

VARDAGEN

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as the 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 cooktop 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. 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 also 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 collects in the small pores in the cast iron surface.

This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the cast iron, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning.
Please note that the material for cast iron pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs (e.g. lemons and tomatoes) as the food can become discoloured or end up with a slight taste of metal. The pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.

Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally found to 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.

Deutsch

Wichtig!

- Vor dem ersten Gebrauch können Ölsprünge auf dem Produkt auftreten, da IKEA Gusseisenpfannen mit Öl im Lebensmittelqualität behelfen beim Einbrennen. Transport vor Korrosion zu schützen.
- Die sichtbaren Ölsprünge sind unbedenklich und beeinträchtigen nicht die Funktion der Bratpfanne. Diese verschwinden nach dem Einbrennen der Pfanne; dies sollte vor der ersten Verwendung des Produkts vorgenommen werden; dazu bitte die unten stehende Anleitung befolgen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen. Jegliche Reste in die für Vorbehandlung verwendeten Öle in Lebensmittelqualität helfen beim Einbrennen.
- Um die Rostgefahr des Produkts und das Anbrennen von Lebensmitteln zu reduzieren, sollte diese

Bratpfanne eingebrannt werden. Durch das Einbrennen werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht.

- Zum Einbrennen einer Gusseisenpfanne eine kleine Menge Öl auf alle Oberflächen der Pfanne auftragen und dann das Produkt im Backofen oder auf dem Herd auf maximal 150° C (300° F) mindestens eine Stunde erhitzen. Pfanne abkühlen lassen und überflüssiges Öl heißer Kochfettaf immer Topflappen benutzen.
- Die Pfanne zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.

Reinigung und Pflege

- Die Pfanne nach der Benutzung von Hand mit warmem Wasser und einer Spülbürste reinigen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Danach gut abtrocknen.

Zum Spülen nur heißes Wasser nehmen. Kein Spülmittel verwenden, da es das Material austrocknet und die notwendige Fettschicht entfernt, die auf Gusseisenoberflächen notwendig ist.

Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet.

Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfswamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.

Unbehandelte Gusseisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Gebrauchsanleitung

Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.

Beim Garen in einer Gusseisenpfanne sammelt sich das Bratfett in den kleinen Poren an der Oberfläche. Das heißt, dass die Speisen, die gebraten oder gebräunt werden, nicht direkt mit dem Gusseisen in Kontakt kommen, sondern vielmehr mit einer Fettschicht, die ihnen eine schöne, braune Oberfläche verleiht. Diese Schicht verhindert auch, dass Speisen leicht anbrennen.

Bitte beachten, dass das Material für Gusseisen reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen) ungeeignet ist. Tomaten, die sich das Essen verfallen oder einen metallischen Geschmack annehmen könnten. Die Pfanne kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben.

Eisenpartikel, die sich beim Zubereiten vom Kochgerät

lösen, sind ungefährlich, denn der gleiche Eisentyp kommt normalerweise im menschlichen Körper vor und ist wichtig für den Körperhaushalt.

Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.

Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Verwendung auf Kochfeldern und im Backofen erhitzen. Zum Versetzen heißer Kochfettaf immer Topflappen benutzen.

Die Pfanne zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.

Die Pfanne keinen großen und plötzlichen Temperaturstänkungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in die heiße Pfanne geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungsgeschäft oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Important!

- Avant la première utilisation, des traces d'huile peuvent apparaître sur le produit, car les poêles en fonte IKEA ont été pré-traitées avec de l'huile de qualité alimentaire pour éviter la corrosion pendant le transport.
- Ces traces d'huile sont sans danger et n'affectent pas la fonctionnalité de la poêle. Elles disparaîtront après le collutage de l'ustensile de cuisson, qui doit être effectué avant la première utilisation du produit ; suivre les instructions ci-dessous.
- Avant la première utilisation**
- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher. Tout reste d'huile de prétraitement servira au collutage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et à l'adhérence des aliments, il faut le colluter. Cet permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur.
- Pour colluter une poêle en fonte, couvrir la surface d'une petite quantité d'huile et faire chauffer au four ou sur une plaque de cuisson à une température max. de 150° C (300° F) pendant au minimum une heure. Laisser refroidir la poêle et absorber l'excès d'huile. Il est nécessaire de répéter le collutage au moins trois fois lorsque le produit est neuf, puis par la suite répéter l'opération de temps en temps.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laver l'ustensile à la main à l'aide d'une

brosse. Le nettoyage est plus facile si la poêle est encore tiède au moment du lavage. Bien sécher à l'aide d'un chiffon après lavage.

