

English

BEFORE FIRST USE Remove all labels and hang tags. Wash cookware with warm water. Rinse thoroughly and wipe dry immediately with a soft dishtowel. Never allow your cookware to air-dry, as this can tarnish the surface. **Vessel must be seasoned before first use.** (see Re-Seasoning for instructions.) **STOVETOP USE** Cookware is suitable for all range tops: gas, electric, ceramic or induction. Always use a low-medium heat setting. To boil water, a medium-high heat setting is sufficient. Always use a small amount of cooking oil before each use. Never leave pans unattended at any time while cooking. Never leave an empty pan over a hot burner; doing so could ruin the cookware and cause damage to the stovetop. Carefully monitor temperature while cooking. **This product is not intended for use in the oven as heat may discolour and weaken wooden handle.** **SERVING** Place hot pans on a trivet or wooden board when serving. Never place a hot pan directly on an unprotected surface. **COOKING UTENSILS** All cooking utensils may be used on pre-seasoned vessels. If the cookware is scratched and the pre-seasoned layer is removed, it must be seasoned again. Do not cut food directly in the cookware. You may use hand blenders or mixers directly in the cookware; this may scratch the pan's interior, but its performance will not be affected. **CLEANING AND OTHER MAINTENANCE** Hand-wash only; dishwasher not recommended. Allow pans to cool slightly first after each use, then rinse pan with warm water. Do not fill a hot pan with cold water or plunge it into cold water because thermal shock damage may occur. Use a sponge or a soft cloth to remove any remaining food particles. Do not use soap, steel wool or other metal pads that can scratch the surface. Stubborn stains can be removed using a non-metallic scouring pad and coarse salt. Rinse thoroughly and **dry immediately.** For best results, set the clean pan on a low burner until completely dry, and then rub lightly with the barest film of cooking oil before putting it away. Scrub pan edges gently to clean if there is any discoloration or residue. NEVER store when damp. **IMPORTANT:** Make sure to re-season the cookware once clean and dry to prepare for the next use. **RE-SEASONING** After thoroughly washing and drying the cookware, coat the vessel with vegetable oil or shortening using a cloth or pastry brush (1 to 2 teaspoons of oil is sufficient)(5 ml - 10 ml). Place the cookware over a burner on a medium heat setting. Option to add sliced onions and ginger to pan at this time. Continue to cook over medium heat for 15 to 20 minutes moving vegetables around the entire wok. Add extra oil or shortening if pan gets dry. Discard vegetables when process is complete. **ALLOW WOK TO COOL GRADUALLY** When cool, wash with warm water and dry completely. **STORAGE** Do not store pans when they are still damp or hot. Always store carefully in a dry cupboard area. Avoid stacking and overcrowding when storing cookware to prevent scratching and chipping of cast iron surface.

