

Beautiful™

Kitchenware



2qt Enameled Cast Iron Dutch Oven
Instruction Manual

Horno holandés de hierro fundido esmaltado de 2 cuartos
Manual de instrucciones



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

— Drew ♥

www.cookwithbeautiful.com

Before Using for the First Time

- Remove all packaging and stickers from your Enameled Cast Iron Dutch Oven. Using a mild dish soap and soft cloth, wash in warm water. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth. Hand washing is always recommended to keep your Cast Enamel Dutch Oven in the best condition.

Stovetop Use

- The Cast Enamel Dutch Oven is compatible with all stovetops: gas, electric, ceramic and induction. Always heat your dutch oven gradually using a low-medium heat setting. The cast iron construction provides superior heat retention and so using a high heat setting is not needed. To avoid dry heating and to protect the enamel surface, add oil, butter, water or sauce to your dutch oven prior to heating.
CAUTION: Always use potholders to move your dutch oven or to grip the side handles or lid knob as they will become hot during cooking.

Oven Use

- The Cast Enamel Dutch Oven is oven safe to 500 °F.
CAUTION: Always use potholders to move your dutch oven or to grip the side handles or lid knob as they will become hot during cooking. NOT intended for microwave use.

Cooking Utensils

- Silicone, wood, or heat resistant plastic cooking utensils are recommended. Metal utensils are not recommended in order to avoid scratching the enamel surface.

Cleaning & Storage

- Allow your dutch oven to cool before cleaning. Never place a hot dutch oven in cold water as this may damage the enamel. A soft cloth, pad or brush may be used to clean your dutch oven but avoid metal pads or abrasive cleaners that may damage the enamel. Always dry thoroughly before storing. Store in a dry place and avoid stacking or overcrowding.

Antes del primer uso

- Quitar todos los envoltorios y etiquetas del horno holandés de hierro fundido esmaltado. Lavar en agua tibia con jabón para platos suave y un paño suave. Enjuagar y secar completamente con un paño suave. Se recomienda lavar siempre a mano el horno holandés de hierro fundido esmaltado para conservarlo en el mejor estado.

Uso en estufa

- El horno holandés de hierro fundido esmaltado es apto para usarse con todo tipo de estufas: de gas, eléctricas, vitrocerámicas e inducción. Caliente siempre el horno holandés de forma gradual a fuego medio-bajo. Su fabricación en hierro fundido ofrece una mejor retención del calor, por lo que no es necesario calentarlo a fuego más alto. Para evitar calentarlo mientras está vacío y para proteger la superficie esmaltada, agregar aceite, manteca, agua o salsa al horno holandés antes de calentarlo.
PRECAUCIÓN: Usar siempre agarraderas o manoplas al tocar las asas laterales o la tapa, ya que se calientan durante el uso.

Uso en el horno

- El horno holandés de hierro fundido esmaltado es apto para usarse en el horno hasta 500 °F (260 °C).
PRECAUCIÓN: Usar siempre agarraderas o manoplas al tocar las asas laterales o la tapa, ya que se calientan durante el uso. NO apto para uso en horno microondas.

Utensilios de cocina

- Se recomienda usar utensilios de cocina de silicona, madera o plástico resistentes al calor. No se recomiendan utensilios de metal para evitar rayar la superficie del esmalte.

Limpieza y almacenamiento

- Permitir que el horno holandés se enfríe antes de limpiarlo. No meter nunca el horno holandés en agua fría, ya que esto puede dañar el esmalte. Se puede usar un paño suave, una esponja o un cepillo para limpiar el horno holandés, pero deben evitarse los estropajos metálicos y los limpiadores abrasivos que puedan dañar el esmalte. Secar minuciosamente antes de guardar. Guardar en un lugar seco y evitar apilarlo o juntarlo con muchos otros utensilios.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Sensio Inc. dba Made by Gather™ cookware is warranted to be free of defects in materials and workmanship under normal household use from the date of original retail purchase for the lifetime of the cookware. If your cookware should prove to be defective, we will replace it with the same item or one of equal or similar value, without charge to you, except for shipping and handling. This warranty is only valid for the original retail purchaser and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. To submit a warranty claim, please call our Customer Service Department, 1-866-832-4843, and be prepared to send a written explanation of the product problem, photographs of the product, your address, phone number and e-mail address, and a check or money order payable to Sensio Inc. to cover shipping and handling. This warranty does not cover damage caused by accident, misuse, abuse, alteration to product, commercial

use, use or care contrary to the operating and care instructions, damage from overheating, and damage from automatic dishwasher use on product lines not safe or intended for such dishwasher use, and it does not apply to normal wear and tear, scratches, stains, discoloration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty expressly excludes all incidental and consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, and therefore the foregoing limitation or exclusion may not apply to you. For any questions, you may call our Customer Service Department toll-free at 1-877-775-3564.

Beautiful[™] Kitchenware

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Los utensilios de cocina de Sensio Inc, bajo la marca comercial Made by Gather™, están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra bajo el uso doméstico normal a partir de la fecha de compra original en una tienda minorista durante su vida útil. Si un utensilio de cocina resulta ser defectuoso, lo reemplazaremos por el mismo artículo o uno de valor igual o similar, sin cargo para usted, excepto los gastos de envío y gestión. La garantía solo es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de venta original como comprobante de compra para obtener la validación de la garantía. Para presentar una reclamación bajo la garantía, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente, al 1-866-832-4843, y esté listo para enviar una explicación por escrito del problema con el producto, fotografías del producto, su dirección, su número de teléfono y su dirección de correo electrónico,

así como un cheque o giro postal pagadero a Sensio Inc. para cubrir los gastos de envío y gestión. Esta garantía no cubre los daños causados por accidentes, mal uso, abuso, modificación del producto, uso comercial, uso o cuidado contrario a las instrucciones de uso y cuidado, daños por sobrecalentamiento y daños por uso de lavavajillas automáticos en líneas de productos no aptas o no diseñadas para usarse con dichos lavavajillas, y no se aplica al desgaste normal, rayones, manchas, decoloración u otros daños en las superficies externas o internas que no perjudiquen la utilidad funcional del producto. Esta garantía excluye expresamente los daños incidentales o consecuentes. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes y, por lo tanto, es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique en su caso. Si tiene alguna pregunta, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-775-3564

Beautiful[™] Kitchenware

Make
Something
Beautiful™
♡ Drew



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.cookwithbeautiful.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564

Made in China / Hecho en China