



KOCHGESCHIRR COOKWARE

WMF FLAVOUR

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE
OPERATING AND CARE INSTRUCTIONS

KOCHGESCHIRR | COOKWARE

WMF FLAVOUR – GUSSEISEN | CAST IRON



DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	4
EN	Operating and care instructions	10
FR	Conseils d'utilisation et d'entretien	16
ES	Indicaciones de uso y cuidado	22
IT	Istruzioni per la manutenzione e la cura	28
PT	Instruções de uso e cuidados	34



KOCHGESCHIRRSERIE WMF FLAVOUR

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein langlebiges Qualitätsprodukt mit hohem Gebrauchsnutzen von WMF entschieden.

Qualitätsmerkmale

- Hochwertig emailliertes Gusseisen aus teilweise von Hand gefertigtem Herstellungsprozess. Somit wird jeder Topf individuell und es können leichte Unterschiede zwischen den Produkten auftreten. Diese beeinflussen jedoch nicht die allgemeine Qualität oder die Kocheigenschaften.
- Optimale Wärmespeicherung und hohe Hitzebeständigkeit für leichtes und scharfes Anbraten, Grillen, Garen und Backen.
- Saftige Gerichte dank innovativem Deckel mit Noppenstruktur – hält das Kondenswasser im Topf und verteilt es gleichmäßig über die Lebensmittel.
- Geeignet für den Ofen, Grill und auf allen Herdarten – auch auf Induktion.

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch vollständig durch.

Hinweise vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuell vorhandene Aufkleber vollständig.
- Spülen Sie Topf und Deckel heiß aus. Trocknen Sie Topf und Deckel danach vollständig ab, um dem Rosten des Gusseisenmaterials vorzubeugen.

Temperaturvorgaben und Hinweise für die Verwendung im Backofen (ohne Grillfunktion)

- Gusseisen ist ein extrem hitzebeständiges und robustes Material. Alle Produkte der Gusseisenreihe WMF Flavour sind für die Verwendung im Backofen bis zu Temperaturen von maximal 250 °C geeignet. Für das Barbecue Kochen auf offenem Feuer ist das Kochgeschirr ohne Deckel bis 400 °C erhitzenbar.
- Für optimale Garergebnisse, sollten Sie das Kochgeschirr im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung erhitzen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich nur langsam bei mittlerer Hitze. Dank der guten Wärmespeicherung kann anschließend auf eine kleinere Heizstufe zurückgeschaltet werden, um die Speisen gleichmäßig zu garen.
- Beachten Sie die heiß werdenden Griffe des gusseisernen Kochgeschirrs sowohl auf dem Herd als auch im Backofen. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen stets Topflappen oder andere dafür ausgewiesene Utensilien zum Schutz Ihrer Hände vor Verbrennungen.
- Um die Emaillierung nicht zu beschädigen, verwenden Sie bitte Küchenhelfer aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon, jedoch bitte kein scharfkantiges Küchenzubehör.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nach der Benutzung zunächst auskühlen. Geben Sie kein kaltes Wasser in das noch heiße Kochgeschirr, da dies die Emaillierung beschädigen kann.
- Sollte sich der Deckelgriff Ihres Topfes gelockert haben, ziehen Sie bitte die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach. Vorher darf der Deckel aus Sicherheitsgründen nicht mehr verwendet werden.

- Seien Sie stets vorsichtig mit heißem Fett und lassen Sie den heißen Topf nie unbeaufsichtigt.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser, denn es kommt zu Stichflammen! Nehmen Sie, falls möglich, einen Feuerlöscher, oder auch eine nasse Decke und ersticken Sie damit die Flammen.
- Bitte Töpfe niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts und zu Beschädigungen am Kochgeschirr sowie der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen und die Bildung weißer Flecken und Rost vermieden wird.

Sicherer Gebrauch des Deckels

Der Deckel mit Noppenstruktur von WMF wurde speziell als Zubehör für WMF Flavour Töpfe und für das beliebte, aroma- und nährstoffschonende sanfte Niedertemperaturschmoren von Fleisch- und Gemüsegerichten entwickelt.

Bitte beachten Sie, dass der Deckel materialbedingt schwerer als andere Kochgeschirrdeckel ist. Legen Sie ihn deshalb immer auf einer sicheren Unterlage ab. Beim Anheben des Deckels

kann dieser durch sein Gewicht und die Flüssigkeit auf der Deckeloberfläche kippen. Dabei kann heißes Wasser zu Verbrennungen führen. Deshalb ruckartige Bewegungen oder ein Kippen des Deckels vermeiden.

Funktionsprinzip: Der Deckel funktioniert nach dem Prinzip der Kondensation von Dampf. Nach dem Anbraten der Speisen und der Zugabe von etwas Flüssigkeit (Wasser, Fond, Brühe etc.) verdampft im Inneren bei gleichmäßigem Garen mit ca. 80 °C die zugegebene Flüssigkeit, steigt auf, kondensiert an der strukturierten Oberfläche der Deckelunterseite und tropft wieder zurück auf das Gargut. Dank dieses stetigen Kreislaufs, konzentrieren sich die Aromen im Topf und die Zutaten werden zugleich besonders schonend gegart. Dieser Prozess kann durch das Befüllen des Deckels mit Eis oder kaltem Wasser noch weiter intensiviert werden. Bitte vermeiden Sie, den Deckel während des Kochvorgangs abzunehmen.

Befüllen: Der Deckel darf bis maximal zur Hälfte mit Eis oder kaltem Wasser gefüllt werden. Dazu orientieren Sie sich bitte an folgenden Werten:

ø 22 cm	150 g Eis / kaltes Wasser
ø 24 cm	200 g Eis / kaltes Wasser

Nachfüllen: Grundsätzlich ist der Deckel bei bestimmungsmäßigem Gebrauch so ausgelegt, dass das in den Deckel zugegebene Wasser / Eis weitgehend erhalten bleibt. Bei längeren Kochzeiten und / oder zu hoch eingestellter Kochstufe kann sich die Menge jedoch deutlich reduzieren. In diesem Fall ist ein Nachfüllen möglich.

Temperatur: Zum Erhitzen des Topfs und zum Anbraten nutzen Sie am besten eine hohe Kochstufe, die Sie nach dem Ablöschen des Garguts mit Flüssigkeit auf eine niedrige Einstellung reduzieren, um die Temperatur im Topf möglichst konstant bei ca. 80 °C zu halten. Falls zur Temperaturmessung kein Thermometer zur Verfügung steht, achten Sie darauf, dass die zugegebene Flüssigkeit nicht kocht, sondern maximal etwas Dampf aufsteigt. Schließen Sie dann den Deckel. Reduzieren Sie die Kochstufe nach dem Anbraten / Ablöschen des Garguts.

Bei einer hohen Kochstufe kann das Wasser im Deckel bis zu 85 °C heiß werden und bei unsachgemäßem Handhabung zu Verletzungen führen. Bei geringer Kochstufe und einer Temperatur von ca. 80 °C im Topf, erhitzt sich das Wasser im Deckel auf maximal weitgehend ungefährliche ca. 55 °C. Achten Sie dennoch darauf, den Kontakt mit dem heißen Wasser zu vermeiden.

Beachten Sie die Erhitzung des Griffs sowohl auf dem Herd als auch im Backofen. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen stets Topflappen oder andere dafür ausgewiesene Utensilien zum Schutz Ihrer Hände vor Verbrennungen.

Weitere Sicherheitshinweise: Halten Sie andere, nicht in der Handhabung des Deckels unterwiesene Personen, insbesondere Kinder, während des Kochvorgangs fern.

