



Outperform every day.™

# Care and Use Instructions

## Carbon Steel Cookware

---

### BEFORE FIRST USE

---

1. Wipe the cookware with paper towels to remove the mineral oil.
2. Wash the cookware.
3. Season the cookware.

---

### USE

---

**NOTICE:** Never leave empty cookware on a heat source.

**NOTICE:** Direct contact with salt can cause pitting. Add salt to boiling water or food to dissolve it.

**NOTICE:** Salt solutions, acidic products like tomatoes, disinfectants or bleach can corrode cookware. Never store these items in cookware and avoid prolonged exposure.

---

### WASHING

---

**NOTICE:** Do not use abrasive cleanser or scouring pads on the inside of the cookware. The exterior of the cookware can be scrubbed with a scouring pad and an abrasive cleanser.

**NOTICE:** Do not wash in an dish washing machine.

1. Wash by hand using a solution of hot water and a mild detergent.
2. Rinse with clean, hot water.
3. Dry immediately.
4. Season the cookware after each washing. As the cookware ages, the seasoned finish will become more resistant to washing and require less seasoning.



---

### SEASONING

---

**NOTICE:** Unseasoned or improperly seasoned carbon steel cookware does not perform well and can rust.

1. Place the cookware on a heat source until it is warm.
2. Turn off the heat and remove the cookware from the heat source.
3. Apply one to two teaspoons of oil to the cookware.
4. Use a clean cloth or paper towel to wipe the oil over the interior bottom and sides of the cookware. Oil should be evenly dispersed, with no drips or runs.
5. Place the cookware on the heat source and turn the heat to a high setting.
6. Heat the cookware until the oil reaches smoking point.
7. Turn off the heat. Remove the cookware and let it cool.
8. Repeat steps 2 through 7 until the cooking surface is evenly dark and smooth.

**NOTICE:** Do not rush the seasoning process. Using too much oil or not repeating steps will result in an uneven, sticky cooking surface.

9. To prevent oxidation, wipe the inside and outside of the pan with unsalted cooking oil or shortening.

# Entretien et mode d'emploi

## Batterie de cuisine en acier au carbone

---

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

1. Essuyez la batterie de cuisine avec un essuie-tout pour enlever l'huile minérale.
  2. Lavez la batterie de cuisine.
  3. Conditionnez la batterie de cuisine.
- 

### UTILISATION

---

**AVIS :** Ne laissez jamais une batterie de cuisine vide sur une source de chaleur.

**AVIS :** Un contact direct avec le sel risque de piquer le métal. Ajoutez du sel à l'eau en ébullition ou aux aliments pour le dissoudre.

**AVIS :** Les solutions salées, les produits acides comme les tomates, les désinfectants ou la javel peuvent corroder les batteries de cuisine. Ne placez jamais ces produits dans les batteries de cuisine et évitez leur exposition prolongée à ceux-ci.

---

### LAVAGE

---

**AVIS :** N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampons récurants à l'intérieur de la batterie de cuisine. L'extérieur de la batterie de cuisine peut être frotté avec un tampon récurant et un nettoyant abrasif.

**AVIS :** Ne lavez pas au lave-vaisselle.

1. Lavez à la main dans une solution d'eau chaude et de détergent doux.
2. Rincez à l'eau chaude propre.
3. Essuyez immédiatement.
4. Conditionnez la batterie de cuisine après chaque lavage. À mesure que la batterie de cuisine vieillit, sa finition de conditionnement deviendra plus résistante au lavage et exigera un conditionnement moins fréquent.



