



MARIO BATALI

TM

by **DANSK**



use and care P. 2

MARIO BATALI by Dansk CLASSIC ENAMELED CAST IRON LIFETIME WARRANTY

utilisation et entretien P. 8

GARANTIE À VIE SUR LES USTENSILES EN FONTE ÉMAILLÉE MARIO BATALI by DANSK

uso y mantenimiento P. 16

GARANTÍA DE POR VIDA DE LOS UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO
ESMALTADO MARIO BATALI POR DANSK CLASSIC

Thank you for your purchase of Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware. Your Mario Batali Cast Iron Cookware has been uniquely hand-cast from molten iron in individual sand molds and layered with three coats of high quality enamel. Each piece is then baked at extremely high temperatures to seal the enamel coating and create a high gloss finish.

By purchasing Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware, you not only have a superb cooking vessel, but you also have a unique piece of cookware that will last through years of use.

USE AND CARE MANUAL

Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware is dishwasher safe, but hand washing is recommended for best results. Before using for the first time, remove all labels, wash in hot, soapy water, rinse and dry. Regardless of whether your Mario Batali cookware has a high gloss enamel interior or a matte black enamel interior, seasoning is not required.

DIRECTIONS FOR USE

Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware is suitable for use on all types of stovetop cooking surfaces and in the oven. When using cast iron on glass or ceramic cooking surfaces, do not slide the cookware on the surface — always lift to move. Mario Batali Cast Iron Cookware distributes heat evenly and efficiently. **ONLY LOW TO MEDIUM BURNER HEAT IS RECOMMENDED.**

GENERAL COOKING HINTS

Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware will transfer heat throughout the vessel, including the handles. **ALWAYS USE A POTHOLDER OR INSULATED GLOVE WHEN HANDLING THE COOKWARE.** Keep in mind that this cookware performs well with only low to medium heat.

STOVETOP COOKING

Use low to medium heat when cooking. For best results, preheat the cookware on medium heat for 2-3 minutes prior to adding food. This ensures a more consistent temperature during the cooking cycle. It is important to use the cookware on a burner of corresponding diameter (or slightly smaller) and at no time should a gas flame be allowed to extend up the sides of the cookware as this will cause overheating and staining. It will also cause the handles to heat up and could be dangerous.

- If you purchase the Grill Pan and Press, preheat the pan over medium heat with the press inside. This will cause the press to be as hot as the pan.
 - Before adding food, remove the press using a potholder or insulated glove.
 - Insert food in pan and place press on top.
 - Now you're cooking from the top and the bottom for perfect paninis or grilled meats and vegetables.
- To avoid spillage and the risk of boiling over, the cookware should not be filled to more than $\frac{2}{3}$ capacity. As soon as the boiling point is reached, the temperature should be lowered.

- Avoid over-heating the cookware and **NEVER LET COOKWARE BOIL DRY ON A STOVE AS IT CAN CAUSE SEVERE DAMAGE AND CAN BE A SAFETY HAZARD.**
- If your cast iron cookware includes a lid, it is equipped with self-basting spikes that help return moisture to the pot or pan, producing tender, perfectly cooked results.
- Do not use metal tools when cooking — they can scratch or chip the enamel.

OVEN COOKING

Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware can be used in conventional and convection ovens. All pieces of the cookware are oven safe up to 500 °F. However, cooking under 475 °F will ensure the best performance from your cast iron cookware.

Naturally, the handle as well as the pan will become hot. **ALWAYS USE A POTHOLDER OR INSULATED GLOVE WHEN HANDLING THE COOKWARE WHILE OVEN COOKING TO PREVENT BURNS.** **DO NOT** use in the microwave oven, as this will damage the microwave oven.

COOKING MEATS

High temperatures toughen meat; high temperatures should only be necessary for brief pre-heating or for browning certain cuts of meat. Even tougher cuts of meat remain juicy and tender when cooked at a low to medium temperatures. Make sure the meat fits the pan snugly. If too low, meat stews rather than fries; if half-empty, juices will burn in the uncovered areas.