Hinweise zur Pflege und Reinigung

- Lassen Sie die Produkte vor dem Reinigen abkühlen, um Risse und Abplatzer in der Emaillierung zu vermeiden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Emaillierung sorgt für eine leichte Reinigung von Hand. Bitte verwenden Sie hierzu Haushaltsspülmittel und einen weichen Haushaltsschwamm, jedoch keine Stahlschwämme oder Scheuermittel, da diese die Emaillierung beschädigen können.
- Wir empfehlen nach jeder Reinigung mit Spülmittel das Kochgeschirr mit Fett auszureiben. Verwenden Sie ausschließlich hochoverhitzbare Fette, z. B. Rapsöl.

- Im Laufe der Zeit setzt Ihr Gussgeschirr durch das Fett einen gewissen Schutzfilm an, der dafür sorgt, dass nichts anbrennt. Sollte doch etwas ansetzen, füllen Sie etwas heißes Wasser mit Spülmittel ein und lassen es einweichen bevor Sie den Topf reinigen.
- Das Kochgeschirr muss immer gut abgetrocknet aufbewahrt werden und darf niemals in feuchtem Zustand stehengelassen oder verstaut werden.
- Gusseisernes Kochgeschirr ist sehr strapazierfähig, jedoch beschädigen harte Stöße oder gar Stürze die Emaillierung und gegebenenfalls auch Ihre Einrichtung.
- Klopfen Sie Kochlöffel oder sonstige Küchenhelfer nicht am Rand des Produktes ab, da es ansonsten zu Abplatzern kommen kann.
- Mit der Zeit kann insbesondere am Topfrand Flugrost entstehen. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und reiben Sie die betroffene Stelle mit einem temperaturbeständigem Fett ein.

Hinweise für die Zubereitung

- Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann!
- Metallische Gegenstände wie Schneebeesen sollten nur mit äußerster Vorsicht verwendet werden. Auf das Schneiden im Topf sollte verzichtet werden.
- Wir empfehlen langsames Erhitzen, damit sich das Gusseisen gleichmäßig erwärmt und anschließend die Hitze gut halten kann. Dank der Wärmeleitung von Gusseisen kann am besten bei mittlerer oder niedriger Temperatur gekocht und gebraten werden. Dadurch kann dem Anbrennen von Speisen vorgebeugt und Energie gespart werden.
- Verringern Sie die Hitze, sobald das Fett beim Schwenken Schlieren zieht oder ganz leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf und braten Sie diese bei geschlossenem Deckel von beiden Seiten an. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät beispielsweise Fleisch im eigenen Saft und es wird nur sehr wenig Fett benötigt.

- Bei der schonenden Zubereitungsart „wasserarmes Garen“ werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des kompletten Garvorgangs sollte der fest schließende Deckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser – Dampf nicht unterbrochen wird. Wasserarmes Garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder junges Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie der Eigengeschmack der Speisen weitgehend erhalten. Auf die Zugabe von Kochsalz kann meist verzichtet werden.

Hinweise für das Kochen auf dem Herd

Ziehen Sie Ihr gusseisernes Kochgeschirr nicht über den Herd oder den Backofenboden um möglichen Beschädigungen vorzubeugen.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Erhitzen Sie Kochgeschirr aus Gusseisen nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur, da zu schnelles Erhitzen sowie Überhitzen zu dauerhaften Schäden am Produkt führen kann.

Hinweis für Elektroherde

Das Gusseisen Kochgeschirr WMF Flavour gibt es in haushaltsgerechten Größen. Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie, der Herdplatten-Durchmesser in etwa dem Topf- und Pfannendurchmesser entsprechen:

Herdplatte	Töpfe	Pfannen
klein ø 14,5 cm	ø 16, 18 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 20, 22 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

WMF FLAVOUR COOKWARE SERIES

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from WMF.

Quality features

- High-quality enameled cast iron crafted partially by hand. Since each pot is unique, there may be slight variations between the products. However, the overall quality and cooking properties are not affected.
- Optimum heat retention and high heat resistance for easy and quick searing, grilling, cooking and baking.
- The innovative lid with raised surface retains condensation and distributes it evenly for flavourful cooking results.
- Suitable for the oven, grill and all types of hobs – including induction.

Please read the following instructions in full before using the product for the first time.

Steps before using for the first time

- Remove all packaging material, labels and stickers completely.
- Rinse the pot and lid with hot water. Dry completely to prevent the cast iron from rusting.

Temperature specifications and instructions for use in the oven (without grill function)

- Cast iron is an extremely heat-resistant and robust material. All products in the WMF Flavour cast iron series are suitable for use in the oven up to a maximum temperature of 250°C. For grilling or barbecuing over an open flame, the cookware can be heated up to 400°C without a lid.
- Always place the cookware on a rack or baking tray in the oven for optimum results.

Instructions for safe use

- To ensure even heat distribution, always heat cast iron cookware slowly over medium heat. Due to the cookware's ability to retain heat well, the temperature can be adjusted to a lower setting to ensure even cooking.
- Please note that cast iron cookware handles become hot both on the hob and in the oven. Always use oven mitts or other utensils to protect your hands from burns.
- To avoid damaging the enamel, do not use knives or sharp objects. Only use cooking utensils made of wood, plastic or heat-resistant silicone.
- Allow the cookware to cool down after use. Do not add cold water to hot cookware because it can damage the enamel.
- If the lid handle of the pot becomes loose, use a standard household screwdriver to tighten the screw. The lid should not be used until the screw is tightened for safety reasons.
- Always handle hot fat or oil with caution and do not leave the hot pot unattended.
- In the event of an oil/grease fire, never extinguish with water because it could cause a flash fire! If possible, take a fire extinguisher or even a wet blanket and use it to smother the flames.

- Never heat pots when empty, and ensure that the liquid of cooked food does not completely evaporate. Failure to do so can result in food being burned and can damage the cookware or oven itself.
- Only add salt to water that is already boiling and stir to prevent the base of the pot from being affected by salt and to avoid the formation of white spots and rust.

Safe use of the lid

The lid with raised surface from WMF was specifically designed for use with WMF Flavour pots and allows gentle slow cooking of meat and vegetable dishes at low temperatures to preserve aroma and nutrients.

Please note that due to the material the lid is heavier than other cookware lids. Therefore, always place it on a secure surface. When you lift the lid, it may tip over because of its weight and the liquid may spill onto the lid's surface. The hot water can cause burns. Therefore, avoid jerky movements or tilting the lid.

Operation: The lid works according to the principle of steam condensation. After sautéing the food and adding some liquid (water, stock, broth, etc.), inside the pot liquid evaporates at a steady cooking temperature of approx. 80°C, which condenses on the raised surface of the underside of the lid and drips back onto the food. Thanks to this continuous cycle, the aromas are concentrated in the pot and the ingredients are cooked very gently. You can intensify this process further by filling the lid with ice or cold water. Avoid removing the lid during the cooking process.

Filling: The lid may be filled no more than half with ice or cold water. Please observe the following values for this:

ø 22 cm 150 g ice / cold water

ø 24 cm 200 g ice / cold water

Refilling: When used as intended, the lid is designed to retain the added water/ice. However, if the cooking time is longer and/or the cooking setting too high, the quantity can reduce considerably. In this case, you may refill the lid.