---

### CONDITIONNEMENT

---

**AVIS :** Une batterie de cuisine non ou mal conditionnée ne donne pas de bons résultats et peut rouiller.

1. Placez la batterie de cuisine sur une source de chaleur jusqu'à ce qu'elle soit chaude.
2. Coupez la source de chaleur et enlevez la batterie de cuisine de celle-ci.
3. Appliquez une ou deux cuillères à café d'huile à la batterie de cuisine.
4. Utilisez un chiffon propre ou un essuie-tout pour passer l'huile sur le fond et les parois intérieures de la batterie de cuisine. L'huile doit être uniformément étalée, sans coulures.
5. Placez la batterie de cuisine sur la source de chaleur et mettez sur feu fort.
6. Faites chauffer la batterie de cuisine jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
7. Coupez la source de chaleur. Retirez la batterie de cuisine de la source de chaleur et laissez-la refroidir complètement.
8. Répétez les étapes 2 à 7 jusqu'à ce que la surface de cuisson soit uniformément foncée et lisse.

**AVIS :** Ne prenez aucun raccourci durant le processus de conditionnement. L'utilisation d'une trop grande quantité d'huile ou la non-répétition des étapes produira une surface de cuisson irrégulière collante.

9. Pour éviter l'oxydation, appliquez de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale solide non salée à l'intérieur et l'extérieur de la batterie de cuisine avec un essuie-tout.

# Cuidado y uso

## Batería de cocina de acero carbono

---

### ANTES DEL PRIMER USO

---

1. Limpie la sartén con toallas de papel para eliminar el aceite mineral.
  2. Lave la sartén.
  3. Acondicione la sartén.
- 

### USO

---

**AVISO:** Nunca deje vacía una sartén en la superficie de calor.

**AVISO:** El contacto directo con la sal puede causar horadaciones. Añada la sal al agua hirviendo o a la comida para disolverla.

**AVISO:** Las soluciones saladas, los productos ácidos como los tomates, los desinfectantes o los blanqueadores pueden corroer la sartén. Nunca guarde estos artículos en la sartén y evite la exposición prolongada.

---

### LAVADO

---

**AVISO:** No use limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas en el interior de la sartén. El exterior de la sartén se puede refregar con una esponja metálica y un limpiador abrasivo.

**AVISO:** No lave la sartén en una máquina lavavajillas.

1. Lávela utilizando una solución de agua caliente y detergente suave.
  2. Enjuáguela con agua caliente limpia.
  3. Séquela inmediatamente.
  4. Acondicione la sartén tras lavarla. A medida que pasa el tiempo, el acabado acondicionado de la sartén se tornará más resistente al lavado y requerirá menos acondicionamiento.
- 



---

### ACONDICIONAMIENTO

---

**AVISO:** Las sartenes sin acondicionar o acondicionadas incorrectamente no funcionan bien y pueden oxidarse.

1. Coloque la sartén en una fuente de calor hasta que se caliente.
2. Apague la fuente de calor y retire la sartén.
3. Aplique una a dos cucharaditas de aceite a la sartén.
4. Use un paño limpio o toalla de papel para limpiar el aceite por el interior y el fondo de la sartén. El aceite debe dispersarse uniformemente, sin goteos ni chorreos.
5. Coloque la sartén en la fuente de calor a llama alta.
6. Caliente la sartén hasta que el aceite llegue a punto humeante.
7. Apague la fuente de calor. Retire la sartén y deje que se enfríe.
8. Repita los pasos 2 al 7 hasta que la superficie de cocción esté uniformemente oscura y lisa.

**AVISO:** No apure el proceso de acondicionamiento. Usar demasiado aceite o no repetir los pasos creará una superficie de cocción desigual y pegajosa.

9. Para evitar la oxidación, limpie el interior y exterior de la sartén con manteca o aceite de cocina sin sal.
-



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

---

**The Vollrath Company, L.L.C.**

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.  
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851  
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573  
Customer Service: 800.628.0830  
Canada Customer Service: 800.695.8560

**The Vollrath Company, L.L.C.**

1236 North 18th Street  
Sheboygan, Wi 53081-3201 États-Unis  
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851  
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573  
Service clientèle : 800.628.0830  
Service clientèle Canada : 800.695.8560

**The Vollrath Company, L.L.C.**

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.  
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851  
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573  
Servicio al Cliente: 800.628.0830  
Servicio al Cliente en Canadá: 800.695.8560