



Riscalda la vita.

Le Cucinotte

**PENTOLE IN GHISA SMALTATA /
ENAMELLED CAST IRON POTS/
TÖPFE AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN/
CASSEROLES EN FONTE ÉMAILLÉE /
OLLAS DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO**

IT

UK

DE

FR

ES

**INDICAZIONI PER L'USO E PER LA SICUREZZA
USE AND SAFETY INDICATIONS
GEBRAUCHS- UND SICHERHEITSHINWEISE
INDICATIONS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ
INDICACIONES DE USO Y SEGURIDAD**



ITALIANO	4
ENGLISH.....	9
DEUTSCH	14
FRANCAIS	19
ESPAÑOL.....	24

⚠ ATTENZIONE



IL PRODOTTO E LE SUE COMPONENTI (POMELLI, IMPUGNATURE, COPERCHIO) POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDI DURANTE LA COTTURA. UTILIZZARE SEMPRE GUANTI DA CUCINA, O PROTEZIONI ADEGUATE, PER MANEGGIARE IL PRODOTTO.

ATTENERSI TASSATIVAMENTE ALLE INDICAZIONI DESCRITTE NEL PRESENTE DOCUMENTO ED ESEGUIRE OGNI MANOVRA SEMPRE NELLA MASSIMA SICUREZZA!

CONDIZIONI DI GARANZIA

I nostri prodotti sono coperti da garanzia legale. Gli articoli acquistati tramite il nostro sito o presso i nostri rivenditori sono garantiti contro difetti di fabbricazione. Se riscontrate problemi con un prodotto acquistato, vi preghiamo di inviarci un'email a info@lanordica.com.

La garanzia copre esclusivamente i difetti legati alla produzione. Non copre danni derivanti da un uso improprio, dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso o da urti e cadute. Per mantenere la validità della garanzia, l'utilizzo del prodotto deve seguire le norme indicate nel manuale d'uso. Non costituiscono motivo di reclamo eventuali macchie, opacizzazioni, imbrunimenti o graffi sul rivestimento interno o esterno, in quanto non compromettono l'utilizzo sicuro dell'articolo.

ITALIANO - INDICE

INTRODUZIONE	5
AVVERTENZE	5
SICUREZZA	5
DATI TECNICI	7
UTILIZZO	7
FORNI E PIANI COTTURA	8
PIANI COTTURA A INDUZIONE	8
PULIZIA, MANUTENZIONE E SMALTIMENTO	8

Grazie per aver scelto un prodotto La Nordica, sinonimo di qualità e durata nel tempo.

INTRODUZIONE

Le Cucinotte di La Nordica sono più di semplici pentole: sono custodi di storie e tradizioni, un pezzo prezioso di condivisione e autenticità. Immergiti nel mondo dello slow-living, dove il tempo assume un nuovo significato. Con le pentole in ghisa, abbracci la filosofia di rallentare il ritmo, di dedicare più tempo a te stesso e alle tue passioni, come la cucina.

Con un design che evoca il fascino del passato e prestazioni di cottura che soddisfano le esigenze del presente, ogni cocotte riflette il nostro impegno per la qualità e l'attenzione ai dettagli. La finitura smaltata a base di vetro aggiunge non solo bellezza, ma anche una versatilità d'uso senza pari, ideale per la preparazione e la conservazione dei cibi.

Grazie alle loro capacità di trattenere il calore in modo uniforme e distribuirlo lentamente, consentono di cuocere con temperature medio-basse, preservando al meglio i nutrienti degli alimenti e accentuando i sapori in modo naturale.

AVVERTENZE

Il presente manuale di istruzione costituisce parte integrante del prodotto:

- Assicurarsi che sia sempre a corredo con il prodotto anche in caso di cessione ad un altro proprietario o utente.
- Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro e facile da raggiungere.
- Questo prodotto deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente realizzato.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da usi impropri.

Non vi sarà responsabilità da parte del fabbricante in caso di mancato rispetto di tali precauzioni.

Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità e della completezza del contenuto. In caso di non rispondenza, rivolgersi al rivenditore dove si è acquistato il prodotto.

SICUREZZA

- ♦ L'USO DEL PRODOTTO DEVE ESSERE FATTO SOLO PER LA SPECIFICA DESTINAZIONE PER IL QUALE E' STATO COSTRUITO:

IL PRODOTTO PUO' ESSERE USATO SU PIANI COTTURA A GAS, ELETTRICI, ALOGENI, A INDUZIONE E IN VETRO CERAMICA.

IL PRODOTTO PUO' ESSERE MESSO IN FORNO (FINO A MAX 240°C): PER QUESTO USO POSIZIONARLO SULLA GRIGLIA E NON SUL FONDO DEL FORNO.

NON USARE MAI IL PRODOTTO NEI FORNI A MICROONDE.

IL PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE A UN USO PRIVATO.

IL PRODOTTO NON ALTERA LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL CIBO.



IL PRODOTTO È ADATTO ALLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI SECONDO QUANTO PREVISTO DALLE NORME VIGENTI.



CONSERVARE CON CURA LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E LE DISPOSIZIONI DI USO PER TUTTA LA DURATA DEL PRODOTTO.



LA COTTURA SURRISCALDA LE PARTI: USARE SEMPRE PRESINE O GUANTI DA CUCINA IDONEI PER TOCCARE IMPUGNATURE DELLA PENTOLA E POMELLI DEL COPERCHIO.

- ◆ IL PRODOTTO CALDO DEVE ESSERE POSIZIONATO SEMPRE SU UN SUPPORTO RESISTENTE AL CALORE: NON APPOGGIARE IL PRODOTTO CALDO SU SUPERFICI NON RESISTENTI AL CALORE!
- ◆ DURANTE L'USO, È MOLTO IMPORTANTE CONTROLLARE IL PRODOTTO IN CUI SI SCALDA IL GRASSO. IL GRASSO AD ALTE TEMPERATURE SI PUÒ SURRISCALDARE E PRENDERE FUOCO. NEL CASO DI ACCENSIONE DEL GRASSO, SOFFOCARE LE FIAMME CON IL COPERCHIO O COPERTA IGNIFUGA: NON USARE MAI ACQUA! NON IMMERGERE CIBO BAGNATO E GOCCIOLANTE NEL GRASSO CALDO PER EVITARE SCHIZZI SUL PIANO DI COTTURA IN FUNZIONE CHE POSSANO PROVOCARE PRINCIPI DI INCENDIO.
- ◆ NON SCALDARE IL PRODOTTO QUANDO È VUOTO, ALTRIMENTI LO SMALTO POTREBBE ROVINARSI O SCHEGGIARSI.
- ◆ UTILIZZARE SOLO UTENSILI DA CUCINA IN PLASTICA O LEGNO RESISTENTI AL CALORE; EVITARE DI TAGLIARE IL CIBO DIRETTAMENTE NELLA PENTOLA.
- ◆ ADATTARE IL FUOCO DEL FORNELLO PER SCALDARE SOLO LA BASE DEL PRODOTTO: LE PARETI LATERALI NON DEVONO ESSERE SCALDATE.
- ◆ NON LAVARE IL PRODOTTO IN LAVASTOVIGLIE E ASPETTARE CHE SI RAFFREDDI PRIMA DELLA NORMALE PULIZIA.
- ◆ PRIMA DELL'USO VERIFICARE SE IL POMELLO È ALLENTATO: NEL CASO SERRARE LA VITE. NON USARE IL COPERCHIO SE IL POMELLO NON È BEN SALDO.

**PERICOLO DI USTIONI!**

VERSARE LENTAMENTE E CON MOLTA ATTENZIONE I LIQUIDI CALDI NELLA COCOTTE. DURANTE QUESTA OPERAZIONE, ASSICURARSI CHE LE PERSONE INTORNO SIANO A DISTANZA OPPORTUNA.

USARE SEMPRE PRESINE O GUANTI IDONEI PER MANEGGIARE IL PRODOTTO CALDO O VERSARE LIQUIDI E GRASSI.

**PERICOLO DI INCENDIO!**

OLIO, GRASSI O ALTRI LIQUIDI PRESENTI SULLE SUPERFICI ESTERNE DEL PRODOTTO DEVONO ESSERE TOLTI SUBITO CON STRUMENTI IDONEI ALLE TEMPERATURE.

**ATTENZIONE!**

IN CASO DI USO SU PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA O NEL FORNO, PER LO SPOSTAMENTO ALZARE IL PRODOTTO E NON FARLO SCIVOLARE SOPRA PER EVITARE DI DANNEGGIARE LA SUPERFICIE.

DATI TECNICI

IL PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'UTILIZZO IN AMBITO PRIVATO.



IL PRODOTTO È ADATTO ALLA PREPARAZIONE DI ALIMENTI: IL PRODOTTO NON ALTERA LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL CIBO.