Nettoyer uniquement avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas utiliser de produits vaisselle car il assèche le matériau et élimine le film de graisse nécessaire aux surfaces en fonte.

Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.

Si la poêle rouille, se colorer ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyer à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive plus douce associée à un nouveau collutage.

La fonte peut rouillier, elle n'est pas correctement traitée. Il est important de sécher la poêle directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Utilisation

- La poêle s'utilise sur tous types de plaque de cuisson et au four.
- Quand des aliments sont cuits dans un ustensile en fonte, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur un film de graisse qui favorise leur cuisson. Cela évite également que les aliments brûlent facilement.
- La fonte est également un matériau réactif. Il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate) car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La poêle en elle-même peut aussi changer légèrement de couleur au contact de sels ou d'aliments acides.
- Le fer libéré au cour de la cuisson ne présente aucun danger pour la santé publique cest le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le déplacer.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson. Ne pas exposer la poêle à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile,

n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou contactez-vous sur www.ikea.com.

Nederlands

Belangrijk!

- Vóór het eerste gebruik kunnen er sporen van olie op het product verschijnen. IKEA gietijzers pannen zijn namelijk voorbehandeld met olie van levensmiddelenkwaliteit om corrosie tijdens het transport te voorkomen.
- De zichtbare olie is schadelijk en hebben geen invloed op de werking van de koekenpan. Deze verdwijnen na het inbranden van de pan, wat gedaan moet worden voordat je het product voor de eerste keer gebruikt, voor de onderstaande instructies.
- Voór het eerste gebruik**
- Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af. Restjes voorbehandelde olie van levensmiddelenkwaliteit zullen helpen bij het inbranden.
- Om ervoor te zorgen dat het product bestand is tegen corrosie en dat voedsel niet blijft plakken, moet deze pan ingebrand worden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie dat een beschermend laagje vormt.
- Om een gietijzer pan in te branden, wordt een kleine hoeveelheid olie op alle oppervlakken van de pan gewonnen en vervolgens in de oven of het fornuis verwarmd tot max. 150 °C voor minimaal één uur. Laat de pan afkoelen en veeg overtollige olie weg. Deze behandeling moet drie keer worden herhaald als de pan nieuw is, maar als hij eenmaal ingebrand is, hoef je dit proces nog maar af en toe te herhalen.

Verzorging en reiniging

- Reinig de pan na gebruik door hem met de hand af te wassen met water en een borstel. De pan is makkelijk schoon te krijgen als hij nog warm is. Na het schoonmaken goed afdrogen.
- Gebruik alleen warm water voor het reinigen. Gebruik geen afwasmiddel, aangestoken of het materiaal uitdroogt en de noodzakelijke vetaag verwijdt die nodig is voor gereisten oppervlakken.
- Vlekken van etensresten kunnen worden verwijderd door wat zout in de pan te strooien en te branden.
- Als de pan roest, gebruik een ijzerborstel om overtollig vet, maar laat precies genoeg vet achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- Wanneer er roest- of voedslevlekken ontstaan, of wanneer voedsel aanraken en blijft plakken, kan de pan worden schoongemaakt met staalwol of met een schuurponsje en opnieuw worden ingebrand.

- Onbehandeld gietijzer kan roesten wanneer het niet op de juiste wijze behandeld wordt. Het is daarom belangrijk om de pan meteen na het afwassen af te drogen en deze regelmatig in te vetten met olie.

