



vivo[®]

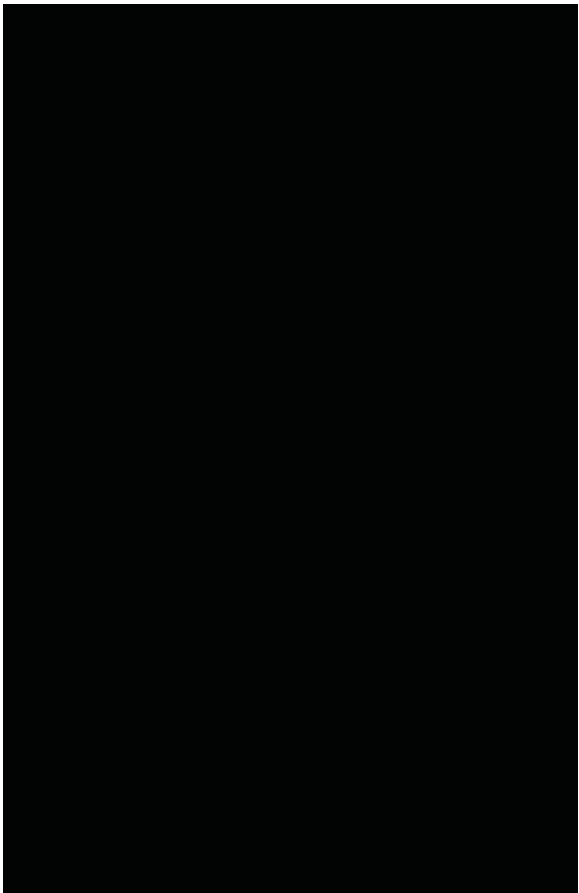
Villeroy & Boch Group

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Seit vielen Jahren stellt
vivo | Villeroy & Boch Group
Produkte her, die einladen Tischkultur
zu genießen. Mit großer Liebe zum
Detail und erstklassiger Qualität.

For many years
vivo | Villeroy & Boch Group has
been making products to enjoy a
beautiful table culture. With great eye
for detail and incredible quality.



DEUTSCH 5
GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

NEDERLANDS 8
**GEBRUIKSAANWIJZING EN
ONDERHOUDSINSTRUCTIES**

ESPAÑOL 11
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

ENGLISH 14
USE AND CARE INSTRUCTIONS

FRANÇAIS 17
NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

ITALIANO 20
ISTRUZIONI PER L'USO E LA CURA



DE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG VIVO | VILLEROY & BOCH KOCHGESCHIRR

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer gusseisernen Kasserolle von vivo | Villeroy & Boch.

Wir hoffen, dass Sie lange Freude an der Verwendung dieses Kochgeschirrs haben werden. Die folgenden Tipps helfen Ihnen dabei, das Kochgeschirr auf die bestmögliche Weise zu nutzen und sein schönes Aussehen für lange Zeit zu erhalten.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie Aufkleber oder weiteres Verpackungsmaterial und waschen Sie den Topf in heißem Seifenwasser mit einem handelsüblichen Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Spülen Sie den Topf ab und trocknen Sie ihn danach gründlich ab.
- Wir empfehlen, vor der ersten Verwendung eine kleine Menge Speiseöl in die Kasserolle zu geben, um die Anti-Haft Eigenschaften zu unterstützen.

VERWENDUNG

- Die Kasserolle ist für die Verwendung auf allen Kochfeldern geeignet und kann sicher im Backofen verwendet werden.
- Nicht mikrowellengeeignet.
- Topf immer anheben, wenn Sie ihn auf einem Glas- oder Keramikkochfeld bewegen. Den Topf nicht über das Kochfeld ziehen, um Kratzer zu vermeiden.
- Das verwendete Öl, Fett oder die Butter sollten den Topfboden vor Beginn des Aufheizens völlig bedecken.
- Bei mittlerer oder geringer Hitze erhalten Sie die besten Kochergebnisse, auch beim Braten und Schmoren. Lassen Sie den Topf langsam aufheizen, um gleichmäßige und effiziente Kochergebnisse zu erzielen. Nachdem der Topf einmal aufgeheizt ist, können fast alle Kochvorgänge bei niedrigeren Temperaturen fortgesetzt werden.
- Beim Frittieren darf der Topf nur zu 1/3 mit Öl gefüllt werden. Damit bleibt nach Hinzufügen der Lebensmittel noch ausreichend Höhe zum Hochkochen des Öls. Aus Sicherheitsgründen sollte ein Bratenthermometer verwendet werden; für den Fall, dass der Topf überhitzt oder der Inhalt entflammt, sollte sich ein Deckel in Reichweite befinden.
- Den Topf nicht unbeaufsichtigt lassen und dafür sorgen, dass er nicht trocken kocht, da dadurch die Emaille dauerhaft beschädigt werden kann.



