

## ISTRUZIONI

**Primo utilizzo.** Ungere leggermente il mini tegame in ghisa e riscaldarlo a fuoco lento, finché l'olio non sarà evaporato completamente. **Come mantenerlo**

**in efficienza.** Evitare l'uso di acqua per raffreddare in modo rapido il mini tegame, ed attendere che raggiunga la temperatura ambiente, quindi procedere con il lavaggio, avendo l'accortezza, qualora pezzi di cibo restino attaccati alla superficie, di immergerlo in acqua, e, trascorso un ragionevole periodo di tempo, procedere con la pulizia, usando comuni detersivi e spugnette morbide. **Pulizia vassoio.** Utilizzare una comune spugna morbida inumidita, si consiglia l'uso della lavastoviglie.

## INSTRUCTIONS

**First use.** Lightly grease the mini cast-iron pan and heat it over low heat until the oil has completely evaporated. **General care of the mini cast-iron pan.** Avoid using water to quickly cool the pan, and wait for it to reach room temperature. Remove any food stuck on the surface of the pan by immersing it in water and after a reasonable period of time proceed with cleaning, using common detergents and soft sponges.

**Wooden Tray cleaning.** Use an ordinary soft sponge dampened with water; dishwasher use is not recommended.

## MODE D'EMPLOI

**Première fois.** Huiler légèrement la casserole et le chauffer à petit feu jusqu'à ce que l'huile soit évaporée.

**Comment le garder efficace.** Éviter d'utiliser de l'eau froide pour refroidir rapidement le plat et attendre qu'il atteigne la température ambiante, ensuite laver le et si des morceaux de nourriture restent attachés, tremper le plat dans l'eau et après un temps raisonnable laver à l'aide de détergents liquides normaux et éponges souples.

**Nettoyage du plateau.** Utiliser une éponge souple et humidifiée. L'utilisation d'un lave-vaisselle est déconseillée.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

**Erste Verwendung.** Etwas Öl in die Pfanne geben und bei kleiner Flamme erhitzen, bis das Öl verdunstet ist.

**Um die Teller in gutem Zustand zu halten.** Plötzliches Abkühlen durch kaltes Wasser vermeiden. Teller abkühlen lassen und in Wasser einweichen, bis sich die angebrannten Reste lösen lassen, Teller mit weichem Lappen und üblichem Spülmittel reinigen. **Reinigung Des Tablett.** Einen normalen, angefeuchteten Haushaltsschwamm verwenden. Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

**La primera vez.** Untar con un poquito de aceite la sartén de asar y calentarla con fuego lento hasta que el aceite se haya evaporado. **Cuidados de mantenimiento.** Evitar el uso del agua para enfriar rápidamente; es mejor esperar que alcance la temperatura ambiente. Después, poner a remojo y proceder al lavado con detergentes líquidos y esponjas no abrasivas, para evitar que la placa protectora se destaque. **Cómo limpiar la bandeja.** Utilizar una esponja normal suave humedecida, no se recomienda el uso del lavavajillas.

**ILSA**®  
ITALIAN HISTORICAL TRADEMARK  
OF NATIONAL INTEREST

MARCO  
STORICO

follow us on: /seguiteci su:



@ilsa1946italy



ilsa srl