

# VARDAGEN

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.
- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.
- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

## English

**Important!**

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as IKEA cast iron pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- The visible traces of oil are harmless and do not affect the functionality of the frying pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time, please follow the instructions below.

**Before first use**

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly. Any leftover pre-treated food-grade oil will aid in the seasoning process.
- In order for the product to resist corrosion and food sticking, this cookware needs to go through a seasoning process. By seasoning, the pores of the pan are filled with oil that forms a protective coating.
- To season a cast iron pan, a small amount of oil is rubbed on to all surfaces of the pan and then it is heated in the oven or on the cooker to max. 150°C (300°F) for minimum one hour. Leave the pan to cool off and wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times when the pan is new, but once it has been seasoned it only needs to be treated in this way once in a while.

**Care and cleaning**

- Clean the pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.
- Only use hot water for cleaning. Do not use washing-up liquid since it dries out the material and removing the necessary layer of fat that is needed for cast iron surfaces.
- Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pan from drying out.
- If corrosion or food stains occur, or if the food gets burnt and stuck, it can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.
- Untreated cast iron can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

**How to use**

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.

- When food is cooked in a cast iron pan, the frying fat

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

## 中文

**重要須知！**

- 第一次使用前，产品上可能会出现油迹，因为宜家铸铁锅已经用食品级油进行了预处理，以防止运输过程中发生腐蚀。
- 这些可见的油迹是无害的，不会影响煎锅的功能。第一次使用前，应对煎锅进行开锅，开锅后油迹就会消失。请按照以下说明操作。

**第一次使用前**

- 第一次使用前，请手洗清洁本产品，并使其彻底干燥。任何剩余的预处理食品级油都会有助于开锅过程。
- 为了使产品抗腐蚀和防止食物粘锅，这款锅具需要进行开锅处理。通过开锅，锅的孔隙会充满油，从而形成防护涂层。
- 要给铸铁锅开锅，请将少量油摩擦在锅的所有表面，然后在烤炉中或者厨灶上加热至最高150°C（300I）并至少持续一小时。待锅自然冷却后擦去多余的油。新锅应重复进行三次这样的处理过程，但经过开锅后，只需偶尔这样处理一次，达到养锅的作用。

**护理和清洁**

- 使用后，将锅浸在水中并用刷子清洗。如果在锅具还热的时候进行清洗，会更容易清洁。清洁后小心擦干。
- 只能使用热水进行清洁。请勿使用清洁剂，因为这会使锅的表面变干，并会清除锈迹表面所需的必要油脂层。
- 烹制食物后如果留下污渍，可以在锅里撒一些盐，然后将污渍擦干。盐会吸收多余的油脂，但会留下足够的油脂，防止锅变干。
- 如果产生腐蚀或食物污渍，或者食物烧焦和粘锅，可以用钢丝绒或海绵刷清洁，然后重新开锅。
- 如果未经处理或处理不当，铸铁会腐蚀。请务必在清洁后将锅直接擦干，并定期进行油润处理。

**使用说明**

- 这款锅适用于所有类型的炉灶，并且可以在烤箱中使用。
- 在用铸铁锅烹制食物时，油脂会聚集在锈迹表面的小孔中。这意味着煎炸的食物不直接与锈迹接触，而是间隔一层油脂，因而会在食物表面形成漂亮的棕色。这也有助于防止食物轻易烧焦。
- 请注意，铸铁锅的材料具有反应性，不适合与强酸性食材（例如柠檬和西红柿）接触，因为这可能会使食物变色或带有轻微的金属味。锅本身也可能因盐和酸性食物而变色。
- 烹饪时锅中掉落的铁末与人体内本身含有的铁元素为同一属性，因此对健康无害。
- 将锅放在直径与锅相同或更小的烹饪区，可以节省能源。
- 请记住，在炉灶或烤箱中使用时，锅的把手会变热。在移动锅时务必使用锅垫。
- 在玻璃或陶瓷炉灶上移动锅具时，请务必将锅抬起。为避免刮擦，请勿在炉灶上直接拖拉锅具。

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

- Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the pan you can save energy.

- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/ Customer Service or visit www.ikea.com.

## Español

**Información importante:**

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto, puesto que las sartenes de hierro fundido IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.

- Los restos de aceite no son perjudiciales y no afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar la sartén, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez; sigue las siguientes instrucciones.

**Antes del primer uso**

- Lava y seca la sartén antes de utilizarla por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente la sartén ayudarán en el proceso de curado.

- Para que la sartén no se oxide y para que los alimentos

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

## 繁體

**重要訊息！**

- 首次使用前，產品或會出現油漬，因為IKEA鑄鐵鍋具已塗上食品級潤滑油，避免在運送過程中出現鏽蝕
- 這些油漬對人體無害，亦不影響產品功能性。油漬會在土油保養後消失，保養程序應在首次使用產品前進行。請依照下列指示進行土油保養

**首次使用**

- 首次使用前，先以手洗並徹底弄乾產品。產品殘留的食品級保養油有助土油保養
- 鍋具需進行土油保養，避免鏽蝕和食物黏鍋。在土油保養過程中，煎鍋的小孔會填滿油脂，形成保護層
- 進行土油保養時，將少量油分塗抹整個鑄鐵煎鍋表面，然後放入烤箱或煮食爐，加熱至最大150°C（300°F）最少一小時。待煎鍋冷卻後抹去多餘油分。若是首次使用鍋具，須重複進行三次土油保養程序。如果產品已經進行過土油保養，則只需定期以此方式進行一次保養便可以

**保養及清潔說明**

- 使用煎鍋後，請用刷子清洗鍋具。建議在鍋具仍有微溫時清洗，這樣會比較容易 清洗後請擦乾鍋具
- 只能用熱水清洗。請勿使用清潔劑，這樣會令鑄鐵鍋具的保護層變薄並且洗掉表層的保養油分
- 如果煎鍋殘留食物污漬，可以灑上少許鹽然後抹拭。鹽能吸收過多的油脂，卻能保留，足夠的油分以免煎鍋失去保養
- 如果出現鏽蝕、污漬或食物燒焦黏鍋，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，然後重新塗上食用油保養
- 不適當地使用未經土油保養的鑄鐵鍋，可能造成鏽蝕情形。鍋具清洗後應立刻擦乾及定期土油保養

**使用說明**

- 適用於所有類型的爐具及烤箱
- 如果以鑄鐵煎鍋煮食，食物的油分會遺留在鑄鐵材質的表面小孔內。這樣煮食時食材將不會直接接觸煎鍋的鐵材，而是接觸其表面的油分，讓烹調的食物變得微微金黃。亦避免食物烤焦
- 注意鑄鐵是一種活性材質，強酸性的食物(如檸檬和番茄)不適合接觸鍋面，以免食物褪色或產生金屬味道 煎鍋的鑄鐵表面會在使用後慢慢剝落，但對人體無害，因為鐵的成分和人體體內的鐵成分是一樣的 可在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具放在爐具或烤箱使用時，把手會變得熱燙。移動鍋具時，請務必使用隔熱墊或隔熱手套。
- 將鍋具移至玻璃或電陶瓷爐時，務必拿起鍋具，不可用拉的方式移動，以免刮花爐具表面。
- 不可將鍋具置於溫差過大的環境中，如將冷水倒入高溫的鍋具內，鍋具底部或會變形。

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

**Instrucciones de uso**

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.

- Cuando se cocina en una sartén de hierro fundido, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se frien o rehogan no entran en contacto directo con el hierro fundido, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad.

- Además, el hierro fundido es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos.

- El hierro que se libera durante la cocción no supone ningun peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

**중요!**

- IKEA 주철 팬은 운송 중 부식을 방지하기 위해 식품 등급 오일로 사전 처리되어 있으므로 처음 사용하기 전에 제품이 기름이 묻어날 수 있습니다.
- 눈에 보이는 기름 흔적은 무해하며 프라이팬의 기능에 영향을 미치지 않습니다. 사용 전에 반드시 프라이팬을 시즈닝하여 코팅해주세요. 그러면 기름 흔적이 사라집니다. 아래 설명서를 참고해주세요.

