



Gebrauchs- und Pflegehinweise

Using and cleaning instructions

Consignes d'utilisation et d'entretien

GP 410-2

Eisengeschirr – **Iron-Star**

Iron cookware – **Iron-Star**

Ustensile en fonte – **Iron-Star**

03.2022

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für die Bratpfanne Iron-Star aus dem Hause Schulte-Ufer entschieden.

Die Bratpfanne Iron-Star wurde mit höchstem Qualitätsanspruch und viel Liebe zum Detail gefertigt. Sie ist, da aus hochwertigem Eisenguss bestehend, äußerst strapazierfähig und schnell erhitzenbar. Um ihre Stärken optimal und sicher nutzen zu können, ist es wichtig, dass Sie die folgenden Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und konsequent befolgen.

Gebrauchs- und Pflegehinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie beiliegende Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder andere/weitere Benutzer auf.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Die Bratpfanne Iron-Star ist nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.
- Verwenden Sie sie nur für den vorgesehenen Zweck.
- Nehmen Sie keine Änderungen an der Bratpfanne Iron-Star vor.
- Beachten Sie die Hinweise „Vor dem ersten Gebrauch“ sowie später alle weiteren Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise.

Nutzerkreis

- Die Bratpfanne Iron-Star darf nur von erwachsenen Personen benutzt werden, die frei von physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sind. Darüber hinaus sollten Erfahrungen im Umgang mit Eisengeschirren vorliegen.
- Kinder sind von der Bratpfanne Iron-Star fernzuhalten.

Sicherer Gebrauch

- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Beschädigungen an der Pfanne sowie Personen- und/oder Sachschäden führen. Bitte die Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise aufmerksam und vollständig lesen. Befolgen Sie sie konsequent!

- Die Bratpfanne Iron-Star darf nur auf geeigneten Heizquellen (siehe Hinweise auf Kartonage oder Geschirrboden) eingesetzt werden. **Achtung:** Bei Benutzung auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen.
- Die Bratpfanne Iron-Star ist nicht für die Nutzung in der Mikrowelle geeignet.
- Während des Gebrauchs ist die Bratpfanne Iron-Star durchgehend zu beaufsichtigen.
- Die Pfanne nicht leer oder auf höchster Stufe erhitzen – andernfalls besteht Überhitzungsgefahr.
- Sollte es zu einer Überhitzung kommen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen. Nicht anfassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt die Pfanne extrem schnell auf. Hierzu die Bedienungsanleitung des Herdes beachten.
- Pfannenstiel immer zur Seite oder nach hinten drehen.
- Kinder sind von der Bratpfanne Iron-Star, insbesondere im heißen Zustand, fernzuhalten.
- Griffe können heiß werden. Um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden, Topfhandschuhe oder Topflappen benutzen.
- Beim Transport der Pfanne mit heißem Inhalt keine heißen Flächen berühren. Die Pfanne nur an den Griffen anfassen. Stets Topflappen oder Topfhandschuhe benutzen.
- Die heiße Pfanne nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche absetzen.
- Nur geeignete Fette und Öle verwenden (s. Absatz Fette + Öle).
- Das Bratgut vor dem Hineinlegen in die Pfanne stets gut trocken tupfen. Andernfall kann es zu gefährlichen Fettspritzern und Verbrennungen kommen.
- Nur die abgekühlte Pfanne reinigen und leeren. Keine Brat- und Essensrückstände eintrocknen lassen, keine Nahrung darin aufbewahren.
- Sofern die Pfanne mit einem Deckel abgedeckt werden soll, keine beschädigten Glasdeckel verwenden.
- Glasdeckel nicht unter kaltem Wasser abkühlen, es besteht Berstgefahr.

- Sollte es zu einer Entzündung von Öl kommen, den Brand nicht mit Wasser löschen Explosionsgefahr! Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/ einem Handtuch ersticken. Das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen lassen. Nicht anfassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Verletzungsgefahr

- Durch Nichtbefolgung der Gebrauchs- und Sicherheitshinweise und/oder unsachgemäßen Gebrauch besteht das Risiko, sich zu verletzen oder sonstige schwere Gesundheitsschäden zu erleiden. Bitte die Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise aufmerksam und vollständig lesen. Befolgen Sie sie konsequent!
- Das Herabziehen einer heißen Pfanne vom Herd kann bei Kindern zu gefährlichen Verbrennungen am Hals und im Schulterbereich führen. Daher die hinteren Herdplatten zum Kochen und Braten einsetzen. Und Griffe bzw. Pfannenstiele zur Seite oder nach hinten drehen.
- Stiel-, Seiten- und Deckelgriffe können heiß werden, es droht Verbrennungsgefahr. Nicht mit bloßen Händen anfassen. Um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden, Topfhandschuhe oder Topflappen benutzen.
- Beim Transport der Pfanne mit heißem Inhalt keine heißen Flächen berühren. Die Pfanne nur an den Griffen anfassen. Stets Topflappen oder Topfhandschuhe benutzen.
- Das Bratgut vor dem Hineinlegen in die Pfanne stets gut trocken tupfen. Andernfalls kann es zu gefährlichen Fettspritzern und Verbrennungen kommen.
- Die Pfanne vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen. Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr.
- Sollte es zu einer Entzündung von Öl kommen, den Brand nicht mit Wasser löschen. Explosionsgefahr! Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/ einem Handtuch ersticken. Das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen lassen. Nicht anfassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen! Den Raum gut belüften!