- Gusseiserne Griffe und Edelstahl-Knöpfe werden bei der Verwendung auf dem Herd und im Ofen heiß. Verwenden Sie immer Backofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie Topf oder Deckel anheben oder bewegen.
- Wir empfehlen die Verwendung von Kochutensilien aus Silikon oder Holz. Schneiden Sie Lebensmittel im Topfinneren nicht mit einem Messer oder mit anderen scharfen Werkzeugen.
- Obwohl Gusseisen sehr strapazierfähig ist, raten wir Ihnen, den Topf auf dem Herd oder im Ofen vorzuheizen. Wenn Sie einen kalten Topf in einen heißen Ofen stellen, kann dies zu einem Thermoschock führen und Ihren Topf beschädigen.

PFLEGE

- Lassen Sie einen heißen Topf immer ein paar Minuten abkühlen, bevor Sie ihn spülen. Tauchen Sie einen heißen Topf niemals in kaltes Wasser ein.
- Weichen Sie den Topf nicht über einen längeren Zeitraum in Wasser ein.
- Sollten sich Lebensmittelreste im Topf befinden, so füllen Sie ihn mit warmem Wasser und lassen Sie ihn vor dem Spülen 15 bis 20 Minuten einweichen.
- Nutzen Sie zum Reinigen keine Stahlwolle oder Scheuermilch, denn dadurch könnte die Oberfläche beschädigt werden.
- Trocknen Sie Kochgeschirr sofort nach dem Spülen immer von Hand ab.
- Geben Sie vor und nach jeder Verwendung Speiseöl auf den Rand, um Rostbildung zu vermeiden. Wischen Sie den Topf gut mit einem sauberen Tuch aus und lassen Sie ihn vor dem Lagern an der Luft trocknen.
- Wir empfehlen Ihnen dringend, das Produkt von Hand zu spülen.
- Töpfe niemals feucht lagern. Bewahren Sie Töpfe in einem trockenen Schrank oder an einem luftigen Ort ohne Dämpfe auf.
- Um eventuelle Feuchtigkeit zu absorbieren, können Sie das Kochgeschirr mit einem Papierhandtuch zwischen Deckel und Topf aufbewahren.
- Eine fehlerhafte Verwendung des Produkts, das Kochen von säurehaltigen Zutaten oder das Aufbewahren an einem ungeeigneten Ort können zu Rost führen.

ANDERE EMPFEHLUNGEN

- Achten Sie für maximale Effizienz immer darauf, dass der Topfboden auf das Kochfeld des Herds passt und vermeiden Sie ein Überhitzen der Topfseiten oder eine Beschädigung der Griffe.

- Schlagen Sie nicht mit Küchenutensilien auf die Ränder des Kochgeschirrs. Dadurch kann die Emaille vom Rand abspringen.
- Die Emaillebeschichtung ist extrem robust, kann jedoch beschädigt werden, wenn der Topf aus Versehen fallen gelassen wird oder gegen eine harte Fläche stößt.
- Sorgen Sie dafür, dass Griffe und Knöpfe fest bleiben, indem Sie diese regelmäßig prüfen und festdrehen.
- Setzen Sie heiße Töpfe immer auf Holzbretter oder Untersetzer und niemals auf eine ungeschützte Fläche.

FRAGEN

Falls Sie andere Fragen zum Produkt haben, besuchen Sie bitte www.vivo-villeroy-boch-group.com.



GEBRUIKSAANWIJZING EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES VIVO | VILLEROY & BOCH PANNEN

Gefeliciteerd met de aankoop van uw vivo | Villeroy & Boch gietijzeren pan.