**사용 전 주의 사항**

- 제품을 처음 사용하기 전에 한 번 손세척하고 완전히 건조해주세요. 편리한 식품 등급의 오일이 남아 있다면 시즈닝에 오히려 도움이 됩니다.

- 제품의 부식과 음식 늘어붙음을 막기 위해 시즈닝 과정을 먼저 거쳐야 합니다. 시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다.

- 주철 팬을 시즈닝하려면 소량의 기름으로 팬의 표면 전체를 문질러낸 다음, 팬을 오븐이나 조리기에서 최대 150°C로 최소 1시간 동안 가열해주세요. 팬이 식을 때까지 기다렸다가 남은 기름을 닦아내세요. 새로 구입한 팬에는 이 절차를 세 번 반복해야 합니다. 하지만 한 번 시즈닝이 끝나면 가끔씩 이 방법을 관리해주면 됩니다

**관리 및 세척**

- 사용 후에는 버러시를 이용해 손으로 문세척하세요. 열기가 남아있는 동안에는 팬을 더 쉽게 세척할 수 있습니다. 세척한 후에는 물기를 완벽히 제거하세요.
- 은수만 사용하여 세척하세요. 주방세제는 마르면서 주철 표면에 꼭 필요한 지방 보호막을 없애기 때문에 사용하지는 안 됩니다.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금은 과도한 기름을 흡수하면서 도 팬이 메마르는 것을 방지할 만큼의 적당한 양의 기름을 남겨둡니다.
- 부식이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.
- 시즈닝하지 않은 주철은 잘못 취급하면 부식이 발생할 수 있습니다. 따라서 세척 직후 즉시 건조하고 주기적으로 기름칠을 해주어야 합니다.

**사용방법**

- 이 팬은 모든 유형의 레인지 및 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- 주철 팬으로 음식을 조리하면 주철 표면의 미세한 구멍에 튀김 치질이 쌓입니다. 덕분에 튀기거나 굽는 음식이 주철과 직접 접촉하지 않고 기름층과 만나므로 조리 시 음식 표면이 먹음직스럽고 갈색으로 변합니다. 또한 음식이 쉽게 타지 않도록 예방하는 효과도 있습니다.
- 주철 팬 소재는 반응성이 있고 강산성 식재료(레몬, 토마토 등)

- Para ahorrar energía, pon la sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.

- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

## Portugues

**Importante!**

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto, visto que os artigos IKEA em ferro fundido são pré-tratados com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.

- Os vestígios de óleo visíveis são inofensivos e não afetam a eficácia do artigo. Estes vestígios desaparecerem depois de temperar o artigo, o que deverá ser feito antes da primeira utilização. Siga as instruções abaixo.

**Antes da primeira utilização**

- Antes da primeira utilização deve lavar o artigo à mão e secá-lo cuidadosamente. Os vestígios de óleo alimentar resultantes do pré-tratamento ajudam a temperar o artigo.

- Para garantir que o artigo resiste à corrosão e à aderência dos alimentos, é necessário proceder ao tratamento. Ao temperar o artigo, os poros são preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora.

- Para curar um artigo em ferro fundido, passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies do artigo. Em seguida, leve-o ao lume ou ao forno à temperatura máx. de 150°C durante uma hora, no mínimo. Deixe arrefecer e retire o excesso de óleo. Este tratamento deve ser repetido três vezes quando o artigo é novo, devendo, posteriormente, ser feito periodicamente.

**Cuidados de manutenção e limpeza**

- Após a utilização, lave ao artigo à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. Seque cuidadosamente com um pano.

- Use apenas água quente para limpar. Não utilize

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.

Para obter informações adicionais, consulte a seção de perguntas e respostas.