- Sollte es zu einer Überhitzung kommen, die Pfanne nicht anfassen, sondern auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!

Brandgefahr

- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und/oder Sachschäden führen. Bitte die Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise aufmerksam und vollständig lesen. Befolgen Sie sie konsequent!
- Das Geschirr nicht leer oder auf höchster Stufe aufheizen – Überhitzungsgefahr.
- Sollte es zu einer Überhitzung kommen, die Pfanne nicht anfassen, sondern auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Sollte es zu einer Entzündung von Öl kommen, den Brand nicht mit Wasser löschen. Explosionsgefahr! Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/ einem Handtuch ersticken. Das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen lassen. Nicht anfassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Sollten sich die Flammen nicht mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/ einem Handtuch löschen lassen, benachrichtigen Sie die Feuerwehr. Den Raum gut belüften!
- Bei Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch Aufkleber und Etiketten rückstandslos entfernen.
- Eisengeschirr eignet sich nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Das Geschirr wird rosten. Auch die Spülmaschine kann Schaden nehmen.
- Die Pfanne mit handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste sorgfältig in warmem Wasser spülen und sehr gut abtrocknen.
- Da Eisenpfannen keine natürliche Antihaft-Wirkung auf der Pfannenoberfläche aufweisen, ist es empfehlenswert, eine Art Antihaft-Schicht durch „Einbrennen“ (Anleitung s. unten) zu erzeugen. Dadurch wird das Ankleben von Speisen beim

späteren Gebrauch verringert. **Achtung:** Der Einbrennvorgang führt zu einer Oberflächen- und Farbveränderung der Pfanne. Dies bezeichnet man als Patina und ist erwünscht.

Erzeugung einer Art Antihaft-Schicht durch Einbrennen

- Die Erzeugung der Patina (Antihaft-Schicht) durch Einbrennen erfolgt bei hohen Temperaturen und unter Verwendung von Öl und Lebensmitteln. Deshalb ist besondere Vorsicht geboten. Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr!
- Einbrennvorgänge sind stets mit einer gewissen Geruchsentwicklung verbunden. Deshalb die Küche gut belüften!
- Während des Einbrennens die Pfanne nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Unbedingt Topflappen verwenden, da der Griff heiß wird.

Einbrennvariante 1:

Die Pfanne – wie unter „Vor dem ersten Gebrauch beschrieben – gründlich reinigen. Anschließend die Pfanne mit einem mit Pflanzenfett (z. B. Sonnenblumenöl) getränkten Tuch gründlich ausreiben, bis die ganze Innenfläche leicht benetzt ist. Die Pfanne nun für 15 bis 20 Minuten in den auf ca. 200° C vorgeheizten Backofen setzen. Dieser Vorgang sollte im Idealfall 6 Mal wiederholt werden.

Einbrennvariante 2:

Die Pfanne – wie unter „Vor dem ersten Gebrauch beschrieben – gründlich reinigen. Anschließend in die kalte Bratpfanne ca. 3 – 5 mm Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl) füllen. Die Seitenwände ebenfalls mit Öl benetzen. Nun die Pfanne so lange erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt. Die Herdplatte ausschalten und die Pfanne erkalten lassen. Anschließend das kalte Öl entsorgen und das Geschirr mit einem Küchentuch ausreiben.

Einbrennvariante 3:

Die Pfanne – wie unter „Vor dem ersten Gebrauch beschrieben – gründlich reinigen. Braten Sie anschließend dicke Kartoffelscheiben mit Schale in ca. 3 mm Sonnenblumenöl und reichlich Salz. Nach ca. 15 - 20 Minuten Braten bei recht hoher Temperatur,

den Herd abschalten. Die Kartoffeln erkalten lassen und entsorgen. Wiederholt man diesen Vorgang noch einmal, erzeugt man eine gute Patina, die durch die weitere Verwendung des Geschirrs immer besser wird.

Nach jedem Gebrauch • Reinigungstipps

- Eisengeschirr eignet sich nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Das Geschirr wird rosten. Auch die Spülmaschine kann Schaden nehmen.
- Die Pfanne mit handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste sorgfältig in warmem Wasser spülen und anschließend sehr gut abtrocknen.
- Anschließend die Geschirroberfläche mit einem Küchenpapier und etwas Öl rundherum einreiben, bis sich ein leicht glänzender Film gebildet hat. Dies dient der Auffrischung des Rostschutzes.
- Hartnäckige Essensreste können mit Salz und Wasser entfernt werden. Ein wenig Wasser mit Salz vermischen, auf ein Tuch geben und damit die Pfanne intensiv auswischen. Anschließend sorgfältig spülen, damit keine Salzreste auf der Oberfläche verbleiben. Bitte abtrocknen und mit etwas Öl einreiben. **Achtung:** Eisengeschirr nicht über lange Zeit einweichen.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

Zubereitung

- Eisenpfannen sind ideal für die Zubereitung von Fleischgerichten und Bratkartoffeln. Sie eignen sich **nicht** zur Herstellung säurehaltiger Speisen, wie z. B. Tomatensaucen oder Rotkohl.
- Um die richtige Brattemperatur festzustellen, halten Sie einen Kochlöffel aus Holz in das Fett. Bilden sich dort kleine Bläschen, ist die richtige Brattemperatur erreicht. Sie können das Bratgut in das Eisengeschirr geben.
- Das Bratgut gut trocken tupfen, bevor Sie es in das Koch-/Bratgeschirr legen. So vermeiden Sie Fettspritzer.