We hopen dat u lange tijd zult genieten van het gebruik van dit kookgerei. De volgende tips helpen u de pan op de best mogelijke manier te gebruiken en daardoor de duurzaamheid en de kwaliteit zolang mogelijk te garanderen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle stickers en andere verpakkingsmaterialen en was de pan in warm water met een standaard afwasmiddel. De pan afspoelen en zorgvuldig drogen.
- We adviseren de pan voor het eerste gebruik licht in te wrijven met een kleine hoeveelheid spijsolie om de anti-aanbak eigenschappen te bevorderen.

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

- De pan is geschikt voor alle warmtebronnen en voor gebruik in de oven.
- De pan is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Bij gebruik op keramische of inductie kookplaat de pan altijd optillen en niet schuiven over het oppervlak om het risico van krassen te verkleinen.
- Het braadmiddel van uw keuze (olie, boter, vet) moet de pannenbodem compleet bedekken voordat deze verhit wordt.
- Het beste kookresultaat wordt verkregen bij gemiddelde of lage temperaturen, inclusief bij frituren en aanbraden. Verwarm de pan geleidelijk en volledig voor efficiënt koken.
- Wanneer de pan voldoende opgewarmd is, kan het koken plaatsvinden bij een lagere temperatuur instelling.
- Wanneer u de pan gebruikt om te frituren zorg er dan voor dat het maximale olieniveau niet hoger dan 1/3 van de pan beslaat. Bij dit niveau is er voldoende ruimte om het frituurvet te laten stijgen wanneer voedsel wordt toegevoegd. Temperatuur van de olie controleren met een geschikte thermometer en altijd een deksel bij de hand houden voor oververhitting en in geval van vlam in de pan.
- De pan nooit onbeheerd achterlaten wanneer deze in gebruik is.
- Laat de pan niet droog koken, dit kan blijvende schade veroorzaken aan het oppervlak.
- Gietijzeren hendels en roestvrijstalen onderdelen kunnen zeer heet worden gedurende gebruik op het fornuis of in de oven. Gebruik altijd pannenlappen of overwanten wanneer u het product of het deksel verplaatst.



- We adviseren het gebruik van siliconen of houten keukenhulpjes. Snijd geen voedsel in de pan met een mes of ander scherp voorwerp.
- Gietijzer is goed bestand tegen temperatuurverschillen. Toch is het beter de pan voor te verwarmen op het fornuis of in de oven. Wanneer een koude pan direct in een warme oven wordt gezet kan dit een thermische schok veroorzaken die de pan kan beschadigen.

ONDERHOUD

- Een warme pan eerst enkele minuten af laten koelen voor het afwassen of schoonmaken. Nooit een hete pan in koud water onderdompelen.
- De pan nooit voor langere tijd onderdompelen in water of in het water laten staan.
- Wanneer voedselresten vastzitten in de pan, de pan vullen met warm water en 15 tot 20 minuten laten intrekken. Daarna de pan op de gebruikelijke manier schoonmaken.
- Geen staalwol of schuurmiddelen gebruiken voor het schoonmaken. Dit kan het oppervlak van de pan beschadigen.
- Droog de pan na het wassen onmiddellijk en zorgvuldig af.
- Behandel de rand van de pan met spijsolie voor en na elk gebruik om roestvorming te voorkomen. Droogdeppen met een schone doek of keukenpapier en aan de lucht laten drogen voordat u de pan opbergt.
- Na gebruik van de pan en voor het opbergen ervan, de pan aan de binnenzijde en op de rand insmeren met enkele druppels spijsolie. Op deze manier blijft de pan langer mooi.
- Bij pannen als deze gemaakt van geëmailleerd gietijzer, is roestvorming op de rand en elders op de pan een veelvoorkomend verschijnsel. Om roestvlekjes te verwijderen kan het helpen deze 2-3 keer in te wrijven met spijsolie.
- Wij adviseren de pan met de hand af te wassen.
- De pan nooit opbergen wanneer deze nog vochtig is. De pan opbergen op een droge plek uit de buurt van stoom en vocht.
- De pan vrijstaand opbergen, niet opstapelen of tegen andere pannen aanzetten om beschadiging van de buitenkant te voorkomen. Maak bij het opbergen van de pan gebruik van de plastic dopjes tussen de pan en het deksel voor betere bescherming.
- Verkeerd gebruik van de pan, bereiding van voedsel met een hoog zuurgehalte of het op verkeerde manier opbergen van de pan kan roest veroorzaken.