Temperature: When heating up the pot and frying food, it is best to use a high cooking setting. Then after deglazing the food with liquid, reduce the heat to a low setting to keep the temperature in the pot as constant as possible at around 80°C. If no thermometer is available to measure the temperature, you must make sure that the added liquid does not boil, and that only a little steam is rising. Close the lid. Reduce the cooking level after frying/deglazing the food.

Over a high cooking setting, the temperature of the water in the lid can reach up to 85°C and can cause injuries if not handled properly. Over a low cooking setting and a temperature of approx. 80°C in the pot, the water in the lid heats up to a generally harmless temperature of approx. 55°C. Nevertheless, you must still take care to avoid contact with the hot water.

Please note that the handle becomes hot both on the hob and in the oven. Always use oven mitts or other utensils to protect your hands from burns.

Additional safety information: Individuals who have not been instructed on how to handle the lid, and especially children, should be kept at a safe distance when cooking.

Instructions for care and cleaning

- Allow the products to cool down before cleaning to prevent the enamel from cracking or chipping.
- Cast iron cookware should not be put in the dishwasher.
- The enamel coating makes it easy to clean by hand. Use a mild dishwashing detergent and soft sponge. Steel wool and abrasive cleaners are not recommended because they can damage the enamel.
- We recommend wiping the cookware with oil after each cleaning. Only use oils that can withstand high temperatures, e.g. rapeseed oil.
- Over time, your cast iron cookware will develop a protective layer, which helps prevent food from burning. If food sticks to the pot, fill with hot soapy water and let it soak before cleaning.
- The cookware should be thoroughly dried before storing to remove any dampness.
- Despite the durability of cast iron cookware, hard impacts or dropping it could damage the enamel as well as other surfaces.

- Avoid tapping cooking spoons or other kitchen utensils against the edge of the product as this may cause chipping.
- Over time, flash rust can form, especially on the pot rim. If necessary, remove with a damp cloth and wipe the affected area with temperature-resistant oil.

Preparation instructions

- When frying with fat, always put the fat into a cold pot and then heat it up on a high heat.
- Metal objects such as whisks should only be used with extreme caution. Avoid cutting food directly in the pot.
- We recommend allowing the cast iron to heat up slowly to ensure even heating and effective heat retention. The heat conductivity of cast iron makes it ideal for cooking and frying at medium or low temperatures. This prevents food from burning and saves energy.
- Reduce the heat when streaks appear in the fat/oil or it starts to smoke slightly. Then put the food to be fried in the pot and fry it on both sides with the lid closed. The cooking time depends on the size and type of the food. With this type of preparation with the lid closed, meat, for example, roasts in its own juice and very little fat is required.

- This gentle form of preparation uses very little liquid for cooking vegetables or other food in a covered pot. To prevent steam from escaping and interrupting the water steam cycle, the firmly closed lid must not be removed. Cooking in little water is ideal for vegetables, fish, poultry or fresh meat. With this cooking method, vitamins, minerals and trace elements as well as the natural taste of the food are largely retained. The addition of table salt can usually be dispensed with.

Instructions for cooking on the hob

To prevent damage, do not drag the cast iron cookware across the hob or oven floor.

Information for induction hobs

Please note: Induction is a very rapid heat source. Never heat empty cookware as it can be damaged by overheating. Always heat cast iron cookware gradually to the desired temperature to prevent permanent damage from heating too quickly or overheating.

Information for electric hobs

WMF Flavour cast iron cookware is available in household sizes. For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric cooktops must match the diameter of the pot:

Cooktop	Pots	Pans
Small ø 14.5 cm		ø 16, 18 cm ø 20 cm
Medium ø 18 cm		ø 20, 22 cm ø 24 cm
Large ø 22 cm		ø 24, 28 cm ø 28 cm

SÉRIE D'USTENSILES DE CUISINE WMF FLAVOUR

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité avec une longue durée de vie et une utilité optimale.

Caractéristiques de qualité

- Fonte émaillée de haute qualité issue d'un processus de fabrication partiellement manuel. Ainsi, chaque casserole est unique et de légères différences peuvent apparaître entre les produits, mais elles n'affectent pas la qualité générale ou les propriétés de cuisson.
- Rétention optimale de la chaleur et résistance élevée à la chaleur pour saisir, griller, cuire et faire cuire facilement et à feu vif.
- Des plats juteux grâce au couvercle innovant à structure à picots, qui retient l'eau de condensation dans la casserole et la répartit uniformément sur les aliments.
- Convient pour le four, le gril et tous les types de cuisinières, même à induction.

Veillez lire intégralement les consignes suivantes avant la première utilisation.

Consignes avant la première utilisation

- Retirez complètement le matériel d'emballage et les éventuels autocollants.
- Rincez la casserole et le couvercle à l'eau chaude. Séchez ensuite complètement la casserole et le couvercle afin d'éviter que la fonte ne rouille.

Prescriptions de température et indications pour l'utilisation dans le four (sans fonction gril)

- La fonte est un matériau extrêmement résistant à la chaleur et robuste. Tous les produits de la série en fonte WMF Flavour sont adaptés à une utilisation au four jusqu'à des températures maximales de 250 °C. Pour la cuisson au barbecue sur feu ouvert, les ustensiles de cuisine peuvent être chauffés sans couvercle jusqu'à 400 °C.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, placez toujours l'ustensile de cuisine au four sur une grille ou une plaque de cuisson.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

- Pour une répartition uniforme de la chaleur, chauffez toujours lentement l'ustensile de cuisine à feu moyen. Grâce à la bonne rétention de chaleur, vous pouvez ensuite revenir à un niveau de chauffage plus faible pour cuire les aliments de manière uniforme.
- Faites attention aux poignées des ustensiles de cuisine en fonte qui deviennent chaudes, aussi bien sur la cuisinière que dans le four. Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours des maniques ou d'autres ustensiles prévus à cet effet pour protéger vos mains des brûlures.
- Pour ne pas endommager l'émailage, utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone résistant à la chaleur, mais n'utilisez pas d'accessoires de cuisine tranchants.
- Laissez d'abord refroidir l'ustensile de cuisine après utilisation. Ne versez pas d'eau froide dans l'ustensile encore chaud, car cela pourrait endommager l'émailage.
- Si la poignée du couvercle de votre casserole s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée à l'aide d'un tournevis ordinaire. Avant cette opération, le couvercle ne doit plus être utilisé pour des raisons de sécurité.

- Soyez toujours prudent avec la matière grasse chaude et ne laissez jamais la casserole chaude sans surveillance.
- N'éteignez jamais de matière grasse enflammée avec de l'eau, car cela provoque de grandes flammes ! Si possible, utilisez un extincteur ou bien une couverture mouillée pour éteindre les flammes.
- Veuillez ne jamais chauffer le faitout sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous risquez de brûler les aliments, d'endommager le récipient de cuisson ainsi que la source de chaleur.
- N'ajoutez du sel que dans l'eau déjà bouillante et remuez pour éviter que le sel n'attaque le fond de la casserole et pour éviter la formation de taches blanches et de rouille.

Utilisation sûre du couvercle

Le couvercle à structure à picots de WMF a été spécialement conçu comme accessoire pour les casseroles Flavour de WMF et pour la cuisson douce à basse température des plats de viande et de légumes, très appréciée, qui préserve les arômes et les nutriments.

Veillez noter que le couvercle est plus lourd que les autres couvercles d'ustensiles de cuisine en raison du matériau utilisé. Posez-le donc toujours sur un support sûr. Lorsque l'on soulève le couvercle, celui-ci peut basculer sous l'effet de son poids et du liquide qui se trouve sur sa surface. L'eau chaude peut alors provoquer des brûlures. Évitez donc les mouvements brusques ou le basculement du couvercle.

