

RONNEBY BRUK

SWEDEN

TRADITION
AND
QUALITY



D Pflegeanleitung

DK Plejetips

EE Kasutusjuhend

ES Instrucciones del cuidado

FI Hoito-ohjeet

FR Mode d'entretien

GB Care & Use

LV Lietošanas instrukcija

N Bruksanvisning

NL Onderhoudstips

PL Instrukcja użytkowania

RU Уход за изделиями
из чугуна

S Skötselråd

Pflegeanleitung für Ölvorbehandelte Gusseisen-Produkte.



Dieses neue Produkt (Pfanne oder Topf) ist bereits mit Speiseöl behandelt, um das komplizierte Einbraten zu vermeiden. Nur mit lauwarm Wasser abspülen und abtrocknen. Dann kann es direkt auf dem Herd benutzt werden.

Gusseiserne Behälter mit Staalgriffe kann man natürlich auch im Bratofen benutzen. Töpfe/Pfannen der Firma RONNEBY BRUK eignen sich alle perfekt für die Benutzung auf Glaskeramik- oder Induktionherden. Der Boden eines Topfes oder einer Pfanne aus Gusseisen hält sich plan und verfügt über eine ausgezeichnete Kontaktfläche, was notwendig ist bei der Zubereitung auf Glaskeramik Kochfeldern.

Die noch warme Pfanne bzw. Topf mit heißem Wasser und Spülbürste reinigen oder einfach mit Haushaltspapier auswischen. Nur Spülmittel verwenden, wenn man Speisen mit starkem Geschmack zubereitet hat. Die Pfanne oder den Topf abtrocknen - am besten erfolgt das, indem das Gefäß kurz auf die noch warme Platte bzw. Kochfeld gestellt wird. Gefäße aus Gusseisen nicht zur Aufbewahrung von Speisen verwenden. Sie können leicht rosten und die Speisen könnten sich verfärben.

Wenn das Gefäß im Schrank steht, den Deckel nicht ganz aufliegen, sondern eine Luftspalte offen lassen. Wenn das Gefäß trocken aussieht, erneut mit Speiseöl einreiben.

Pleje af støbejernspande.



Din nye støbejernspande/gryde er forbehandlet med madolie for at give en naturlig slip-let evne. Inden du bruger panden/gryden første gang skal du skylle den med lunkent vand og tørre af. Nu er den parat til at blive brugt på komfuret!

Når en pande/gryde er ny, kan der sommetider opstå en let misfarvning og eventuelt en let smag af jern i maden. Dette er helt naturligt, da kun naturlige råvarer bruges i produktionen af støbejern fra Ronneby Bruk AB. Eventuel farve og smag forsvinder efter en tids brug af produktet.

Produkter af støbejern kan bruges i ovnen, dog ikke hvis stegepanden har et håndtag af træ. Stegepander og gryder fra Ronneby Bruk er velegnet til brug på alle forskellige typer af komfur, også keramisk komfur og induktionskomfur.

En støbejernspande/gryde fra Ronneby Bruk er drejet i bunden for at skabe et velegnet produkt til at stege/koge på moderne komfurer.

Rengør panden/gryden med varmt vand og opvaskebørste, mens den stadigvæk er varm, eller tør den bare af med køkkenrulle. Brug kun opvaskemiddel, hvis du har tilberedt noget med meget stærk smag.

Hvis du har brugt opvaskemiddel skal panden/gryden skylles med varmt vand for at få al opvaskemiddel væk. Tør panden/gryden ved at stille den på komfurets eftervarme eller i ovnen på svag varme. Brug ikke gryden/panden til opbevaring af mad, da overfladen vil ruste. Lad ikke låget dække hele panden/gryden når den står i grydeskabet, støbejern vil gerne have luft for ikke at ruste. Hvis overfladen i panden/gryden ser tør ud, smøres den med lidt madolie.

Eelõlitatud malmanuma kasutusjuhend



Sinu uus pott/pann on juba kaetud toiduõli kaitsva kihiga ning ei vaja seega “sisse” praadimist – ainult loputa leige veega ning pühi kuivaks.

Kui anum on alles uus, võib toit värvuda sinakaks või omada raua maitset. See ei ole ohtlik – tootmises kasutatakse ainult puhtaid looduslikke aineid ning ebameeldiv värv ja maitse kaovad aja möödudes. Sama võib juhtuda kui potis või pannil säilitada toitu. Malm läheb kergelt rooste ning anuma algupäraste heade omaduste taastamine on raske.

