



Le nostre pentole e padelle sono un eccellente compromesso fra tradizione e modernità grazie alla proprietà della ghisa e alla raffinatezza della smaltatura. La ghisa è uno dei materiali che meglio trattiene il calore, lo diffonde lentamente e lo distribuisce in modo perfettamente omogeneo.

Per questo motivo è ideale per cucinare le pietanze con fiamme medie e basse, che offrono i migliori risultati. Possono essere utilizzate con ogni tipo di fonte di calore: forno, piano cottura a induzione, vetroceramica, gas, barbecue e cucine tradizionali.



I nostri prodotti sono dotati di maniglie, per facilitare gli spostamenti .La ghisa è un prodotto estremamente resistente, ma se cade o riceve urti , potrebbe subire danni al rivestimento.

Il coperchio della cassaruola è dotato di semisfere situate all'interno che raccolgono il vapore rendendo possibile l'irrorazione uniforme della pietanza.

L'utilizzo del coperchio consente di mantenere le pietanze calde per un tempo prolungato oppure di conservare i cibi crudi o cotti in frigorifero.

## CUCINARE CON LA GHISA

Cucinare è oggi diventata una vera arte del vivere sano, sul quale cimentarsi tutti i giorni in famiglia o per condividere momenti speciali con gli amici.

Grazie per aver scelto i nostri prodotti.

Buon Appetito !

## MANUTENZIONE

Le nostre pentole e padelle sono di facile manutenzione. Possono essere lavate in lavastoviglie oppure, una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare, riempire con acqua calda e sciogliere le incrostazioni con l'aiuto di una spugna, non abrasiva, sciacquare e asciugare con cura.

Lo smalto rende semplice la pulizia della superficie. Per rimuovere i residui più appiccicosi ,riempire con acqua calda e lasciare in ammollo per almeno 30 minuti. Inoltre uno spazzolino può aiutare a togliere le incrostazioni specie dalla padella con le scanalature . Evitare di immergere le pentole in acqua fredda e calda, lo shock termico potrebbe causare la rottura dello smalto o delle stesse pentole.

## GARANZIA A VITA

Le nostre pentole e padelle sono garantite a vita sia per il materiale che per eventuali difetti di fabbricazione a patto che i prodotti vengano usati in ambito domestico in normali condizioni e seguendo le sopraindicate avvertenze d'uso .La garanzia non copre la normale usura o gli urti.





Nos casseroles et poêles sont un excellent compromis entre tradition et modernité grâce aux propriétés de la fonte et le raffinement de l'émaillage.

La fonte est l'un des matériaux qui conserve le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la répartit dans une façon parfaitement homogène.

C'est pourquoi il est idéal pour la cuisson des aliments avec des flammes moyennes et basses, qui offrent les meilleurs résultats.

Ils peuvent être utilisés avec n'importe quel type de source de chaleur : four, plaque à induction, vitrocéramique, gaz, des barbecues et des cuisines traditionnelles.



Feu vif



Vitrocéramique



Électrique



Induction



Gaz



Four

Nos produits sont équipés de poignées, pour faciliter le mouvement.

La fonte est un matériau extrêmement, mais si elle tombe ou reçoit des chocs, elle pourrait souffrir les dommages causés à la doublure.

Le couvercle de la cocotte est équipé de des hémisphères situés à l'intérieur qui collectent la vapeur permettant de pulvériser le plat de manière uniforme.

L'utilisation du couvercle vous permet de maintenir la des plats chauds pendant une période prolongée ou de conserver les aliments crus ou cuits au réfrigérateur.

## CONSEILS DE CUISSON

Dès que vous le sortez le pot de la boîte, lavez le pot ou la poêle avec du savon et de l'eau chaude. Rincer et sécher.

Il est recommandé d'utiliser des outils en silicone et d'éviter ceux de métal afin de ne pas abîmer l'émail. Il est recommandé de brosser la surface intérieure avec de l'huile ou du beurre avant de mettre le pot sur le feu. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le pot à feu vif ; Laisser le pot chauffer progressivement puis baisser la flamme et pour améliorer la cuisson.

La fonte conserve la chaleur et vous permet d'éteindre le pot de la cuisinière à l'avance, ce qui permet de laisser le four terminer la cuisson.

Nos casseroles et poêles sont idéales pour cuisiner à tir réel. Excellent pour réduire les aliments humides et les sauces, bouillir des légumes, cuire des pâtes ou faire cuire du pain ou des gâteaux dans le four.

Pour préserver l'émail, il est recommandé d'utiliser des outils de silicone et évitez celles en métal. Nos casseroles et poêles sont faciles à entretenir. L'émail permet de nettoyer facilement la surface.

## CUISINER AVEC DE LA FONTE

Cuisiner est désormais devenu un véritable art de bien-vivre, sur lequel s'essayer tous les jours en famille ou pour partager des moments privilégiés avec des amis.