Gebruikswaarschrift

- De pan kan op alle soorten kookplaten worden gebruikt en is ovenvast.
- Wanneer er eten wordt bereid in een gietijzeren pan verzamelt het bakvet zich in de kleine poriën op het gietijzeren oppervlak. Het voedsel dat wordt gebakken of aangebraden ligt daardoor niet rechtstreeks op het gietijzer, maar op een laagje vet, wat er voor zorgt dat het voedsel een mooi, bruin oppervlak krijgt. Het zorgt er ook voor dat het voedsel niet zo snel aanbrandt.
- Houd er rekening mee dat het materiaal van gietijzeren pannen reaktief is en niet geschikt is om in contact te komen met sterk zure levensmiddelen (bijv. citroenen en tomaten), omdat de eten daardoor kunnen verkleuren of een lichte metaalmaak kunnen krijgen.
- De pan zelf kan ook verkleuren door zoute en zure levensmiddelen.
- Izzer dat tijdens het koken van de pan afschilt, is onschadelijk omdat het hetzelfde soort ijzer is dat normaal in het menselijk lichaam wordt aangetroffen, en dat ook hooft te worden aangetroffen.
- Gebruik de pan op alle kookplaten met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Houd er rekening mee dat de handgreep heel wordt wanneer de pan op een kookplaat of in een oven wordt gebruikt. Gebruik altijd pannenplanken als je hem verplaatst.
- Til de pan altijd op wanneer hij op een keramische of glazen kookplaat verplaatst moet worden. Trek het niet over de kookplaat heen om krassen te voorkomen.
- Stel de pan niet op een kookplaat met een snelle temperatuurveranderingen bijvoorbeeld door koud water in/over een al opgewarmde pan te spoele.
- Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarranty/klantenservice of ga naar IKEA.nl

Dansk

Vigtigt!

- Før produktet bruges første gang, kan der være spor efter olie på det, fordi IKEA pande af støbejern er forbehandlet med madlavningsolie for at undgå rustangreb under transporten.
- De synlige spor af olie er uskadelige og påvirker ikke stegepandens funktion. Sporene forsvinder, når de har indstegt panden, hvilket bør gøres, før der bruger produktet første gang. Følg anvisningerne herunder.

Før panden bruges første gang

Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Eventuelle rester af madlavningsolie fra forbehandlingen er en fordel i indstegningsprocessen.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der hjælper med at forhindre rust.

For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstegge produktet bliver pandens porer fyld

panni puhul tuleks seda 3 korra korrala, kuid sel meel juba töödeldud pann vajab sellist hooldust vaid aeg-ajalt.

Hooldus ja puhastamine

- Kasutamise järel pesse panni käitsiti vee ja nõudespuhastajaga. Alles sooja panni puhastamine on tähtsam. Pärast hooajalist kasutamist.
- Pesse panni ainult kuuma veega. Ara kasuta nõudespuhastusvahendit, sest see kuivatab panni pinda ja eemaldab kivid kaitsvat rasvakihti.
- Toidupilekkide vabamiseks raputa panni pistut vastu. Pärast pesmist panna tuleb kuivatada hästi, kuid säilitada pesa pisilvas koguses, et vältida panni ülemäärast kuivamist.

- Kui pannile ilmuvad rooste- või toidupilekid või kui toit läheb kergesti kärema ja jääb panni külge kiirni, võib seda puhastada teraskõrva või muu abrasivse käsnaaga ning seejärel uuesti õliga määrida ja kuumutada.
- Tootemata malm võib roostetada, ta seda õigesti ei hooldata. Seetõttu on õuline pann pärast pesemist alati ära kuivatada ja seda regulaarselt õlitada.

Kuidas kasutada

- Panni võib kasutada kõigil pliitidel ja ahjast.
- Kui malpõttu või panni toitu valmistatakse, koguneb kasutatud rasvaine väikeses pordidesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutugi kokku malmiga, vaid seda katva rasvakihiaga, mis annab kaitsvat kihti panni pealispinna. See hoiab ära ka toidu kärebumise.
- Malmpanni kasutades tasub teada, et malm on reaktiivne materjal, mis ei sobi väga happeliste toiduainetega (nt sidrun ja tomat), mis võivad värv kaotada või muuta maitset. Ka panni isegi võib sooli ja happed sidrunitega toiduainete tõttu värv muuta.
- Toidu valmistamise ajal pannist eralduvad rauakübedem osakesed osutavad, sest tegu on sama tüüpi rauaga, mida leidub ka inimese kehas.
- Kui asuvad panni selle diameetriga võrdselt või väiksema keedualale, säästus energiat.
- Pea meeles, et pliitlõvi või ahjast kasutades lähevad panni karpideledele kuumaks. Kasuta selle tõstmiseks alati kaitsesõrmiknõusid.
- Kaaskeramistõlvi või keramistõlvi pliidplindilad liigitamiseks tuleb panni tõsta. Ara lohista seda mööda pliiti, sest see võib pliiti pinda kriimustada.

- Nõuetõrjumiseks kasuta nõuetõrjutusvahendit, sest eest, nt ära vala kuumale pannile külma vett, sest see võib muuta panni põhja kuiva.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.
- Äärmiselt kõrgetel temperatuuridel ei tohi panni kasutada, sest see võib põhjustada tuleohtu.