EASY CLEANING

In order to maintain the appearance of your cookware, we recommend:

- Immediately after cooking, remove cookware from heat and let it cool on a trivet or heat-resistant surface.
- Food adhering to the inside of the cookware may be removed by soaking in soapy water, then washing with hot, soapy water. Do not use bleach, metal scourers or abrasive cleansers. However, plastic scouring pads may be used. Let the cookware cool before placing it in water to prevent warping.

USE IN DISHWASHER

Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware is completely dishwasher safe, however, as with all fine cookware, hand washing is preferred. In time, the cumulative effects of strong agitation and harsh detergent will dull the high gloss exterior, although the performance of the pan will not be affected.

STORAGE

If your cast iron cookware includes a lid, it will include small black rubber spacers to protect the lid enamel from scratching or chipping when stored inverted on top of the cookware base. Always remove the rubber spacers before use and save them to help ensure the longevity of your cookware. Always dry cookware before storing.

WARNINGS

- Do not misuse your cookware. Follow use and care instructions carefully.
- Use medium to low heat for cooking. The use of continuous high heat will discolor the cast iron.
- Remember not to leave empty cookware on a hot burner. Besides wasting energy, it may impair the cookware's performance or cause irreparable damage. It will also discolor or damage handles and knobs over a period of time.
- Keep handles from extending over the front edge of the cooker where they can be snagged by clothes or small hands. Similarly, position handles away from other burners or electric units to keep them from getting hot.
- Always use a potholder or insulated glove when handling the cookware.
- Remove the lid by lifting it away from you. Direct contact with rising steam can be hazardous.
- Check lid knobs to confirm they are secure before using.
- Do not put hot cookware directly on countertops or unprotected surfaces.
- When filled, the cookware can be very heavy. Be extremely careful when moving the cookware if it contains hot oil or other hot liquids.
- Enameled cast iron cookware will chip or crack if dropped on a hard surface.
- If deep-frying, fill the pan no more than $\frac{1}{3}$ full of oil. This is to allow for displacement of the oil caused by the addition of food and to ensure adequate coverage, so foods will fry evenly. Do not leave hot oil unattended or keep it covered while deep-frying. The cover can be used to control splattering when frying or searing, but it must be closely watched.
- Do not use in microwave ovens.

Mario Batali by Dansk Classic Enameled Cast Iron Cookware Limited Lifetime Warranty

From date of purchase, Dansk guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following these use and care instructions. Minor imperfections and slight color variations are normal.

If you have a problem with your cookware, call 1-800-833-1128 or email to Dansk@Dansk.com. **YOU MUST HAVE YOUR ORIGINAL CASH REGISTER RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE AS THIS WARRANTY COVERS THE ORIGINAL PURCHASER ONLY.** The process may require you to send the product, properly packaged, along with your original cash register receipt to Mario Batali by Dansk Warranty at 900 Wheeler Way Langhorne, PA 19047. If we find the product to be defective in material, construction or workmanship under normal use we will replace it with the same product or one of equal value and send it to you at no charge.

This warranty excludes damage from misuse, abuse, neglect, accident or commercial use. Minor imperfections and slight color variations are normal. Scratching, staining, pitting, discoloration, deterioration, warping or damage from overheating are not covered by this warranty. **MARIO BATALI BY DANSK SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT.** Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights that vary state to state.

Merci de votre achat d'ustensiles de cuisine classiques en fonte émaillée Mario Batali by Dansk. Ces ustensiles ont été spécialement coulés à la main à partir de fer fondu dans des moules en sable individuels et enduits de trois couches d'émail de haute qualité. Chaque pièce est ensuite cuite au four à des températures extrêmement élevées pour sceller la couche d'émail et créer un fini lustré.