Principe de fonctionnement : Le couvercle fonctionne selon le principe de la condensation de la vapeur. Une fois que vous avez saisi les aliments et ajouté un peu de liquide (eau, fond, bouillon, etc.), le liquide ajouté s'évapore à l'intérieur lors d'une cuisson régulière à environ 80 °C, monte, se condense sur la surface structurée de la partie inférieure du couvercle et retombe sur les aliments. Grâce à ce cycle continu, les arômes se concentrent dans la casserole et les ingrédients cuisent avec la plus grande délicatesse. Pour intensifier davantage ce processus, il est possible de remplir le couvercle de la glace ou d'eau froide. Veillez éviter d'enlever le couvercle pendant la cuisson.

Remplissage : Le couvercle peut être rempli au maximum à moitié de glace ou d'eau froide. Pour ce faire, veuillez vous référer aux valeurs suivantes :

ø 22 cm	150 g glace/eau froide
ø 24 cm	200 g glace/eau froide

Recharge : En principe, le couvercle est conçu pour conserver en grande partie l'eau/la glace ajoutée dans le couvercle lorsqu'il est utilisé comme prévu. Toutefois, si le temps de cuisson est plus long et/ou si le niveau de cuisson est trop élevé, la quantité peut être considérablement réduite. Dans ce cas, il est possible de rajouter de l'eau/de la glace.

Température : Pour chauffer la casserole et saisir les aliments, utilisez de préférence un niveau de cuisson élevé, que vous réduirez à un réglage bas après avoir déglacé les aliments avec du liquide, afin de maintenir la température la plus constante possible à environ 80 °C dans la casserole. Si vous ne disposez pas d'un thermomètre pour mesurer la température, veillez à ce que le liquide ajouté ne soit pas en ébullition, mais qu'il y ait tout au plus un peu de vapeur. Fermez ensuite le couvercle. Réduisez le niveau de cuisson après avoir saisi/déglacé les aliments.

À un niveau de cuisson élevé, l'eau dans le couvercle peut atteindre 85 °C et provoquer des blessures en cas de mauvaise manipulation. Avec un niveau de cuisson bas et une température d'environ 80 °C dans la casserole, l'eau dans le couvercle chauffe au maximum à environ 55 °C, ce qui ne présente aucun danger. Veillez néanmoins à éviter tout contact avec l'eau chaude.

Faites attention à l'échauffement de la poignée, aussi bien sur la cuisinière que dans le four. Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours des maniques ou d'autres ustensiles prévus à cet effet pour protéger vos mains des brûlures.

Autres consignes de sécurité : Tenez à l'écart les autres personnes qui n'ont pas été formées à la manipulation du couvercle, en particulier les enfants, pendant la cuisson.

Conseils d'entretien et de nettoyage

- Laissez refroidir les produits avant de les nettoyer afin d'éviter que l'émaillage ne se fissure ou ne s'écaille.
- Les ustensiles de cuisine en fonte ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

- L'émaillage permet un nettoyage facile à la main. Veillez utiliser à cet effet un produit vaisselle ménager et une éponge ménagère douce, mais pas d'éponge en acier ni de produit abrasif, car ils pourraient endommager l'émaillage.
- Nous recommandons de frotter les ustensiles de cuisine avec de la matière grasse après chaque nettoyage avec du produit vaisselle. Utilisez uniquement des matières grasses pouvant être chauffées à haute température, par exemple de l'huile de colza.
- Au fil du temps, votre ustensile de cuisine en fonte se recouvre d'un film protecteur grâce à la matière grasse, ce qui permet d'éviter que les aliments ne brûlent. Si quelque chose devait malgré tout s'incruster, versez un peu d'eau chaude avec du produit vaisselle dans la casserole et laissez tremper avant de nettoyer.
- Les ustensiles de cuisine doivent toujours être bien séchés et ne doivent jamais être laissés ou rangés en étant humides.
- Les ustensiles de cuisine en fonte sont très résistants, mais les chocs violents ou même les chutes endommagent l'émaillage et, le cas échéant, votre mobilier.
- Ne tapotez pas les cuillères ou autres ustensiles de cuisine sur le bord du produit, car cela pourrait provoquer des écailles.

- Avec le temps, des points de rouille peuvent apparaître, en particulier sur le bord de la casserole. Retirez-les si nécessaire à l'aide d'un chiffon humide et frottez la zone concernée avec une matière grasse résistante à la température.

Conseils de préparation

- Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la matière grasse dans la casserole froide et faites-le réchauffer ensuite.
- Les objets métalliques tels que les fouets ne doivent être utilisés qu'avec la plus grande prudence. Évitez de couper un aliment directement dans la casserole avec un couteau.
- Nous recommandons de chauffer l'ustensile à feux doux afin que la fonte se réchauffe uniformément et puisse ensuite bien conserver la chaleur. Grâce à la conductivité thermique de la fonte, il est préférable de cuisiner et de rôtir à température moyenne ou basse. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent et d'économiser de l'énergie.

- Réduisez la chaleur dès que la matière grasse forme des stries lorsqu'on la fait tourner ou qu'elle commence à fumer très légèrement. Ensuite, déposez les aliments à cuire dans la casserole et cuisez-les des deux côtés en gardant le couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment. Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit par exemple dans son propre jus et ne nécessite que peu de matière grasse.
- Le mode de préparation délicat « cuisson à faible teneur en eau » consiste à faire cuire des légumes ou d'autres aliments dans une casserole fermée avec très peu de liquide. Pendant toute la cuisson, le couvercle doit être correctement fermé et ne doit pas être retiré, afin que la vapeur ne s'échappe pas et que le cycle eau-vapeur ne soit pas interrompu. La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande jeune. Cette méthode de cuisson préserve en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments ainsi que le goût des aliments. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout de sel de cuisine.

Conseils pour la cuisson sur la cuisinière

Ne tirez pas votre ustensile de cuisine en fonte sur la cuisinière ou sur la plaque de fond du four afin d'éviter d'éventuels dommages.

Instructions pour les plaques à induction

Attention : L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ni de casseroles sans contenu, car la surchauffe peut endommager l'ustensile. Ne chauffez les ustensiles de cuisine en fonte que progressivement jusqu'à la température souhaitée, car un chauffage trop rapide ainsi qu'une surchauffe peuvent endommager durablement le produit.

Instructions pour les cuisinières électriques

La gamme d'ustensiles de cuisine en fonte Flavour de WMF existe dans des tailles adaptées aux ménages. Avec les cuisinières électriques, afin d'exploiter l'énergie de manière plus efficace, les diamètres des plaques doivent correspondre approximativement au diamètre des casseroles et des poêles :

Plaque	Casseroles	Poêles
petit ø 14,5 cm		ø 16, 18 cm ø 20 cm
moyen ø 18 cm		ø 20, 22 cm ø 24 cm
grand ø 22 cm		ø 24, 28 cm ø 28 cm

SERIE DE BATERÍAS DE COCINA WMF FLAVOUR

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad de WMF muy duradero y de gran utilidad

Características de calidad

- Hierro fundido esmaltado de alta calidad con proceso de producción parcialmente manual. Esto significa que cada cacerola es única y puede haber ligeras diferencias entre los productos. Sin embargo, no afectan a la calidad general ni a las propiedades culinarias.
- Óptima conservación del calor y alta resistencia al calor para saltar, brasear, cocer y asar.
- Platos suculentos gracias a la innovadora tapa con estructura de hoyuelos que mantiene la condensación en la cacerola y la distribuye uniformemente sobre los alimentos.
- Apta para el horno y todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción.