Merci d'avoir choisi nos produits.

Bon appétit!



## MAINTENANCE

Nos casseroles et poêles sont faciles à entretenir. Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle ou, une fois la cuisson est terminée, laisser refroidir, remplir de l'eau chaude et dissoudre les incrustations à l'aide d'une éponge non abrasive, rincer et sécher avec de guérison. L'émail permet de nettoyer facilement la surface.

Pour éliminer les résidus collants, remplissez avec eau chaude et faire tremper pendant au moins 30 minutes. En outre, une brosse à dents peut aider à enlever les incrustations, notamment celles provenant de la poêle avec les rainures.

Évitez de faire tremper les casseroles et les poêles dans l'eau froide et chaude, le choc thermique pourrait provoquer la rupture de l'émail ou les pots eux-mêmes.

## GARANTIE À VIE

Nos casseroles sont garanties à vie pour les matériel qui pour tout défaut de fabrication, fourni que les produits sont utilisés dans l'environnement domestique dans des conditions normales et en respectant les avertissements d'utilisation mentionnés ci-dessus.

La garantie ne couvre pas l'usure normale ou les chocs.





Nuestras ollas y sartenes son un excelente compromiso entre tradición y modernidad gracias a la propiedades de la fundición y el refinamiento del esmalte. El hierro fundido es uno de los materiales que mejor retiene el calor, lo extiende lentamente y lo distribuye en manera perfectamente homogénea.

Por esta razón es ideal para cocinar los platos con llamas medias y bajas, que ofrecen los mejores resultados.

Pueden utilizarse con cualquier tipo de fuente de calor: horno, placa de inducción, vitrocerámica, gas, barbacoa y cocinas tradicionales.



Nuestros productos están equipados con asas, para facilitar el movimiento. El hierro fundido es un producto extremadamente resistente, pero si se cae o recibe golpes, puede dañarse el revestimiento.

La tapa de la cacerola está equipada con hemisferios ubicados en su interior que recogen el vapor, lo que permite rociar la comida de manera uniforme.

El uso de la cubierta le permite mantener la comida caliente durante mucho tiempo o almacenar alimentos crudos o cocinados en el refrigerador.

## CONSEJOS DE COCIMIENTO

Tan pronto como se saque de la caja, lave la olla o la cacerola con jabón y agua caliente, enjuague y séquela. Se recomienda usar utensilios de silicona y evitar los de metal para no arruinar el esmalte.

Es aconsejable cepillar la superficie interior con aceite o mantequilla antes de ponerla al fuego.

No es necesario precalentar la olla con Fiamma alta; dejar que se caliente gradualmente y luego bajar la llama por ensalzar la cocción.

El hierro fundido mantiene e irradia calor y permite de apagare el hornillo de antemano, dejando terminar la cocción en horno apagado.

Nuestras ollas y sartenes son ideales para cocinar a fuego alto. Excelente para reducir alimentos húmedos y salsas, hervir verduras, cocinar pasta o hacer pan o pasteles en el horno.

Para preservar el esmalte se recomienda utilizar herramientas de silicona y evitar las de metal.

Nuestras ollas y sartenes son fáciles de mantener. El esmalte facilita la limpieza de la superficie.

## COCINAR CON HIERRO FUNDIDO.

La cocina se ha convertido en un verdadero arte de vida saludable, donde puedes experimentar cada día con tu familia o compartir momentos especiales con tus amigos.

Gracias por elegir nuestros productos.

¡Buen provecho!



## MANTENIMIENTO

Nuestras ollas y sartenes son fáciles de mantener. Pueden lavarse en el lavavajillas o, una vez cocinados, dejarse enfriar, llenarse con agua caliente y disolver las incrustaciones con la ayuda de una esponja no abrasiva, enjuagarse y secarse cuidadosamente.

El esmalte facilita la limpieza de la superficie.

Para eliminar los residuos pegajosos, llénelo con agua caliente y déjelo en remojo durante al menos 30 minutos.

Un cepillo también puede ayudar a eliminar las incrustaciones, especialmente de la sartén con las ranuras.

Evite remojar ollas y sartenes en agua fría y caliente, el choque térmico podría causar la ruptura del esmalte o las propias ollas.

## GARANTÍA DE POR VIDA

Nuestras ollas y sartenes están garantizadas de por vida tanto para el que por cualquier defecto de fabricación siempre que los productos se utilicen en el entorno doméstico en condiciones normales y siguiendo las advertencias de uso mencionadas.

La garantía no cubre el desgaste normal o los impactos.





Our pots and pans are an excellent compromise between tradition and modernity thanks to the properties of cast iron and to the refinement of enamel. Cast iron is one of the materials that best retains the heat, spreads it slowly and distributes it in perfectly homogeneously.