En achetant des ustensiles de cuisine classiques en fonte émaillée Mario Batali by Dansk, non seulement disposez-vous d'un superbe récipient de cuisson, mais aussi d'ustensiles uniques qui survivront à des années d'utilisation.

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Les ustensiles de cuisine classiques en fonte émaillée Mario Batali by Dansk peuvent aller au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé pour obtenir de meilleurs résultats. Avant le premier usage, décollez toutes les étiquettes, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. Peu importe si vos ustensiles sont dotés d'un intérieur à émail haute brillance ou à émail noir mat, le culottage n'est pas nécessaire.

MODE D'EMPLOI

Les ustensiles de cuisine classiques en fonte émaillée Mario Batali by Dansk conviennent à l'utilisation sur tous genres de cuisinières et de four. Si la surface de cuisson est en verre ou en céramique, ne glissez pas les ustensiles sur la surface – soulevez-les toujours pour les déplacer. Les

ustensiles de cuisine en fonte émaillée Mario Batali distribuent la chaleur uniformément et efficacement. **IL EST RECOMMANDÉ QUE LE BRÛLEUR SOIT RÉGLÉ À FEU DOUX OU MOYEN.**

CONSEILS DE CUISSON GÉNÉRALES

Les ustensiles de cuisine classiques en fonte émaillée Mario Batali by Dansk transfèrent la chaleur dans tout le récipient, y compris les poignées. **UTILISEZ TOUJOURS UNE MANIQUE OU UN GANT ISOLANT AVANT DE MANIPULER LES USTENSILES DE CUISINE.** Gardez à l'esprit que ces ustensiles donnent de bons résultats à feu doux ou moyen.

CUISSON SUR CUISINIÈRE

Utilisez un feu doux à moyen lors de la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez les ustensiles sur feu moyen pendant 2 à 3 minutes avant d'ajouter les aliments. De cette façon, la température sera plus uniforme au cours du cycle de cuisson. Il est important de poser les ustensiles de cuisine sur un brûleur de diamètre correspondant (ou légèrement inférieur), et en aucun cas il ne faudrait laisser la flamme de gaz monter le long des côtés des ustensiles, car cela peut causer une surchauffe et un maculage. Les poignées pourraient surchauffer et devenir dangereuses.

- Si vous achetez la poêle-gril avec presseur, préchauffez la poêle à feu moyen en posant le presseur à l'intérieur. En conséquence, le presseur deviendra aussi chaud que la poêle.
- Avant d'ajouter des aliments, retirez le presseur au moyen d'une manique ou d'un gant isolant.

- Placez les aliments dans la poêle, puis posez le presseoir par-dessus.
- Maintenant, la cuisson des paninis, des viandes et des légumes se fait parfaitement d'en haut et d'en bas.
- Pour éviter tout risque de déversement ou de débordement par ébullition, les ustensiles de cuisine ne doivent pas être remplis à plus de 2/3 de leur capacité. Dès que le point d'ébullition a été atteint, la température doit être abaissée.
- Évitez de surchauffer les ustensiles de cuisine. En outre, **NE LES LAISSEZ JAMAIS BOUILLIR À SEC SUR UNE CUISINIÈRE. CELA PEUT CAUSER DES DOMMAGES ET CONSTITUE UN RISQUE DE SÉCURITÉ.**
- Si vos ustensiles de cuisine en fonte sont dotés d'un couvercle, ce dernier est équipé de pointes d'auto-arrosage qui aident à retourner l'humidité à la casserole ou à la poêle, donnant ainsi des aliments attendris et parfaitement cuits.
- N'utilisez pas des outils en métal pour cuisiner – ils peuvent rayer ou égratigner l'émail.

CUISSON AU FOUR

Les ustensiles de cuisine classiques en fonte émaillée Mario Batali by Dansk peuvent aller au four traditionnel ou à convection jusqu'à 500°F (260°C). Cependant, la cuisson à moins de 475°F (250°C) garantit les meilleurs résultats.