OVERIGE TIPS EN AANBEVELINGEN

- Zorg ervoor dat de afmeting van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van het gekozen kookveld voor efficiënt en energiebesparend koken. Tevens voorkomt u hiermee dat de pannenhendels oververhit raken.
- Nooit met keukenhulpjes op de rand van de pan slaan of tikken, dit kan afbreken of barsten van de coating tot gevolg hebben.
- Check regelmatig of knoppen en hendels nog goed vastzitten en draai deze indien nodig even opnieuw vast.
- De geëmailleerde coating is erg duurzaam maar kan beschadigen wanneer deze met harde voorwerpen of oppervlakken in aanraking komt.
- Een hete pan altijd op een onderzetter plaatsen, nooit op een onbeschermde ondergrond zetten.

VRAGEN

Voor overige vragen over dit product, kunt u terecht op onze website www.vivo-villeroy-boch-group.com



INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADOS BATERÍA DE COCINA VIVO | VILLEROY & BOCH

Ehorabuena por haber adquirido su cacerola de hierro fundido vivo |Villeroy & Boch.

Esperamos que disfrute haciendo uso de esta batería de cocina durante mucho tiempo. Los siguientes consejos le ayudan a utilizarla de mejor manera posible y conservar su belleza el máximo tiempo posible.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire cualquier etiqueta adhesiva o material de embalaje y lave la cacerola en agua caliente jabonosa con un detergente comercial y una esponja no abrasiva. Enjuague y séquela completamente después del lavado.
- Recomendamos aplicar una pequeña cantidad de aceite de cocina a la cacerola antes de su primero uso para mejorar sus propiedades anti-adherentes.

INSTRUCCIONES DE USO

- La cacerola es adecuada para un uso en todos los tipos de placas de cocina y es apta para el horno.
- No adecuada para su uso en microondas.
- Levante siempre la cacerola al moverla sobre una placa de cristal o cerámica. No tire de ella por el mango, para evitar el riesgo de arañazos.
- El aceite, la grasa y la mantequilla utilizados deben cubrir la base de la cacerola completamente antes de que empiece a calentarse.
- Los mejores resultados se obtienen con un calor medio o bajo para cocinar, inclusive freír y dorar. Deje que la cacerola se caliente gradualmente para obtener unos resultados de cocinado uniformes y eficientes. Una vez que la cacerola está caliente, se puede continuar cocinando prácticamente todo con temperaturas más bajas.
- Para freír con abundante aceite, el nivel máximo de aceite no debe superar la tercera parte de la capacidad de la cacerola. Esta profundidad permite tener una altura suficiente por encima del aceite para que el nivel suba cuando se añadan los alimentos. Como medida de seguridad se puede utilizar un termómetro de freidora en aceite y se debe disponer de una tapa en caso de un sobrecalentamiento o aparición de llamas.
- No deje la cacerola sin supervisión ni permita que se evapore todo el líquido, ya que se podría dañar permanentemente el esmalte.
- Las asas de hierro fundido y los mangos de acero inoxidable se calentarán



durante su uso en la hornilla o en un horno. Use siempre agarraderas o manoplas protectoras para levantar o mover la cacerola o tapa.

- Recomendamos el uso de utensilios de cocina de silicona o madera. No corte los alimentos dentro de la cacerola con cuchillos u otros utensilios afilados.
- Aunque el hierro fundido es excepcionalmente resistente, lo mejor es precalentar la cacerola sobre la hornilla o en el horno. Colocar una cacerola fría en un horno extremadamente caliente puede causar un choque térmico y dañar la cacerola.

MANTENIMIENTO

- Deje que se enfríe una cacerola caliente durante varios minutos antes de lavarla. Nunca sumerja una cacerola en agua fría.
- No deje la cacerola en agua durante más tiempo del necesario.
- Si hay residuos de comida dentro de la cacerola, llénela de agua caliente y espere unos 15 - 20 minutos antes de lavarla.
- No utilice estropajos de acero ni limpiadores líquidos abrasivos para limpiar, ya que la superficie puede arañarse.
- Seque la batería de cocina completamente a mano después del lavado.
- Unte el borde con aceite de cocina antes y después de cada uso para evitar la oxidación. Séquelo bien con un trapo limpio y deje que seque del todo al aire antes de guardarlo.
- Recomendamos encarecidamente lavarlo a mano.
- Nunca guarde las cacerolas cuando estén húmedas. Almacene las cacerolas en un armario seco o un espacio aireado alejado del vapor.
- Es recomendable guardar la batería de cocina con papel de cocina entre la tapa y la batería para absorber la humedad.
- Hacer un mal uso del producto, cocinar con ingredientes ácidos o almacenarlo en un lugar no adecuado puede causar oxidación.