Ronneby Bruk'i potid ning pannid sobivad kõigile pliitidele (k.a keraamilisele ja induktsioonile, millele viitab ka treitud sile põhi) ning puidust varre puudumisel võib neid kasutada ka ahjus.

Poti/panni puhastamiseks piisab vaid kuumast veest ja nõudeharjast, paljudel juhtudel ka majapidamispaberist. Nõudepesuvahendit kasuta vaid pärast tugevamaitselise toidu valmistamist ning sel juhul loputa kleepuva kihi vältimiseks korralikult ning kuivata leigel pliidiplaadil või ahjus.

Kui säilitad anumat kapis, jäta kaas veidi praokile. Kui pott/pann tundub kuiv, määri sellele toiduõli ning kuumuta korraks läbi.

Cuidado de ollas y sartenes de hierro fundido pre-engrasadas.



Tu nueva olla/sartén de hierro fundido ya viene engrasada con aceite de cocina, para evitar la molesta tarea de pre-freirla. Sólo necesitas enjuagarla con agua tibia y secarla. Lista para cocinar.

Cuando una sartén/olla es nueva, suele ocurrir un leve desteñido o gusto a hierro en la comida. Esto no es peligroso, pues en la producción solo se utilizan materias primas naturales y desaparecen después de un tiempo de uso.

Los recipientes de hierro fundido también pueden usarse en el horno, salvo que tengan manijas de madera. Las sartenes/ollas de Ronneby Bruks son bien apropiadas para ser usadas en todo tipo de cocina, incluso las de vidrio cerámico y a inducción.

La olla/sartén de hierro fundido con fondo torneado se mantiene plana, con muy buen contacto sobre la superficie, lo cual es necesario en la cocción en cocinas y hornallas modernas.

Limpie la sartén/olla con un cepillo y agua hirviendo mientras esté caliente, y seque solamente con papel de cocina.

Use únicamente detergente, cuando ha cocinado comida con gusto fuerte.

Después de lavar la sartén/olla con detergente, enjuáguela bien para sacar todo resto del mismo. Si no, la próxima vez que la use, será factible que se produzca una lámina “pegajosa” por disuelto del pre-engrasado.

Seque bien la sartén/olla después de su uso. La manera más sencilla es colocarla sobre la hornalla con su calor restante, o un momento en el horno con temperatura suave.

No utilice el recipiente de hierro fundido para guardar la comida. Se produce una leve oxidación en el mismo y la comida puede teñirse o tomar gusto a hierro.

Cuando guarde la sartén/olla en el armario, deje la tapa semi-cerrada. Si la superficie de la sartén/olla aparenta estar seca, engrásela de nuevo con un poco de aceite de cocina.

Notice d'entretien pour les rôtissoire en font Ronneby Bruk tradition



La rôtissoire en fonte Ronneby Bruk tradition a déjà été traitée avec de l'huile alimentaire pour éviter qu'elle ne brûle. Il suffit donc de la rincer à l'eau tiède et de la sécher. Elle peut alors être directement utilisée.

Vous pouvez vous servir de votre cocotte sur toutes les sources de chaleur, ainsi qu'au four. Elle convient aussi parfaitement à une utilisation sur une table de cuisson céramique. Le fond reste plan et offre une excellente surface de contact, ce qui est indispensable pour la préparation d'aliments sur un plan de cuisson céramique.

La cocotte peut être nettoyée avec de l'eau chaude et une brosse ou tout simplement avec un papier absorbant. Un produit à laver la vaisselle doit uniquement être utilisé lorsque vous avez cuisiné des plats à goût intense. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Le séchage de la cocotte se fait au mieux en la plaçant sur la plaque ou sur le plan de cuisson encore chaud. Une fois la cocotte paraît séchée, enduisez-la à nouveau avec de l'huile alimentaire.

Les récipients en fonte ne sont pas destinés à conserver des aliments.

Ils pourraient facilement s'oxyder et les aliments risqueraient de se décolorer.

Veillez à ce qu'ils soient toujours secs.

Si vous rangez votre cocotte dans un meuble, ne frottez pas entièrement le couvercle mais laissez une fente d'air.

Notice d'entretien pour les ustensiles en fonte Ronneby Bruk.



Merci d'avoir choisi nos produits, la qualité et la rigueur Suédoise ne laissent rien au hasard, tous nos ustensiles de cuisine sont contrôlés un à un.

Pour une première utilisation, rincez votre ustensile sous l'eau chaude, laissez sécher à l'air libre.

Badigeonnez l'intérieur avec de l'huile alimentaire, pour un meilleur entretien de vos ustensiles, renouvelez l'opération avant de le ranger.