Naturellement, la poignée, ainsi que la poêle, deviendra chaude. **UTILISEZ TOUJOURS UNE MANIQUE OU UN GANT ISOLANT AVANT DE MANIPULER**

LES USTENSILES DE CUISINE PENDANT LA CUISSON AU FOUR POUR ÉVITER DE VOUS FAIRE BRÛLER. NE les utilisez PAS dans le four à micro-ondes. Vous pourriez endommager le four à micro-ondes.

CUISSON DES VIANDES

Les températures élevées font durcir les viandes; de telles températures ne devraient être nécessaires que pour de brèves périodes préchauffage ou de brunissement de certaines coupes de viande. Même les coupes plus dures demeurent juteuses et tendres à feu bas ou moyen. Assurez-vous que la viande s'ajuste bien dans la poêle. Si elle est trop basse, la viande mijotera, plutôt que de frire; si elle est à moitié vide, le jus brûlera dans l'espace découvert.

NETTOYAGE FACILE

Afin de maintenir l'apparence de vos ustensiles de cuisine, nous vous recommandons ce qui suit :

- Immédiatement après la cuisson, retirez les ustensiles de la source de chaleur et laissez-les refroidir sur un sous-plat ou une surface résistante à la chaleur.
- Les aliments qui adhèrent à l'intérieur des ustensiles de cuisine peuvent être raclés par trempage dans une eau savonneuse, puis par lavage à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'eau de javel, d'éponges métalliques ni de produits nettoyants abrasifs. Toutefois, vous pouvez utiliser des tampons à récurer en plastique. Laissez les ustensiles refroidir avant de les placer dans l'eau pour éviter qu'ils ne se déforment.

UTILISATION EN LAVE-VAISSELLE

Les ustensiles de cuisine classiques en fonte émaillée Mario Batali by Dansk vont au lave-vaisselle; cependant, comme c'est le cas de tout ustensile de cuisine de qualité, il est préférable de les laver à la main.

Au fil du temps, l'effet cumulatif de la forte agitation et des détergents puissants endommagera le fini extérieur, bien que cela ne nuise pas aux performances des ustensiles.

ENTREPOSAGE

Si vos ustensiles de cuisine en fonte sont dotés d'un couvercle, ce dernier est doté de petits patins en caoutchouc noir pour protéger l'émail contre les rayures ou les éclats lorsqu'il est stocké à l'envers par-dessus la base des ustensiles de cuisine. Retirez toujours les patins en caoutchouc avant toute utilisation et rangez-les afin d'assurer la longévité de vos ustensiles de cuisine. Séchez toujours les ustensiles avant de les entreposer.

AVERTISSEMENTS

- N'abusez pas vos ustensiles de cuisine. Suivez les instructions d'utilisation et d'entretien attentivement.
- Utilisez un feu moyen ou doux pour la cuisson. La cuisson à température élevée continue décolorera la fonte.
- Rappelez-vous de ne pas laisser un ustensile de cuisine vide sur un brûleur chaud. Outre le gaspillage d'énergie, cela peut nuire aux performances des ustensiles ou causer des dommages irréparables. Aussi, au fil du temps, les poignées et les boutons peuvent se décolorer ou être endommagés.