Fette und Öle

- Zum Braten ausschließlich Fette/Öle mit einem hohen Rauchpunkt verwenden (Herstellerangaben beachten). Es eignen sich nur Fette/Öle, die sich nicht bei höheren Temperaturen zersetzen, z. B. Butterschmalz, Kokosöl oder raffiniertes Sonnenblumenöl. Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an. Reduzieren Sie die Energiezufuhr, und garen Sie das Bratgut bis zum gewünschten Zeitpunkt.
- Native Öle, z. B. kaltgepresstes Oliven- oder Rapsöl, eignen sich **nicht** zum Braten. Sie zersetzen sich bereits bei geringen Temperaturen und bilden braune Verharzungen, so genannte Teerharze, aus.

Lagerung

- Eisengeschirre können rosten. Deshalb sollten sie stets trocken gelagert werden.

Heizquellen

- Benutzen Sie nur geeignete Heizquellen. Sie erkennen diese an den Piktogrammen unter dem Boden des Koch-/Bratgeschirrs oder auf der Verpackung.
- **Achtung:** Um die optimale Funktion des Koch-/Bratgeschirrs zu gewährleisten und energiesparend zu garen, gilt für die Benutzung auf allen Herdarten, dass der Geschirrboden dem Durchmesser der Kochzone/Herdplatte entsprechen oder etwas größer sein sollte. Der geeignete Herdplattendurchmesser ist auf dem Geschirrboden und/oder der Farbkartonage des Geschirrs angegeben.
- Darüber hinaus ist es unerlässlich, das Koch-/Bratgeschirr stets mittig auf dem Kochfeld zu platzieren. Hierzu insbesondere bei Benutzung des Geschirrs auf **Induktionskochfeldern** die Bedienungsanleitung des Herdherstellers heranziehen. Induktionsströme können bei falscher Platzierung - beispielsweise durch Überhitzung der Seitenwände - irreparable Schäden am Geschirr verursachen.



Induktion:

Aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktionsherden heizt das Kochgeschirr extrem schnell auf. Bitte beachten Sie auch hierzu die

Bedienungsanleitung des Herdes. Erhitzen Sie das Koch-/Bratgeschirr niemals leer oder auf höchster Leistungsstufe. Beides kann zu irreparablen Defekten am Geschirr führen. Etwaige Brummgeräusche sind ein unvermeidbarer physikalischer Effekt. Sie stellen keinen Defekt des Herdes oder des Geschirrs dar. Das Geschirr **nicht** über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Koch-/Bratgeschirr beim Versetzen stets an.



Glaskeramik-Kochfelder:

Das Geschirr **nicht** über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Salzkörner, Staub und ähnliche Partikel können die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Koch-/Bratgeschirr beim Versetzen stets an.



Gasherde:

Achten Sie bei der Verwendung des Koch-/Bratgeschirrs darauf, dass die Flammen nicht über den Geschirrboden herausragen. Platzieren Sie das Geschirr immer mittig, damit ein sicherer Stand gewährleistet ist, und es nicht zu Beschädigungen durch Überhitzung des Randbereichs kommt.



Elektrokochplatten:

Heben Sie das Koch-/Bratgeschirr beim Versetzen stets an.



Backofen:

Koch-/Bratgeschirre mit Griffen und Stielen aus Stahl sind uneingeschränkt backofengeeignet.

Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel nur bis zu einer Temperatur von 180° C backofengeeignet sind. Bei höheren Temperaturen besteht Berstgefahr. Koch-/Bratgeschirre mit Kunststoffgriffen sind nicht backofentauglich.

Werkzeuge

- Es empfiehlt sich, ausschließlich Pfannenwerkzeuge aus Holz, Kunststoff oder Silikon zu benutzen. Scharfe Kanten an Stahl- und Holzwendern können Kratzer verursachen.

Verfärbungen

- Bei der Verwendung auf Gasherden und Rechauds kann es zu Verfärbungen des Bodens und der äußeren Wandung kommen. Ebenso besteht die Möglichkeit, dass die Oberflächen durch häufigen Gebrauch des Geschirrs dunkler werden. In beiden Fällen wird die Funktionsfähigkeit des Geschirrs nicht beeinträchtigt.

Fettbrand

- Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, den Brand nicht mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Wolldecke/einem Handtuch ersticken.
- Lassen Sie das stark erhitzte Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen. Nicht anfassen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen! Den Raum gut belüften!

Gewährleistung

- Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Entsorgung

- Das Produkt besteht aus hochwertigen Werkstoffen. Bitte führen Sie es dem Recyclingkreislauf zu.

Service

- Trotz umfassender Qualitätsprüfungen kann es vorkommen, dass ein Produkt einmal nicht die gewünschte Qualität erreicht. In diesem Fall schicken Sie uns das Produkt sowie den dazu gehörigen Kaufbeleg zu. Sie erreichen uns unter:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Germany

Phone: +49 (0) 2933.9810
Fax: +49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteufer.de
Stand: März 2022

Dear customer,

Thank you for choosing the Iron-Star frying pan from Schulte-Ufer.

The Iron-Star frying pan has been made to the highest quality standards and a lot of attention to detail. As it is made of high-quality cast iron, it is extremely hard-wearing and can be heated quickly. To get the most out of its strengths and to use it safely, it is important that you carefully read and consistently follow the following instructions for use, care and safety.

Using and cleaning instructions

- Read these instructions carefully.
- Keep the instructions and enclosed product information for later use or other users.