Astuces en cas de problème d'adhérence de vos aliments lors du nettoyage:

Faites chauffer légèrement la fonte progressivement sur votre feu ou autres énergies, et passez le sous l'eau froide, les résidus se décolleront plus facilement.

Vous pouvez également faire tremper dans de l'eau chaude pendant 15 minutes environ.

Information importante, il n'est pas conseillé de passer vos ustensiles au lave vaisselle, une oxydation de la fonte pourrait se produire.

Dans tous les cas il est très important de bien laisser sécher la fonte avant de la remiser.

Les ustensiles ne sont pas destinés à conserver les aliments. Ils pourraient facilement s'oxyder.

Lors du rangement de votre ustensile avec son couvercle, laissez un passage d'air.

L'huile végétale biologique utilisée dans nos ustensiles est certifiée KRAV en Suède par Swedish KRAV Organisation.

Rasvapoltetun valurauta-astian hoito-ohjeet



Uusi pannusi tai patasi on valmiiksi käsitelty ruokaöljyllä, joten sinun ei tarvitse huolehtia sen rasvapoltosta. Huuhtelee tuote haalealla vedellä ja kuivaa se, minkä jälkeen se on käyttövalmis.

Valurauta-astiat, joissa ei ole puisia osia, sopivat myös ruoanlaittoon uunissa. Kaikkia Ronneby Brukin pannuja ja patoja voidaan käyttää myös keraamisella liedellä. Valurautapannun tai -padan tasaisen pohjan kosketuspinta on hyvä, mikä on välttämätöntä keraamisen lieden käytössä.

Puhdista pannu tai pata kuumalla vedellä ja tiskiharjalla sen ollessa vielä kuuma, tai pyyhi se puhtaaksi pelkällä talouspaperilla. Käytä astianpesuainetta vain, jos olet valmistanut voimakkaasti maustettua ruokaa. Kuivaa pannu tai pata jälkeenpäin esim. asettamalla se hetkeksi lieden jälkilämpöön.

Älä käytä valurauta-astioita ruoan säilytykseen. Astia saattaa helposti ruostua ja ruoka muuttaa väriään. Anna kannen olla raollaan säilyttäessäsi pannua tai pataa kaapissa.

Jos pannu tai pata näyttää kuivalta, hiero siihen ruokaöljyä.

Caring for your oil seasoned cast iron product.



Your new cast iron pan/pot is already treated with vegetable oil so that you can avoid the awkward pre seasoning.

Just rinse with warm water and dry off. Then you can place it directly on the cooker ready for frying.

Cast iron pans with stainless steel handles may be used in the oven. Pans with wooden handles are not to be used in the oven, since the handle might crackle.

Pans/pots from Ronneby Bruk are suitable for use on any kind of stove, even on ceramic or induction hobs. A cast iron pan/pot keeps its shape and has an excellent surface which is necessary when cooking food on ceramic tops.

Clean the pan/pot with hot water and a dishwashing brush while it is still hot, or merely dry off with kitchen paper.

Use detergent only when you have cooked something with a strong taste. Dry off the pan/pot afterwards. This is done most easily by placing it a while on the hob, on the “after-heat” when it has been turned off. If the pan or pot appears to be dry, prime it with cooking oil.

Do not use cast iron for storing food, as it may become rusty and the food itself can become discoloured. Should this happen, the rust is easy to remove with a steel brush. After brushing off the rust, use cooking oil or grease and rub into the surface. Put the pan in the oven for a couple of hours in appr 150 °C, take it out and dry off with kitchen paper. If need be, repeat the procedure.

Leave the lid slightly open when the pot or pan is kept in the cupboard. If the pan/pot appears to be dry prime it again with cooking oil.

Ieteikumi čuguna pannas lietošanai



Jaunā panna jau ir pārklāta ar augu eļļu, tā kā jūs varat ātri to sagatavot lietošanai. Vienkārši noskalojiet to ar siltu ūdeni un nosusiniet. Tad jūs varat to likt uz plīts virsmas – panna gatava lietošanai!

Čuguna pannas bez koka rokturiem var lietot arī ēdienu pagatavošanai cepeškrāsnī. Ronneby Bruk pannas un katli ir arī lietojami uz keramiskās virsmas plītīm. Čuguna panna vai katls saglabā savu formu un tam ir ideāla pamatne, kas ir svarīgi, ja jūsu lietošanā ir keramiskās virsmas plīts.

