

Bezpieczne użytkowanie:

Przed pierwszym użyciem:

- Dokładnie umyj naczynie ciepłą wodą bez detergentów i osusz.
- Przeprowadź proces tzw. „sezonowania”:
 - Nasmaruj cienką warstwą oleju roślinnego całą wewnętrzną powierzchnię.
 - Wstaw naczynie do piekarnika nagrzanego do 150–200°C na ok. 1 godzinę.
 - Po ostudzeniu wytrzyj nadmiar tłuszczu.

Codzienne użytkowanie:

- Naczynie nagrzewaj stopniowo — unikaj szoku termicznego.
- Do mieszania i nakładania potraw zaleca się używanie narzędzi drewnianych, silikonowych lub nylonowych, aby nie uszkodzić powierzchni.
- Unikaj gotowania bardzo kwaśnych potraw (np. na bazie octu, wina, pomidorów) przez dłuższy czas — mogą osłabić warstwę ochronną.

Po użyciu:

- Umyj naczynie ręcznie — najlepiej ciepłą wodą, bez użycia detergentów.
- Nigdy nie myj w zmywarce — może to doprowadzić do korozji.
- Po umyciu osusz od razu i lekko natłuść wnętrze przed schowaniem, aby zapobiec rdzewieniu.

Przechowywanie:

- Przechowuj w suchym miejscu.
- Nie zakładaj pokrywki na dłuższy czas — zapewnij cyrkulację powietrza.
- Dla bezpieczeństwa i wygody można włożyć kawałek ręcznika papierowego między pokrywę a naczynie.

Środki ochrony osobistej:

- **Rękawice ochronne:** Naczynia żeliwne mocno się nagrzewają — zaleca się korzystanie z rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę przy przenoszeniu i zdejmowaniu pokrywek.
- **Fartuch ochronny:** Gotowanie z użyciem gorącego żeliwa może powodować pryskanie tłuszczu i pary — fartuch ochronny zabezpieczy odzież oraz skórę przed poparzeniem.
- **Zachowaj ostrożność przy otwieraniu pokrywy** — para wodna może spowodować oparzenia.

Bezpieczeństwo materiałowe:

- Nasze produkty wykonane są z wysokiej jakości żeliwa, dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
- Naczynia nie zawierają PFOA, PTFE ani innych szkodliwych substancji chemicznych.
- Spełniają wymagania bezpieczeństwa Unii Europejskiej dotyczące wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ostrzeżenie:

- Nie wkładaj rozgrzanego naczynia do zimnej wody — grozi pęknięciem.
- Nie pozostawiaj pustego naczynia na ogniu.
- Naczynie może być bardzo gorące — zawsze używaj rękawic kuchennych i zachowaj ostrożność.
- Nie używaj w kuchence mikrofalowej.
- Ze względu na ciężar, należy zachować ostrożność przy przenoszeniu.

Prawidłowe użytkowanie i pielęgnacja naczyń żeliwnych sprawia, że będą one służyć przez pokolenia — zachowując swoje właściwości oraz smak potraw.

[EN]

Safe Use Guidelines:

Before first use:

- Wash the cookware thoroughly with warm water (no detergents) and dry completely.
- Perform the seasoning process:
 - Apply a thin layer of vegetable oil to the entire inner surface.
 - Place the cookware in an oven preheated to 150–200°C (300–390°F) for about 1 hour.
 - After cooling, wipe off any excess oil.

Daily use:

- Always heat the cookware gradually — avoid thermal shock.
- Use wooden, silicone, or nylon utensils to prevent damage to the seasoned surface.
- Avoid prolonged cooking of highly acidic dishes (e.g. with vinegar, wine, or tomatoes) as they may degrade the protective layer.

After use:

- Wash by hand using warm water only — do not use dishwashing liquid.
- Never clean in a dishwasher — this can cause rusting.
- After washing, dry immediately and apply a light coating of oil to prevent rust.

Storage:

- Store in a dry place.
- Do not seal with a lid for long periods — allow airflow.
- For best results, place a paper towel between the lid and the pot to absorb moisture.

Personal Protective Equipment:

- **Protective gloves:** Cast iron cookware retains heat — always use heat-resistant kitchen gloves when handling hot cookware or lifting the lid.
- **Protective apron:** Cooking with hot cast iron may result in splattering grease or steam — a kitchen apron protects clothing and skin from burns.
- **Be cautious when removing lids** — steam may cause burns.

Material Safety:

- Made from high-quality cast iron approved for food contact.
- Free from PFOA, PTFE, and other harmful chemicals.
- Complies with European Union safety regulations for food contact materials.

Warnings:

- Do not pour cold water onto hot cookware — it may crack.
- Never heat the cookware while empty.
- Cookware may become extremely hot — **always use protective gloves and handle with care.**
- Do not use in a microwave.
- Handle with caution — cast iron is heavy and can cause injury if dropped.

With proper care and use, cast iron cookware will last for generations — preserving flavor, heat, and quality in every meal.