Intended use

- The Iron-Star frying pan is for private use only.
- Use them only for their intended purpose.
- Do not make any modifications to the Iron-Star frying pan.
- Please observe the instructions „Before first use“ and then all further instruction regarding use, care and safety.

Users

- The Iron-Star frying pan may only be used by adults who have no physical, sensory or mental limitations. In addition, users should have experience in the use of iron cookware.
- Keep children away from the Iron-Star frying pan.

Safe use

- Improper use may result in damage to the pan and personal injury and/or property damage. Please read the instructions for use, care and safety carefully and completely. Follow them consistently!
- The Iron-Star frying pan may only be used on suitable heating sources (see

instructions on cardboard box or on the base of the frying pan). **Caution:** When using on gas, the flames must not extend above the base.

- The Iron-Star frying pan is not suitable for use in the microwave.
- Always observe the Iron-Star frying pan when it is in use.
- Do not heat the pan when it is empty or on the highest setting - otherwise there is a risk of overheating.
- If overheating occurs, leave the pan to cool on the switched-off hob. Do not touch. Do not cool it in cold water!
- Due to the high performance of induction cookers, the pan heats up extremely quickly. To do this, follow the operating instructions for the cooker.
- Always turn the panhandle to the side or back.
- Keep children away from the Iron-Star frying pan, especially when hot.
- Handles can get hot. To avoid burns to the hands, use oven gloves or oven mitts.
- Do not touch hot surfaces when transporting the pan with hot contents. Only touch the pan by the handles. Always use oven mitts or oven gloves.
- Only place the hot pan on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Only use suitable greases and oils (see paragraph Greases + Oils).
- Always thoroughly pat the food dry before placing it in the pan. Otherwise, it can lead to dangerous grease splashes and burns.
- Only clean and empty the pan when it has cooled down. Do not allow frying and food residues to become dry, do not store food in it.
- If the pan is to be covered with a lid, do not use a damaged glass lid.
- Do not cool the glass lid under cold water, there is a risk of it cracking.
- If oil ignites, do not extinguish the fire with water. Danger of explosion! Smother the flames with a suitable lid or woollen blanket/towel. Allow the very hot cookware to cool down with the cooker turned off. Do not touch. Do not cool it in cold water!

Risk of injury

- Failure to follow the instructions for use and safety and/or improper use may result in injury or other serious damage to health. Please read the instructions for use, care and safety carefully and completely. Follow them consistently!
- Pulling a hot pan off the cooker can cause dangerous burns to children's necks and shoulders. Therefore, use the rear hobs for cooking and frying. And turn handles or panhandles to the side or back.
- Shaft, side and lid handles can become hot; there is a risk of burning. Do not touch with bare hands. To avoid burns to the hands, use oven gloves or oven mitts.
- Do not touch hot surfaces when transporting the pan with hot contents. Only touch the pan by the handles. Always use oven mitts or oven gloves.
- Always thoroughly pat the food dry before placing it in the pan. Otherwise, it can lead to dangerous grease splashes and burns.
- Allow the pan to cool completely before cleaning. Otherwise there is a risk of burns.
- If oil ignites, do not extinguish the fire with water. Danger of explosion! Smother the flames with a suitable lid or woollen blanket/towel. Allow the very hot cookware to cool down with the cooker turned off. Do not touch. Do not cool it in cold water! Ventilate the room well!
- If the pan overheats, do not touch it, but leave it to cool down by turning off the hob. Do not cool it in cold water!

Fire hazard

- Improper use can lead to personal injury and/or damage to property. Please read the instructions for use, care and safety carefully and completely. Follow them consistently!
- Do not heat the cookware when empty or on the highest setting - risk of overheating.
- If the pan overheats, do not touch it, but leave it to cool down by turning off the hob. Do not cool it in cold water!

- If oil ignites, do not extinguish the fire with water. Danger of explosion! Smother the flames with a suitable lid or woollen blanket/towel. Allow the very hot cookware to cool down with the cooker turned off. Do not touch. Do not cool it in cold water!
- If the flames cannot be extinguished with a suitable lid or woollen blanket/towel, notify the fire brigade. Ventilate the room well!
- When operating on gas, the flames must not rise above the ground.

Before using it the first time

- Remove stickers and labels without leaving any residue behind before first use.
- Iron cookware is not suitable for cleaning in the dishwasher. The cookware will rust. The dish-washer can also be damaged.
- Rinse the pan thoroughly with standard washing up liquid and a soft cloth, a sponge or a soft brush in warm water and dry it very well.
- Since iron pans do not have a natural non-stick surface, we recommend creating a kind of non-stick layer through “seasoning” (see below for instructions). This reduces food sticking during later use. **Caution:** The seasoning process leads to a change in the surface and colour of the pan. This is called patina and is desirable.

Creating a non-stick layer through seasoning

- The patina (non-stick layer) is created by baking at high temperatures and using oil and food. Therefore, special caution is required. There is a risk of injury and fire!
- Curing processes are always associated with a certain development of odours. Therefore, ventilate the kitchen well!
- Do not leave the pan unattended while baking.
- Be sure to use oven mitts as the handle gets hot.

Seasoning option 1:

Clean the pan thoroughly as described under „Before first use“. Then rub the pan thoroughly with a cloth soaked in vegetable fat (e.g. sunflower oil) until the entire inner

surface is lightly coated. Now place the pan in the preheated oven at approx. 200° C for 15 to 20 minutes. This process should ideally be repeated 6 times.