Lea por completo las siguientes instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez.

Advertencias antes del primer uso

- Retire completamente el material de embalaje y los adhesivos que pueda llevar.
- Enjuague la cacerola y la tapa con agua caliente. A continuación, seque completamente la cacerola y la tapa para evitar que el material de hierro fundido se oxide.

Indicaciones de temperatura y consejos para el uso en el horno (sin función de parrilla)

- El hierro fundido es un material robusto y extremadamente resistente al calor. Todos los productos de la serie de hierro fundido WMF Flavour son aptos para su uso en el horno hasta una temperatura máxima de 250°C. La cacerola se puede calentar hasta 400 °C para cocinar a la parrilla sobre fuego abierto.
- Para obtener los mejores resultados debe colocar siempre la cacerola sobre una rejilla de parrilla o una bandeja de horno.

Indicaciones para un uso seguro

- Para garantizar una distribución uniforme del calor, caliente siempre la cacerola lentamente a fuego medio. Gracias a la buena retención del calor, se puede volver a un ajuste de calor más bajo para cocer los alimentos de manera uniforme.
- Tenga cuidado con los mangos de la cacerola de hierro fundido que se calientan tanto en la placa como en el horno. Por razones de seguridad, utilice siempre guantes de cocina u otros utensilios adecuados para protegerse las manos de las quemaduras.
- Para no estropear el esmaltado, utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona termostresistente, pero no utilice utensilios de cocina afilados.
- Deje que la cacerola se enfríe después de usarla. No aplique agua fría sobre la cacerola aún caliente, esto podría estropear el esmaltado.
- Si se afloja el mango de la tapa de su cacerola, reapriete el tornillo con un destornillador doméstico común. Por motivos de seguridad, la cacerola no debe utilizarse hasta que no se haya hecho esto.

- Tenga siempre precaución con la grasa caliente y nunca deje la cacerola sin supervisión cuando esté caliente.
- No apague nunca con agua la grasa que se esté quemando, ya que se produciría una llamarada. Siempre que sea posible, utilice un extintor o bien una manta húmeda para sofocar las llamas.
- No caliente nunca ollas vacías y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos y se podrían producir daños en la batería de cocina e incluso en la fuente térmica.
- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para evitar tanto que la sal afecte al fondo de la cacerola como la formación de manchas blancas y óxido.

Uso seguro de la tapa

La tapa con estructura de hoyuelos de WMF se ha desarrollado especialmente como un accesorio para las cacerolas WMF Flavour y para la popular cocción a baja temperatura de carnes y verduras conservando el aroma y los nutrientes.

Tenga en cuenta que la tapa es más pesada que otras tapas de utensilios de cocina debido al material del que está hecha. Por lo tanto, colóquela siempre sobre una superficie segura. Al levantar la tapa, esta se puede volcar debido a su peso y al líquido que hay en su superficie. Esto puede provocar quemaduras por agua caliente. Por lo tanto, evite movimientos bruscos o inclinar la tapa.

Principio de funcionamiento: la tapa funciona según el principio de la condensación de vapor. Después de saltar los alimentos y añadir un poco de líquido (agua, caldo, etc.), el líquido añadido se evapora en el interior mientras se cocina uniformemente a unos 80 °C, sube, se condensa en la superficie estructurada de la parte inferior de la tapa y gotea de nuevo sobre los alimentos. Gracias a este ciclo constante los aromas se concentran en la olla y, al mismo tiempo, los ingredientes se cocinan conservando sus nutrientes. Este proceso se puede intensificar llenando la tapa de hielo o agua fría. Evite quitar la tapa durante el proceso de cocción.

Llenado: la tapa se puede llenar como máximo hasta la mitad con hielo o agua fría. Los siguientes valores le servirán de orientación para ello:

ø 22 cm	150 g hielo / agua fría
ø 24 cm	200 g hielo / agua fría

Rellenado: Si se utiliza conforme al uso previsto, la tapa está diseñada para que el agua o el hielo añadidos se conserven casi en su totalidad. No obstante, si el tiempo de cocción es largo y/o se cocina con un nivel de cocción demasiado alto, la cantidad puede disminuir notablemente. En ese caso se puede añadir más agua o hielo.

Temperatura: Al calentar la cacerola para sofreír es preferible usar primero un nivel de cocción alto y cambiar a un nivel más bajo después de añadir líquido a los alimentos para mantener la cacerola en la medida de lo posible a una temperatura constante de unos 80 °C. Si no dispone de un termómetro para medir la temperatura, asegúrese de que el líquido añadido no hierva, sino que como máximo solo suba un poco de vapor. Cuando esto ocurra, cierre la tapa. Reduzca el nivel de cocción después de sofreír/añadir líquido a los alimentos.

Con un nivel de cocción alto, el agua en la tapa puede calentarse a hasta los 85 °C y en caso de una manipulación incorrecta puede provocar lesiones. Con un nivel de cocción bajo y una temperatura de aprox. 80 °C en la cacerola, el agua en la tapa se calienta, como máximo, a unos 55 °C y normalmente no causa peligro. No obstante, evite el contacto con el agua caliente.

Tenga cuidado con el mango de la cacerola cuando se calienta tanto en la placa como en el horno. Por razones de seguridad, utilice siempre guantes de cocina u otros utensilios adecuados para protegerse las manos de las quemaduras.

Otras indicaciones de seguridad: Mantenga alejadas durante el proceso de cocción a las personas que no estén familiarizadas con el uso de la tapa, sobre todo a los niños.

Indicaciones de cuidado y limpieza

- Deje que los productos se enfríen antes de limpiarlos para evitar grietas y desconchados en el esmaltado.
- La cacerola de hierro fundido no debe lavarse en el lavavajillas.
- El esmaltado permite una fácil limpieza a mano. Utilice lavavajillas doméstico y una esponja blanda, nunca estropajos ni detergentes abrasivos, ya que estropearían el esmalte.
- Recomendamos untar la cacerola con grasa después de lavar y aclarar. Utilice únicamente grasas que puedan calentarse a alta temperatura, por ejemplo, aceite de colza.

- Con el paso del tiempo, la cacerola de hierro fundido adquiere una película de protección que impide que nada se queme. Si no obstante se pegara algo, vierta agua caliente con detergente líquido y deje la cacerola en remojo antes de limpiarla.
- La cacerola debe guardarse siempre en un lugar seco y nunca debe dejarse o almacenarse en estado húmedo.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido son muy resistentes, pero los golpes fuertes o incluso las caídas dañan el esmaltado y pueden llegar a estropear los utensilios.
- No golpee el borde del producto con cucharones u otros utensilios de cocina, ya que podría desconcharse.
- Con el tiempo puede aparecer algo de óxido ligero, especialmente en los bordes. Elimínelo con un trapo húmedo y unte la zona afectada con grasa resistente a altas temperaturas.

Indicaciones de preparación

- Cuando vaya a freír con grasa, añádala siempre antes en la olla fría y caliéntela después.
- Los objetos metálicos, como las varillas, sólo deben utilizarse con extrema precaución. Debe evitarse cortar en la cacerola.