OTRAS RECOMENDACIONES

- Utilice siempre el tamaño de la base de la cacerola adecuado de acuerdo con la zona de calor de la hornilla para maximizar la eficiencia y prevenir un sobrecalentamiento de los laterales o dañar las asas de la cacerola.
- No golpee los bordes de la batería de cocina con utensilios de cocina. Esto podría descascarillar el esmalte del borde.
- El revestimiento de esmalte es extremadamente duradero pero puede dañarse si el producto se cae o golpea accidentalmente contra una superficie dura.



- Mantenga todas las asas y los mangos apretados comprobando y volviendo a apretarlos regularmente.
- Coloque siempre una cacerola caliente sobre una tabla de madera o un salvamanteles y nunca sobre una superficie no protegida.

PREGUNTAS

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, visite www.vivo-villeroy-boch-group.com



INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE VIVO | VILLEROY & BOCH COOKWARE

Congratulations on the purchase of your vivo | Villeroy & Boch cast iron casserole.

We hope you will enjoy the use of this cookware for a very long time. The following tips will help you to use it in the best possible way and to keep it retain its beauty for the longest time.

BEFORE FIRST USE

- Remove any sticker or other packaging material and wash the pan in hot soapy water using a standard detergent and a non-abrasive sponge. Rinse off and dry thoroughly after washing.
- We recommend applying a small amount of cooking oil to the casserole before using it the first time to enhance the non-stick properties.

INSTRUCTIONS FOR USE

- The pan is suitable for use on all hob types and is oven-safe.
- Not suitable for microwave use.
- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. Do not pull it across the hob, to avoid the risk of scratching.
- The oil, fat or butter you use should completely cover the base of the pan before heating begins.
- Medium or low heat will provide the best results for cooking, including frying and searing. Allow the pan to heat gradually for even and efficient cooking results. Once the pan is hot, almost all cooking can be continued on lower settings.
- For deep frying, the maximum oil level must not exceed 1/3 full. This depth allows sufficient height above the oil for it to rise once food is added. An oil frying thermometer should be used for safety, and a lid should be readily available in case of overheating or flaring.
- Do not leave the pan unattended, and do not allow a pan to boil dry, as this may permanently damage the enamel. Avoid scratching the enamelled surface.
- Cast iron handles and stainless steel knobs will become hot during stovetop and oven use. Always use oven mitts or pot holders when lifting or moving the pan or lid.
- We recommend the use of silicone or wooden kitchen utensils. Do not cut food inside the pan with knives or other sharp utensils.

- Although cast iron is hard wearing, it is best to preheat the pan on the stovetop or in the oven. Placing a cold pot into a hot oven may result in thermal shock and damage your pan.

MAINTENANCE

- Always cool a hot pan for a few minutes before washing. Never plunge a hot pan into cold water.
- Don't soak in water for longer period.
- If there is food residue inside the pan, fill the pan with warm water and let it soak for 15 to 20 minutes before washing.
- Do not use steel wool or abrasive cleaning agents for cleaning, this may scratch the surface or damage the enamel.
- Completely hand dry cookware immediately after washing.
- Season the rim with cooking oil before and after each use to prevent rust. Wipe it well with a clean cloth and leave to air dry before storing.
- After using the cookware or before storing, we suggest that you apply a small amount of cooking oil on the interior and the rim of the pan. This can help maintain the cookware.
- The cookware is made of enamelled cast iron, it is a normal phenomenon to see rusting on the rim and along the side of the vessel. We recommend applying a small amount of cooking oil in your cookware and rub it for 2-3 times to remove the rust.
- We strongly recommend washing by hand.
- Never store pans while they are still damp. Store pans in a dry cupboard or airy space away from steam.
- Do not stack or store the cookware without protection to avoid the enamel from rubbing against each other and causing damage. The cookware can best be stored using the plastic clips between the lid and the pan for better protection.
- Misuse of the product, cooking acidic ingredients or storage in an unsuitable place may result in rust.