Seasoning option 2:

Clean the pan thoroughly as described under „Before first use“. Then pour approx. 3 - 5 mm cooking oil (e.g. sunflower oil) into the cold frying pan. Also wet the side walls with oil. Now heat the pan until the oil starts to smoke. Switch off the hob and leave the pan to cool. Then discard the cold oil and rub the cookware with a kitchen towel.

Seasoning option 3:

Clean the pan thoroughly as described under „Before first use“. Then fry thick potato slices with skin in approx. 3 mm sunflower oil and plenty of salt. After approx. 15 - 20 minutes of roasting at a fairly high temperature, turn off the cooker. Leave the potatoes to cool and discard. If you repeat this process again, you will create a good patina that will get better and better as you continue to use the cookware.

After each use - cleaning tips

- Iron cookware is not suitable for cleaning in the dishwasher. The cookware will rust. The dish-washer can also be damaged.
- Rinse the pan thoroughly with standard washing up liquid and a soft cloth, a sponge or a soft brush in warm water and dry it very well.
- Then rub the surface of the cookware all over with a paper towel and a little oil until a slightly shiny film has formed. This serves to refresh the rust protection.
- Stubborn food residues can be removed with salt and water. Mix a little water with salt, put it on a cloth and wipe out the pan thoroughly with it. Then rinse carefully so that no salt residues remain on the surface. Please dry and rub with a little oil.

Caution: Do not soak iron cookware for a long time.

Important information regarding use

Preparation

- Iron pans are ideal for preparing meat dishes and fried potatoes. They are **not** suitable for making acidic dishes, such as tomato sauces or red cabbage.

- To determine the correct frying temperature, hold a wooden spoon into the fat. If small bubbles form on the wooden spoon, the correct frying temperature has been reached. You can put the food into the iron cookware.
- Thoroughly pat the food dry before placing it in the cookware/frying pan. This helps you to avoid splashing grease.

Fats and oils

- Only use fats/oils with a high smoke point for frying (follow manufacturer's instructions). Only fats/oils that do not break down at higher temperatures are suitable, e.g. clarified butter, coconut oil or refined sunflower oil. The development of smoke indicates the burning of fats. Reduce the energy input and cook the food until the desired time.
- Native oils, e.g. cold-pressed olive or rapeseed oil, are not suitable for frying. They break down under low temperatures and develop brown resin, so-called tar resin.

Storage

- Iron cookware can rust. Therefore, they should always be stored in a dry place.

Heat sources

- Only use suitable heat sources. You can recognise these by the pictograms under the base of the cookware/frying pan or on the packaging.
- **Caution:** To ensure the best possible performance of the cookware/frying pan and to save energy when cooking, the bottom of the cookware should be the same or slightly larger than the diameter of the cooking zone/hotplate when used on all type of hobs. The appropriate burner diameter is indicated on the base of the pan and/or on the coloured packaging.
- In addition, the cookware/frying pan must always be placed in the centre of the hob. Refer to the cooker manufacturer's operating instructions, especially when using the cookware on **induction hobs**. Induction currents can cause irreparable damage to cookware if placed incorrectly - for example, by overheating the sides.

**Induction:**

Due to the high performance of induction cookers, cookware heats up extremely quickly. Please also refer to the operating instructions for the cooker. Never heat the cookware/frying pan when it is empty or at the highest setting. Both can lead to irreparable defects in the kitchenware.

Any humming noises are an unavoidable physical effect. They do not constitute a defect of the cooker or the cookware.

Do **not** pull or push the cookware over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic surface. Always lift the cookware/frying pan when moving it.

**Glass ceramic hobs:**

Do **not** pull or push the cookware over the glass ceramic hob. Grains of salt, dust and similar particles may scratch the glass ceramic surface. Always lift the cookware/frying pan when moving it.

**Gas cookers:**

When using the cookware/frying pan, make sure that the flames do not protrude above the base of the pan. Always position the pan centrally, so that a secure position is guaranteed and no damage is incurred as a result of overheating of the edge area.

**Electric hotplates:**

Always lift the cookware/frying pan when moving it.

**Oven:**

Cookware/frying pans with steel handles and grips are suitable for the oven without restriction.

Please note that glass lids are only suitable for use in ovens up to a temperature of 180° C. At higher temperatures, there is a risk of bursting.

Cookware/frying pans with plastic handles are not safe for use in the oven.

Tools

- We recommend only using pans made of wood, plastic or silicone. Sharp edges on steel and wooden spatulas can cause scratches.

Discolourations

- When used on gas cookers and portable cookers, discolouration of the base and the sides may occur. Likewise, there is a possibility that the surfaces will become darker through frequent use of the cookware. In both cases, the functionality of the cookware is not affected.

Oil fire

- If oil accidentally catches fire, do not extinguish the fire with water. Smother the flames with a suitable lid or woollen blanket/towel.
- Switch off the burner and leave the heated pan to cool down. Do not touch. Do not cool it in cold water! Ventilate the room well!

Guarantee

- The statutory regulations apply.

Disposal

- The product is made of high-quality materials. Please recycle it.

Service

- Despite comprehensive quality checks, it may happen that a product does not fulfil the desired quality. In such cases, please send us the product and the corresponding proof of purchase. You can reach us at:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstrasse 56
59846 Sundern
Germany

Phone: +49 (0) 2933.9810
Fax: +49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuferr.de
As at: March 2022

Chère cliente, cher client,

Vous avez choisi la poêle à frire Iron-Star de la marque Schulte-Ufer.

