



Camp Chef is a registered trademark of /
Camp Chef est une marque déposée de /
Logan Outdoor Products ©2017
3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA / É.-U.A
800.650.2433 • www.CampChef.com
Product may differ from presentation
Le produit peut différer de la présentation

MODEL SD010

Made In China • Fabriqué en Chine



0117_SD010_HT



CLASSIC DUTCH OVEN

4 QUART 10" DUTCH OVEN • 3.8L 25.4 CM FAITOUT

True Seasoned Cast Iron

Cast Iron is a great material for cookware. The advantages of cast iron include even heating, superior heat retention, and durability. Along with these great benefits, cast iron also develops a natural non-stick surface (or “Patina”) the more it is used. This process is called “seasoning”. Our cast iron is pre-seasoned. We coat our cast iron with natural oils that are then baked into the iron to create this black “Patina”. This means that when you get your cookware home it is ready to cook right out of the box.

CLEANING:

Allow cast iron to cool completely. When cool, wash your cast iron thoroughly with a non-citrus based soap and water. Be sure to rinse and dry completely. (Note: Soap can remove the seasoning of your cast iron if you don't restore it after cleaning.) Do not place cast iron in the dishwasher.

MAINTAIN SEASONING:

After each use, apply a small amount of Camp Chef Cast Iron Conditioner, and thinly coat all surfaces of the cast iron. Over time, this will make your cast iron black, creating a finish called a “patina.” This enhances your cast iron by creating a glass-like finish, giving it a non-stick surface. Additional seasoning ideas can be found online at: www.campchef.com

Store your cookware in a dry, clean area with a light coating of Cast Iron Conditioner. Your cast iron will be ready for use the next time you retrieve it. Avoid any locations with widely fluctuating temperature conditions. If your cast iron becomes rusty, soak the area in cola to remove the rust and then re-season.



Fonte Véritablement Conditionnée

La fonte est un excellent matériau pour les ustensiles de cuisine. Parmi ses atouts, citons une chaleur uniforme, une conservation maximale de la chaleur et une grande durabilité. Mais ces avantages ne s'arrêtent pas là ; plus la fonte est utilisée, plus sa surface devient naturellement antiadhésive et forme une patine. Ce processus s'appelle le conditionnement. Notre fonte est préconditionnée. Nous l'enduisons d'huiles naturelles qui sont ensuite cuites dans le matériau afin d'obtenir cette patine noire. De ce fait, l'ustensile que vous ramenez chez vous est prêt à l'emploi immédiatement.

NETTOYAGE

Laisser l'ustensile en fonte refroidir complètement. Lorsque c'est le cas, bien laver la fonte à l'eau savonneuse en utilisant un détergent sans agrumes. Veiller à rincer et sécher comme il faut. (Remarque : le conditionnement de la fonte peut disparaître avec le détergent si vous ne procédez pas à un nouveau conditionnement après le nettoyage.) Ne jamais mettre les ustensiles en fonte dans un lave-vaisselle.

POUR CONSERVER LE CONDITIONNEMENT

Après chaque utilisation, enduire toutes les surfaces en fonte d'une petite quantité de produit de conditionnement pour fonte de Camp Chef. Au fil du temps, la fonte noircira et une pellicule appelée la « patine » se formera. Cette patine améliore la fonte : elle crée une finition polie qui la rend antiadhésive. D'autres idées de conditionnement sont disponibles en ligne sur le site www.campchef.com/Cast_Iron_Maintenance.html.

Ranger vos ustensiles de cuisine dans un endroit sec et propre après les avoir enduits de produit de conditionnement pour fonte. Vos ustensiles en fonte seront alors prêts pour votre prochaine utilisation. Éviter de les ranger dans des endroits subissant de fortes variations de température. Si la fonte présente des signes de rouille, plonger la zone dans du cola afin d'enlever la rouille et procéder à un nouveau conditionnement.