以用喷油壶或Le Creuset硅胶油刷上油。建议使用菜油、花生油或玉米油。橄榄油则可能会产生太多油烟。

要达致良好的烧烤效果，让食物出现明显的条状烙印，就要让食物静置于热锅内数分钟，不要翻动。如果太快翻动就不会出现烙印，食物的汁液也会变成蒸气流失，未能锁住肉汁。

交叉

煎和快炒的烹饪技巧

当煎炒食物时，您要在食物下锅之前先将油脂加热，因此您要把油放入冷锅中，给锅和油一起加热。

所用的油或脂肪要覆盖锅面。若油已够热，其讯号是出现少许涟漪。若为牛油和其它脂肪就会溶化，并出现油泡或变成泡沫流向锅边。

必须使用正确的工具

想烹煮时感觉轻松舒适，又要保护锅面的珐琅，我们建议您使用Le Creuset的硅胶工具。切勿使用金属工具，包括不锈钢锅铲和球状打蛋器，以免刮花锅面的珐琅，也不要使用这些金属工具敲打锅具顶边。

请勿使用手持式电动或电池搅拌机，因其叶片会破坏珐琅。

请勿在锅内用刀子或边缘锋利的器具切割食物。



注意手柄烫手

使用炉头及烤箱烹煮时，铸铁手柄或不锈钢旋钮都会变得很热。务请惯常使用一块干的厚布或耐热手套来帮忙提起锅具。

也须定期检查所有手柄及旋钮是否稳妥，如出现松脱，请立即上紧。



清洁及保养的注意事项

请勿试图清除黑珐琅锅面的油膜（一层棕黑色的薄膜），该油膜可提升烹饪效果，并促使食物更易离锅。

热的锅具必须等几分钟，待其冷却后才洗涤。

如果可以的话，用温水冲洗并用湿布洗锅面。如果这个锅是经常用来烹调或食物残渣很少的话，这样冲洗就可以了。如想洗得更彻底，可以用洗涤剂，冲干净及彻底抹干。

要去除顽固或粘锅的食物，请在锅具仍温暖时用温水浸泡一会儿，再如常清洗、冲干净和拭干便可。

清洗用的刷子是可以用来清除少量食物残渣的，也可用来清洁烤锅的条坑。切勿使用任何有磨蚀性质的清洁剂或洗擦用品。



锅身外层的污渍，例如烧渍或油渍，可以使用一块尼龙布轻轻洗擦，亦可使用Le Creuset厨具清洁剂(Le Creuset Pots and Pans cleaner)清洗。有关详情，欢迎浏览我们的网站或向Le Creuset的本地零售商查询。

使用洗碗机来清洗的注意事项



所有带金属手柄的锅具都可以放在洗碗机中洗涤，但此举会大大降低了产生油膜的机会。亦因如此，烤锅和煎锅在烹调之前要上油并留置一会才开始烹调。请注意：您必须让洗碗机完成整个洗涤程序才可打开机门。否则，水分会留在机内，并有可能对锅具造成损坏。洗涤后，也要用干布抹干锅具。

玻璃盖



Le Creuset为煎炸锅和深煎锅提供一系列不同大小的玻璃盖。要进一步了解详情，欢迎浏览我们的网站或向本地零售商查询。

十分感谢您选购了Le Creuset厨具系列，我们衷心祝愿您以后使用我们的产品时，每次都能享受更多的烹饪乐趣！

购物保证

Le Creuset一直自豪于自己珐琅铸铁产品的优良工艺，无论是客户买来自用还是馈赠礼品用途，都为其提供永久保用，从客户购买之日起生效。

这保证包括了什么？

这项永久保用仅涵盖工艺质量不合格的产品，但必须满足如下条件：

- 在正常家居条件下使用；
- 按照所提供的使用说明保养和使用。

这项保证并不涵盖因日久损耗或错误使用产品而造成的破坏，包括由于使用过大火力而导致锅身过烧，或使锅具受到温差冲击——例如把烫热锅子浸入冷水之中。

如何申诉？

如果根据以上保证提出质量申诉，请附上您的姓名、地址以及您对产品质量提出投诉的有关意见。然后，将产品退回到您购买的店铺或公司客户服务部，也欢迎您随时拨打我们的热线电话咨询。

我们会免费更换有品质瑕疵的锅具，但如果该产品已经不再生产，我们会用类似的产品更换，或以同等价值的产品代替。然而，我们不能保证更换相同颜色的锅具。

这项质量担保不会影响您的法定权利。



关注微信号，尊享每日惊喜

免费热线电话

我们希望您通过使用我们的产品能够享受到最佳的烹饪效果和最大乐趣。如果您对于自己的铸铁厨具有任何疑问，请拨打您所在国家的热线服务电话，向我们的工作人员咨询。

中国大陆

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时

热线电话：+86-400-8200844

电邮：help@lecreuset.com.cn

网址：www.lecreuset.com.cn

地址：上海静安区南京西路1168号中信泰富广场1910B室，邮编：200041

香港

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时

热线电话：+852-3641-1200

电邮：enquiries@lecreuset.com.hk

网址：www.lecreuset.com.hk

地址：Le Creuset Hong Kong Ltd

中环云咸街三十一C-D号地下

台湾

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时

热线电话：+886-2-2546-9890

电邮：service@lecreuset.com.tw

网址：www.lecreuset.com.tw

地址：香港商酷彩法厨有限公司台湾分公司

10596台北市民生东路三段129号6楼606室

新加坡

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时

热线电话：+65-6733-0373

电邮：enquiries@lecreuset.com.sg

网址：www.lecreuset.com.sg

地址：Le Creuset Singapore Pte Ltd.

360 乌节路，单位 #09-05A，国际大厦，新加坡 邮区238869

(360 Orchard Road, #09-05A International Building, Singapore 238869)

马来西亚

办公时间：周一至周五，上午9时至下午6时

热线电话：+60-3-21812600

电邮：enquiries@lecreuset.com.my

网址：www.lecreuset.com.my

地址：Le Creuset Malaysia Sdn Bhd

(Suite 16-13, 16th Floor, Wisma UOA II, No.21, Jalan Pinang, 50450 Kuala Lumpur)