La poêle à frire Iron-Star a été fabriquée avec une grande exigence de qualité et un immense amour du détail. Grâce à sa fabrication en fonte de grande qualité, elle est extrêmement résistante et chauffe rapidement. Afin de pouvoir utiliser ses points forts de manière optimale et sûre, il est important de lire attentivement les présentes consignes d'utilisation, d'entretien et de sécurité et de les respecter.

Consignes d'utilisation et d'entretien

- Lisez attentivement ce manuel.
- Conservez le manuel ainsi que les informations de produit jointes en vue d'une utilisation ultérieure ou pour les autres/nouveaux utilisateurs.

Utilisation conforme aux prescriptions

- La poêle à frire Iron-Star est conçue pour un usage privé.
- Utilisez-la uniquement aux fins prévues.
- Ne procédez à aucune modification de la poêle à frire.
- Respectez les consignes « Avant la première utilisation », puis ensuite toutes les autres consignes d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Groupe d'utilisateurs

- La poêle à frire Iron-Star ne doit être utilisée que par des personnes adultes qui ne sont pas atteintes de limitations physiques, sensorielles ou mentales. Par ailleurs, les utilisateurs devraient avoir une expérience avec la manipulation d'ustensiles en fonte.
- Tenir les enfants éloignés de la poêle à frire Iron-Star.

Utilisation en toute sécurité

- Une utilisation incorrecte peut entraîner des dommages sur la poêle ainsi que des blessures sur les personnes ou des dommages matériels. Veuillez lire attentivement et intégralement les consignes d'utilisation, d'entretien et de sécurité. Respectez-les systématiquement!

- La poêle à frire Iron-Star ne doit être utilisée que sur des sources de chaleur appropriées (voir remarques sur le carton ou sur le fond de l'ustensile). **Attention:** en cas d'utilisation du gaz, les flammes ne doivent pas être plus hautes que le fond.
- La poêle à frire Iron-Star n'est pas conçue pour un usage au micro-ondes.
- Toujours surveiller la poêle à frire Iron-Star pendant l'utilisation.
- Ne pas chauffer la poêle à vide ou sur le niveau de chaleur maximal – autrement, risque de surchauffe.
- En cas de surchauffe, laissez la poêle refroidir sur une plaque de cuisson éteinte. Ne pas toucher. Ne pas refroidir avec de l'eau !
- En raison de la puissance élevée des plaques à induction, la poêle chauffe extrêmement vite. Respecter à ce propos le manuel d'utilisation de la cuisinière.
- Toujours tourner le manche de la poêle sur le côté ou vers l'arrière.
- Tenir les enfants éloignés de la poêle à frire Iron-Star, en particulier lorsqu'elle est chaude.
- Les manches peuvent être chauds. Pour éviter de se brûler les mains, utiliser des gants de cuisine ou des maniques.
- Ne pas toucher de surfaces chaudes lors du transport de la poêle avec un contenu chaud. Toucher la poêle uniquement au niveau des poignées. Toujours utiliser une manique ou des gants de cuisine.
- Posez uniquement la poêle chaude sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- N'utilisez que des graisses et des huiles appropriées (v. le point Graisses + huiles).
- Toujours bien tapoter la préparation à frire pour la sécher avant de la déposer dans la poêle. Des projections dangereuses de graisse et des brûlures peuvent autrement se produire.
- Ne nettoyer et vider la poêle que si elle a refroidi. Ne pas laisser sécher des résidus de cuisson ou des restes d'aliments, ne pas conserver d'aliments dans la poêle.

- Si la poêle doit être recouverte d'un couvercle, n'utilisez pas de couvercle en verre endommagé.
- Ne refroidissez jamais un couvercle en verre sous de l'eau froide, risque d'éclatement.
- Si de l'huile devait s'enflammer par mégarde, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque d'explosion ! Éteufez les flammes avec un couvercle adéquat ou une couverture/un chiffon. Laissez refroidir le récipient surchauffé sur une plaque de cuisson éteinte. Ne pas toucher. Ne pas refroidir avec de l'eau !

Risque de blessure

- Le non-respect des consignes d'utilisation et de sécurité et / ou une utilisation incorrecte entraîne le risque de se blesser ou de subir d'autres dommages graves pour la santé. Veuillez lire attentivement et intégralement les consignes d'utilisation, d'entretien et de sécurité. Respectez-les systématiquement !
- Le retrait d'une poêle chaude de la cuisinière peut causer sur les enfants des brûlures dangereuses au niveau du cou et des épaules. Ainsi, utilisez les plaques arrière de la cuisinière pour cuire et frire. Et tournez les poignées ou les manches de casseroles sur le côté ou vers l'arrière.
- Les manches, poignées latérales et poignées du couvercle peuvent chauffer, risque de brûlure. Ne les touchez pas à mains nues. Pour éviter de se brûler les mains, utiliser des gants de cuisine ou chiffons de cuisine.
- Ne pas toucher de surfaces chaudes lors du transport de la poêle avec un contenu chaud. Toucher la poêle uniquement au niveau des poignées. Toujours utiliser un chiffon de cuisine ou des gants de cuisine.
- Toujours bien tapoter la préparation à frire pour la sécher avant de la déposer dans la poêle. Des projections dangereuses de graisse et des brûlures peuvent autrement se produire.
- Avant le nettoyage, laissez la poêle refroidir entièrement. Il existe autrement un risque de brûlure.