French

MISE EN SERVICE Retirez toutes les étiquettes. Lavez votre récipient de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un savon à vaisselle doux, rincez-le parfaitement et essuyez-le avec un linge doux. Ne laissez jamais le récipient sécher à l'air, car il pourrait ternir. **Il faut reculotter le récipient avant de l'utiliser la première fois.** (À cette fin, voyez les instructions sous la rubrique « Renouvellement du culottage ».) **CUISSON SUR LA CUISINIÈRE** Le récipient de cuisson convient à tout type de feu (gaz, électrique, vitrocéramique ou induction). Utilisez toujours un feu mi-doux. Pour faire bouillir de l'eau, un feu mi-vif suffit. Ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson avant chaque utilisation. Ne laissez jamais le récipient sans supervision pendant la cuisson. Ne laissez jamais un récipient de cuisson vide sur un élément chaud, car vous risqueriez non seulement de l'abîmer, mais aussi d'endommager la cuisinière. Surveillez attentivement la température pendant la cuisson. **Ce récipient de cuisson ne va pas au four; la chaleur pourrait décolorer et affaiblir le manche en bois.** **SERVICE** Au moment de servir les aliments, posez le récipient de cuisson chaud sur un sous-plat ou une planche en bois, jamais directement sur une surface non protégée. **USTENSILES CULINAIRES** Tous les ustensiles culinaires conviennent aux récipients de cuisson culottés. Si le culottage est rayé ou abîmé, il suffit de le renouveler. Ne coupez pas d'aliments directement dans le récipient. Vous pouvez utiliser un mélangeur à main directement dans le récipient; il est possible que cela raye le fini, mais cela ne compromettra pas les résultats de cuisson. **SOIN ET ENTRETIEN** Lavez à la main seulement; le lave-vaisselle est déconseillé. Après chaque emploi, laissez le récipient refroidir légèrement, puis rincez-le à l'eau chaude. Il ne faut jamais remplir un récipient de cuisson chaud d'eau froide, ni le plonger dans l'eau froide, car le choc thermique pourrait l'abîmer. Frottez les résidus d'aliments avec une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez pas de savon, de laine d'acier ni de tampons à récurer métalliques qui laisseront des rayures. Frottez les taches tenaces avec une éponge à récurer non-métallique et du gros sel. Rincez parfaitement et **essuyez immédiatement.** Pour obtenir de meilleurs résultats, posez le récipient de cuisson propre sur un feu très doux jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec, puis enduisez-le d'une très fine couche d'huile de cuisson avant de le ranger. Frottez délicatement les bords pour éliminer les résidus ou les taches, s'il y a lieu. Ne rangez jamais le récipient encore humide. **IMPORTANT :** Prenez soin de renouveler le culottage une fois que le récipient de cuisson est propre et sec en vue de la prochaine utilisation. **RE-SEASONING** Une fois le récipient de cuisson parfaitement lavé et sec, enduisez l'intérieur d'une couche d'huile végétale ou de shortening à l'aide d'un linge ou d'un pinceau à pâtisserie (1 ou 2 c. à thé (5 à 10 ml) suffit) et mettez-le à chauffer sur la cuisinière à feu moyen. Vous pouvez y ajouter des oignons ou du gingembre en tranches, si vous le désirez. Laissez chauffer pendant 15 à 20 minutes (en remuant l'oignon ou le gingembre si vous les avez ajoutés). Ajoutez de l'huile ou du shortening, au besoin. Après ce temps, jetez les légumes. **LAISSEZ LE RÉCIPENT DE CUISSON REFROIDIR GRADUELLEMENT.** Lorsqu'il est froid, rincez à l'eau chaude et essuyez parfaitement. **RANGEMENT** Ne rangez pas les récipients de cuisson quand ils sont encore humides ou chauds. Rangez-les avec soin dans une armoire au sec. Évitez d'empiler ou d'entasser vos casseroles pour ne pas rayer ou écailler la surface en fonte.

English

LIMITED LIFETIME WARRANTY Our Cuisinart® Pre-Seasoned Cast Iron Cookware is warranted to be free of defects in material and workmanship under normal home use from the date of original purchase throughout the original purchaser's lifetime. If your cookware should prove to be defective within your lifetime, we will repair it (or, if we think it necessary, replace it) without charge to you, except for shipping and handling. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-472-7606, or write to Consumer Service Center, Cuisinart, 100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2. To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Be sure to include a return address, description of the product problem, phone number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by check or money order. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the cookware. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing limitation or exclusion may not apply to you.

French

GARANTIE À VIE LIMITÉE Votre récipient de cuisson en fonte pré-saisonné de Cuisinart^{MD} est garanti contre les vices de matière et de fabrication, en usage domestique normal, à partir de la date originale d'achat et ce, pour la durée de vie de l'acheteur original. En cas de défaut, nous nous engageons à réparer l'article (ou à le remplacer, si nous le jugeons nécessaire) sans frais, mis à part les frais de transport et de manutention. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez appeler notre centre de service à la clientèle sans frais au 1-800-472-7606 ou écrire à : Consumer Service Center, Cuisinart, 100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2. Pour accélérer le traitement du retour et assurer son exactitude, nous vous prions de joindre un chèque ou un mandat-poste de 10,00 \$ à l'ordre de Cuisinart pour couvrir les frais de transport et de manutention. Veuillez également prendre soin d'inclure une adresse de retour, une description du problème, le numéro de téléphone et tout autre renseignement pertinent au retour de l'article. La présente garantie ne couvre pas les dommages imputables à des accidents ou à un usage impropre ou abusif, y compris les dommages causés par une surchauffe, ni les rayures, les taches, les imperfections mineures, la décoloration ou les variations de couleur, ni les dommages aux surfaces externes ou internes qui ne compromettent pas l'utilité pratique de l'article. La garantie fait aussi exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect. Certains États et certaines provinces n'autorisant pas de limite de durée d'une garantie implicite, il est possible que vous ne soyez pas visé par les limitations