- Faites attention de ne pas laisser les poignées s'étendre par-dessus le bord avant de la cuisinière où ils peuvent s'accrocher aux vêtements ou aux mains. De même, positionnez les poignées loin des brûleurs ou des appareils électriques pour empêcher qu'ils ne deviennent chauds.
- Utilisez toujours une manique ou un gant isolant en manipulant les ustensiles de cuisine.
- Retirez le couvercle en le soulevant loin de vous. Le contact direct avec la vapeur montante peut être dangereux.
- Vérifiez si les boutons du couvercle sont bien attachés avant d'utiliser les ustensiles de cuisine.
- Ne posez pas les ustensiles de cuisine chauds directement sur les comptoirs ou les surfaces non protégées.
- Une fois remplis, les ustensiles de cuisine peuvent devenir très lourds. Soyez extrêmement prudent lorsque vous les déplacez s'ils contiennent de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Les ustensiles en fonte émaillée s'ébrèchent ou se fissurent en cas de chute sur une surface dure.
- Si vous faites frire des aliments, remplissez la poêle à 1/3 d'huile tout au plus, et ce, pour tenir compte de l'élévation de l'huile due à l'ajout de la nourriture et à assurer une couverture adéquate pour que les aliments grillent uniformément. Ne laissez pas l'huile chaude sans surveillance ni ne couvrez l'ustensile pendant la friture. Vous pouvez utiliser le couvercle pour contrôler les éclaboussures lorsque vous faites frire ou saisir les aliments, mais vous devez le surveiller de près.
- N'utilisez pas les ustensiles dans les fours à micro-ondes.

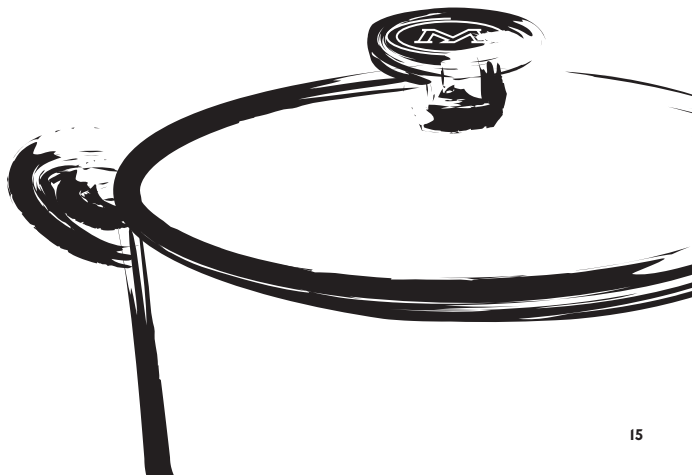
Garantie à vie limitée sur les ustensiles de cuisine classiques en fer émaillé Mario Batali by Dansk

À partir de la date d'achat, Dansk garantit de réparer ou de remplacer tout article défectueux en matériel, en fabrication ou main-d'œuvre si vous l'utilisez normalement et suivez ces instructions d'utilisation et d'entretien. Les imperfections mineures et les légères variations de couleur sont normales.

Si vous avez un problème avec vos ustensiles de cuisine, composez le 1-800-833-1128 ou envoyez un message électronique à l'adresse Dansk@Dansk.com. **VOUS DEVEZ AVOIR VOTRE REÇU DE CAISSE D'ORIGINE COMME PREUVE D'ACHAT ÉTANT DONNÉ QUE CETTE GARANTIE COUVRE L'ACHETEUR INITIAL SEULEMENT.** Le processus peut nécessiter que vous envoyiez le produit, correctement emballé, avec votre reçu de caisse d'origine à Mario Batali by Dansk Warranty, 900 Langhorne Wheeler Way, PA 19047, USA. Si nous constatons que le produit est défectueux en matériel, en fabrication ou en main-d'œuvre dans des conditions d'utilisation normale, nous le remplacerons par un produit identique ou de valeur égale et vous l'enverrons sans frais.

Cette garantie exclut les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, la négligence, un accident ou un usage commercial. Les imperfections mineures et les légères variations de couleur sont normales. Les égratignures, les taches, les piqûres, la décoloration, la

détérioration, la déformation ou les dommages dus à la surchauffe ne sont pas couverts par cette garantie. **MARIO BATALI BY DANSK NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DUS À LA RUPTURE DE TOUTE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE DE CE PRODUIT.** Certains États ne permettent pas l'exclusion des dommages directs ou indirects. Cette garantie vous donne des droits légaux précis et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.