This reason why this material is ideal for cooking food with medium and low flames, which offers the best results. Our pans and pots are ideal for any type of heat source: oven, induction hob, ceramic glass, gas hob, barbecues and traditional kitchens.



To facilitate movements, our products are equipped with handles. Cast iron is an extremely resistant, but if it falls or receives shocks, the coating could be damaged.

The lid of the casserole pan is equipped with hemispheres located inside that collect the steam. This allows to moisten the food evenly.

The use of the lid allows you to maintain keep the dish hot for an extended period of time or to store raw or cooked food in the refrigerator.

## COOKING TIPS

As soon as the pot is removed of the box, wash it with soap and hot water, rinse it and dry it.

It is recommended to use silicone tools and avoid the metal ones to avoid damaging enamel.

It is recommended to grease the inner surface with oil or butter before you putting on the flame.

It is not necessary to preheat the pot on a high flame; let it heat up gradually and then lower the flame to enhance the cooking.

The cast iron keeps the heat radiating and allows you to turn off the cooker in advance, letting the oven finish cooking off.

Our pots and pans are ideal for cooking over high heat. They are excellent to reduce wet food and sauces, to boil vegetables, to cook pasta or to bake bread or cakes in the oven.

To preserve the enamel it is recommended to use tools of silicone and avoid metal ones. Our pots and pans are easy to maintain. The enamel makes it easy to clean the surface.

## COOKING WITH CAST IRON

Cooking has now become a true art of healthy living. You can try your end in everyday life with your family or you can enjoy it sharing special moments with your friends.

Thank you for choosing our products.

Enjoy your meal!



## MAINTENANCE

Our pots and pans are easy to maintain.

They can be washed in the dishwasher or, once the meal is cooked, you can leave to cool. You can then fill it with hot water, start dissolving incrustations with the help of a non-abrasive sponge, rinse and dry with cure.

The enamel makes the surface cleaning easy.

To remove sticky residues, fill the pot with hot water and leave it to soak for at least 30 minutes.

In addition, a small brush can help to remove the incrustations especially from the pan with grooves.

You should avoid to soak pots and pans in cold and hot water, the thermal shock could break the enamel or the pots themselves.

## LIFETIME GUARANTEE

Our pots and pans are guaranteed for life both for the material that for any manufacturing defects. This is valid only as long as the products are used in a domestic environment in normal conditions, following the above-mentioned warnings of use. The warranty does not cover the normal wear or any impact.





## La prima accensione della Bistecchiera in GHISA

Come per qualunque apparecchio che abbia a che fare con il fuoco e le alte temperature, è bene procedere prudentemente con le prime accensioni. Specialmente i prodotti realizzati in ghisa vanno 'stagionati'. Talvolta, il raffreddamento rapido dopo la fusione dei pezzi che costituiranno l'apparecchio di cottura, lascia delle tensioni interne al materiale che potrebbero produrre delle fratture in caso di sbalzi termici troppo elevati. Vari cicli di riscaldamento e raffreddamento controllati allentano queste tensioni interne, restituendo un apparecchio più duraturo ed atto a sopportare meglio anche condizioni estreme.

### Istruzioni per la prima accensione

Prima di cuocere la prima grigliata, applicare un leggero strato di olio da cucina sulla piastra.

Fate riscaldare a fuoco basso per circa 20 minuti.

Dopo questo intervallo, si può iniziare a cuocere.

E' comunque importante ricordarsi che la ghisa, va riscaldata gradualmente.

Prima di ogni cottura, è consigliabile ripetere il procedimento di stesura dell'olio sulla piastra, in questo modo i cibi non si attaccheranno.

Al termine della cottura, raschiare via il grasso dalla piastra utilizzando una spazzola metallica soffice o una spugnetta abrasiva.

### Istruzioni generali per l'utilizzo

Prima di iniziare la cottura, è importante riscaldare la zona del piano di cottura che si intende utilizzare, prima di mettere il cibo.

Per cottura brevi (spiedini e bistecche), scaldare per almeno 3 minuti, per cotture medie (pane, pizze, pesce, piccoli arrosti), scaldare per almeno 5 minuti, per cottura più impegnative (tacchini, arrosti, polli di grandi dimensioni) scaldare per almeno 7 minuti.

Evitare sbalzi di temperatura, non versare acqua fredda sulla piastra.



Fuoco vivo



Vetroceramica



Elettrico



Induzione



Caminetto



Gas



Forno



## The first lighting of the CAST IRON Steak-pan

As for any appliance which deals with fire and high temperature, it is advisable to proceed with care, especially for the first lightings. Especially products made in cast iron shall be "seasoned" Sometimes, the fast cooling down of the pieces, which are part of the cooking appliance, leaves small internal tensions in the material, with the possibilities of later fractures due to a sudden high change in temperature.