	MODELLO	DIMENSIONI PRODOTTO (BXH)	PESO	VOLUME
	Tonda 24	33 x 16 cm	4,5 kg	4 l
	Tonda 28	36 x 18 cm	6,4 kg	6 l
	Ovale 29	37 x 17 cm	5,0 kg	4 l
	Ovale 33	42 x 18 cm	7,1 kg	6 l

UTILIZZO

- Prima di rimuovere qualsiasi etichetta presente, controllare attentamente l'integrità del prodotto. In caso di riscontro di difetti estetici, rivolgersi al punto di acquisto del prodotto.
- La prima volta che si usa il prodotto, far bollire prima 2 o 3 volte dell'acqua per eliminare eventuali residui presenti. Successivamente, pulire il prodotto con acqua calda e detersivi specifici, risciacquare con acqua pulita e asciugare tutte le superfici.
- Ungere la parte interna smaltata con olio o burro, scaldare lentamente (no alte temperature) fino all'assorbimento del grasso. Togliere il prodotto dal calore e attendere fino al raffreddamento, poi togliere l'eventuale condimento rimasto.
- **Per la cottura usare solo temperature medie o basse: la ghisa per sua caratteristica assorbe velocemente il calore e lo rilascia in modo costante e uniforme. L'uso di alte temperature può causare una cottura non ottimale. Un riscaldamento troppo rapido può danneggiare lo smalto per la veloce dilatazione del supporto in ghisa.**

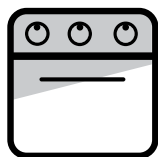


- La smaltatura interna de Le Cucinotte è il segreto per una cottura omogenea e bilanciata. Lo smalto chiaro presente è infatti particolarmente indicato per la preparazione dei cibi con una lenta cottura a temperature medie o basse.
- Il design della parte interna del coperchio è studiato con la presenza di perni per trattenere e riusare la condensa della cottura esaltando così i sapori del cibo.
- Non usare queste pentole per cotture a secco! Prima di riscaldare il prodotto è necessario sempre ungere in modo adeguato la parte smaltata interna.

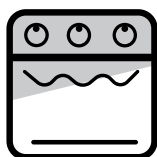
FORNI E PIANI COTTURA

LE CUCINOTTE SONO PROGETTATE PER ADATTARSI A OGNI TIPO DI FORNELLO.

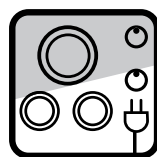
POSSONO ESSERE USATE ANCHE IN FORNO FINO A UN MAX DI 240°C.



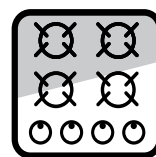
Forno



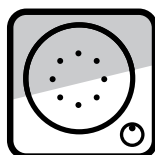
Grill



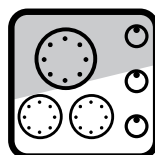
Piano elettrico



Piano a gas



Piano a induzione



Piano di cottura vetroceramica



Piano ad anello radiante

PIANI COTTURA A INDUZIONE

- Sui piani in vetroceramico, movimentare il prodotto sollevandolo e non strisciandolo per evitare danni sulla superficie.
- Posizionare la casseruola scegliendo la dimensione e posizione della piastra idonea con la dimensione del fondo.
- In caso di uso con piano a induzione, posizionare il prodotto al centro della parte riscaldante.



SE USATE LE CUCINOTTE IN ABBINAMENTO CON UN PIANO A INDUZIONE, POTRESTE SENTIRE DEI RUMORI. SI TRATTA DI UNA NORMALE SITUAZIONE DOVUTA ALLE INTERAZIONI ELETTROMAGNETICHE DEL GENERATORE CON LA GHISA SMALTATA.



ATTENZIONE! IL PRODOTTO È REALIZZATO IN GHISA SMALTATA CHE HA UNA GRANDE VELOCITÀ DI RISCALDAMENTO. NON PORTARE LA PENTOLA AL SURRISCALDAMENTO, SOPRATTUTTO ALL'INIZIO DELLA COTTURA. IN CASO DI BRUCIATURE DELLE SUPERFICI, AREARE IL LOCALE ACCURATAMENTE.

PULIZIA, MANUTENZIONE E SMALTIMENTO

- Aspettare il raffreddamento della pentola prima della normale pulizia. Non immergere o riempire il prodotto ancora caldo con acqua fredda per evitare danni allo smalto.
- Per la pulizia usare acqua calda e detersivo idoneo.
- Per la rimozione dei residui di cibo sulla superficie, mettere dell'acqua calda all'interno della pentola e lasciarla per alcuni minuti. Nel caso poi usare utensili da cucina, non abrasivi, per la completa rimozione. N.B. NON usare per la pulizia elementi, utensili, pagliette metalliche o composti chimici che possano danneggiare lo smalto o alterarne le caratteristiche. Non usare detersivi a base di candeggina.
- Dopo ogni lavaggio, asciugare sempre la casseruola in ogni parte.
- Le Cucinotte devono essere riposte in un luogo asciutto e areato.
- Prima di riporre il prodotto per un certo periodo di fermo, applicare un velo di olio da cucina sul bordo grezzo per evitare la formazione naturale della ruggine.



ATTENZIONE! MANEGGIARE CON CURA IL PRODOTTO, IN CASO DI CADUTA O FORTE URTO SI PUÒ DANNEGGIARE IN MODO IRREPARABILE LO SMALTO.



INDICAZIONI SMALTIMENTO PRODOTTO:

CONFERIRE CORRETTAMENTE I SINGOLI COMPONENTI DEL PRODOTTO SECONDO LE DISPOSIZIONI PREVISTE DALLE NORME LOCALI.

⚠ ATTENTION



THE PRODUCT AND ITS COMPONENTS (KNOBS, HANDLES, LID) CAN BECOME VERY HOT DURING COOKING. ALWAYS USE KITCHEN GLOVES, OR SUITABLE PROTECTIONS TO HANDLE THE PRODUCT.

**STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS DESCRIBED IN THIS DOCUMENT
AND ALWAYS PERFORM EVERY MANOEUVRE IN MAXIMUM CONDITIONS OF SAFETY!**

WARRANTY CONDITIONS

Our products are covered by a legal guarantee. Items purchased through our website or from our retailers are guaranteed against manufacturing defects. If you experience problems with a purchased product, please email us at info@lanordica.com.

The guarantee only covers manufacturing-related defects. It does not cover damages resulting from misuse, non-compliance with the instructions for use or from shocks and falls. In order to maintain the validity of the guarantee, the use of the product must follow the rules shown in the user manual. Any stains, color changing, darkening or scratches on the inner or outer covering will not be accepted as cause for a complaint, as they do not affect the safe use of the product.

ENGLISH - CONTENTS

INTRODUCTION	10
WARNINGS	10
SAFETY	10
TECHNICAL SPECIFICATIONS	12
USE	12
OVENS AND HOBS.....	13
INDUCTION HOBS	13
CLEANING, MAINTENANCE AND DISPOSAL	13

Thank you for choosing a La Nordica product, synonymous with quality and durability.

INTRODUCTION

La Nordica's **Le Cucinotte** are more than just pots: they are custodians of stories and traditions, a precious piece of sharing and authenticity. Immerse yourself in the world of slow-living, where time takes on new meaning. With cast iron pots, you embrace the philosophy of slowing down, of spending more time on yourself and on your passions, such as cooking.

With a design that evokes the charm of the past and cooking performance that meets the needs of the present, each cocotte reflects our commitment to quality and attention to detail. The glass-based enamelled finish adds not only beauty but also unparalleled versatility of use, ideal for food preparation and storage.

Thanks to their ability to retain heat evenly and to distribute it slowly, they facilitate cooking at medium-low temperatures, better preserving the nutrients of food and accentuating the flavours naturally.

WARNINGS

This instruction manual is an integral part of the product:

- Ensure that it is always supplied with the product even if it is sold to another owner or user.
- Store these instructions in a safe and easy-to-reach place.
- This product is intended solely for the use for which it was expressly designed.
- any contractual and non-contractual liability of the manufacturer for damage caused to persons, animals or property, due to improper use, is excluded.

The Manufacturer cannot be held responsible for the failure to comply with such precautions.

After removing the packaging, ensure that the content is intact and complete. If any discrepancies are found, please contact the retailer from whom you purchased the product.

SAFETY

- ♦ THE PRODUCT MUST ONLY BE USED FOR THE SPECIFIC PURPOSE FOR WHICH IT WAS CREATED.

THE PRODUCT CAN BE USED ON GAS, ELECTRIC, HALOGEN, INDUCTION AND CERAMIC GLASS HOBS.

THE PRODUCT CAN BE PLACED IN THE OVEN (UP TO MAX 240°C): FOR THIS USE PLACE IT ON THE RACK AND NOT ON THE BOTTOM OF THE OVEN.

NEVER USE THE PRODUCT IN MICROWAVE OVENS.

THE PRODUCT IS INTENDED FOR PRIVATE USE ONLY.