Gracias por su compra de los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic. Sus utensilios de cocina de hierro fundido Mario Batali han sido fundidos a mano de forma única a partir de la fundición licuada en moldes de arena individuales y recubiertos con tres capas de esmalte de alta calidad. Luego cada pieza se hornea a temperaturas extremadamente altas para sellar el recubrimiento de esmalte y crear un acabado de brillo elevado.

Al comprar los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic, usted no sólo tiene un magnífico recipiente de cocina, sino que también tiene un utensilio de cocina que podrá utilizar durante muchos años.

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic pueden ponerse en el lavaplatos, pero se recomienda lavarlos a mano para obtener mejores resultados. Antes de utilizarlos por primera vez, quite todas las etiquetas, lávelos en agua caliente con jabón, enjuáguelos y séquelos. Tanto si el interior de sus utensilios de cocina Mario Batali es de esmalte muy brillante como si es de esmalte negro mate, no es necesaria la curación.

INSTRUCCIONES DE USO

Los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic son aptos para usarse en todos los tipos de superficies de cocina y en el horno. Cuando utilice hierro fundido en superficies

de cocina de vidrio o cerámica, no deslice los utensilios de cocina en la superficie, levántelos siempre para moverlos. Los utensilios de cocina de hierro fundido Mario Batali distribuyen el calor uniforme y eficientemente. **SE RECOMIENDA QUE EL QUEMADOR ESTÉ SÓLO A FUEGO LENTO O MEDIO.**

SUGERENCIAS GENERALES PARA COCINAR

Los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic transferirán el calor a través del recipiente, incluidas las asas. **UTILICE SIEMPRE UNA AGARRADERA O GUANTE AISLADO CUANDO MANEJE LOS UTENSILIOS DE COCINA.** Tenga en cuenta que estos utensilios de cocina funcionan bien sólo a fuego lento a medio.

COCINAR EN COCINA

Use fuego lento a medio al cocinar. Para obtener los mejores resultados, caliente los utensilios de cocina a fuego medio de 2 a 3 minutos antes de agregar los alimentos. Así se garantiza una temperatura más constante durante el ciclo de cocción. Es importante utilizar los utensilios de cocina en un quemador con diámetro correspondiente (o ligeramente más pequeño) y en ningún momento debe permitirse que una llama de gas se extienda hasta los lados del utensilio de cocina, ya que esto ocasionará un sobrecalentamiento y manchas. Asimismo provocará que las asas se calienten y puede ser peligroso.

- Si usted compra la Sartén parrilla y prensa, caliente la sartén a fuego medio con la prensa dentro. Así la prensa estará tan caliente como la sartén.

- Antes de agregar los alimentos, saque la prensa utilizando una agarradera o guante aislado.
- Ponga los alimentos en la sartén y coloque la prensa encima.
- Ahora usted está cocinando por arriba y por abajo para obtener perfectos sándwiches o carnes y verduras a la parrilla.
- Para evitar derramar y el riesgo de se salga el líquido hirviendo, el recipiente no debe llenarse más de las dos terceras partes de su capacidad. Tan pronto como se llegue al punto de ebullición, debe bajarse la temperatura.
- Evite calentar demasiado los utensilios de cocina y **NO DEJE NUNCA QUE LOS UTENSILIOS DE COCINA HIERVAN HASTA SECARSE, YA QUE ESTO PUEDE OCASIONAR GRAVES DAÑOS Y PUEDE SER UN PELIGRO PARA LA SEGURIDAD.**
- Si su utensilio de cocina de hierro fundido incluye una tapa, ésta está equipada con pinchos que rocían el jugo durante la cocción y ayudan a mantener húmeda la olla o sartén, produciendo así resultados de alimentos tiernos y perfectamente cocinados.
- No utilice utensilios de metal al cocinar; ya que pueden rayar o desconchar el esmalte.