OTHER RECOMMENDATIONS

- Always match the pan's base size to the stovetop heat zone to maximize efficiency, and to prevent overheating of the pan sides or damage to the handles.

- Do not hit on the rim of the cookware with kitchen utensils. This might cause chipping off the enamel from the rim.
- The enamel coating is very durable but it may damage if accidentally dropped or knocked against a hard surface.
- Maintain the tightness of all handles and knobs by checking and retightening them regularly.
- Always place a hot pan on a wooden board or trivet, never on an unprotected surface.

QUESTIONS

If you have other questions about the product please visit
www.vivo-villeroy-boch-group.com

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN COCOTTE VIVO | VILLEROY & BOCH

Félicitations et merci d'avoir acheté la cocotte en fonte vivo | Villeroy & Boch.

Nous espérons que vous prendrez plaisir à utiliser votre cocotte pendant très longtemps. Les conseils suivants vous aideront à l'utiliser au mieux et à en préserver la beauté le plus longtemps possible.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'emballage et les autocollants, puis lavez la cocotte à l'eau chaude avec un détergent traditionnel et une éponge non abrasive. Rincez et laissez soigneusement sécher.
- Nous vous conseillons d'appliquer une petite quantité d'huile de cuisson sur la cocotte avant la première utilisation afin d'accroître ses propriétés antiadhésives.

CONSIGNES D'UTILISATION

- La cocotte convient à l'utilisation sur toutes les surfaces de cuisson et peut s'utiliser au four.
- Ne convient pas pour utilisation au four à micro-ondes.
- Soulevez toujours la cocotte pour la déplacer sur une plaque de cuisson en verre ou en céramique. Pour éviter les rayures, ne la faites pas glisser sur la plaque.
- L'huile, la graisse ou le beurre que vous utilisez devrait complètement couvrir la base de la cocotte avant de commencer à chauffer.
- Pour une cuisson optimale, y compris pour frire et saisir les aliments, chauffez la cocotte à température faible ou moyenne. Laissez la cocotte chauffer progressivement pour une cuisson uniforme et efficace. Dans la majorité des cas, une fois que la cocotte est chaude, vous pouvez baisser la température pour poursuivre la cuisson.
- Pour la friture, le niveau maximum de l'huile ne doit pas dépasser un tiers de la capacité de la cocotte. Cette profondeur assure qu'il reste un espace suffisant au-dessus de l'huile car son niveau montera lorsque vous ajouterez les ingrédients. Par précaution, il est conseillé d'utiliser un thermomètre de cuisine. Un couvercle devrait toujours se trouver à portée de main en cas de surchauffe ou de flammes.
- Ne laissez pas la cocotte sans surveillance, et ne la laissez jamais bouillir à sec, ce qui pourrait endommager l'émail de façon irréversible.
- Les poignées en fonte et les boutons en inox deviendront très chauds lors de l'utilisation sur une cuisinière ou lors de la cuisson au four. Utilisez toujours des



gants de cuisine ou des maniques pour soulever ou déplacer la cocotte et son couvercle.

- Nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en silicone. Ne coupez pas les aliments à l'intérieur de la cocotte avec un couteau ou d'autres ustensiles tranchants.
- Même si la fonte est très résistante, il est conseillé de faire préchauffer la cocotte sur la cuisinière ou au four. Placer une cocotte froide dans un environnement chaud peut entraîner un choc thermique et endommager le produit.

ENTRETIEN

- Laissez toujours refroidir une cocotte chaude pendant plusieurs minutes avant de la laver. Ne plongez jamais une cocotte chaude dans de l'eau froide.
- Ne laissez pas tremper dans l'eau pendant une période prolongée.
- Pour éliminer d'éventuels résidus alimentaires à l'intérieur de la cocotte, remplissez-la d'eau chaude et laissez tremper de 15 à 20 minutes avant de laver.
- N'utilisez pas de paille de fer ou de produits nettoyants abrasifs pour le nettoyage, car ils pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement la cocotte à la main immédiatement après lavage.
- Appliquez un peu d'huile de cuisson sur le bord de la cocotte avant et après chaque utilisation pour prévenir l'apparition de rouille. Essuyez soigneusement avec un chiffon propre et laissez sécher naturellement avant de ranger la cocotte.
- Nous vous recommandons vivement de le laver à la main.
- Ne rangez jamais votre cocotte si elle est encore mouillée. Rangez la cocotte dans un placard sec ou dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la vapeur.
- Lors du rangement, vous pouvez placer un morceau de papier essuie-tout entre la cocotte et son couvercle pour absorber l'humidité.
- La mauvaise utilisation du produit, la cuisson d'ingrédients acides ou le rangement dans un environnement inapproprié peuvent entraîner la formation de rouille.