THE PRODUCT DOES NOT ALTER THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF FOOD.



THE PRODUCT IS SUITABLE FOR THE PREPARATION OF FOOD ACCORDING TO THE PROVISIONS OF THE CURRENT REGULATIONS.



CAREFULLY STORE THE SAFETY INSTRUCTIONS AND INDICATIONS FOR USE THROUGHOUT THE LIFE OF THE PRODUCT.



COOKING OVERHEATS THE PARTS: ALWAYS USE POT HOLDERS OR KITCHEN GLOVES SUITABLE FOR TOUCHING POT HANDLES AND LID KNOBS.

- ◆ THE HOT PRODUCT MUST ALWAYS BE PLACED ON A HEAT-RESISTANT SUPPORT: DO NOT PLACE THE HOT PRODUCT ON NON-HEAT RESISTANT SURFACES!
- ◆ DURING USE, IT IS VERY IMPORTANT TO WATCH OVER THE PRODUCT IN WHICH GREASE IS HEATED. GREASE AT HIGH TEMPERATURES COULD OVERHEAT AND CATCH FIRE. IF THE GREASE IGNITES, EXTINGUISH THE FLAMES WITH A FLAME-RETARDANT COVER OR BLANKET: NEVER USE WATER! DO NOT IMMERSIVE WET AND DRIPPING FOOD IN HOT GREASE TO AVOID SPLASHES ON THE HOB IN OPERATION THAT COULD RESULT IN AN OUTBREAK OF FIRE.
- ◆ DO NOT HEAT THE PRODUCT WHEN EMPTY AS THIS COULD DAMAGE THE ENAMEL OR CAUSE IT TO CHIP.
- ◆ USE ONLY HEAT-RESISTANT PLASTIC OR WOODEN COOKING UTENSILS; DO NOT CUT FOOD DIRECTLY INTO THE POT.
- ◆ **ADAPT THE STOVE FLAME TO HEAT ONLY THE BASE OF THE PRODUCT: THE SIDE WALLS MUST NOT BE HEATED.**
- ◆ DO NOT WASH THE PRODUCT IN THE DISHWASHER AND WAIT FOR IT TO COOL BEFORE NORMAL CLEANING.
- ◆ BEFORE USE CHECK WHETHER THE KNOB IS LOOSE: IF NECESSARY, TIGHTEN THE SCREW. DO NOT USE THE LID IF THE KNOB IS NOT SECURE.



DANGER OF BURNS!

POUR HOT LIQUIDS SLOWLY AND VERY CAREFULLY INTO THE COCOTTE. DURING THIS OPERATION, MAKE SURE THAT ANY PERSONS AROUND ARE AT AN APPROPRIATE DISTANCE.

ALWAYS USE SUITABLE POT HOLDERS OR GLOVES TO HANDLE THE PRODUCT WHEN HOT OR TO POUR LIQUIDS AND GREASES.



FIRE HAZARD!

OIL, GREASE OR OTHER LIQUIDS PRESENT ON THE EXTERNAL SURFACES OF THE PRODUCT MUST BE REMOVED IMMEDIATELY WITH INSTRUMENTS SUITABLE FOR THE TEMPERATURES.



ATTENTION!





IF USED ON CERAMIC HOBS OR IN THE OVEN, LIFT THE PRODUCT TO MOVE IT AND DO NOT SLIDE IT ACROSS TO AVOID DAMAGING THE SURFACE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

THE PRODUCT IS INTENDED FOR PRIVATE USE ONLY.



THE PRODUCT IS SUITABLE FOR FOOD PREPARATION: THE PRODUCT DOES NOT ALTER THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF FOOD.

	MODEL	PRODUCT DIMENSIONS (BXH)	WEIGHT	VOLUME
	Round 24	33 x 16 cm	4.5 kg	4 l
	Round 28	36 x 18 cm	6.4 kg	6 l
	Oval 29	37 x 17 cm	5,0 kg	4 l
	Oval 33	42 x 18 cm	7.1 kg	6 l

USE

- Before removing any labels, carefully check the integrity of the product. In case of any aesthetic defects, please contact the place where you purchased the product.
- The first time you use the product, boil water in it 2 or 3 times first to remove any residues. Next, clean the product with hot water and specific detergents, rinse with clean water and dry all the surfaces.
- Grease the enamelled inner part with oil or butter, heat slowly (no high temperatures) until the grease is absorbed. Remove the product from the heat and wait until it cools, then remove any remaining condiment.
- **For cooking use only medium or low temperatures: cast iron quickly absorbs heat and releases it constantly and uniformly. The use of high temperatures may cause sub-optimal cooking. Heating too quickly can damage the enamel due to the rapid expansion of the cast iron support.**

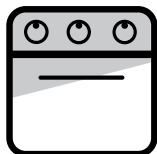


- The internal enamelling of Le Cucinotte is the secret to even and balanced cooking. The light enamel present is in fact particularly suitable for the preparation of foods with slow cooking at medium or low temperatures.
- The design of the inner part of the lid includes the presence of pins to retain and reuse the cooking condensation, thus enhancing the flavours of the food.
- Do not use these cooking pots dry! Before heating the product, it is always necessary to properly grease the internal enamelled part.

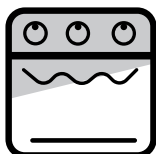
OVENS AND HOBS

LE CUCINOTTE ARE DESIGNED TO ADAPT TO ANY TYPE OF STOVE.

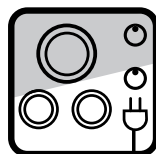
THEY CAN ALSO BE USED IN THE OVEN UP TO A MAXIMUM OF 240°C.



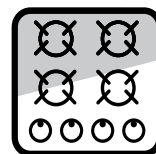
Oven



Grill



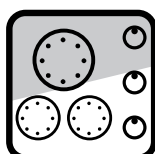
Electric hob



Gas hob



Induction
hob



Glass ceramic
hob



Radiant ring
hob

INDUCTION HOBS

- On glass-ceramic surfaces, move the product by lifting it and not by dragging it to avoid damage to the surface.
- Position the casserole pot, choosing the size and position of the hob ring suitable for the size of the base.
- In case of use with an induction hob, place the product in the centre of the heating part.



IF USING LE CUCINOTTE IN COMBINATION WITH AN INDUCTION HOB, YOU MAY HEAR NOISES. THIS IS A NORMAL SITUATION DUE TO THE ELECTROMAGNETIC INTERACTIONS OF THE GENERATOR WITH THE ENAMELLED CAST IRON.



ATTENTION! THE PRODUCT IS MADE OF ENAMELLED CAST IRON WHICH HAS A HIGH HEATING SPEED. DO NOT ALLOW THE POT TO OVERHEAT, ESPECIALLY AT THE START OF COOKING. IN CASE OF SURFACE BURNS, VENTILATE THE ROOM THOROUGHLY.

CLEANING, MAINTENANCE AND DISPOSAL

- Wait for the pot to cool before normal cleaning. Do not immerse or fill the product still hot with cold water to avoid damage to the enamel.
- Use hot water and suitable detergent for cleaning.
- To remove food residues on the surface, introduce hot water into the pot and leave it for a few minutes. If necessary, use non-abrasive kitchen utensils for complete removal.
N.B. DO NOT use for cleaning elements, tools, metal scourers or chemical compounds that could damage the enamel or alter its characteristics. Do not use chlorine bleach-based detergents.
- After every wash, always dry each part of the casserole pot.
- Le Cucinotte must be stored in a dry and ventilated place.
- Before storing the product for a certain period of time, apply a layer of cooking oil on the rough edge to avoid the natural formation of rust.



ATTENTION! HANDLE THE PRODUCT WITH CARE. IF DROPPED OR IN THE EVENT OF A HARD KNOCK, THE ENAMEL MAY BE IRREPARABLY DAMAGED.



PRODUCT DISPOSAL INSTRUCTIONS:
EVERY SINGLE PRODUCT'S PART MUST BE PROPERLY DISPOSED ACCORDING TO LOCAL REGULATIONS.

! ACHTUNG



DAS PRODUKT UND SEINE KOMPONENTEN (KNÖPFE, GRIFFE, DECKEL) KÖNNEN WÄHREND DES KOCHENS SEHR HEISS WERDEN. VERWENDEN SIE IMMER KÜCHENHANDSCHUHE ODER EINEN GEEIGNETEN SCHUTZ, WENN SIE DAS PRODUKT ANFASSEN.

HALTEN SIE SICH IMMER STRIKT AN DIE IN DIESEM DOKUMENT BESCHRIEBENEN ANWEISUNGEN UND FÜHREN SIE ALLE HANDGRIFFE IN ABSOLUTER SICHERHEIT AUS!

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für unsere Produkte gilt eine gesetzliche Garantie. Für die Artikel, die über unsere Website oder bei unseren Einzelhändlern gekauft wurden, gilt eine Garantie gegen Herstellungsfehler. Sollten Sie Probleme mit einem gekauften Produkt haben, senden Sie uns bitte eine E-Mail an info@lanordica.com.