- Si de l'huile devait s'enflammer par mégarde, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque d'explosion ! Étouffez les flammes avec un couvercle adéquat ou une couverture/un chiffon. Laissez refroidir le récipient surchauffé sur une plaque de cuisson éteinte. Ne pas toucher. Ne pas refroidir avec de l'eau ! Aérez bien la pièce !
- En cas de surchauffe, ne touchez pas la poêle et laissez-la refroidir sur la plaque de cuisson éteinte. Ne pas refroidir avec de l'eau !

Risque d'incendie

- Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures sur les personnes et/ou des dommages matériels. Veuillez lire attentivement et intégralement les consignes d'utilisation, d'entretien et de sécurité. Respectez-les systématiquement!
- Ne chauffez pas la poêle à vide ou sur le niveau de chaleur maximal – risque de surchauffe.
- En cas de surchauffe, ne touchez pas la poêle et laissez-la refroidir sur la plaque de cuisson éteinte. Ne pas refroidir avec de l'eau !
- Si de l'huile devait s'enflammer par mégarde, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque d'explosion ! Étouffez les flammes avec un couvercle adéquat ou une couverture/un chiffon. Laissez refroidir le récipient surchauffé sur une plaque de cuisson éteinte. Ne pas toucher. Ne pas refroidir avec de l'eau !
- Si vous ne parvenez pas à étouffer les flammes avec un couvercle adéquat ou une couverture/un chiffon, informez les pompiers. Aérez bien la pièce !
- En cas d'utilisation du gaz, les flammes ne doivent pas être plus hautes que le fond.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les autocollants et les étiquettes sans laisser de reste.
- La poêle en fonte ne peut pas être lavée au lave-vaisselle. Elle s'oxyderait. Le lave-vaisselle pourrait lui aussi être endommagé.

- Nettoyez ensuite la poêle avec un produit vaisselle normal et un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce et séchez-la bien.
- Comme les poêles en fonte n'ont pas d'effet antiadhésif naturel sur la surface de la poêle, il est recommandé de produire une sorte de couche antiadhésive par « cuisson » (v. instruction ci-dessous). Cela réduit l'adhérence d'aliments lors d'une utilisation ultérieure. **Attention:** le processus de cuisson entraîne une modification de la surface et de la couleur de la poêle. C'est ce que l'on appelle la patine et cet effet est souhaité.

Production d'une sorte de couche antiadhésive par cuisson

- La création de la patine (couche antiadhésive) par cuisson se fait à température élevée et avec de l'huile et des produits alimentaires. Il faut donc faire très attention. Il existe un risque de blessure et de brûlure !
- Les processus de cuisson impliquent toujours le développement d'une certaine odeur. Veuillez donc bien aérer la cuisine !
- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance pendant le processus de cuisson.
- Utilisez impérativement des maniques car la poignée peut être chaude.

Variante de cuisson 1:

Nettoyez soigneusement la poêle, comme indiqué au point « Avant la première utilisation ». Puis, frottez soigneusement la poêle avec un chiffon imbibé de graisse végétale (par ex. huile de tournesol) jusqu'à avoir un film sur toute la surface intérieure. Mettez alors la poêle pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à env. 200° C. Dans l'idéal, ce processus doit être répété 6 fois.

Variante de cuisson 2:

Nettoyez soigneusement la poêle, comme indiqué au point « Avant la première utilisation ». Puis, remplissez la poêle à cuire d'environ 3 à 5 mm d'huile alimentaire (ex. huile de tournesol). En appliquer également sur les parois latérales. Faites chauffer la poêle de grill jusqu'à ce que l'huile commence à fumer. Éteignez alors la plaque de cuisson et laissez la poêle refroidir. Éliminez l'huile froide et frottez la poêle avec un torchon.

Variante de cuisson 3:

Nettoyez soigneusement la poêle, comme indiqué au point « Avant la première utilisation ». Cuisez ensuite d'épaisses tranches de pommes de terre avec leur peau dans env. 3 mm d'huile de tournesol et beaucoup de sel. Après env. 15 à 20 minutes de cuisson à assez haute température, éteignez la cuisinière. Laissez refroidir les pommes de terre et jetez-les. Répétez ce processus une nouvelle fois pour obtenir une bonne patine qui s'améliorera encore au fur et à mesure de l'utilisation de la poêle.

Après chaque utilisation • Conseils de nettoyage

- La poêle en fonte ne peut pas être lavée au lave-vaisselle. Elle s'oxyderait. Le lave-vaisselle pourrait lui aussi être endommagé.
- Nettoyez ensuite la poêle avec un produit vaisselle normal et un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce et séchez-la bien.
- Frottez ensuite la surface de la poêle avec un papier absorbant et un peu d'huile jusqu'à l'apparition d'un léger film brillant. Cela sert à rafraîchir la protection anti-corrosion.
- Vous pouvez éliminer les restes d'aliments tenaces avec du sel et de l'eau. Mélangez un peu d'eau avec du sel, déposez le mélange sur un torchon et essuyez la poêle avec. Puis, rincez soigneusement afin d'éliminer les restes de sel sur la surface. Séchez et frottez avec un peu d'huile. **Attention:** ne pas laisser la poêle en fonte tremper trop longtemps.

