



# PRE-SEASONED CAST IRON

## LIFETIME CANADIAN WARRANTY

- Read use and care instructions carefully before using your Lagostina.
- LAGOSTINA is warranted to be free from defects in material and workmanship under normal household use for the lifetime of the cookware. If any defects should occur within 1 year, simply return the product to Canadian Tire with your sales receipt or other proof of the purchase date. The new item shall then be warranted to be free from defects in material and workmanship for the unexpired term of the original warranty. If any defects should occur after 1 year, return the product, postage prepaid, to GROUPE SEB CANADA INC., 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2. This warranty does not apply to any damage resulting from misuse, abuse, negligence, accidents, improper repair, commercial use or dishwasher. Damage such as markings, stains or discolouration are not protected by this warranty. Incidental or consequential damages are definitely excluded by this warranty. Certain provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Accordingly, the aforementioned limitation or exclusion may not apply in your area. This warranty grants you definite legal rights and you may have additional rights which vary from province to province. Please call GROUPE SEB CANADA INC.'s Customer Service at 1-800-418-3325 from Monday to Friday 8:30am to 5:00pm EST. if you have any questions about this warranty.

## USE RECOMMENDATIONS

Congratulations on your purchase of LAGOSTINA cookware as it will give you years of cooking pleasure. Please read use and care recommendations carefully to ensure the validity of this warranty.

- Your LAGOSTINA pre-seasoned cast iron cookware is ready to use. If food eventually begins to stick to the interior surface or if rust appears, re-seasoning is required using the following instructions.
  - Clean your pan thoroughly in hot, soapy water. Dry thoroughly.
  - Apply a thin, even coating of melted solid vegetable shortening (or cooking oil of your choice, such as linseed or canola oil) onto both the interior and the exterior surfaces of the pan.
  - Place the pan on a baking sheet lined with aluminum foil and place in the oven at 149°C or 300°F.
  - Remove the baking sheet from the oven after 15 minutes and discard excess grease. Return pan to the oven for one hour.
  - Let the pan completely cool before removing from the oven. Do not wash cookware and store in a dry place, on paper towels to absorb moisture and to prevent rust.
- Low to medium heat settings are recommended for cast iron cookware due to its energy-efficient properties. Cooking with lower settings virtually eliminates food sticking to pots.
- Select the size of the heat source so that it is as close as possible to the size of the cookware base. This will prevent energy loss and overheating of the handle(s).
- If using a ceramic or induction stovetop, tilt the pot rather than sliding it across the glass plate to avoid any damage to the pot or cooking surface.
- Use oven mitts to tilt cast iron cookware from the stovetop or oven and stand hot pots on a trivet or board, not directly on unprotected countertops.
- Use wooden, plastic or heat resistant nylon tools to avoid scratching and do not cut food directly on the interior surface.

- Cast iron cookware is very durable, however it will chip or crack if dropped onto a hard surface.
- Never put cold water into a hot utensil. Sudden changes of temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom.
- Never heat a utensil when it is empty. Be sure there is shortening, food or liquid in each utensil before it is placed on the range or burner.
- Cast iron cookware can be very heavy when filled. Please use caution when lifting and moving a pan containing hot liquid or food.
- Do not use in microwave ovens.

## CARE RECOMMENDATIONS

- Never place a very hot pan into cold water. Always allow your cookware to cool before handling and washing.
- After each use, wash the cookware in warm water and dry thoroughly. Avoid using dish detergent, harsh abrasives or scouring pads in order to maintain the pan's pre-seasoned condition.
- Always dry well to prevent rusting and apply a light coating of vegetable oil inside the pan to help maintain the seasoning.
- Never wash in a dishwasher and do not use oven cleaners on this cookware.
- Never allow seasoned cast iron to soak in water for long periods of time.
- If food has dried or burnt by overheating, fill the pan with warm water and let soak for 15-20 minutes; then wash in the usual way.
- This cookware should be stored on paper towels to prevent rusting.

# Lagostina

## FONTE PRÉ-ENDUITE

### GARANTIE CANADIENNE À VIE

- Lisez bien les instructions d'emploi et d'entretien avant d'utiliser votre produit Lagostina.
- Les articles en fonte pré-enduite de LAGOSTINA sont garantis contre tout défaut de matériel et de fabrication dans des conditions normales d'usage domestique, pour toute leur durée de vie. Si des défauts sont constatés au cours de la première année, retournez simplement le produit chez Canadian Tire, avec votre coupon de caisse ou toute autre preuve de date d'achat. Le nouvel article que l'on vous remettra sera garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pour la durée restante de la garantie originale. Si des défauts sont constatés après un an, retournez le produit, en port payé, au GROUPE SEB CANADA INC., 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2. Cette garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un mauvais usage, d'abus, de négligence, d'accidents, de réparations inadéquates, d'un usage commercial ou de nettoyages au lave-vaisselle. Les dommages comme les marques, les taches ou la décoloration ne sont pas protégés par la présente garantie. Les dommages indirects et consécutifs sont formellement exclus de la présente garantie. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou consécutifs. En conséquence, la restriction ou l'exclusion mentionnée ci-dessus peut ne pas s'appliquer dans votre région. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis, et il est possible que vous disposiez d'autres droits, variables d'une province à l'autre. Appelez le service à la clientèle du GROUPE SEB CANADA INC., ou 1-800-418-3325 du lundi ou vendredi de 8h30 à 17h HNE, si vous avez des questions au sujet de cette garantie.

### RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Nous vous félicitons d'avoir acheté votre article en fonte pré-enduite de LAGOSTINA, qui vous donnera des années de plaisir à cuisiner. Veuillez lire attentivement les recommandations d'utilisation et d'entretien afin de conserver la validité de la garantie.

- Votre ustensile de cuisson en fonte pré-enduite de LAGOSTINA est prêt à l'emploi. Si les aliments se mettent à coller à la paroi intérieure ou s'il y a apparition de rouille, il faut appliquer un nouvel enduit sur l'ustensile en suivant les instructions suivantes.
  - Nettoyer l'article à l'eau chaude savonneuse. Sécher à fond.
  - Appliquer de façon homogène une fine couche de shortening végétal ferme fendu (ou l'huile de cuisson de votre choix, comme l'huile de lin ou l'huile de canola) sur les surfaces intérieures et extérieures de l'ustensile.
  - Placer l'article sur une plaque de cuisson tapissée de papier aluminium, et mettre dans un four chauffé à 149 °C (300 °F).
  - Retirer la plaque de cuisson du four après 15 minutes et essuyer l'excédent de gras de l'ustensile. Remettre l'article au four pendant une heure.
  - Laisser l'ustensile refroidir complètement avant de le retirer du four. Ne pas laver l'ustensile et le ranger dans un endroit sec, sur un essuie-tout pour absorber l'humidité et prévenir la rouille.
- Il est recommandé de régler le feu à une intensité faible ou modérée lorsque vous utilisez votre article en fonte, car ce matériau a un haut rendement énergétique. Les températures basses empêchent pratiquement les aliments de coller au fond.
- Placer l'ustensile sur le feu dont la taille se rapproche le plus possible de la base de l'article. Cette précaution évitera la perte d'énergie et de trop chauffer la ou les poignées.
- Si vous cuisinez avec une plaque de cuisson en céramique ou à induction, soulever l'article au lieu de le glisser sur la plaque, afin de ne pas égratigner la surface de cuisson ni l'ustensile.
- Porter des gants isolants de cuisine pour retirer l'ustensile en fonte de la cuisinière ou du four, et le placer sur un sous-plat ou une planche, et non pas directement sur un comptoir non protégé.
- Utiliser des accessoires en bois, en plastique ou en nylon résistant à la chaleur pour éviter d'égratigner la fonte; ne pas couper d'aliments directement sur la surface intérieure.

- Les articles en fonte sont très durables, mais ils peuvent s'ébrécher ou se fissurer s'ils tombent sur une surface dure.
- Ne jamais ajouter d'eau froide dans un ustensile brûlant. Cela pourrait rendre le fond de l'ustensile inégal, car tout métal risque d'être déformé lorsqu'il est soumis à des variations soudaines de température.
- Ne jamais chauffer un ustensile de cuisson vide. Tout ustensile placé sur le feu doit contenir du shortening, des aliments ou un liquide.
- Les ustensiles en fonte sont souvent très lourds lorsqu'ils sont pleins. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez et déplacez un article en fonte contenant des aliments ou un liquide brûlants.
- Ne jamais utiliser dans le micro-ondes.

### RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN

- Ne jamais placer dans l'eau froide un article en fonte brûlant. Laissez toujours votre ustensile de cuisson refroidir avant de le manipuler et de le nettoyer.
- Après chaque usage, nettoyer l'article dans l'eau tiède, puis sécher à fond. Afin de conserver l'enduit de l'ustensile, éviter de le nettoyer avec du savon à vaisselle, des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer.
- Toujours sécher à fond afin d'éviter la rouille, puis appliquer une mince couche d'huile végétale à l'intérieur de l'ustensile, ce qui aidera à conserver son enduit.
- Ne pas mettre les articles en fonte au lave-vaisselle et ne pas les laver avec des nettoyants pour le four.
- Ne jamais laisser les ustensiles en fonte tremper longtemps dans l'eau.
- Si des aliments ont séché ou brûlé par excès de chaleur, remplir l'article avec de l'eau tiède et laisser tremper pendant 15 à 20 minutes avant de le nettoyer comme d'habitude.
- Ranger cet article sur des essuie-tout pour prévenir la rouille.