Die Garantie deckt nur herstellungsbedingte Mängel ab. Sie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, oder durch Stöße und Stürze entstehen. Um die Gültigkeit der Garantie aufrechtzuerhalten, muss das Produkt gemäß den in der Gebrauchsanweisung angegebenen Anweisungen verwendet werden. Flecken, Trübungen, Verdunkelungen oder Kratzer auf der Innen- oder Außenverkleidung stellen keinen Grund für eine Reklamation dar, da sie die sichere Verwendung des Artikels nicht beeinträchtigen.

DEUTSCH - INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG	15
WARNHINWEISE	15
SICHERHEIT	15
TECHNISCHE DATEN.....	17
ANWENDUNG	17
ÖFEN UND KOCHFELDER	18
INDUKTIONSKOCHFELDER	18
REINIGUNG, WARTUNG UND HINWEISE ZUR PRODUKTENTSORGUNG	18

Vielen Dank, dass Sie sich für ein La Nordica Produkt entschieden haben, das für Qualität und Langlebigkeit steht.

EINLEITUNG

Le Cucinotte von La Nordica sind mehr als nur Töpfe: Sie sind Hüter von Geschichten und Traditionen, ein kostbares Stück des Teilens und der Authentizität. Tauchen Sie ein in die Welt des langsamen Lebens, in der Zeit eine neue Bedeutung bekommt. Mit gusseisernen Töpfen machen Sie sich die Philosophie der Entschleunigung zu eigen, um sich mehr Zeit für sich selbst und Ihre Leidenschaften, wie das Kochen, zu nehmen.

Mit einem Design, das den Charme der Vergangenheit heraufbeschwört, und einer Kochleistung, die den Anforderungen von heute gerecht wird, spiegelt jede Cocotte unser Engagement für Qualität und Liebe zum Detail wider. Die Emaille-Oberfläche auf Glasbasis ist nicht nur schön, sondern auch unvergleichlich vielseitig einsetzbar, ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung von Speisen.

Dank ihrer Fähigkeit, die Wärme gleichmäßig zu speichern und langsam zu verteilen, ermöglichen sie das Garen bei niedrigen bis mittleren Temperaturen, wobei die Nährstoffe der Lebensmittel erhalten bleiben und die Aromen auf natürliche Weise zur Geltung kommen.

WARNHINWEISE

Diese Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts:

- Stellen Sie sicher, dass sie das Produkt immer begleitet, auch wenn es an einen anderen Besitzer oder Benutzer weitergegeben wird.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort auf.
- Dieses Produkt darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde.
- JEGLICHE vertragliche oder außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, ist ausgeschlossen.

Es besteht keinerlei Haftung seitens des Herstellers im Fall einer Nichteinhaltung dieser Vorsichtsmaßnahmen.

Nach dem Entfernen der Verpackung prüfen, ob der Inhalt unversehrt und komplett ist. Bei Nichtbeachtung wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

SICHERHEIT

- ◆ DAS PRODUKT DARF NUR FÜR DEN SPEZIFISCHEN ZWECK VERWENDET WERDEN, FÜR DEN ES HERGESTELLT WURDE.

DAS PRODUKT KANN AUF GAS-, ELEKTRO-, HALOGEN-, INDUKTIONS- UND GLASKERAMIKKOCHELFELDERN VERWENDET WERDEN.

DAS PRODUKT KANN IN DEN BACKOFEN GESTELLT WERDEN (BIS MAX. 240°C): LEGEN SIE ES DAZU AUF DEN ROST UND NICHT AUF DEN BODEN DES OFENS.

VERWENDEN SIE DAS PRODUKT NIEMALS IN EINEM MIKROWELLENHERD.

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH BESTIMMT.

DAS PRODUKT DIE ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN DER LEBENSMITTEL NICHT VERÄNDERT.



DAS PRODUKT FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN GEEIGNET IST.



BEACHTEN SIE WÄHREND DER GESAMTEN LEBENSDAUER DES PRODUKTS SORGFÄLTIG DIE SICHERHEITSHINWEISE UND DIE GEBRAUCHSANWEISUNG.



BEIM KOCHEN WERDEN DIE TEILE ÜBERHITZT: VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN ODER GEEIGNETE KÜCHENHANDSCHUHE, UM TOPFGRIFFE UND DECKELKNÖPFE ANZUFASSEN.

- ◆ DAS HEISSE PRODUKT MUSS IMMER AUF EINE HITZEBESTÄNDIGE UNTERLAGE GESTELLT WERDEN: STELLEN SIE DAS HEISSE PRODUKT NICHT AUF OBERFLÄCHEN, DIE NICHT HITZEBESTÄNDIG SIND!
- ◆ WÄHREND DES GEBRAUCHES IST ES SEHR WICHTIG, DAS PRODUKT, IN DEM DAS FETT ERHITZT WIRD, ZU ÜBERPRÜFEN.
FETT KANN BEI HOHEN TEMPERATUREN ÜBERHITZEN UND SICH ENTZÜNDEN. SOLLTE SICH FETT ENTZÜNDEN, ERSTICKEN SIE DIE FLAMMEN MIT DEM DECKEL ODER EINER FEUERFESTEN DECKE: VERWENDEN SIE NIEMALS WASSER!
- ◆ TAUCHEN SIE KEINE NASSEN, TROPFENDEN SPEISEN IN HEISSES FETT, UM SPRITZER AUF DEM KOCHFELD WÄHREND DES BETRIEBS ZU VERMEIDEN, DIE EINEN BRAND VERURSACHEN KÖNNTEN.
- ◆ ERHITZEN SIE DEN HERD NICHT, WENN ER LEER IST, DA DER HERD SONST BESCHÄDIGT ODER ABGESCHIRMT WERDEN KÖNNTE.
- ◆ VERWENDEN SIE NUR HITZEBESTÄNDIGES KOCHGESCHIRR AUS KUNSTSTOFF ODER HOLZ; VERMEIDEN SIE ES, LEBENSMITTEL DIREKT IN DEN TOPF ZU SCHNEIDEN.
- ◆ **PASSEN SIE DAS HERDFEUER SO AN, DASS NUR DER BODEN DES PRODUKTS ERHITZT WIRD: DIE SEITENWÄNDE DÜRFEN NICHT ERHITZT WERDEN.**
- ◆ WASCHEN SIE DAS PRODUKT NICHT IN DER SPÜLMASCHINE UND WARTEN SIE VOR DER NORMALEN REINIGUNG, BIS ES ABGEKÜHLT IST.
- ◆ ÜBERPRÜFEN SIE VOR DER BENUTZUNG, OB DER KNOPF LOCKER IST: WENN JA, ZIEHEN SIE DIE SCHRAUBE FEST. VERWENDEN SIE DEN DECKEL NICHT, WENN DAS PAD NICHT VERSCHWEISST IST.



VERBRENNUNGSGEFAHR!

GIESSEN SIE DIE HEISSEN FLÜSSIGKEITEN LANGSAM UND VORSICHTIG IN DIE COCOTTE. ACHTEN SIE WÄHREND DIESES VORGANGS DARAUF, DASS PERSONEN IN DER NÄHE EINEN ANGEMESSENEN ABSTAND EINHALTEN.

VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN ODER GEEIGNETE HANDSCHUHE, WENN SIE DAS HEISSE PRODUKT ANFASSEN ODER FLÜSSIGKEITEN UND FETTE EINFÜLLEN.



BRANDGEFAHR!

ÖL, FETT ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN, DIE SICH AUF DEN AUSSENFLÄCHEN DES PRODUKTS BEFINDEN, MÜSSEN SOFORT MIT FÜR DIE TEMPERATUR GEEIGNETEN INSTRUMENTEN ENTFERNT WERDEN.



ACHTUNG!

WENN SIE DAS GERÄT AUF GLASKERAMIKKOCHFELDERN ODER IM BACKOFEN VERWENDEN, HEBEN SIE ES AN, WENN SIE ES BEWEGEN, UND SCHIEBEN SIE ES NICHT, UM DIE OBERFLÄCHE NICHT ZU BESCHÄDIGEN.

TECHNISCHE DATEN

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH BESTIMMT.



DAS PRODUKT IST FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN GEEIGNET: DAS PRODUKT VERÄNDERT NICHT DIE ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN VON LEBENSMITTELN.