AUTRES RECOMMANDATIONS

- Choisissez toujours un brûleur ou une plaque de cuisson de diamètre identique à la base de la cocotte pour une cuisson plus efficace et pour éviter d'endommager les poignées ou les côtés de la cocotte qui pourraient surchauffer.
- Ne donnez pas de coups sur le bord de la cocotte avec des ustensiles de cuisine, car l'émail risquerait de s'écailler.

- Le revêtement en émail est très résistant mais il peut s'endommager si le produit est accidentellement échappé ou cogné contre une surface dure.
- Vérifiez que toutes les poignées et boutons sont correctement fixés et resserrez-les régulièrement.
- Ne placez jamais la cocotte chaude sur une surface non protégée : utilisez toujours une planche en bois ou un dessous-de-plat.

QUESTIONS

Si vous avez d'autres questions au sujet de ce produit, veuillez consulter le site www.vivo-villeroy-boch-group.com.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE VIVO | UTENSILI DA CUCINA VILLEROY & BOCH

Congratulazioni per l'acquisto della vostra casseruola in ghisa vivo | Villeroy & Boch.

Speriamo che potrete utilizzare questa pentola a lungo. I seguenti consigli vi aiuteranno a utilizzarla nel modo migliore e a mantenerne la bellezza per molto tempo.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovete qualsiasi adesivo o altro materiale da imballaggio e lavate la pentola in acqua saponata calda, usando un detergente normale e una spugna non abrasiva. Risciacquate e asciugate con cura dopo il lavaggio.
- Vi consigliamo di applicare una piccola dose di olio da cucina alla casseruola prima di usarla per la prima volta, per migliorarne le proprietà antiaderenti.

ISTRUZIONI PER L'USO

- La pentola è adatta all'uso su tutti i tipi di fornelli e forni.
- Non è adatta al microonde.
- Sollevate sempre la pentola quando la spostate su un fornello di vetro o ceramica. Non fatela strisciare sul fornello per evitare di formare graffi.
- L'olio, il grasso o il burro che usate dovrebbero ricoprire del tutto la base della pentola prima di iniziare a riscaldarla.
- Un calore medio o basso fornirà i migliori risultati di cottura, anche per friggere e rosolare. Permettete alla pentola di scaldarsi gradualmente per dei risultati di cottura omogenei ed efficaci. Quando la pentola è calda, si può continuare la cottura a una temperatura più bassa.
- Per la frittura, il livello massimo dell'olio non deve superare 1/3. Questa profondità permette un'altezza sufficiente sopra l'olio in modo che questo si sollevi quando viene aggiunto il cibo. Per sicurezza si dovrebbe usare un termometro per l'olio di frittura, e si dovrebbe tenere pronto un coperchio in caso di surriscaldamento o vampate.
- Non lasciate la pentola incustodita e non permettete che una pentola bolla fino ad asciugarsi, questo potrebbe danneggiare permanentemente lo smalto.
- Le maniglie di ghisa e le manopole di acciaio inossidabile diventeranno calde durante l'uso sul piano cottura e nel forno. Usate sempre manopole da forno o presine quando sollevate o spostate la pentola o il coperchio.

- Consigliamo l'uso di utensili da cucina di silicone o di legno. Non tagliate il cibo all'interno della pentola con coltelli o altri utensili affilati.
- Sebbene la ghisa sia eccezionalmente resistente, è meglio preriscaldare la pentola sul piano cottura o nel forno. L'inserimento di una pentola fredda in un forno estremamente caldo potrebbe causare uno shock termico e danneggiare la vostra pentola.

