



ESPEGARD

Emaljert

STØPEJERN

ENAMELLED CAST-IRON



Gnattulerer

med ditt nye kvalitetsprodukt fra Espegard!
Produktet du holder i hånden sikrer deg det beste
utgangspunktet for matlaging. Bruksområdene
er nærmest ubegrenset - for eksempel brødbaking
der skorpen blir ekstra sprø. Det flotte designet og
de robuste egenskapene inspirerer til spennende
matretter samtidig som den kler ethvert middagsbord.
Vi håper du blir fornøyd.

Congratulations

on your new quality product from Espegard!
The product you hold in your hands will provide you
with the best starting point for cooking. Its areas of
use are almost unlimited - for example, use it to bake
bread where you want to develop a particularly
crisp crust. The great design inspires great dishes and
it will grace any dinner table. We wish you many years
of cooking enjoyment with this product.



GRYTE
CASSEROLE
4 L/6 L



PANNE
FRY PAN



FØR FØRSTEGANGS BRUK

Fjern alle etiketter. Vask alle deler i varmt såpevann før du skyller og tørker for hånd.

BEFORE FIRST USE

Remove all labels. Wash each piece in warm, soapy water. Rinse and hand dry.

Grytene våre kan brukes på alle varmekilder, inkludert induksjon.

Our products may be used on all heat sources, including induction stoves.



Keramisk
Ceramic



Elektrisk
Electric



Gass
Gas



Induksjon
Induction



Radiant
Radiant



Grilling
Open fire



Ovn
Oven



Grillelement
Broiler

PRODUKTEGENSKAPER

- Støpejern er et av de mest optimale materialer for matlaging fordi det gir jevn varme over hele flaten.
- Støpejern er ideelt for langtidskoking.
- Grytene våre kan brukes på alle varmekilder, inkludert induksjon. Unntaket er mikrobølgeovn.
- Gryten holder lenge på varmen etter at varmekilden er slått av, som er gunstig mtp. energisparing og miljø.
- Alle våre emaljerte gryter er belagt med porselensemalje som forhindrer at maten brenner seg fast.
- Ved koking med lokk sørger dampkulene under lokket for at dampdråper drypper jevnt over maten, som gjør maten ekstra saftig. Stålknotten på lokket gjør at det også kan brukes i ovn.

CHARACTERISTICS

- Cast iron is renowned as an optimal material for cooking. It ensures an even distribution of heat over the entire surface.
- Cast iron is also perfect for slow cooking.
- The casseroles may be used with almost all heat sources, including induction stoves. It should never be used in a microwave oven.
- The casserole retains heat for a considerable period after the heat source is turned off, which makes the product energy-saving and good for the environment.
- All our enamelled casseroles are coated with a porcelain enamel. This prevents food from sticking to the surface.
- When cooking with the lid on, steam bumps on the underside of the lid will ensure that condensed steam drips evenly over the food, for a succulent result. The lid is also equipped with a steel knob so that it may easily be used in an oven.

RIKTIG BRUK

- Velg en kokeplate som passer best mulig og ikke er større enn bunnen av gryten i diameter.
- Forhåndsvarm på middels varme i 2–3 minutter før du har i olje eller annen væske.
- Hold gryten under oppsyn ved oppvarming og koking. Vi anbefaler lav til middels varme under kokingen.
- Støpejernsgryter tåler temperaturer på opptil 250°C i ovn.
- Bruk redskaper av silikon, plast eller tre. Metallredskaper kan skade produktets emalje.
- Bruk grytekluter når du skal flytte på produktet under bruk.
- Sett varme gryter på varmebestandige overflater, for eksempel et gryteunderlag.
- Unngå at håndtak stikker ut over andre påslåtte kokeplater eller utenfor kanten av komfyren.
- Husk å løfte gryten når du skal flytte den på en keramisk topp eller glasstop, for å unngå å skade kokeoverflaten.
- Emaljen kan knuse eller bli skadet hvis det faller på en hard overflate.

USING CAST-IRON COOKWARE

- Select the burner that most closely matches the size of the bottom of the product.
- Pre-heat the cookware over medium heat for 2 to 3 minutes before adding oils or other liquids.
- Do not leave cookware unattended during preheating. We recommend cooking over a low to medium heat.
- Enamelled cast-iron cookware can withstand temperatures of up to 250 °C in the oven.
- Use silicone, plastic or wooden utensils. Metal utensils can scratch and harm the enamel coating.
- Use hot-pads, oven mitts or potholders while moving the cookware during use.
- Place hot cookware on a heat resistant surface such as a trivet or cooling rack.
- Do not allow handles to extend over other heat sources or the edge of the range.
- Remember to lift the product when moving on or off a ceramic or glass top surface to avoid scratching or harming the cooking surface.
- The enamel may chip or break if the cookware falls onto a hard surface.



MÅ ALDRI BRUKES I MIKROBØLGEOVN

VASK OG VEDLIKEHOLD

- La gryten kjøles ned til romtemperatur før rengjøring. Legges en varm gryte i vann kan den skades og i verste fall forårsake alvorlig personskade.
- Produktet vaskes for hånd med oppvaskbørste i mildt såpevann. Bruk aldri stålull, svamper med stål, skuremidler eller andre harde materialer. De vil skade overflaten. Skyll og tørk godt av alle deler.

**! NB! STØPEJERNSGRYTER SKAL IKKE VASKES
• I OPPVASKMASKIN.**

- Hvis det oppstår hakk i emaljen er det viktig å beskytte området hver gang gryten blir våt. Det gjøres enkelt ved å smøre litt vegetabilsk olje på området. Tørk bort overflødig olje med kjøkkenpapir.
- Knotten på lokket kan løsne etter en tids bruk, som etterstrammes ved behov.



NEVER USE IN A MICROWAVE OVEN

CLEANING & MAINTENANCE

- Allow hot cookware to cool to room temperature before cleaning. Placing hot cookware in water can cause serious personal injury and damage to your product.
- Wash the product by hand, using a soft scrub or brush in mild, soapy water. Never use steel wool, steel scrubs or other hard materials. These will damage the surface. Rinse and dry all parts well.

**! NEVER PLACE CAST-IRON COOKWARE
• IN A DISHWASHER.**

- If you accidentally drop or crack the enamel coating, you will need to protect the exposed area every time it gets wet. Simply rub a little vegetable oil over the cracked or chipped area. Wipe away any excess oil with a paper towel.
- The knob on the lid may loosen with time and should be tightened when need be.



mer tid ute

espegard.no