Pēc lietošanas pannu vai katlu atliek tikai noskalot ar karstu ūdeni, notīrīt ar trauku tīrāmo birstīti, kamēr panna vēl ir karsta vai arī tikai nosusināt to ar papīra virtuves dvieli. Lietot mazgāšanas šķidrumu ir nepieciešams tajā gadījumā, ja ir gatavots ēdiens ar asu smaržu un garšu. Pēc tīrīšanas panna ir jānosusina.

Ražotājs neiesaka lietot čuguna pannas ēdienu uzglabāšanai, jo panna var rūstēt vai ēdiens var zaudēt savu pievilcīgo krāsu. Pannu skapī nevajag likt kopā ar uzliktu vāku. Vākam jābūt mazliet pavērtam vai noliktam blakus. Ja panna liekas pārāk sausa, to vajag viegli pārklāt ar augu eļļu.

Preču ražošanā firma Ronneby Bruk ņem vērā augstākās kvalitātes ražošanas prasības, tas nozīmē, ka rūpnīca dod “mūža” garantiju ražošanas vai izejmateriālu kvalitātei.

Vedlikeholdsråd for innstekt støpegods.



Din nye støpegodspanne/gryte er allerede behandlet med matolje for at du skal slippe en omstendelig innstekning. Skyll bare med lunket vann og tørk av. Siden kan du sette den direkte på komfyren.

Når en stekepanne/gryte er ny, kan det iblant oppstå en lett misfarging eller jernsmak i maten. Dette er ikke farlig, ettersom det kun benyttes rene naturråstoffer i produksjonen, vil dette forsvinne etter en tids bruk.

Støpegodsprodukter kan naturligvis også brukes i stekeovnen, dette bør du imidlertid unngå om stekepannen er utstyrt med et håndtak av tre. Ronneby Bruks stekepanner/gryter kan benyttes på alle typer komfyrer også keramiske topper og induksjon. En støpegodspanne/gryte med dreid bunn holder seg plan og har en meget god anleggsflate, noe som er nødvendig for matlaging på moderne komfyrer og topper.

Rengjør stekepannen/gryten med varmt vann og oppvaskbørste mens den fortsatt er varm, eller tørk bare av den med husholdningspapir. Benytt vaskemiddel kun om du har lagd noe med meget sterk smak. Etter at det har blitt benyttet oppvaskmiddel skal stekepannen/gryten skylles meget godt for å få bort alle rester av oppvaskmiddelet. Hvis ikke oppstår lett en "seig" overflate av oppløst innstekning neste gang den benyttes. Tørk godt av stekepannen/gryten etterpå. Dette gjøres enklest ved å sette den på kokeplatens ettervarme, eller i en svak varme en stund i stekeovnen.

Benytt ikke støpegodspannen/gryten til oppbevaring av mat. Det vil da lett oppstå rust i produktet og maten kan bli misfarget eller få en jernsmak. La lokket ligge på skrå når stekepannen/gryten står i gryteskapet. Om belegget i stekepannen/gryten ser tørr ut, smøres den inn igjen med litt matolje.

Onderhouds-tips voor olie ingebrand gietijzer



Dit nieuwe product (bak-, braad-, kookpan) is al ingebrand met plantaardige olie. Om het gecompliceerde zelf inbranden te vermijden. Alleen met lauw-warm water afspoelen en dan afdrogen. Dan kan de pan meteen op de warmtebron gezet worden.

Gietijzeren pannen zonder houten grepen kunnen natuurlijk ook in de bak-oven gebruikt worden. Alle bak-, braad- en kookpannen van RONNEBY BRUK zijn tevens prima geschikt voor gebruik op de keramische plaat. De bodem van de pan trekt niet krom en beschikt over een uitstekend contactvlak, hetgeen nodig is voor gebruik op de keramische plaat.

De pan schoonmaken als deze nog warm is, met warm water en afwasborstel of eenvoudig met keukenpapier afvegen. Alleen afwasmiddel gebruiken als men gerechten met sterke (kruiden)smaak heeft bereid. Daarna de pan drogen. Dit kan het beste gedaan worden door de pan kort op de (nog) hete warmtebron te zetten.

Gietijzeren pannen niet gebruiken voor het bewaren van gerechten. De pan zou dan licht kunnen gaan roesten en de gerechten kunnen dan verkleuren.

Als de pan wordt weggezet, de deksel niet helemaal de pan laten afsluiten, maar een lucht-kier open laten. Ziet de pan er droog uit, dan opnieuw met plantaardige olie inwrijven.

Konserwacja wyrobów żeliwnych wypalanych w oleju roślinnym.