Remarques importantes pour l'utilisation

Préparation

- Les poêles en fonte sont idéales pour la préparation de plats de viande et de pommes de terre sautées. Elles **ne** conviennent **pas** à la préparation d'aliments acides, tels que les sauces tomate ou le chou rouge.
- Pour vérifier la bonne température de cuisson, placez une cuillère en bois dans la matière grasse. Lorsque des petites bulles se forment autour de la cuillère en bois, la

bonne température de cuisson est atteinte. Vous pouvez verser l'aliment à cuire dans la poêle.

- Bien tapoter l'aliment à cuire pour le sécher avant de le déposer dans l'ustensile de cuisson/friture. Vous éviterez ainsi des projections de graisse.

Graisses et huiles

- Pour la cuisson, veuillez n'utiliser que des graisses/huiles à point de fumée élevé (suivre les indications du fabricant). Seules conviennent des graisses et des huiles qui ne se décomposent pas à haute température, par ex. du beurre clarifié, de l'huile de coco ou de l'huile de tournesol raffinée. L'apparition de fumée indique la combustion des graisses. Réduisez l'alimentation en énergie et cuisez les aliments jusqu'au moment voulu.
- Les huiles vierges, par ex. huile d'olive ou de colza pressée à froid, ne conviennent pas à la cuisson. Ces huiles se décomposent déjà à faible température et forment des dépôts de résine bruns.

Stockage

- Les ustensiles en fonte peut s'oxyder. Il faut donc toujours les entreposer au sec.

Sources de chaleur

- N'utilisez que des sources de chaleur appropriées. Vous les reconnaîtrez aux pictogrammes apposés sur le fond de l'ustensile de cuisson/friture ou sur les cartonnages.
- **Attention:** pour garantir la fonction optimale de l'ustensile et cuire sans consommer trop d'énergie, il faut veiller sur tous les types de cuisinière à ce que le fond de l'ustensile corresponde ou soit légèrement plus grand que la zone/plaque de cuisson. Le diamètre de plaque de cuisson adapté est indiqué sur le fond et/ou les cartonnages colorés de l'ustensile.
- Il est par ailleurs indispensable de toujours placer l'ustensile au centre de la plaque de cuisson. Pour cela, en particulier en cas d'utilisation de l'ustensile sur des **plaques à induction**, consulter le manuel d'utilisation du fabricant de la cuisinière. En cas de

mauvais positionnement, les courants induits peuvent causer des dommages irréparables sur la poêle, par ex. par une surchauffe des parois latérales.

Induction:



en raison de la performance élevée des plaques à induction, le récipient de cuisson chauffe extrêmement vite. Respectez à ce propos également le manuel d'utilisation de la cuisinière. Ne chauffez jamais la poêle à vide ou sur le niveau de puissance maximal. Ces deux choses peuvent conduire à des dommages irréparables sur la poêle.

Les bourdonnements sont un effet physique inévitable. Ils ne constituent pas un défaut de la cuisinière ou du récipient.

Ne tirez pas et ne poussez pas la poêle sur la plaque de cuisson en vitrocéramique. Les grains de sel, la poussière et d'autres particules peuvent rayer la vitrocéramique. Soulevez toujours la poêle pour la déplacer.

Plaques de cuisson en vitrocéramique:



ne tirez pas et ne poussez pas la poêle sur la plaque de cuisson en vitrocéramique. Les grains de sel, la poussière et d'autres particules peuvent rayer la vitrocéramique. Soulevez toujours la poêle pour la déplacer.

Cuisinières à gaz:



si vous utilisez la poêle sur une telle cuisinière, veillez à ce que les flammes ne soient pas plus hautes que le fond.

Placez toujours le récipient au centre afin de garantir une position sûre et de ne pas causer de dommages liés à la surchauffe de la zone de bordure.



Cuisinière électrique:

soulevez toujours la poêle pour la déplacer.

**Four:**

les ustensiles de cuisson avec des poignées et manches en acier peuvent être utilisés au four sans restriction.

Veillez noter que les couvercles en verre ne peuvent être utilisés au four que jusqu'à une température de 180° C. Il existe un risque d'éclatement à des températures plus élevées.

Les ustensiles avec des poignées en plastique ne conviennent pas à une utilisation au four.

Ustensiles

- Il est recommandé de n'utiliser que des instruments en bois, en plastique ou en silicone. Les bords coupants des spatules en bois et en acier peuvent provoquer des rayures.

Décolorations

- En cas d'utilisation sur des cuisinières au gaz et des réchauds, une décoloration du fond et des parois extérieures est également possible. Il est également possible que les surfaces de la poêle se foncent du fait d'une utilisation fréquente. Dans les deux cas, cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'ustensile.

Feu de graisse

- Si de l'huile devait s'enflammer par mégarde, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Éteufez les flammes avec un couvercle adéquat ou une couverture/un chiffon.
- Laissez refroidir le récipient surchauffé sur une plaque de cuisson éteinte. Ne pas toucher. Ne pas refroidir avec de l'eau ! Aérez bien la pièce !

Garantie

- Les réglementations légales s'appliquent.

Mise au rebut

- Le produit est composé de matériaux de grande qualité. Veuillez le déposer dans un point de recyclage.

Service

- Malgré nos contrôles de qualité complets, il est possible qu'un produit ne présente pas la qualité souhaitée. Dans ce cas, veuillez nous envoyer le produit ainsi que la preuve d'achat correspondante. Vous pouvez nous contacter à:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Allemagne

Tél.: +49 (0) 2933.9810
Fax: +49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulteuferr.de
Date: mars 2022