MANUTENZIONE

- Raffreddate sempre una pentola calda durante alcuni minuti prima di lavarla. Non immergete mai una pentola calda in acqua fredda.
- Non lasciate a bagno in acqua per periodi prolungati.
- Se ci sono residui di cibo all'interno della pentola, riempite la pentola di acqua calda e lasciatela a bagno per 15 o 20 minuti prima di lavarla.
- Non usate pagliette metalliche o liquidi detergenti abrasivi, per non graffiare la superficie.
- Asciugate le pentole a mano completamente subito dopo il lavaggio.
- Cospargete dell'olio da cucina sul bordo, prima e dopo ogni utilizzo, per prevenire la formazione di ruggine. Asciugate bene con un panno pulito e lasciate che prenda aria prima di riporre la pentola.
- Consigliamo vivamente il lavaggio manuale.
- Non riponete mai le pentole se sono ancora umide. Conservate le pentole in una credenza asciutta o in uno spazio arieggiato, lontano dal vapore.
- In via opzionale si può riporre la pentola con un tovagliolo di carta fra il coperchio e l'oggetto, per assorbire eventuale umidità.
- Un uso improprio del prodotto, la cottura di ingredienti acidi o la conservazione in un luogo non adatto potrebbero causare ruggine.

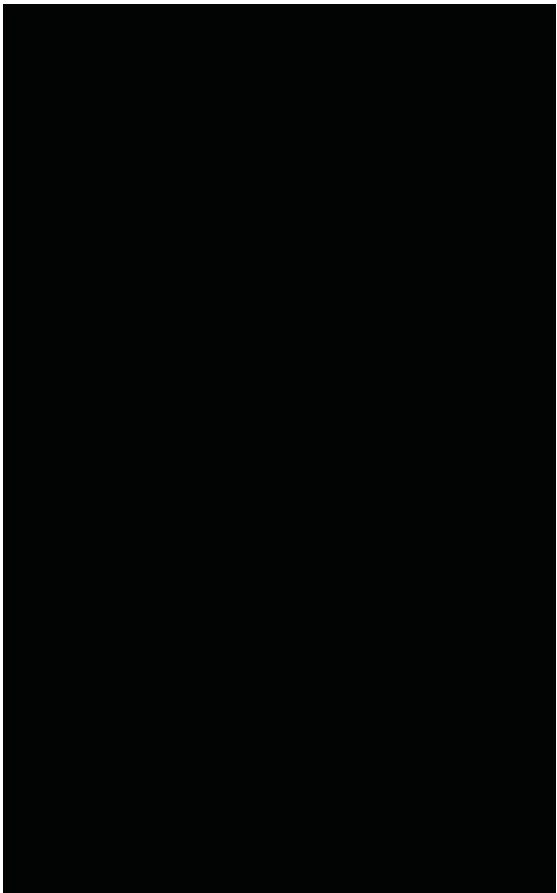
ALTRI CONSIGLI

- Fate sempre coincidere la dimensione della base della pentola con la zona di riscaldamento del piano di cottura per massimizzare l'efficienza, e per evitare il surriscaldamento dei lati della pentola o il danneggiamento delle maniglie.
- Non sbattete con degli utensili da cucina sul bordo della pentola per evitare di staccare lo smalto dal bordo.
- Il rivestimento smaltato è molto duraturo ma potrebbe danneggiarsi se cade o viene sbattuto contro una superficie dura.

- Mantenete l'aderenza di tutte le maniglie e le manopole controllandole e serrandole regolarmente.
- Appoggiate sempre una pentola calda su una tavola di legno o su un sottopentola, mai su una superficie non protetta.

DOMANDE

Se avete altre domande sul prodotto, visitate www.vivo-villeroy-boch-group.com





vivo[®]

Villeroy & Boch Group

Die Villeroy & Boch Group hat die **vivo**
Kollektion für Menschen auf der Suche nach
höchster Qualität entworfen.

De Villeroy & Boch Group creëerde de **vivo** collectie
voor levensgenieters die zich graag omringen met de mooiste
producten van de hoogste kwaliteit, iedere dag weer.

Villeroy & Boch Group designed its **vivo**
collection for people looking for the highest quality,
day in, day out.

C'est pour les personnes qui recherchent jour
après jour la qualité supérieure que Villeroy & Boch
Group a créé sa collection **vivo**

www.vivo-villeroy-boch-group.com