- Recomendamos un calentamiento lento para que el hierro fundido se caliente uniformemente y pueda retener bien el calor. Gracias a la excelente conductividad térmica del hierro fundido, siempre se utilizará el fuego a temperatura media o baja para cocinar y asar los alimentos. Así se evita que los alimentos se quemen y se ahorra energía.
- Baje el fuego en cuanto la grasa comience a crepitar o humear ligeramente. A continuación, coloque el alimento a freír en la olla y cocínelo por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la carne, por ejemplo, se cuece en su propio líquido y solo se necesita muy poca grasa
- Con este tipo de preparación especialmente sano, las verduras u otros alimentos se cuecen en la cacerola cerrada con muy poco líquido. La tapa de cierre fijo debe permanecer puesta durante todo el proceso de cocción para que no escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor. La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne tierna. Este método de cocción permite conservar la mayoría de vitaminas, minerales y oligoelementos, al igual que el sabor propio de los alimentos. Por lo general, se puede prescindir de añadir sal.

Instrucciones para cocinar en la placa

Para evitar posibles daños, no arrastre la cacerola de hierro fundido por la placa o la base del horno.

Indicaciones para cocinas de inducción

Tenga en cuenta lo siguiente: la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sartenes o cacerolas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. Caliente la cacerola de hierro fundido gradualmente hasta alcanzar la temperatura deseada, ya que el calentamiento demasiado rápido y el sobrecalentamiento pueden provocar daños permanentes en el producto.

Indicaciones para cocinas eléctricas

La cacerola de hierro fundido WMF Flavour está disponible en tamaños adecuados para el uso doméstico. Para aprovechar mejor la energía en las cocinas eléctricas, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro del fondo de la cacerola y de la sartén deben ser aproximadamente iguales.

Placa	Cacerolas	Sartenes
pequeñas ø 14,5 cm	ø 16, 18 cm	ø 20 cm
medianas ø 18 cm	ø 20, 22 cm	ø 24 cm
grandes ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

BATTERIA DA CUCINA SERIE WMF FLAVOUR

Congratulazioni per il suo acquisto. Ha scelto un prodotto di qualità di lunga durata di WMF dall'elevato valore d'uso.

Caratteristiche qualitative

- Ghisa smaltata di elevata qualità realizzata in parte a mano. Questo significa che ogni pentola è individuale e possono risultare lievi differenze tra un prodotto e l'altro, ma che non influiscono sulla qualità in generale o sulle caratteristiche di cottura.
- Conservazione ottimale del calore ed elevata resistenza termica per rosolare, grigliare, cuocere al vapore e al forno a basse e alte temperature.
- Piatti succulenti grazie all'innovativo coperchio con struttura bugnata: mantiene la condensa nella pentola e la distribuisce uniformemente sugli alimenti.
- Adatto per il forno, il grill e tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione.

La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni prima del primo impiego.

Indicazioni preliminari

- Rimuovere completamente il materiale di imballaggio e gli eventuali adesivi.
- Sciacquare la pentola e il coperchio con acqua calda. Quindi asciugare completamente la pentola e il coperchio per evitare che il materiale in ghisa arrugginisca.

Indicazioni relative alla temperatura e istruzioni per l'utilizzo nel forno (senza funzione grill)

- La ghisa è un materiale robusto ed estremamente resistente al calore. Tutti i prodotti della serie in ghisa WMF Flavour sono utilizzabili in forno fino a temperature massime di 250 °C. Per la cottura al barbecue su fiamma libera, la batteria da cucina può essere riscaldata fino a 400 °C senza coperchio.
- Per ottenere risultati di cottura ottimali, è necessario posizionare sempre la batteria da cucina nel forno su una griglia o una teglia.

Indicazioni per un impiego sicuro

- Per garantire una distribuzione uniforme del calore, come regola generale riscaldare sempre lentamente la batteria da cucina a fuoco medio. Grazie alla buona conservazione del calore, è possibile ridurre il livello di calore per cuocere le pietanze in modo uniforme.
- Si tenga presente che i manici delle batterie da cucina in ghisa si surriscaldano sia sul piano cottura che in forno. Per motivi di sicurezza, utilizzare sempre presine o altri utensili appositi per proteggere le mani da scottature.
- Per evitare di danneggiare lo smalto, utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o in silicone resistente al calore, ma non utensili da cucina a spigoli vivi.
- Lasciare raffreddare la batteria da cucina dopo l'uso. Non versare acqua fredda nella batteria da cucina ancora calda, in quanto ciò potrebbe danneggiare lo smalto.
- Se il manico del coperchio della pentola si è allentato, serrare la vite sul manico con un cacciavite per uso domestico. Per motivi di sicurezza è possibile usare il coperchio solo dopo questa operazione.
- Fare sempre attenzione al grasso molto caldo e non lasciare mai la pentola calda senza sorveglianza.

- Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua per non provocare fiammate improvvise! Se possibile prendere un estintore, oppure una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.
- Non riscaldare mai le pentole senza contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non evapori completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.
- Aggiungere il sale solo in acqua già bollente e mescolare bene, in modo che non possa aggredire il fondo della pentola e formare macchie bianche e ruggine.

Utilizzo sicuro del coperchio

Il coperchio con struttura bugnata di WMF è stato sviluppato specificamente come accessorio per le pentole Flavour WMF e per l'apprezzata cottura delicata a bassa temperatura salva aroma che conserva i nutrienti di carne e verdure.

Si tenga presente che il coperchio è più pesante di altri coperchi per batterie da cucina a causa del materiale utilizzato. Pertanto, posizionarlo sempre su una superficie sicura. Quando si solleva il coperchio, questo può rovesciarsi a causa del suo peso e del liquido presente sulla superfi-

cie del coperchio. L'acqua bollente può causare ustioni. Evitare quindi movimenti bruschi o un ribaltamento del coperchio.

Principio di funzionamento: Il coperchio funziona in base al principio della condensazione del vapore. Dopo aver rosolato le pietanze e aggiunto un po' di liquido (acqua, brodo ecc.), il liquido introdotto evapora all'interno durante la cottura uniforme a circa 80 °C, sale, si condensa sulla superficie strutturata della parte inferiore del coperchio e gocciola nuovamente sulla pietanza. Grazie a questa circolazione costante gli aromi si concentrano nella pentola e contemporaneamente gli ingredienti vengono cotti in modo particolarmente delicato. Questo processo può essere reso ancora più intenso riempiendo il coperchio con ghiaccio o acqua fredda. Si prega di evitare di sollevare il coperchio durante la fase di cottura.

Riempimento: Il coperchio può essere riempito al massimo fino a metà con ghiaccio o acqua fredda. A questo scopo orientarsi sui seguenti valori:
ø 22 cm 150 g di ghiaccio / acqua fredda
ø 24 cm 200 g di ghiaccio / acqua fredda

Ricarica: Con un utilizzo conforme il coperchio è fondamentalmente progettato in modo che l'acqua o il ghiaccio aggiunti restino ampiamente conservati. Con tempi di cottura prolungati e/o con un grado di cottura troppo elevato la quantità potrebbe ridursi notevolmente. In questo caso è possibile fare un'aggiunta.

Temperatura: Per riscaldare la pentola e per la rosolatura si consiglia di utilizzare un grado di cottura elevato e dopo la sfumatura della pietanza con un liquido ridurre a un grado di cottura più basso per tenere la temperatura nella pentola possibilmente costante a ca. 80°C. Se non è disponibile un termometro per la misurazione della temperatura, fare attenzione a che il liquido aggiunto non vada assolutamente in ebollizione, ma al massimo si veda risalire un po' di vapore. Quindi chiudere il coperchio. Ridurre il grado di cottura dopo la rosolatura/la sfumatura della pietanza.