- Škvrny z uvaréhon jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utrieť. Sol absorbuje prebytnú chuť a zachová si chuť. Sool imab liguse rasva neelavasse, koguneb kasutatud rasvaine väikeses pordidesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutugi kokku malmiga, vaid seda katva rasvakihiaga, mis annab kaitsvat kihti panni pealispinna. See hoiab ära ka toidu kärebumise.

- Škvrny z uvaréhon jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utrieť. Sol absorbuje prebytnú chuť a zachová si chuť. Sool imab liguse rasva neelavasse, koguneb kasutatud rasvaine väikeses pordidesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutugi kokku malmiga, vaid seda katva rasvakihiaga, mis annab kaitsvat kihti panni pealispinna. See hoiab ära ka toidu kärebumise.

- Škvrny z uvaréhon jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utrieť. Sol absorbuje prebytnú chuť a zachová si chuť. Sool imab liguse rasva neelavasse, koguneb kasutatud rasvaine väikeses pordidesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutugi kokku malmiga, vaid seda katva rasvakihiaga, mis annab kaitsvat kihti panni pealispinna. See hoiab ära ka toidu kärebumise.

- Škvrny z uvaréhon jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utrieť. Sol absorbuje prebytnú chuť a zachová si chuť. Sool imab liguse rasva neelavasse, koguneb kasutatud rasvaine väikeses pordidesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutugi kokku malmiga, vaid seda katva rasvakihiaga, mis annab kaitsvat kihti panni pealispinna. See hoiab ära ka toidu kärebumise.

- Škvrny z uvaréhon jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utrieť. Sol absorbuje prebytnú chuť a zachová si chuť. Sool imab liguse rasva neelavasse, koguneb kasutatud rasvaine väikeses pordidesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutugi kokku malmiga, vaid seda katva rasvakihiaga, mis annab kaitsvat kihti panni pealispinna. See hoiab ära ka toidu kärebumise.

- Návod na použitie**
- Ranvica sa hodi na všetky typy varných dosiek i do rúry, keď sa jedlo varí v neosetenej liatinovej panvici, tak na vprážanie šta v zrnaťomáži v malých poročoch na povrchu liatiny. To znamená, že jedlo, ktoré sa má vprážať alebo znečistiť, nie je v priamom kontakte s liatinou, ale s vrstvou tuku, ktorú dodáva tomu, čo varíte, pekný hnedý povrch. Takisto zabraňuje spáleniu jedla.
- Upozorňujeme, že materiál liatinových panvíc je reaktívny a nie je vhodný na styk s výrazne kyslými potravinami (napríklad citróny a paradajky), pretože jedlo môže zmeniť farbu alebo môže získať jemnú kovovú chuť. Ranvica môže pri kontakte so soľami a kyslými potravinami takisto zmeniť farbu.
- Železo, ktoré sa počas varenia oddeluje od panvice, je úplne neškodné, pretože je to istý druh železa, ktorý sa bežne nachádza v ľudskom tele.
- Umiestnením riadu na vrnú dosku s rovnakým alebo nižším priemerom môžete znížiť spotrebu tepla. Nezabudajte, že účinky sa počas používania na varnej doske alebo v rúre zahrievajú. Na premiestňovanie vŕzdy používajte šponky.
- Prí premiestňovaní na sklenené alebo keramické dosky ranné vŕzdy zohrievajte. Aby ste sa vyhli riziku poškriabania, neťahajte ju po varnej doske.
- Panvicu nevysuťvajte veľkým a hlučným zmenám teploty, napr. nalatím studenej vody do horúcej panvice, pretože dno panvice sa môže zdeformovať.
- Kým máte s výrobkami IKEA možnosť obrátiť sa na najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo navštíviť stránku www.ikea.sk

Български

ВАЖНО!

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.
- Следите за маслото, за безвредно и не влияят на функционалността на тигана. Те ще изчезнат след

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Преди първата употреба върху продукта може да има след от масло, тъй като магните от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Kui tootega esineb probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/ Klientiteenindusega või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Svarīgi!