- Wyroby żeliwne, przed użyciem należy spłukać ciepłą wodą i wysuszyć,
- a następnie przystąpić do smażenia lub grillowania,
- Naczynia bez rączek drewnianych mogą być używane w piecu,
- Naczynia żeliwne mogą być używane na płytach ceramicznych,
- Po użyciu, jeszcze ciepłe naczynie należy umyć gorącą wodą przy pomocy szczotki do zmywania naczyń lub wytrzeć ręcznikiem papierowym,
- Płynu do mycia naczyń należy używać wyłącznie w przypadku, gdy w naczyniach przyrządzane były potrawy o silnym smaku lub zapachu,
- Zawsze po użyciu wytrzeć naczynie do sucha lub odwrócić i pozostawić do wyschnięcia,
- W naczyniach żeliwnych nie należy przechowywać żywności,
- Naczynia żeliwne nie nadają się do przygotowywania i przechowywania potraw kwaśnych,
- Pokrywa naczynia powinna być zawsze uchylona gdy naczynie jest nie używane,
- Jeżeli naczynie wydaje się nadmiernie wysuszone, należy je przetrzeć olejem roślinnym.

Wyroby żeliwne firmy Ronneby Bruk posiadają atest
Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/02580/02.11

Уход за изделиями из чугуна



Чугунная посуда Ronneby Bruk имеет превосходное качество и является необходимым предметом на Вашей кухне. Для того, что бы чугунные изделия сохранили свои уникальные качества и долго оставались для Вас незаменимыми помощниками рекомендуем воспользоваться нашими советами по уходу:

Подготовка к применению:

- Перед первым использованием ополосните чугунное изделие теплой водой и высушите его.
- Смажьте обязательно чугунное изделие растительным маслом и дайте ему впитаться в поверхность чугуна, после чего можете начать его эксплуатацию.

Использование:

- Чугунные изделия без деревянных ручек могут использоваться в духовке.
- Все чугунные изделия могут использоваться на керамических плитах.
- Не используйте чугунные изделия для хранения продуктов! Это может привести к появлению ржавчины.

Уход:

- Для очистки чугунных изделий используйте горячую воду и моющую щетку(или кухонную салфетку). Используйте моющее средство только в том случае, если есть сильные загрязнения.
- После очистки обязательно высушите чугунное изделие.
- Не забывайте регулярно (в зависимости от интенсивности использования) протирать чугунное изделие растительным маслом.

Мы искренне надеемся, что использование наших чугунных изделий будет для Вас приятным.

С наилучшими пожеланиями компания Ronneby Bruk.

Skötselråd för instekt gjutjärn.



Din nya panna/gryta är redan behandlad med matolja för att du skall slippa en besvärlig instekning. Skölj bara med ljummet vatten och torka av. Sedan kan du sätta den direkt på spisen. När en panna/gryta är ny, kan ibland en lätt missfärgning eller järnsmak uppstå i maten. Detta är inget farligt, eftersom endast rena naturråvaror används i produktionen, och det försvinner efter en tids användning.

Gjutjärnsskärlet kan naturligtvis användas även i ugnen, detta bör du dock undvika om pannan är utrustad med ett träskäft. Ronneby Bruks pannor/grytor är väl lämpade att använda på alla sorter av spisar och hällar, även glaskeramik eller induktion. En gjutjärnspanna/gryta med svarvad botten håller sig plan och har en mycket god anläggningsyta, vilket är nödvändigt vid matlagning på moderna spisar och hällar. Rengör pannan/grytan med hett vatten och diskborste medan den ännu är het, eller torka bara av den med hushållspapper. Använd diskmedel endast om du tillagat något med mycket stark smak. Efter användning av diskmedel skall pannan/grytan sköljas mycket väl, för att få bort alla rester av diskmedlet. Annars uppstår lätt en ”kletig” yta av upplöst instekning nästa gång den används. Torka pannan/grytan väl efteråt. Det görs enklast genom att ställa den på kokplattans eftervärme, eller i svag ugnsvärme, en stund. Använd inte gjutjärnsskärlet till förvaring av mat. Det uppstår då lätt rost i kärlet, och maten kan bli missfärgad eller få en järnsmak. Låt locket ligga på glänt när pannan/grytan står i grytskåpet. Om ytan i pannan/grytan ser torr ut, smörjs den in med igen med matolja.



RONNEBY BRUK AB

Flisevägen, Kockums Ind.omr.
S-372 52 KALLINGE
SWEDEN

Tel: +46-(0)457-240 00

Fax: +46-(0)457-798 21

eMail: info@ronnebybruk.com

Web site: www.ronnebybruk.se