Se il grado di cottura è elevato l'acqua nel coperchio potrebbe riscaldarsi fino a 85°C e provocare lesioni in caso di utilizzo non conforme. Se il grado è basso e con una temperatura di ca. 80°C nella pentola, l'acqua nel coperchio si riscalda al massimo fino a una temperatura non pericolosa di 55° C circa. Fare comunque attenzione a evitare il contatto con l'acqua bollente.

Si tenga presente che il manico si surriscalda sia sul piano cottura che in forno. Per motivi di sicurezza, utilizzare sempre presine o altri utensili appositi per proteggere le mani da scottature.

Ulteriori istruzioni di sicurezza Durante la cottura tenere lontane le persone non istruite sull'utilizzo del coperchio, in particolare i bambini.

Indicazioni sulla cura e la pulizia

- Lasciare raffreddare i prodotti prima di pulirli per evitare crepe e scheggiature della smaltatura.
- La batteria da cucina in ghisa non deve essere lavata in lavastoviglie.
- Lo smalto consente una facile pulizia manuale. Si prega di utilizzare un detersivo per uso domestico e una spugna morbida, ma non spugne di acciaio o prodotti abrasivi che possono danneggiare lo smalto.
- Consigliamo di sfregare la batteria da cucina con grasso dopo ogni lavaggio con detersivo. Utilizzare solo grassi che possono essere riscaldati ad alta temperatura, ad esempio l'olio di colza.

- Con il passare del tempo la batteria da cucina in ghisa forma con il grasso un certo strato protettivo che impedisce alle pietanze di bruciarsi. Se qualcosa si attacca, versate dell'acqua bollente con del detersivo e lasciate in ammollo prima di lavare la pentola.
- La batteria da cucina deve essere sempre conservata in un luogo asciutto e non deve mai essere lasciata o conservata in condizioni di umidità.
- La batteria da cucina in ghisa è molto resistente, ma gli urti violenti o le cadute danneggiano lo smalto ed eventualmente anche l'arredo.
- Non battere i cucchiari da cucina o altri utensili sul bordo del prodotto, per non provocare scheggiature.
- Con il tempo potrebbe formarsi della ruggine soprattutto sul bordo della pentola. Rimuoverla eventualmente con un panno umido e sfregare il punto in questione con grasso termostabile.

Istruzioni per la preparazione

- Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla!
- Gli oggetti metallici come le fruste devono essere utilizzati con estrema cautela. Evitare di tagliare all'interno della pentola.
- Si consiglia di riscaldare lentamente, in modo che la ghisa si scaldi uniformemente e possa poi trattenere bene il calore. La conduzione della ghisa consente di cucinare in maniera ottimale a medie e basse temperature. In questo modo si evita di bruciare le pietanze e si risparmia energia.
- Abbassare la temperatura quando il grasso forma delle striature agitando la pentola o inizia a fumare leggermente. Quindi inserire gli alimenti nella pentola e rosolarli da ambo i lati con il coperchio chiuso. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e della consistenza degli alimenti. Grazie a questo tipo di cottura a coperchio chiuso, ad esempio, la carne rosola nei propri succhi e sono necessari solo pochissimi grassi.

- Con il metodo di cottura delicata "in poca acqua", le verdure o altri alimenti vengono cotti in una pentola chiusa con pochissima acqua. Durante tutto il processo di cottura il coperchio non deve essere rimosso, in modo che il vapore non possa fuoriuscire e il ciclo acqua-vapore non venga interrotto. La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne di animali giovani. Con questo metodo di cottura le vitamine, i sali minerali, gli oligoelementi e il sapore delle pietanze rimangono pressoché intatti. Spesso è possibile evitare l'aggiunta di sale.

Istruzioni per la cottura sul fornello

Non trascinare la batteria da cucina in ghisa sul fornello o sul fondo del forno per evitare di danneggiarla.

Indicazione per i piani di cottura a induzione

Attenzione: l'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare padelle e pentole vuote, poiché il surriscaldamento le può danneggiare. Riscaldare la batteria da cucina in ghisa solo gradualmente fino alla temperatura desiderata, poiché un riscaldamento troppo rapido e un surriscaldamento possono causare danni permanenti al prodotto.

Indicazione per i piani di cottura elettrici

La batteria da cucina in ghisa WMF Flavour è disponibile in tutte le dimensioni adatte all'uso domestico. Al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare pentole e padelle di circa la stessa grandezza della fonte di calore stessa:

Piastra	Pentole	Padelle
piccola ø 14,5 cm		ø 16, 18 cm ø 20 cm
media ø 18 cm		ø 20, 20 cm ø 24 cm
grande ø 22 cm		ø 24, 28 cm ø 28 cm

SÉRIE DE PANEAS WMF FLAVOUR

Felicitemo-lo pela sua escolha. Escolheu um produto de qualidade duradouro da WMF com elevada utilidade.

Características de qualidade

- Ferro fundido esmaltado de alta qualidade, fabricado parcialmente à mão. Isto significa que cada pote é individual e que podem existir ligeiras diferenças entre os produtos. No entanto, estes não afectam a qualidade geral ou as propriedades de cozedura.
- Armazenamento ótimo do calor e elevada resistência ao calor para grelhar, assar, cozinhar e cozer com luz e calor.
- Pratos suculentos graças à inovadora tampa com estrutura ondulada - mantém a condensação na panela e distribui-a uniformemente sobre os alimentos.
- Adequado para o forno, grelhador e em todos os tipos de placa - incluindo indução.

Leia atentamente as instruções a seguir antes do primeiro uso.

Instruções antes do primeiro uso

- Retirar completamente o material de embalagem e os eventuais autocolantes.
- Lavar a panela e a tampa com água quente. Em seguida, secar completamente a panela e a tampa para evitar que o material de ferro fundido enferruje.

Especificações de temperatura e instruções para utilização no forno (sem função de grelhador)

- O ferro fundido é um material extremamente resistente ao calor e robusto. Todos os produtos da gama de ferro fundido WMF Flavour são adequados para utilização no forno até uma temperatura máxima de 250 °C. Para cozinhar no churrasco em lume aberto, os utensílios de cozinha podem ser aquecidos até 400 °C sem tampa.
- Para obter os melhores resultados de cozedura, deve colocar sempre os utensílios de cozinha no forno sobre uma grelha ou tabuleiro.

Indicações para uma utilização segura

- Para garantir uma distribuição uniforme do calor, aqueça sempre o utensílio de cozinha lentamente em lume médio. Graças à boa retenção de calor, pode voltar a utilizar uma regulação de calor mais baixa para cozinhar os alimentos uniformemente.
- Tenha em atenção que as pegas dos utensílios de cozinha em ferro fundido aquecem tanto no fogão como no forno. Por razões de segurança, utilize sempre luvas de forno ou outros utensílios designados para proteger as suas mãos de queimaduras.
- Para evitar danificar o esmalte, utilize utensílios de cozinha de madeira, plástico ou silicone resistente ao calor, mas não utilize utensílios de cozinha com arestas vivas.
- Deixar arrefecer os utensílios de cozinha após a utilização. Não deitar água fria na panela quente, pois pode danificar o esmalte.
- Se a pega da tampa da sua panela se soltar, aperte o parafuso da pega com uma chave de fendas normal. Por razões de segurança, a tampa não deve ser utilizada antes deste momento.
- Tenha sempre cuidado com a gordura quente e nunca deixe a frigideira quente sem vigilância.

- Nunca apagar a gordura a arder com água, pois isso provocará um incêndio! Se possível, utilize um extintor de incêndio ou um cobertor húmido para abafar as chamas.
- Nunca aqueça panelas sem conteúdo e certifique-se de que o líquido dos alimentos nunca se evapora completamente. Se isso não for feito, os alimentos poderão queimar e danificar a panela e a fonte de calor.
- Adicione apenas sal à água a ferver e mexa para evitar que o fundo da panela seja afetado pelo sal e para evitar a formação de manchas brancas e ferrugem.