Various controlled cycles of heating and cooling will loosen up those internal tensions, giving a more durable appliances, used to work in extreme conditions.

### Instructions for the first use

Before cooking the mixed grill dish, apply a light layer of cooking oil on the plate. Heat for approximately 20 minutes with low fire. Afterwards you can start to cook. It is important to remember that cast iron needs to be heated slowly.

It is advisable that, before every cooking, the process of oiling the plate is repeated, to avoid food sticking on it.

After the cooking process, scour off the grease from the plate, using a soft metal brush or an abrasive sponge.

### Using instructions

It is important to heat the area of the surface, which needs to be used, before starting to cook.

For short cooking (steak and kebab) heat for at least 3 minutes, for medium cooking (bread,pizza, fish, small roast meat)heat for at least 5 minutes, for more difficult cooking (turkey,roasted meat, big chickens) heat for at least 7 minutes.

Avoid sudden changes of temperature, do not pour cold water on the hot plate.



Flame



Ceramic-glass



Electric



Induction



Fireplace



Gas



Oven



TIPS FOR USE



## Le premier allumage du Planchas Émaillée de fonte.

Le produit étant en contact avec le feu et les températures élevées, il est bon de procéder avec précaution aux premières mises à feu.

Les produits en fonte, en particulier, doivent être "assaisonnés".

Parfois, le refroidissement rapide après la fusion des pièces qui constitueront l'appareil de cuisson, laisse des tensions internes dans la matière qui pourraient produire des fractures lorsque les changements de température sont trop importants.

Divers cycles de chauffage et de refroidissement contrôlés se desserrent ces tensions internes, rendant ainsi un dispositif plus durable et mieux à même de résister à des conditions extrêmes.

### Instructions pour la première mise à feu.

Appliquer une légère couche d'huile avant de faire cuire la première grillade de la cuisine sur la plaque chauffante.

Chauffer à feu doux pendant environ 20 minutes.

Après cet intervalle, vous pouvez commencer à cuisiner.

Cependant, il est important de se rappeler que la fonte doit être chauffée progressivement.

Avant chaque cuisson, il est conseillé de répéter la procédure de pose d'un peu d'huile sur le grill, pour que la nourriture ne colle pas.

En fin de cuisson, gratter la graisse du gril en utilisant une brosse métallique souple ou une éponge abrasive.

### Instructions générales d'utilisation

Avant de commencer à cuisiner, il est important de chauffer la zone de cuisson que vous avez l'intention d'utiliser avant d'y mettre la nourriture.

Pour les cuissons courtes (brochettes et steaks), chauffer pendant au moins 3 minutes, pour une cuisson moyenne (pain, pizzas, poisson, petits rôtis), chauffer au moins à 5 minutes, pour les cuissons plus exigeantes (dindes, rôtis, gros poulets) s'échauffer pendant au moins sept minutes.

Évitez les changements de température, ne versez pas d'eau froide dans l'assiette.



Feu vif



Vitrocéramique



Électrique



Induction



Camineto



Gaz



Four



## La primera ignición de las planchas de hierro fundido.

Con el producto en contacto con el fuego y las altas temperaturas, es bueno proceder con cuidado con las primeras igniciones.

Especialmente los productos hechos de hierro fundido deben ser "sazonados". A veces, el rápido enfriamiento después de la fusión de las piezas que constituirán el aparato de cocina deja tensiones internas en el material que podrían producir fracturas en caso de cambios de temperatura demasiado altos. Varios ciclos controlados de calentamiento y enfriamiento se aflojan estas tensiones internas, resultando en un dispositivo más duradero que es más capaz de soportar incluso condiciones extremas.

### Instrucciones para la primera ignición.

Antes de cocinar la primera parrilla, aplique una ligera capa de aceite de cocina a la parrilla. Calentar a fuego lento durante unos 20 minutos.

Después de este intervalo, puedes empezar a cocinar.

Sin embargo, es importante recordar que el hierro fundido debe ser calentado gradualmente.

Antes de cada cocción, es aconsejable repetir el procedimiento de untar el aceite en el plato, para que la comida no se pegue.

Al final de la cocción, raspe la grasa de la placa con un cepillo de metal suave o una esponja abrasiva.

### Instrucciones generales de uso.

Antes de empezar a cocinar, es importante calentar la zona de la placa de cocción que se va a utilizar, antes de poner la comida.

Para una cocción corta (brochetas y filetes), calentar por lo menos 3 minutos, para una cocción media (pan, pizzas, pescado, asados pequeños), calentar por lo menos 5 minutos, para una cocción más exigente (pavos, asados, pollos grandes), calentar por lo menos 7 minutos.

Evite los cambios de temperatura, no vierta agua fría en la parrilla.



Fuego vivo



Vitrocéramica



Eléctrico



Inducción



Chimenea



Gas



Horno