	MODELL	PRODUKTABMESSUNGEN (BXH)	GEWICHT	VOLUMEN
	Rund 24	33 x 16 cm	4,5 kg	4 l
	Rund 28	36 x 18 cm	6,4 kg	6 l
	Oval 29	37 x 17 cm	5,0 kg	4 l
	Oval 33	42 x 18 cm	7,1 kg	6 l

ANWENDUNG

- Bevor Sie die Etiketten entfernen, überprüfen Sie sorgfältig die Unversehrtheit des Produkts. Sollten Sie ästhetische Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte an die Firma, die Ihnen das Produkt verkauft hat.
- Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, kochen Sie zunächst 2 oder 3 Mal Wasser ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
Reinigen Sie das Produkt dann mit warmem Wasser und speziellen Reinigungsmitteln, spülen Sie es mit klarem Wasser ab und trocknen Sie alle Oberflächen.
- Fetten Sie das emaillierte Innenteil mit Öl oder Butter ein und erhitzen Sie es langsam (keine hohen Temperaturen), bis das Fett aufgesaugt ist. Nehmen Sie das Gerät vom Herd und warten Sie, bis es abgekühlt ist, dann entfernen Sie die restlichen Gewürze.
- **Verwenden Sie zum Kochen nur mittlere oder niedrige Temperaturen: Gusseisen nimmt die Hitze naturgemäß schnell auf und gibt sie gleichmäßig ab. Die Verwendung von hohen Temperaturen kann zu einem suboptimalen Garen führen. Zu schnelles Erhitzen kann die Emaillierung aufgrund der schnellen Ausdehnung des Gusseisentragägers beschädigen.**

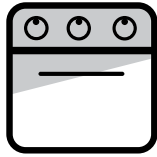


- Die innere Emaillierung Le Cucinotte ist das Geheimnis eines gleichmäßigen und ausgewogenen Kochens. Die helle Emaillierung auf der Innenseite eignet sich besonders für die Zubereitung von Speisen mit langsamem Garen bei mittleren oder niedrigen Temperaturen.
- Die Innenseite des Deckels ist mit Stiften versehen, die das Kondenswasser zurückhalten und wiederverwenden und so den Geschmack der Speisen verbessern.
- Verwenden Sie diese Töpfe nicht zum Trockenkochen! Fetten Sie den inneren emaillierten Teil vor dem Erhitzen immer ausreichend ein.

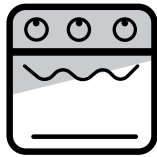
ÖFEN UND KOCHFELDER

LE CUCINOTTE SIND FÜR ALLE ARTEN VON KOCHFELDERN GEEIGNET.

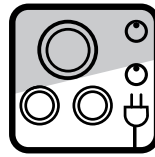
SIE KÖNNEN AUCH IN BACKÖFEN BIS ZU EINER MAXIMALEN TEMPERATUR VON 240°C VERWENDET WERDEN.



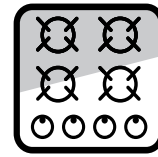
Ofen



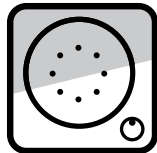
Grill



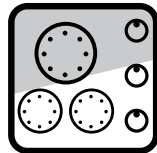
Elektrotisch



Gaskochfeld



Induktions-
kochfeld



Glaskeramik-
Kochfeld



Strahlungsring-
Kochfeld

INDUKTIONSKOCHFELDER

- Heben Sie das Produkt auf Glaskeramik-Kochfeldern an und nicht auf dem Boden, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
- Positionieren Sie die Kasserolle, indem Sie die passende Größe und Position der Platte mit der Größe des Bodens wählen.
- Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, positionieren Sie das Produkt in der Mitte des Heizteils.



WENN SIE LE CUCINOTTE IN KOMBINATION MIT EINEM INDUKTIONSKOCHFELD VERWENDEN, KÖNNEN SIE EINIGE GERÄUSCHE HÖREN. DAS IST NORMAL UND LIEGT AN DER ELEKTROMAGNETISCHEN INTERAKTION DES GENERATORS MIT DEM EMAILLIERTEN GUSSEISEN.



ACHTUNG! DAS PRODUKT IST AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN HERGESTELLT, DAS EINE HOHE ERHITZUNGSRATE AUFWEIST. ÜBERHITZEN SIE DEN TOPF NICHT, INSBESONDERE ZU BEGINN DES KOCHENS. IM FALLE VON VERBRENNUNGEN AN DER OBERFLÄCHE SOLLTEN SIE DEN RAUM GRÜNDLICH LÜFTEN.

REINIGUNG, WARTUNG UND HINWEISE ZUR PRODUKTENTSORGUNG

- Warten Sie, bis der Topf abgekühlt ist, bevor Sie ihn normal reinigen. Tauchen Sie das Gerät nicht in kaltes Wasser, solange es noch heiß ist, um Schäden an der Emaille zu vermeiden.
- Verwenden Sie für die Reinigung warmes Wasser und ein geeignetes Reinigungsmittel.
- Um Speisereste auf der Oberfläche zu entfernen, geben Sie heißes Wasser in den Topf und lassen Sie es einige Minuten einwirken. Verwenden Sie dann gegebenenfalls nicht scheuernde Küchenutensilien zur vollständigen Entfernung. Hinweis: Verwenden Sie KEINE Reinigungsmittel, Werkzeuge, Metallwattepads oder chemische Verbindungen, welche die Emaille beschädigen oder ihre Eigenschaften verändern könnten. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit Chlorbleiche.
- Trocknen Sie die Kasserolle nach jedem Abwasch immer gründlich ab.
- Le Cucinotte sollten an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Tragen Sie vor einer längeren Lagerung einen dünnen Film Speiseöl auf den rohen Rand auf, um natürliches Rosten zu verhindern.



ACHTUNG! GEHEN SIE VORSICHTIG MIT DEM PRODUKT UM, DENN EIN STURZ ODER EINE ERSCHÜTTERUNG KANN DIE EMAILLE IRREPARABEL BESCHÄDIGEN.



HINWEISE ZUR PRODUKTENTSORGUNG: ENTSORGEN SIE DIE EINZELNEN PRODUKTKOMPONENTEN KORREKT GEMÄSS DEN ÖRTLICHEN VORSCHRIFTEN.

⚠ ATTENTION



LE PRODUIT ET SES COMPOSANTS (BOUTONS, POIGNÉES, COUVERCLE) PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDS PENDANT LA CUISSON. TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE CUISINE, OU DES PROTECTIONS APPROPRIÉES, POUR MANIPULER LE PRODUIT.

**SE CONFORMER STRICTEMENT AUX INDICATIONS DÉCRITES DANS CE DOCUMENT
ET EFFECTUEZ TOUJOURS CHAQUE MANŒUVRE EN TOUTE SÉCURITÉ !**

CONDITIONS DE GARANTIE

Nos produits sont couverts par une garantie légale. Les articles achetés sur notre site web ou auprès de nos revendeurs sont garantis contre les défauts de fabrication. Si vous rencontrez des problèmes avec un produit acheté, veuillez nous envoyer un courriel à info@lanordica.com.

La garantie ne couvre que les défauts de fabrication. Elle ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, du non-respect du mode d'emploi ou de chocs et chutes. Afin de maintenir la validité de la garantie, l'utilisation du produit doit suivre les règles indiquées dans le manuel d'utilisation. Les éventuelles taches, pertes de clarté, brunissement ou rayures sur le revêtement intérieur ou extérieur ne constituent pas un motif de réclamation, car ils n'affectent pas à la sécurité d'utilisation de l'article.

FR - TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	20
AVERTISSEMENTS	20
SECURITE.....	20
DONNÉES TECHNIQUES	22
UTILISATION	22
FOURS ET PLAQUES DE CUISSON	23
PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION.....	23
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION DU PRODUIT	23

Merci d'avoir choisi un produit La Nordica, synonyme de qualité et de durabilité.

INTRODUCTION

Le Cucinotte de La Nordica sont plus que de simples casseroles : elles sont gardiennes d'histoires et de traditions, une pièce précieuse de partage et d'authenticité. Plongez dans le monde du slow-living, où le temps prend une nouvelle signification. Avec les casseroles en fonte, vous adoptez la philosophie de ralentir le rythme, de consacrer plus de temps à vous-même et à vos passions, comme la cuisine.

Avec un design qui évoque le charme du passé et des performances de cuisson qui répondent aux exigences du présent, chaque cocotte reflète notre engagement envers la qualité et l'attention aux détails. La finition émaillée à base de verre ajoute non seulement de la beauté, mais aussi une polyvalence d'utilisation inégalée, idéale pour la préparation et la conservation des aliments.

Grâce à leur capacité à retenir la chaleur uniformément et à la répartir lentement, elles permettent de cuire à des températures moyennes à basses, en préservant au mieux les nutriments des aliments et en accentuant les saveurs de manière naturelle.

AVERTISSEMENTS

Ce manuel d'instructions fait partie intégrante du produit :

- S'assurer qu'il est toujours fourni avec le produit même en cas de cession à un autre propriétaire ou utilisateur.
- Conservez ces instructions dans un endroit sûr et facile d'accès.
- Ce produit ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément fabriqué.
- toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle du fabricant pour les dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens par des utilisations inappropriées est exclue.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable en cas de non-respect de ces précautions.

