

# English

Igneus Pro Cast Iron 3 Part Pan Set For use in wood or gas fired pizza ovens.

Cast Iron 3 Part Pan Set with: casserole pan (diameter 29.5cm), flat bottomed frying pan/interlocking casserole pan lid (diameter 29.5cm), and ridged skillet pan (diameter 30cm), For use with wood or gas fired pizza ovens.

Fry, roast, bake and cook almost anything with these sturdy cast iron pans. Featuring; a deep casserole pan, perfect for casseroles, curries and even roasting meats and baking bread; a flat bottomed frying pan, ideal for frying meats, fish and vegetables (also doubles up as the lid for the casserole pan); and a skillet pan, perfect for frying off steaks, fish, asparagus etc. this set unlocks the true potential of your wood or gas fired oven.

Care instructions:

Seasoning your pan:

- Rinse and clean with a soft brush or cloth and warm water
- Dry with a dry cloth until no moisture is present
- Apply a thin layer of vegetable oil (inside and out) and heat up in the oven at a high heat for a few minutes
- Remove from oven and allow to cool. Your pan is now ready to use

After using your pan:

- After use, heat the pan with hot water and bring to the boil to break down cooking residues
- Clean the pan fully with a sponge or brush and hot water, then dry it fully (if possible by heating it up in your oven)
- Once totally dry, apply a thin layer of vegetable oil with a cloth or paper towel and store in a dry place
- If the pan is not used frequently, wrap it in absorbent paper
- Regularly season your pan to prevent rusting

Not suitable for dishwashers

Warning:

This product is designed for use in wood and gas fired pizza ovens, capable of reaching very high temperatures. Never under any circumstances touch any of the pans when they are inside or have just been removed from the oven. Never leave the brush in the oven whilst the oven is in use. Always wear insulated heatproof gloves when handling this product whilst hot, and only place onto a heatproof surface.

All photographs are shown for illustrative purposes only. We reserve the right to modify the product as part of ongoing product development.

Made in China.

Igneus is a registered trademark owned by Quality Shops Online Ltd. All rights reserved  
Quality Shops Online Ltd, Old Penny Gate, Off Halfpenny Lane, Knaresborough, North  
Yorkshire, England, HG5 0SL

---

## **French**

Set de 3 poêles en fonte Igneus Pro - A utiliser dans les fours à pizza à bois ou à gaz.

Ensemble de 3 poêles en fonte comprenant : une casserole (diamètre 29,5 cm), une poêle à fond plat/couvercle de casserole à emboîtement (diamètre 29,5 cm) et une poêle à frire striée (diamètre 30 cm), à utiliser avec des fours à pizza à bois ou à gaz.

Faites frire, rôtir, cuire et cuisiner presque tout avec ces poêles en fonte robustes. Ce set comprend : une casserole profonde, parfaite pour les plats en cocotte, les currys et même les viandes rôties et le pain ; une poêle à fond plat, idéale pour faire frire les viandes, le poisson et les légumes (elle sert également de couvercle pour la casserole) ; et une poêle à frire, parfaite pour faire frire les steaks, le poisson, les asperges, etc. Cet ensemble vous permet d'exploiter tout le potentiel de votre four à bois ou à gaz.

Instructions d'entretien :

Avant la première utilisation de votre poêle :

- Rincez et nettoyez avec une brosse ou un chiffon doux et de l'eau chaude.
- Séchez avec un chiffon sec jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.
- Appliquez une fine couche d'huile végétale (à l'intérieur et à l'extérieur) et faites-la chauffer dans le four à feu vif pendant quelques minutes.
- Retirez la poêle du four et laissez refroidir. Votre poêle est maintenant prête à être utilisée.

Après avoir utilisé votre poêle :

- Après utilisation, chauffez la casserole avec de l'eau chaude et portez-la à ébullition pour décoller les résidus de cuisson.