Utilização segura da tampa

A tampa com estrutura de nódulos da WMF foi especialmente desenvolvida como um acessório para os tachos WMF Flavour e para o popular refogado suave a baixa temperatura de pratos de carne e vegetais, que preserva o aroma e os nutrientes.

Tenha em atenção que a tampa é mais pesada do que outras tampas de painéis devido ao material. Por isso, coloque-o sempre numa superfície segura. Ao levantar a tampa, esta pode tombar devido ao seu peso e ao líquido que se encontra na superfície da tampa. A água quente pode provocar queimaduras. Por conseguinte, evite movimentos bruscos ou a inclinação da tampa.

Princípio de funcionamento: A tampa funciona segundo o princípio da condensação do vapor. Depois de alourar os alimentos e de adicionar um pouco de líquido (água, caldo de carne, etc.), o líquido adicionado evapora-se no interior durante a cozedura uniforme a cerca de 80 °C, sobe, condensa-se na superfície estruturada da parte inferior da tampa e volta a pingar sobre os alimentos. Graças a este ciclo contínuo, os sabores concentram-se na panela e os ingredientes são cozinhados de forma particularmente suave ao mesmo tempo. Este processo pode ser ainda mais intensificado enchendo a tampa com gelo ou água fria. Evitar retirar a tampa durante o processo de cozedura.

Recheio: A tampa pode ser enchida até meio, no máximo, com gelo ou água fria. Utilize os seguintes valores como orientação:

ø 22 cm	150 g de gelo / água fria
ø 24 cm	200 g de gelo / água fria

Recarga: Quando utilizada como pretendido, a tampa foi concebida de forma a que a água/gelo adicionados à tampa sejam largamente retidos. No entanto, tempos de cozedura mais longos e/ou níveis de cozedura demasiado elevados podem reduzir significativamente a quantidade. Neste caso, é possível voltar a encher o depósito.

Temperatura: É preferível utilizar um nível de calor elevado para aquecer a frigideira e dourar os alimentos, que se reduz para um nível de calor baixo depois de se ter desengordurado os alimentos com líquido para manter a temperatura na frigideira o mais constante possível a cerca de 80 °C. Se não tiver um termómetro para medir a temperatura, certifique-se de que o líquido adicionado não ferve, mas que, no máximo, sobe um pouco de vapor. Em seguida, fechar a tampa. Reduzir o nível de cozedura depois de dourar / desengordurar os alimentos.

Num nível de ebulição elevado, a água na tampa pode atingir 85 °C e causar ferimentos se for manuseada incorretamente. Com um nível de ebulição baixo e uma temperatura de aprox. 80 °C na panela, a água na tampa aquece até um máximo de aprox. 55 °C, o que é bastante seguro. No entanto, é preciso ter cuidado para evitar o contacto com a água quente.

Observar o aquecimento do cabo tanto na placa como no forno. Por razões de segurança, utilize sempre luvas de forno ou outros utensílios designados para proteger as suas mãos de queimaduras.

Outras instruções de segurança: Manter afastadas durante o processo de cozedura as pessoas que não tenham sido instruídas sobre a utilização da tampa, especialmente as crianças.

Instruções de manutenção e limpeza

- Deixar arrefecer os produtos antes de os limpar para evitar fissuras e descamação do esmalte.
- As painéis de ferro fundido não devem ser lavadas na máquina de lavar louça.

- O esmalte facilita a limpeza à mão. Utilize detergente líquido para a loiça e uma esponja macia, mas não esponjas de aço ou produtos de limpeza abrasivos, pois estes podem danificar o esmalte.
- Recomendamos que se esfregue o utensílio de cozinha com gordura após cada limpeza com detergente líquido. Utilizar apenas gorduras que possam ser aquecidas a uma temperatura elevada, por exemplo, óleo de colza.
- Com o tempo, a sua panela de ferro fundido desenvolverá uma certa película protetora devido à gordura, o que garante que nada se queima. Se alguma coisa ficar colada, deite um pouco de água quente com detergente para a loiça e deixe de molho antes de limpar a panela.
- Os utensílios de cozinha devem ser sempre armazenados num local seco e nunca devem ser deixados ou armazenados num estado húmido.
- Os utensílios de cozinha em ferro fundido são muito resistentes, mas pancadas fortes ou mesmo quedas danificam o esmalte e podem também danificar o seu equipamento.
- Não bater com colheres de cozinha ou outros utensílios de cozinha na borda do produto, uma vez que tal pode provocar lascas.

- Com o tempo, pode formar-se uma película de ferrugem, especialmente no rebordo da panela. Se necessário, remova-o com um pano húmido e esfregue a área afetada com uma massa resistente à temperatura.

Instruções de preparação

- Quando fritar com gordura, coloque sempre a gordura na frigideira fria e só depois a aqueça!
- Os objectos metálicos, como os batedores, só devem ser utilizados com extremo cuidado. Deve evitar-se o corte no vaso.
- Recomendamos o aquecimento lento para que o ferro fundido aqueça uniformemente e possa reter bem o calor. Graças à condução de calor do ferro fundido, é melhor cozinhar e fritar a uma temperatura média ou baixa. Isto evita que os alimentos se queimem e poupa energia.
- Reduza o fogo assim que a gordura começar a estriar ou soltar um pouco de fumaça ao ser mexida. Em seguida, coloque o alimento a fritar na frigideira e frite-o de ambos os lados com a tampa fechada. O tempo de cozedura depende do tamanho e da textura dos alimentos. Com este tipo de preparação com a tampa fechada, por exemplo, a carne assa nos seus próprios sucos e é necessária muito pouca gordura.

- No método suave de "cozedura com pouca água", os legumes ou outros alimentos são cozinhados numa panela fechada com muito pouco líquido. A tampa hermética não deve ser retirada durante todo o processo de cozedura, para que não haja fuga de vapor e o ciclo água-vapor não seja interrompido. A cozedura com pouca água é ideal para legumes, peixe, aves ou carne jovem. Este método de cozedura preserva largamente as vitaminas, os minerais e os oligoelementos, bem como o sabor dos alimentos. A adição de sal de mesa pode normalmente ser dispensada.

Instruções para cozinhar na placa de fogão

Não arrastar os utensílios de cozinha de ferro fundido sobre o chão da placa ou do forno para evitar possíveis danos.

Aviso para fogões de indução

Por favor, tenha em atenção: os fogões de indução são fontes de calor muito rápidas. Não aqueça frigideiras ou panelas sem conteúdo, pois um sobreaquecimento pode danificar os utensílios. Aquecer as panelas de ferro fundido apenas gradualmente até à temperatura desejada, uma vez que o aquecimento demasiado rápido e o sobreaquecimento podem provocar danos permanentes no produto.

Indicações para fogões elétricos

As panelas de ferro fundido WMF Flavour estão disponíveis em tamanhos que se adaptam a todos os lares. Nos fogões elétricos, o diâmetro da placa de aquecimento deve ser aproximadamente igual ao diâmetro da panela e da frigideira para aproveitar melhor a energia:

Placas de fogão Painelas

Pequeno	ø 14,5 cm	ø 16, 18 cm	ø 20 cm
Médio	ø 18 cm	ø 20, 22 cm	ø 24 cm
Grande	ø 22 cm	ø 24, 28 cm	ø 28 cm