Après avoir enlevé l'emballage, vérifier l'intégrité et la présence de toutes les pièces. En cas de non-conformité, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

SECURITE

- ♦ L'UTILISATION DU PRODUIT DOIT ÊTRE FAITE UNIQUEMENT POUR LA DESTINATION SPÉCIFIQUE POUR LAQUELLE IL A ÉTÉ CONSTRUIT.

LE PRODUIT PEUT ÊTRE UTILISÉ SUR LES PLAQUES DE CUISSON À GAZ, ÉLECTRIQUES, HALOGÈNES, À INDUCTION ET EN VERRE CÉRAMIQUE.

LE PRODUIT PEUT ÊTRE MIS AU FOUR (JUSQU'À 240°C MAX) : POUR CETTE UTILISATION, PLACEZ-LE SUR LA GRILLE ET NON SUR LE FOND DU FOUR.

NE JAMAIS UTILISER LE PRODUIT DANS LES FOURS À MICRO-ONDES.

LE PRODUIT EST DESTINÉ EXCLUSIVEMENT À UN USAGE PRIVÉ.

LE PRODUIT N'ALTÈRE PAS LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS.



LE PRODUIT est ADAPTÉ À LA PRÉPARATION D'ALIMENTS CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.



CONSERVER SOIGNEUSEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES DISPOSITIONS D'UTILISATION PENDANT TOUTE LA DURÉE DE VIE DU PRODUIT.



LA CUISSON SURCHAUFFE LES PARTIES : TOUJOURS UTILISER DES POIGNÉES OU DES GANTS DE CUISINE APPROPRIÉS POUR TOUCHER LES POIGNÉES DU POT ET LES BOUTONS DU COUVERCLE.

- ◆ LE PRODUIT CHAUD DOIT TOUJOURS ÊTRE PLACÉ SUR UN SUPPORT RÉSISTANT À LA CHALEUR : NE PAS PLACER LE PRODUIT CHAUD SUR DES SURFACES NON RÉSISTANTES À LA CHALEUR !

- ◆ LORS DE L'UTILISATION, IL EST TRÈS IMPORTANT DE CONTRÔLER LE PRODUIT DANS LEQUEL LA GRAISSE EST CHAUFFÉE.

LA GRAISSE À HAUTE TEMPÉRATURE PEUT SURCHAUFFER ET PRENDRE FEU. EN CAS D'ALLUMAGE DE LA GRAISSE, ÉTOUFFER LES FLAMMES AVEC LE COUVERCLE OU LA COUVERTURE IGNIFUGE : N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU ! NE PAS IMMÉRGER DES ALIMENTS HUMIDES ET DÉGOUTTANTS DANS DE LA GRAISSE CHAUDE POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES SUR LA PLAQUE DE CUISSON, CE QUI POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE.

- ◆ NE PAS RÉCHAUFFER LE PRODUIT LORSQU'IL EST VIDE, SINON L'ÉMAIL POURRAIT SE DÉTÉRIORER OU S'ÉCAILLER.

- ◆ N'UTILISEZ QUE DES USTENSILES DE CUISINE EN PLASTIQUE OU EN BOIS RÉSISTANTS À LA CHALEUR ; ÉVITEZ DE COUPER LES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LA CASSEROLE.

- ◆ **ADAPTER LE FEU DU POÊLE POUR CHAUFFER UNIQUEMENT LA BASE DU PRODUIT : LES PAROIS LATÉRALES NE DOIVENT PAS ÊTRE CHAUFFÉES.**

- ◆ NE PAS LAVER LE PRODUIT AU LAVE-VAISSELLE ET ATTENDRE QU'IL REFRROIDISSE AVANT LE NETTOYAGE NORMAL.

- ◆ AVANT UTILISATION VÉRIFIER SI LE BOUTON EST DESSERRÉ : EN CAS DE SERRAGE DE LA VIS. N'UTILISEZ PAS LE COUVERCLE SI LE BOUTON N'EST PAS BIEN FERME.



DANGER DE BRÛLURES !

VERSEZ LENTEMENT ET AVEC BEAUCOUP DE SOIN LES LIQUIDES CHAUDS DANS LA COCOTTE. AU COURS DE CETTE OPÉRATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES PERSONNES AUTOUR SONT À DISTANCE APPROPRIÉE.

TOUJOURS UTILISER DES POIGNÉES OU DES GANTS APPROPRIÉS POUR MANIPULER LE PRODUIT CHAUD OU VERSER DES LIQUIDES ET DES GRAISSES.



DANGER D'INCENDIE !

HUILE, GRAISSES OU AUTRES LIQUIDES PRÉSENTS SUR LES SURFACES EXTÉRIEURES DU PRODUIT DOIVENT ÊTRE ENLEVÉS IMMÉDIATEMENT AVEC DES INSTRUMENTS ADAPTÉS AUX TEMPÉRATURES.



ATTENTION !





EN CAS D'UTILISATION SUR DES PLAQUES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE OU AU FOUR, POUR LE DÉPLACEMENT, SOULEVER LE PRODUIT ET NE PAS LE FAIRE GLISSER DESSUS POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE.

DONNÉES TECHNIQUES

LE PRODUIT EST DESTINÉ EXCLUSIVEMENT À UN USAGE PRIVÉ.



LE PRODUIT CONVIENT À LA PRÉPARATION DES ALIMENTS : LE PRODUIT NE MODIFIE PAS LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS.

	MODELE	DIMENSIONS DU PRODUIT (BXH)	POIDS	VOLUME
	Ronde 24	33 x 16 cm	4,5 kg	4 l
	Ronde 28	36 x 18 cm	6,4 kg	6 l
	Ovale 29	37 x 17 cm	5,0 kg	4 l
	Ovale 33	42 x 18 cm	7,1 kg	6 l

UTILISATION

- Avant d'enlever les étiquettes, vérifiez soigneusement l'intégrité du produit. Si vous constatez des défauts esthétiques, veuillez contacter l'entreprise qui vous a vendu le produit.
- La première fois que vous utilisez le produit, faites bouillir d'abord 2 ou 3 fois de l'eau pour éliminer tout résidu présent. Ensuite, nettoyez le produit avec de l'eau chaude et des détergents spécifiques, rincez à l'eau propre et séchez toutes les surfaces.
- Graisser la partie intérieure émaillée avec de l'huile ou du beurre, chauffer lentement (pas à haute température) jusqu'à absorption de la graisse. Retirer le produit de la chaleur et attendre le refroidissement, puis retirer tout assaisonnement restant.
- **Pour la cuisson, n'utiliser que des températures moyennes ou basses : la fonte, de par sa caractéristique, absorbe rapidement la chaleur et la libère de manière constante et uniforme. L'utilisation de températures élevées peut provoquer une cuisson non optimale.**
Un chauffage trop rapide peut endommager l'émail en raison de la dilatation rapide du support en fonte.

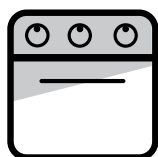


- L'émailage interne Le Cucinotte est le secret d'une cuisson homogène et équilibrée. L'émail clair présent est en effet particulièrement indiqué pour la préparation des aliments avec une cuisson lente à des températures moyennes ou basses.
- La conception de la partie intérieure du couvercle est étudiée avec la présence de broches pour retenir et réutiliser la condensation de la cuisson, améliorant ainsi les saveurs des aliments.
- N'utilisez pas ces casseroles pour cuire à sec ! Avant de chauffer le produit, il est toujours nécessaire de graisser correctement la partie interne émaillée.

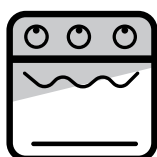
FOURS ET PLAQUES DE CUISSON

LE CUCINOTTE SONT CONÇUES POUR S'ADAPTER À TOUT TYPE DE POÊLE.

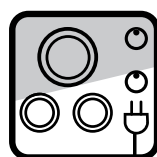
ELLES PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE UTILISÉES AU FOUR JUSQU'À 240°C



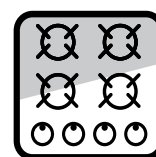
Four



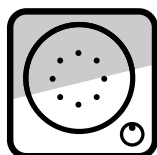
Grill



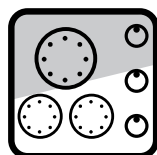
Plaque de cuisson électrique



Plaque de cuisson à gaz



Plaque de cuisson à induction



Plaque de cuisson vitrocéramique



Plaque de cuisson à anneau radiant

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

- Sur les plaques en vitrocéramique, déplacez le produit en le soulevant et non en le traînant pour éviter d'endommager la surface.
- Placez la casserole en choisissant la taille et la position de la plaque appropriée avec la taille du fond.
- En cas d'utilisation avec une plaque de cuisson à induction, placer le produit au centre de la partie chauffante.