- Pirms pirmās lietošanas uz pannas var būt taukveidlu paliekas, jo IKEA Čuguna pannas ir apstrādātas ar saskārti ar pārtiku drošām taukvielām, lai transportēšanas laikā samazinātu korozijas risku.
- Redzamās taukveidlu atliekas ir nekaitīgas un neietekmē pannas lietošanu. Tās pazudīs, ja taukveidlu atliekas, kas jādara pirms pannas pirmās lietošanas reizes.
- Ievērot lietošanas instrukcijas norādījumus.

Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar rokām un rūpīgi noslaucīt. Taukveidus, kas atlikušas pēc ēdiena gatavošanas, noņemēs pannas apstrādi.
- Lai panna nerūst un lai dienas laikā nepieļūdu, tai ir jāielej, veidojot pannu, tiek aizplūdinās poras pannas virsmē, laiļaujot tai uzplūst, kas jau ir sakāršāts.
- Čuguna pannu sagatavo, tās virsmu liežotot ar nelielu eļļas daudzumu un pannu vismaz stundu karsējat ar cepškrāni vai uz plīts 150 °C (300 °F) temperatūrā. Pēc karsēšanas pannu atdzesē un nosauka liekdu eļļu. Jaunām pannām šis process jāveic trīs reizes, bet, ja panna jau ir apstrādāta, šis darbības jāatkārto tikai laikā pa laikam.

Kopšanas norādījumi

- Pēc lietošanas nomazgāt pannu ar rokām, izmantojot ūdeni un birsti. Pannu būs vieglāk notīrīt, kamēr tā vēl ir silta. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt.
- Mazgāšanai lietot tikai karstu ūdeni. Nemazgāt ar trauku mazgāšanas līdzekli, jo tas izžvē materiālu un likvidē Čuguna virsmas aizsargplēvi.
- Ēdiena traukus var notīrīt, iekasāt pannā sālī un tad pannu izlaistot. Sāļš uzsūc liekās taukveidus, bet nesausina pannas virsmu.
- Ja trauku ir sārņaus rūsa vai tā palikuši ēdiena traipi, lai ēdiens pieēdētis ir pietiekami virsmas, trauku var tīrīt ar skrāpju un citu abrazīvu sūkli, pēc tam vīrēzīt veicot iztīrības uzlabošanu nepieciešamās darbības.
- Ja Čuguns nav atbilstoši apstrādāts, tas var rūstēt. Tāpēc ir svarīgi pannu uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt ar tīru ūdeni.

Lietošanas instrukcija

- Pannu var lietot uz visu veidu plīts virsmām un visu veidu cepškrāņos.
- Ja ēdiena gatavo Čuguna traukā, taukveidus, ko izmanto cepšanai, iesacūs Čuguna virsmas porās. Tāpēc, kad ēdiena

ko cep vai apbrūnina traukā, neatrodas tiešā saskārē ar Čugunu, bet agr ar taukveidlu kārtiņu, kas izveido garozu. Tā ēdiens arī tik viegli nepieļū.

- Svarīgi atcerēties, ka Čuguna pannas ir reaktīvas, tāpēc nav piemērotas skābi saturošiem produktiem (piemēram, citroniem un tomatiem) – šādi produkti var izveidot krāsu vai ierēt metālisku plāksni. Sāļus vai skābi saturošu produktu iedarbības rezultātā krāsu var izveidot arī panna.
- Dzelzs, kas ēdiena gatavošanas laikā var nolobīties no pannas virsmas, ir nekaitīgs, jo ir tāda pati kā dzelzs, kas atrodama arī cilvēka organismā.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra slidošas, var ietaupīt enerģiju.
- Lietojot pannu uz plīts vai cepškrāni, rokturi var uzkarst. Pārīsvietojot izmantot virtuves cimdus.
- Pārīsvietojot uz stikla vai keramikas plīts virsmas, panna ir jāpacel. Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, pannu nedrīkst pa to ielikt.
- Nepakļaut pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapis vai ļejoj aukstu ūdeni pannā, kas jau ir sakāršāts.
- Ja radušies sārņējumi ar prec, līdzdiem sazātināts ar IKEA veikalū/Klientu apkalpošanas nodaļu vai doties uz tīmekļa vietni www.IKEA.lv.

Lietuviu

Svarbu!

- Prieš naudoti pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudoti pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis.

- Prieš naudojant pirmą kartą, ant gamtinio galitės pastebėti riebiųjų pėdėskū. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportavimo metu.
- Matomi aliejaus pėdėskai yra nereikšmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvė paruošite naudoti, aliejaus pėdėskai nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudoti gamini