COCINAR EN EL HORNO

Los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic pueden utilizarse en hornos tradicionales o de convección. Todos los utensilios de cocina son aptos para utilizarse en el horno hasta 500 °F (260 °C). Sin embargo, el cocinar a menos de 475 °F (245 °F) garantizará el mejor rendimiento de sus utensilios de cocina de hierro fundido.

Como es natural, el asa, así como la sartén o cacerola se calentarán. **UTILICE SIEMPRE UNA AGARRADERA O GUANTE AISLADO CUANDO MANEJE LOS UTENSILIOS DE COCINA CUANDO ESTÉ COCINANDO EN EL HORNO PARA EVITAR QUEMADURAS. NO** los utilice en el horno microondas, ya que así se dañará el microondas.

COCINAR CARNES

Las temperaturas altas endurecen la carne; las temperaturas altas sólo deberían ser necesarias para calentar previa y brevemente o para dorar ciertos cortes de carne. Incluso los cortes de carne más duros están más jugosos y tiernos cuando se cocinan a temperaturas bajas o medias.

Asegúrese de que la carne cubra bien el recipiente y se ajuste a él. Si está demasiado baja, la carne se guisa en lugar de freírse; si el recipiente está medio vacío, los jugos se quemarán en las partes no cubiertas.

LIMPIEZA FÁCIL

Para mantener la apariencia de sus utensilios de cocina, recomendamos lo siguiente:

- Inmediatamente después de cocinar, quite el utensilio de cocina del calor y déjelo que se enfríe en un salvamanteles o superficie resistente al calor.
- La comida que se adhiera a la parte interior de los utensilios de cocina puede quitarse dejando el recipiente en remojo en agua con jabón, luego lavándolo con agua caliente jabonosa. No use blanqueador, estropajos de metal ni productos de limpieza abrasivos. Sin embargo, pueden usarse estropajos de plástico. Deje que se enfríen los utensilios de cocina antes de ponerlos en el agua para evitar que se comben.

USO EN LAVAPLATOS

Los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic son totalmente aptos para lavarse en el lavaplatos, sin embargo, como con todos los utensilios de cocina delicados, se prefiere el lavado a mano. Con el tiempo, los efectos acumulativos de la agitación y los detergentes fuertes opacarán el exterior muy brillante, aunque el rendimiento del recipiente no se verá afectado.

ALMACENAMIENTO

Si sus utensilios de cocina de hierro fundido incluyen una tapa, incluirán pequeños espaciadores de goma negros para proteger el esmalte de la tapa de los rayones o los desconchones cuando está guardada al revés encima de la base del utensilio de cocina. Quite siempre los espaciadores de goma antes de usar el utensilio y guárdelos para garantizar la duración de sus utensilios de cocina. Seque siempre los utensilios de cocina antes de guardarlos.

ADVERTENCIAS

- No utilice mal sus utensilios de cocina. Siga con cuidado las instrucciones de uso y mantenimiento.
- Use fuego medio a lento para cocinar. El uso del fuego fuerte continuo descolorará el hierro fundido.
- Recuerde no dejar los utensilios de cocina vacíos encima de un quemador caliente. Además de derrochar energía, esto puede afectar el rendimiento de los utensilios de cocina o causar un daño irreparable. También descolorará o dañará las asas y las perillas con el tiempo.
- No deje que los mangos sobresalgan al borde delantero de la cocina

donde puedan engancharse con la ropa o manos pequeñas. Asimismo coloque las asas alejadas de otros quemadores o aparatos eléctricos para que no se calienten.

