

HEIROL BIG EAR CAST IRON COOKWARE CARE & USE

Items: 49241, 49240, 49260, 49300

Before first use:

Remove all labels, wash each piece in warm water, rinse and hand dry.

Stove top and oven use:

- / Do not heat empty cookware.
- / Oven safe up to 250 °C / 500 °F
- / Always preheat cast iron cookware with a small amount of oil on medium heat for 1-2 minutes. Never leave cookware unattended during preheating
- / Always select the burner that closely matches the size of the bottom of the cookware
- / Handles and knobs will become hot during use
- / Always use oven mitts when moving cast iron cookware
- Use plastic, wooden or nylon utensils to avoid scratching the cookware
- / Avoid dragging the cast iron cookware as this may cause damage on sensitive surfaces
- / Always place hot cookware on heat resistant surface
- / Never place cast iron cookware in the microwave, on outdoor grills or campfire
- / Allow hot cookware to cool before immersing in water
- / Tighten the knob carefully if it becomes loose
- / None of the enameled surfaces require seasoning before use
- / Suitable for induction. Ensure the correct size of ring is used for induction heating
- / Incorrect ring size can result in the pan failing to work. Place the pan centrally on the indicated induction hob area
- / Due to the rapid speed of heating of induction hobs, care should be taken when preheating the cookware
- / Noise may occur which is due to the electromagnetic properties of the heat source and the cooking utensil

Cleaning:

First, scrape the interior clean by using a wood or plastic utensil to remove any food residue. Secondly, immerse the cookware in warm water. Never soak cast iron cookware for a prolonged period of time. And lastly, scrub gently with a non-abrasive sponge until clean, rinse and hand dry completely. Oil the pan if needed. To remove stubborn or sticky residues fill the warm pan with warm water and leave to soak for 15-20 minutes. Wash, rinse and dry carefully. NEVER PUT CAST IRON COOKWARE IN THE DISHWASHER. NEVER PLACE HOT COOKWARE IN WATER. THIS MAY CAUSE SERIOUS INJURY AND DAMAGE THE COOKWARE.

HEIROL OY – FINNISH FAMILY BUSINESS SINCE 1991.

LAASMÄENKATU 6, 20780 KAARINA, FINLAND | TEL. +358(0)75 326 6800

WWW.HEIROLFI | WWW.HEIROLSHOP.COM



APPROVED BY
HEIROL
PEOPLE

HEIROL BIG EAR VALURAUTA PAISTOASTIOIDEN KÄYTTÖ JA HOITO

Ennen ensimmäistä käyttöä:

Poista etiketit, pese jokainen osa erikseen lämpimällä vedellä ja kuivaa käsin.

Liesi- ja uunikäyttö:

- / Älä kuumenna keittoastiaa tyhjänä
- / Soveltuu uuniin max 250°C / 500°F
- / Esilämmitä valurauta-astiaa hitaasti keskilämmöllä ja pienellä määrällä öljyä noin 1-2 minuuttia. Älä jätä keittoastiaa vartioimatta lämmityksen aikana
- / Valitse levy joka on kooltaan lähimpänä astian pohjan halkaisijaa
- / Kahvat ja nupit lämpenevät käytössä
- / Käytä aina patakintaita kun siirrä valurauta-astiaa
- / Käytä muovisia, nylonisia tai puisia välineitä jotta paistopinta ei naarmuunnu
- / Vältä valurauta-astioiden vetämistä tasoja pitkin sillä se saattaa vaurioittaa herkkiä pintoja
- / Laske kuuma keittoastia aina kuumuutta kestäväälle pinnalle
- / Älä käytä valurauta-astiaa mikrossa, grillissä tai tulella
- / Anna kuumen astian jäähtyä ennen pesua
- / Kiristä nuppia varovasti jos se löystyy käytössä
- / Emaloidut pinnat eivät vaadi rasvapolttoa ennen käyttöä,
- / Sopii induktiolle. Varmista, että liedien keittoalueen koko sopii keittoastian halkaisijaan. Väärä koko voi johtaa tuotteen toimimattomuuteen. Aseta tuote keskelle keittoaluetta
- / Induktiolieden nopea lämpeneminen voi vahingoittaa valurauta-astiaa. Kuumenna valurauta-astiaa induktioliedellä erityisen maltillisesti
- / Valurautaisen tuotteen lämpeämisestä saattaa syntyä ääntä. Tämä johtuu sähkömagneettisista kentästä lämpölähteessä ja keittoastiassa

Puhdistus:

Raaputa ensin keittoastian pinta puisella tai muovisella välineellä jotta ruoanjäänteet lähtevät. Huuhtelee keittoastia lämpimällä vedellä. Keittoastiaa ei tulisi liottaa vedessä pitkiä aikoja. Lopuksi pese astia sienellä kunnes se on puhdas, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Öljyä pannun pinta tarvittaessa. Poistaaksesi kiinni jääneitä ruoanjäänteitä, täytä lämmin keittoastia lämpimällä vedellä ja liota 15-20 minuuttia. Pese, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. **ÄLÄ KOSKAAN LAITA VALURAUTA-ASTIAA ASTIANPESUKONEESEEN. ÄLÄ KOSKAAN LAITA KUUMAA ASTIAA VETEEN. TÄMÄ VOI AIHEUTTAA VAURIOITA JA TUHOA ASTIALLE.**

HEIROL OY – SUOMALAINEN PERHEYRITYS VUODESTA 1991.
LAASMAENKATU 6, 20780 KAARINA | PUH. +358(0)75 326 6800
WWW.HEIROLFI | WWW.HEIROLSHOP.COM



APPROVED BY
HEIROL
PEOPLE