

## تعليمات للعناية بأواني الطهي NEW CLASSIC الخاصة بك وصيانتها

أواني تقليدية مصنوعة من الحديد الزهر ومطوية بطبقة غير لاصقة من ILAG. غير آمنة للغسل في غسالة الصحون.



تجمع الأجزاء التي تتكون منها أواني الطهي New Classic بين هيكل تقليدي مصنوع من الحديد الزهر وطلاء ILAG. لضمان الحالة المثلى وإطالة عمر هذه المنتجات، من المهم عدم غسلها في غسالة الصحون. نوصي بتنظيف طبقة الطلاء الداخلية بالصابون والإسفنجية، وبالتالي تجنب تلفها. بالنسبة للجزء الخارجي من الأواني، المصنوع من الحديد الزهر، نوصي باستخدام حفنة من الملح الخشن لإزالة بقايا الطعام التي يمكن أن تسبب الأكسدة ثم توضع طبقة رقيقة من الزيت لحمايته. أخيراً، يُزال الزيت المتبقي بمنشفة ورقية حتى لا تكون هناك بقايا. تُجفف الأواني بسرعة بعد ملامسة الماء.



جميع القطع مناسبة لجميع أنواع المواقد: موقد الغاز وموقد السيراميك الزجاجي والموقد الكهربائي والموقد الحثي.



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.  
N.I.F.: B-20016333  
Matsaria, 21  
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U.  
N.I.F.: B-75214866  
Ibarkurutze, 1 Bajo  
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

 [www.bojglobal.com](http://www.bojglobal.com)  
 (+34) 943 820 071



**NEW CLASSIC**

Cookware - Bateria de cocina - Trem de cozinha

Batterie de cuisine - أواني الطبخ

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.  
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.  
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.  
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.

## INSTRUCTIONS FOR THE CARE AND MAINTENANCE OF YOUR NEW CLASSIC COOKWARE SET

Fe



**Traditional-style cookware in cast iron with ILAG coating. Not dishwasher-safe.**

The pans in our New Classic cookware set combine a traditional cast-iron body with ILAG coating. To guarantee optimal condition and lengthen the service life of these products, they should never be put in the dishwasher. We recommend cleaning the inner coating with soap and a sponge to prevent abrasion. For the body's cast-iron exterior, we recommend using a handful of coarse salt to remove any traces of food that may cause rust and then apply a fine layer of oil for protection. Finally, wipe off any excess oil with a paper towel until there are no traces left. Dry immediately after contact with water.

All the pans are suitable for all heat sources: gas, ceramic hobs, electric and induction hobs.



## INSTRUÇÕES PARA O CUIDADO E A MANUTENÇÃO DO SEU TREM DE COZINHA NEW CLASSIC

Fe



**Trem de estilo tradicional em ferro fundido com revestimento ILAG. Não adequado para máquina de lavar louça.**

As peças que compõem o nosso trem New Classic combinam um tradicional corpo em ferro fundido com um revestimento ILAG. Para garantir uma condição ótima e prolongar a vida útil destes produtos é importante não usar a máquina de lavar louça. Aconselhamos limpar o revestimento interior com sabão e esponja, evitando assim o seu desgaste. Para o exterior do corpo, em ferro fundido, recomendamos o uso de um punhado de sal grosso para remover os resíduos de comida que podem causar oxidação e, em seguida, aplicar uma camada fina de óleo para protegê-lo. Por fim, retirar o óleo restante com papel de cozinha até que não fique nenhum resíduo. Secar rapidamente após o contacto com a água.

Todas as peças são adequadas para todos os lumes: gás, vitrocerâmica, eléctrico e de indução.



## INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO Y EL MANTENIMIENTO DE SU BATERÍA DE COCINA NEW CLASSIC

Fe



**Batería de estilo tradicional en hierro fundido con recubrimiento ILAG. No apta para el lavavajillas.**

Las piezas que componen nuestra batería New Classic combinan un tradicional cuerpo en hierro fundido con un recubrimiento ILAG. Para garantizar una condición óptima y prolongar la vida útil de estos productos es importante no usar el lavavajillas. Aconsejamos limpiar el recubrimiento interior con jabón y esponja, evitando así desgastarlo. Para el exterior del cuerpo, en hierro fundido, recomendamos usar un puñado de sal gruesa para eliminar los residuos de comida que pueden causar oxidación y después aplicar una fina capa de aceite para protegerlo. Finalmente, retirar el aceite restante con papel de cocina hasta que no quedé ningún residuo. Secar rápidamente después de su contacto con agua.

Todas las piezas son aptas para todos los fuegos: gas, vitrocerámica, eléctrica y focos de inducción.



## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE DE VOTRE BATTERIE DE CUISINE NEW CLASSIC

Fe



**Batterie en fonte de style traditionnel avec un revêtement ILAG. Non adaptée au lave-vaisselle.**

Les éléments composant notre batterie New Classic associent un corps traditionnel en fonte avec un revêtement ILAG. Pour garantir un état optimal et prolonger la durée de vie utile de ces produits, il est important de ne pas utiliser le lave-vaisselle. Nous vous recommandons de nettoyer le revêtement intérieur avec du savon et une éponge, ce qui évite de l'user. Pour l'extérieur du corps en fonte, nous recommandons d'utiliser une poignée de gros sel, afin d'éliminer les résidus alimentaires qui peuvent provoquer la rouille, puis d'appliquer une fine couche d'huile pour le protéger. Retirez finalement l'huile restante avec du papier de cuisine jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucun résidu. Séchez rapidement après tout contact avec l'eau.

Tous les éléments sont adaptés à toutes les plaques de cuisson : gaz, vitrocéramique, électrique et à induction.