- Utilice siempre una agarradera o guante aislante cuando maneje los utensilios de cocina.
- Quite la tapa levantándola y alejándola de usted. El contacto directo con el vapor que sube puede ser peligroso.
- Compruebe las perillas de la tapa para confirmar que estén fijas antes de usarlas.
- No ponga los utensilios de cocina calientes directamente en los mostradores o superficies no protegidas.
- Cuando están llenos, los utensilios de cocina pueden ser muy pesados. Tenga un cuidado extremo cuando mueva los utensilios de cocina que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado se desconcharán o rajarán si se caen en una superficie dura.
- Si está friendo, llene la sartén de aceite no más de una tercera parte. Esto es para permitir el desplazamiento del aceite causado al agregar los alimentos y para asegurar una cobertura adecuada, a fin de que los alimentos se fríen uniformemente. No deje el aceite caliente sin vigilar ni lo mantenga cubierto mientras esté friendo. La tapa puede usarse para controlar las salpicaduras al freír o al dorar rápidamente a fuego muy vivo, pero debe vigilarse muy atentamente.
- No usar en hornos microondas.

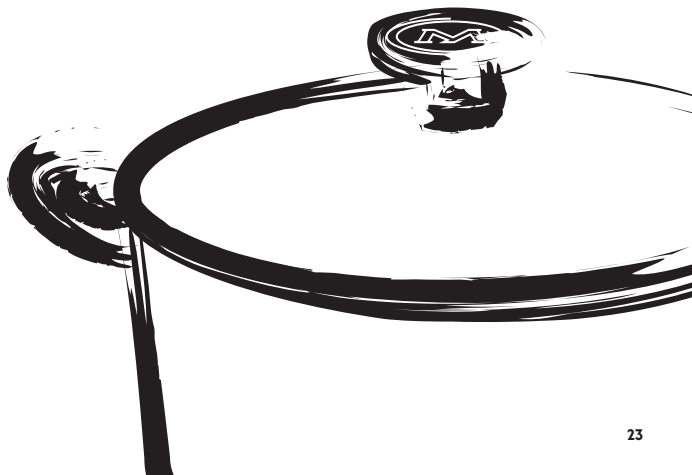
Garantía de por vida de los utensilios de cocina de hierro fundido esmaltado Mario Batali por Dansk Classic

Desde la fecha de compra, Dansk garantiza reparar o reemplazar cualquier artículo defectuoso en cuanto al material, construcción o fabricación sometido a un uso normal y siguiendo estas instrucciones de uso y mantenimiento. Las pequeñas imperfecciones y las ligeras variaciones de color son normales.

Si tiene algún problema con sus utensilios de cocina, llame al 1-800-833-1128 o envíe un mensaje electrónico a Dansk@Dansk.com. **USTED DEBE TENER SU RECIBO ORIGINAL DE CAJA COMO PRUEBA DE COMPRA, YA QUE ESTA GARANTÍA CUBRE SÓLO AL COMPRADOR ORIGINAL.** El proceso puede requerir que usted envíe el producto, bien embalado, junto con su recibo original de caja a Mario Batali by Dansk Warranty, 900 Wheeler Way, Langhorne, PA 1907. Si descubrimos que el producto es defectuoso en cuanto al material, construcción o fabricación sometido a un uso normal, lo reemplazaremos por el mismo producto u otro de igual valor y se lo enviaremos sin gastos.

Esta garantía excluye daños por mala utilización, abuso, negligencia, accidente o uso comercial. Las pequeñas imperfecciones y las ligeras variaciones de color son normales. Esta garantía no cubre los rayones, manchas, marcas, decoloración, deterioro, combado o daños producidos por un sobrecalentamiento. **MARIO BATALI POR DANSK NO**

SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENCIAL POR INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO. Algunos estados no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.



DANSK®

Dansk is a division of the Lenox Corporation
1414 Radcliffe Street Bristol PA 19007 call 1•800•29Dansk

dansk.com/mariobatali

©2011 Mario Batali LLC. All rights reserved.
Mario Batali, (M), Mario Batali image, Mario Batali signature and related trademarks are
trademarks or registered trademarks of Mario Batali and are used under license.