SI VOUS UTILISEZ LES CUCINOTTE EN COMBINAISON AVEC UNE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION, VOUS POUVEZ ENTENDRE DES BRUITS. IL S'AGIT D'UNE SITUATION NORMALE DUE AUX INTERACTIONS ÉLECTROMAGNÉTIQUES DU GÉNÉRATEUR AVEC LA FONTE ÉMAILLÉE.



ATTENTION ! LE PRODUIT EST FABRIQUÉ EN FONTE ÉMAILLÉE QUI A UNE GRANDE VITESSE DE CHAUFFAGE. NE PAS METTRE LA CASSEROLE EN SURCHAUFFE, SURTOUT AU DÉBUT DE LA CUISSON. EN CAS DE BRÛLURE DES SURFACES, AÉRER SOIGNEUSEMENT LA PIÈCE.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION DU PRODUIT

- Attendre le refroidissement de la casserole avant le nettoyage normal. Ne pas immerger ou remplir le produit encore chaud avec de l'eau froide pour éviter d'endommager l'émail.
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude et un détergent approprié.
- Pour éliminer les résidus alimentaires à la surface, mettez de l'eau chaude à l'intérieur de la casserole et laissez-la pendant quelques minutes. Dans le cas où vous utilisez ensuite des ustensiles de cuisine, non abrasifs, pour un retrait complet. N.B. NE PAS utiliser pour le nettoyage d'éléments, d'outils, de paillettes métalliques ou de composés chimiques qui pourraient endommager l'émail ou en altérer les caractéristiques. N'utilisez pas de détergents à base d'eau de Javel chlorée.
- Après chaque lavage, toujours sécher la casserole dans toutes ses parties.
- Le Cucinotte doivent être rangées dans un endroit sec et aéré.
- Avant de ranger le produit pendant une certaine période d'arrêt, appliquez un voile d'huile de cuisson sur le bord brut pour éviter la formation naturelle de rouille.



ATTENTION ! MANIPULER LE PRODUIT AVEC SOIN, EN CAS DE CHUTE OU DE CHOC IMPORTANT, VOUS POUVEZ ENDOMMAGER IRRÉMÉDIABLEMENT L'ÉMAIL.



INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION DU PRODUIT:

ÉLIMINER CORRECTEMENT LES DIFFÉRENTS COMPOSANT DU PRODUIT SELON LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES EN VIGUEUR.

⚠ **ATENCIÓN**



EL PRODUCTO Y SUS COMPONENTES (POMOS, ASAS, TAPA) PUEDEN CALENTARSE MUCHO DURANTE LA COCCIÓN. UTILIZAR SIEMPRE GANTES DE COCINA O PROTECCIONES ADECUADAS PARA MANIPULAR EL PRODUCTO.

¡SEGUIR ESTRICTAMENTE LAS INDICACIONES DESCRITAS EN ESTE DOCUMENTO Y REALIZAR CADA MANIOBRA SIEMPRE CON LA MÁXIMA SEGURIDAD!

CONDICIONES DE GARANTÍA

Nuestros productos están cubiertos por una garantía legal. Los artículos adquiridos a través de nuestro sitio web o de nuestros distribuidores están garantizados contra defectos de fabricación. Si tiene problemas con un producto adquirido, envíenos un correo electrónico a info@lanordica.com.

La garantía sólo cubre los defectos de fabricación. No cubre los daños derivados de un uso indebido, del incumplimiento de las instrucciones de uso o de golpes y caídas. Para mantener la validez de la garantía, el uso del producto debe seguir las normas indicadas en el manual de instrucciones. Las manchas, el deslustre, el oscurecimiento o los arañazos en el revestimiento interior o exterior no constituyen motivo de reclamación, ya que no impiden el uso seguro del artículo.

ESPAÑOL - ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	25
ADVERTENCIAS	25
SEGURIDAD.....	25
DATOS TÉCNICOS	27
USO	27
HORNOS Y PLACAS DE COCCIÓN.....	28
PLACAS DE COCCIÓN A INDUCCIÓN.....	28
LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y INSTRUCCIONES PARA LA DESECHO DEL PRODUCTO	28

Gracias por haber elegido un producto La Nordica, sinónimo de calidad y durabilidad.

INTRODUCCIÓN

Le Cucinotte de La Nordica son más que simples ollas: son guardianes de historias y tradiciones, una valiosa pieza de intercambio y autenticidad. Sumérgete en el mundo del slow-living, donde el tiempo adquiere un nuevo significado. Con las ollas de hierro fundido, abrazas la filosofía de ralentizar el ritmo, dedicarte más tiempo a ti mismo y a tus pasiones, como la cocina.

Con un diseño que evoca el encanto del pasado y un rendimiento culinario que satisface las exigencias del presente, cada cocotte refleja nuestro compromiso con la calidad y la atención al detalle. El acabado esmaltado a base de vidrio no solo aporta belleza, sino también una versatilidad de uso sin igual, ideal para preparar y almacenar alimentos.

Gracias a su capacidad para retener el calor de manera uniforme y distribuirlo lentamente, permiten cocinar a temperaturas medias-bajas, preservando mejor los nutrientes de los alimentos y acentuando los sabores de forma natural.

ADVERTENCIAS

Este manual de instrucciones forma parte integrante del producto:

- Asegurarse de que siempre acompaña al producto, incluso en caso de cesión a otro propietario o usuario.
- Guardar estas instrucciones en un lugar seguro y de fácil acceso.
- Este producto debe destinarse únicamente al uso para el que ha sido fabricado expresamente.
- SE excluye cualquier responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños causados a personas, animales o cosas, por un uso indebido.

El fabricante no se responsabiliza de la inobservancia de estas precauciones.

Después de desembalar, asegúrese de que el contenido está completo y sin daños. En caso de incumplimiento, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.

SEGURIDAD

- ♦ EL USO DEL PRODUCTO DEBE HACERSE SOLO PARA EL DESTINO ESPECÍFICO PARA EL QUE HA SIDO FABRICADO.

EL PRODUCTO PUEDE UTILIZARSE EN PLACAS DE GAS, ELÉCTRICAS, HALÓGENAS, DE INDUCCIÓN Y VITROCERÁMICAS. EL PRODUCTO SE PUEDE METER EN EL HORNO (HASTA MÁX. 240°C): PARA ESTE USO COLOCARLO EN LA REJILLA Y NO EN EL FONDO DEL HORNO.

NO UTILIZAR NUNCA EL PRODUCTO EN LOS HORNOS MICROONDAS.

EL PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PRIVADO.

EL PRODUCTO NO ALTERA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.

IL PRODOTTO NON ALTERA LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL CIBO.



EL PRODUCTO ES ADECUADO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES.



CONSERVAR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.



LA COCCIÓN SOBRECALIENTA LAS PARTES: UTILIZAR SIEMPRE ALMOHADILLAS O GUANTES DE COCINA ADECUADOS PARA TOCAR LAS ASAS DE LAS OLLAS Y LOS POMOS DE LAS TAPAS.

- ◆ EL PRODUCTO CALIENTE DEBE COLOCARSE SIEMPRE SOBRE UN SOPORTE RESISTENTE AL CALOR: ¡NO APOYAR EL PRODUCTO CALIENTE SOBRE SUPERFICIES QUE NO SEAN RESISTENTES AL CALOR!
- ◆ DURANTE EL USO, ES MUY IMPORTANTE COMPROBAR EL PRODUCTO EN EL QUE SE CALIENTA LA GRASA. LA GRASA A ALTAS TEMPERATURAS PUEDE RECALENTARSE Y PRENDER FUEGO. EN CASO DE IGNICIÓN POR GRASA, SOFOCAR LAS LLAMAS CON LA TAPA O CUBIERTA IGNÍFUGA: ¡NO UTILIZAR NUNCA AGUA! NO SUMERGIR LOS ALIMENTOS MOJADOS Y GOTEANDO EN LA GRASA CALIENTE PARA EVITAR SALPICADURAS EN LA PLACA DE COCCIÓN EN FUNCIONAMIENTO QUE PUEDAN PROVOCAR UN INCENDIO.
- ◆ NO CALENTAR EL PRODUCTO CUANDO ESTÉ VACÍO, DE LO CONTRARIO EL ESMALTE PODRÍA HABERSE ROTO O ASTILLARSE.
- ◆ UTILIZAR SOLO UTENSILIOS DE COCINA DE PLÁSTICO RESISTENTES AL CALOR O DE MADERA; EVITAR CORTAR LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE EN LA OLLA.
- ◆ **ADAPTAR EL FUEGO DEL HORNILLO PARA CALENTAR SOLO LA BASE DEL PRODUCTO: LAS PAREDES LATERALES NO DEBEN CALENTARSE.**
- ◆ NO LAVAR EL PRODUCTO EN EL LAVAVAJILLAS Y ESPERAR A QUE SE ENFRÍE ANTES DE LA LIMPIEZA NORMAL.
- ◆ ANTES DEL USO, COMPROBAR SI EL POMO SE HA AFLOJADO: EN CASO NECESARIO, APRETAR EL TORNILLO. NO USAR LA TAPA SI EL POMO NO ESTÁ BIEN FIRME.



¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

VERTER LENTAMENTE Y CON MUCHO CUIDADO LOS LÍQUIDOS CALIENTES EN LA COCOTTE. DURANTE ESTA OPERACIÓN, ASEGURARSE DE QUE LAS PERSONAS A SU ALREDEDOR ESTÉN A UNA DISTANCIA ADECUADA.

UTILIZAR SIEMPRE ALMOHADILLAS O GUANTES ADECUADOS PARA MANIPULAR EL PRODUCTO CALIENTE O VERTER LÍQUIDOS Y GRASAS.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

EL ACEITE, LAS GRASAS U OTROS LÍQUIDOS PRESENTES EN LAS SUPERFICIES EXTERNAS DEL PRODUCTO DEBEN RETIRARSE INMEDIATAMENTE CON INSTRUMENTOS ADECUADOS PARA LAS TEMPERATURAS.



¡ATENCIÓN!

EN CASO DE USO EN PLACAS DE VITROCERÁMICA O EN EL HORNO, PARA EL DESPLAZAMIENTO, LEVANTAR EL PRODUCTO Y NO DESLIZARLO ENCIMA PARA EVITAR DAÑAR LA SUPERFICIE.

DATOS TÉCNICOS

EL PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA SU USO EN ÁMBITO PRIVADO.



EL PRODUCTO ES ADECUADO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: EL PRODUCTO NO ALTERA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.

	MODELO	DIMENSIONES DEL PRODUCTO (BXH)	PESO	VOLUMEN
	Redonda 24	33 x 16 cm	4,5 kg	4 l
	Redonda 28	36 x 18 cm	6,4 kg	6 l
	Ovalado 29	37 x 17 cm	5,0 kg	4 l
	Ovalado 33	42 x 18 cm	7,1 kg	6 l

USO

- Antes de retirar cualquier etiqueta, compruebe cuidadosamente la integridad del producto. Si encuentra algún defecto cosmético, póngase en contacto con el punto de compra del producto.
- La primera vez que se usa el producto, hervir primero 2 o 3 veces el agua para eliminar cualquier residuo presente. A continuación, limpiar el producto con agua caliente y detergentes específicos, enjuagar con agua limpia y secar todas las superficies.
- Engrasar la parte interna esmaltada con aceite o mantequilla, calentar lentamente (sin altas temperaturas) hasta que se absorba la grasa. Retirar el producto del calor y esperar hasta que se enfríe, luego retirar cualquier condimento restante.
- **Para la cocción, usar solo temperaturas medias o bajas: el hierro fundido por su característica absorbe rápidamente el calor y lo libera de manera constante y uniforme. El uso de altas temperaturas puede causar una cocción no óptima. Un calentamiento demasiado rápido puede dañar el esmalte debido a la rápida dilatación del soporte de hierro fundido.**

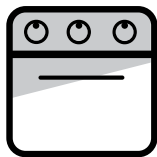


- El esmaltado interno de Le Cucinotte es el secreto para una cocción homogénea y equilibrada. De hecho, el esmalte claro presente es particularmente adecuado para la preparación de alimentos con una cocción lenta a temperaturas medias o bajas.
- El diseño de la parte interior de la tapa está diseñado con la presencia de pernos para retener y reutilizar la condensación de la cocción, mejorando así los sabores de los alimentos.
- ¡No utilizar estas ollas para cocinar en seco! Antes de calentar el producto, siempre es necesario engrasar adecuadamente la parte interna esmaltada.

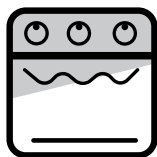
HORNOS Y PLACAS DE COCCIÓN

LE CUCINOTTE ESTÁN DISEÑADAS PARA ADAPTARSE A CUALQUIER TIPO DE HORNILLO.

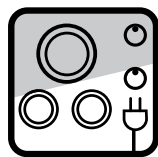
TAMBIÉN SE PUEDEN UTILIZAR EN EL HORNO HASTA UN MÁXIMO DE 240°C.



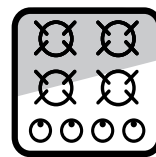
Horno



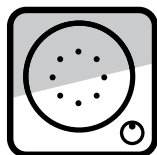
Grill



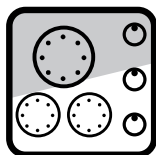
Placa eléctrica



Placa de gas



Placa de inducción



Placa de cocción vitrocerámica



Plano de anillo radiante

PLACAS DE COCCIÓN A INDUCCIÓN

- En las superficies de vitrocerámica, mover el producto levantándolo y no arrastrándolo para evitar daños en la superficie.
- Colocar la cacerola eligiendo la dimensión y posición de la placa idónea con la dimensión del fondo.
- En caso de uso con placa de inducción, colocar el producto en el centro de la parte calefactora.



SI UTILIZA LE CUCINOTTE EN COMBINACIÓN CON UNA PLACA DE INDUCCIÓN, ES POSIBLE QUE ESCUCHE RUIDOS. ESTA ES UNA SITUACIÓN NORMAL DEBIDO A LAS INTERACCIONES ELECTROMAGNÉTICAS DEL GENERADOR CON EL HIERRO FUNDIDO ESMALTADO.



¡ATENCIÓN! EL PRODUCTO ESTÁ HECHO DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO QUE TIENE UNA GRAN VELOCIDAD DE CALENTAMIENTO. NO SOBRECIENTAR LA OLLA, ESPECIALMENTE AL PRINCIPIO DE LA COCCIÓN. EN CASO DE QUEMADURAS EN LAS SUPERFICIES, VENTILAR EL LOCAL CON CUIDADO.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y INSTRUCCIONES PARA LA DESECHO DEL PRODUCTO

- Esperar a que la olla se enfríe antes de proceder a su limpieza normal. No sumergir ni llenar el producto aún caliente con agua fría para evitar dañar el esmalte.
- Para la limpieza, usar agua caliente y detergente adecuado.
- Para retirar los restos de comida de la superficie, colocar agua caliente dentro de la olla y dejarla durante unos minutos. Si es necesario, utilizar utensilios de cocina, no abrasivos, para la eliminación completa. N.B. NO utilizar para la limpieza elementos, utensilios, estropajos metálicos o compuestos químicos que puedan dañar el esmalte o alterar sus características. No utilizar detergentes a base de lejía con cloro.
- Después de cada lavado, secar siempre la cacerola por todas partes.
- Le Cucinotte deben guardarse en un lugar seco y ventilado.
- Antes de almacenar el producto durante algún tiempo, aplicar una fina capa de aceite de cocina en el borde bruto para evitar la formación natural de óxido.



¡ATENCIÓN! MANIPULAR CON CUIDADO EL PRODUCTO, EN CASO DE CAÍDA O FUERTE GOLPE SE PUEDE DAÑAR DE MANERA IRREPARABLE EL ESMALTE.



INSTRUCCIONES PARA LA DESECHO DEL PRODUCTO

DISPONGA CORRECTAMENTE LOS DISTINTOS COMPONENTES DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA LOCAL.

Lined writing area consisting of 34 horizontal lines.



Riscalda la vita.

La NORDICA S.p.A. Via Summano, 104 36030 - MONTECCHIO PRECALCINO (VI) - ITALY

☎ +39.0445.804000 - 📠 +39.0445.804040 - ✉ info@lanordica.com - 🌐 www.lanordica-extraflame.com

IL FABBRICANTE SI RISERVA DI VARIARE LE CARATTERISTICHE E I DATI RIPORTATE NEL PRESENTE FASCICOLO IN QUALUNQUE MOMENTO E SENZA PREAVVISO, AL FINE DI MIGLIORARE I PROPRI PRODOTTI.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO VARY THE CHARACTERISTICS AND THE DATA REPORTED IN THIS PAMPHLET AT ANY MOMENT AND WITHOUT NOTICE, IN ORDER TO IMPROVE ITS PRODUCTS.

LE FABRICANT SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES CARACTÉRISTIQUES ET LES DONNÉES REPORTÉES DANS CE MANUEL À TOUT MOMENT ET SANS PRÉAVIS, DANS LE BUT D'AMÉLIORER SES PRODUITS.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH VOR, DIE IN DEN VORLIEGENDEN UNTERLAGEN WIEDERGEgebenEN EIGENSCHAFTEN UND DATEN ZU JEDEM BELIEBIGEN ZEITPUNKT UND OHNE VORANKÜNDIGUNG ZU ÄNDERN, UM SEINE PRODUKTE ZU VERBESSERN.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS Y LOS DATOS CONTENIDOS EN EL PRESENTE MANUAL Y SIN PREVIO AVISO, CON EL OBJETIVO DE MEJORAR SUS PRODUCTOS.