- Nettoyez complètement la casserole avec une éponge ou une brosse et de l'eau chaude, puis séchez-la complètement (si possible en la réchauffant dans votre four).
- Une fois complètement sèche, appliquez une fine couche d'huile végétale à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier et rangez-la dans un endroit sec.
- Si la casserole n'est pas utilisée fréquemment, enveloppez-la dans du papier absorbant.
- Huilez régulièrement votre casserole pour éviter qu'elle ne rouille.

Ne pas mettre au lave-vaisselle

Avertissement :

Ce produit est conçu pour être utilisé dans des fours à pizza à bois ou à gaz, capables d'atteindre des températures très élevées. Ne touchez en aucun cas les poêles lorsqu'elles sont à l'intérieur du four ou qu'elles viennent d'être sorties du four. Ne laissez jamais la brosse dans le four lorsque celui-ci est en marche. Portez toujours des gants isolants et résistants à la chaleur lorsque vous manipulez l'ustensile lorsqu'il est chaud, et placez-le uniquement sur une surface résistante à la chaleur.

Toutes les photographies sont présentées à des fins d'illustration uniquement. Nous nous réservons le droit de modifier le produit dans le cadre de son développement continu.

Fabriqué en Chine.

Igneus est une marque déposée appartenant à Quality Shops Online Ltd. Tous droits réservés

Quality Shops Online Ltd, Old Penny Gate, Off Halfpenny Lane, Knaresborough, North Yorkshire, Angleterre, HG5 0SL

## **Norwegian**

Igneus Pro Støpegods 3 deler pannesett Til bruk i ved- eller gassfyrte pizzaovner.

Støpegods 3 Del Pannesett med: grytepanne (diameter 29,5 cm), flat bunnet stekepanne/sammenlåsende grytelokk (diameter 29,5 cm) og en rillet panne (diameter 30 cm), For oss med ved- eller gassfyrte pizzaovner.

Stek og kok nesten hva som helst med disse solide støpejernspannene. Med en dyp grytepanne, perfekt for gryteretter, karriretter og til og med steking av kjøtt og bake brød; en flat bunnet stekepanne, ideell for steking av kjøtt, fisk og grønnsaker (også som lokk på

grytepannen); og en rillet panne, perfekt for steking av biff, fisk, asparges etc. dette settet låser opp det sanne potensialet i ved- eller gassfyrte ovn.

vedlikehold instruksjoner:

- Skyll og rengjør med en myk børste eller klut og varmt vann
- Tørk med en tørr klut til det ikke er fuktighet til stede
- Påfør et tynt lag vegetabilsk olje (innvendig og ut) og varm opp i ovnen ved høy varme i noen minutter
- Fjern fra ovnen og la den avkjøles. pannen er nå klar til bruk

Etter at du har brukt pannen:

- Etter bruk, varm pannen med varmt vann og kok opp for å bryte ned matlagingsrester
- Rengjør pannen helt med en svamp eller børste og varmt vann, og tørk den deretter helt (om mulig ved å varme den opp i ovnen)
- Når det er helt tørt, påfør et tynt lag vegetabilsk olje med en klut eller papirhåndkle og oppbevar på et tørt sted
- Hvis pannen ikke brukes ofte, pakker du den inn i absorberende papir
- Vask pannen regelmessig for å forhindre rusting

Ikke egnet for oppvaskmaskiner

Advarsel:

Dette produktet er designet for bruk i ved- og gassfyrte pizzaovner, som er i stand til å nå svært høye temperaturer. Ikke under noen omstendigheter berør noen av pannene når de er inne eller nettopp har blitt fjernet fra ovnen. Bruk alltid isolerte varmebestandige hansker når du håndterer dette produktet mens det er varmt, og plasser det kun på en varmebestandig overflate.

Alle fotografier vises kun for illustrasjonsformål. Vi forbeholder oss retten til å endre produktet som en del av pågående produktutvikling.

Laget i Kina.

Distributør Norge [www.Tolmer.no](http://www.Tolmer.no)

Ignus er et registrert varemerke som eies av Quality Shops Online Ltd. Alle rettigheter reservert Quality Shops Online Ltd, Old Penny Gate, Off Halfpenny Lane, Knaresborough, North Yorkshire, England, HG5 0SL

---

