

# User Manual

Manual  
del usuario



CROFTON®

## **CAST IRON 5 QT (4.7 L) BRAISER**

---

**BRASERA DE HIERRO FUNDIDO DE  
5 CUARTOS (4.7 L)**



English .....03  
Español ....07

# Contents

<b>Important safety instructions .....</b>	<b>3</b>
<b>Using your cookware .....</b>	<b>4</b>
<b>Cleaning and caring for your cookware .....</b>	<b>4</b>
<b>Recipes.....</b>	<b>5</b>
Balsamic Bacon Braised Kale .....	5
Cornbread Dressing .....	6
<b>Warranty card.....</b>	<b>13</b>
<b>Full warranty conditions.....</b>	<b>14</b>

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- The cast iron construction provides this product durability and a wide range of uses for both preparing and cooking.
- Before using your new cast iron cookware, wash it in warm water with mild liquid soap. The cookware should be rinsed and dried immediately. Do not air dry or store wet.
- Your cast iron cookware is safe for use in the oven or on a gas, electric, ceramic or induction stovetop. Although it is safe for this cookware to be used on these stovetops, it is strongly suggested that you refer to your appliance manual to ensure the stovetop is compatible with enameled cast iron cookware prior to use. Also, be sure to always lift the cast iron cookware when moving to avoid scratching your stovetop and damaging your cookware.
- Note that the cast handles on the cookware will become hot during stovetop or oven use. Oven mitts or hot pads should be used when moving. Rising steam can cause burns as well, use caution.
- Always use plastic, wood or silicone utensils when stirring. Metal utensils will scratch the surface.
- Do not use mixers or hand-held blenders in any cookware as this may cause permanent damage to the surface.
- Do not cut food directly on the enamel surface of the cookware.
- Never use your cast iron cookware in the microwave, on outdoor grills or campfires.
- Tighten the knob carefully if it becomes loose.
- Oven safe up to 400 °F (204 °C).
- When placing the hot cookware on a table or countertop, use a trivet to protect the surface from heat damage.

## **USING YOUR COOKWARE**

- None of the enameled surfaces require seasoning before use.
- Place the cookware on a stovetop burner no larger than the bottom of the pan.
- For best results, you should apply your choice of liquid vegetable oil or butter to the inside base before you begin heating. Do not overheat the cookware, with or without oil, prior to cooking.
- Low to medium heat settings will provide the best results for most cooking, including frying or searing. Always allow the pan to heat gradually as this will ensure the most even and efficient cooking results.
- High heat settings should only be used for boiling water for pasta, vegetables, or reducing sauces. Do not use high heat to pre-heat a pan as this may cause the pan to become overheated. This could cause poor cooking result such as sticking or discoloration of the cooking surface.

## **CLEANING AND CARING FOR YOUR COOKWARE**

- Always allow a hot pan to cool before washing. Use a sponge or soft cloth to remove any residual food, then wash in warm, soapy water. If there is residual food in the pan, fill it with water and allow it to sit for 15–20 minutes before washing. Soft brushes, nylon pads or soft abrasive pads may be used to remove stubborn residual food. If staining persists after following this process, repeat the soaking process with ¼ cup of vinegar and 1 cup of water. You may also simmer this mixture on your stovetop at low to medium heat for an additional 15–20 minutes.
- Never use steel wool, steel abrasive pads or abrasive cleaners as these will damage the porcelain enamel finish.
- Always dry your cookware completely after washing.
- Never wash your cookware in the dishwasher.
- Avoid dropping or hitting your cookware against a hard surface as the porcelain enamel coating may chip or crack.

---

## RECIPES

### BALSAMIC BACON BRAISED KALE

A modern twist on a southern classic

Cook Time: 45 minutes

Total Time: 45 minutes

Servings: 8

Ingredients:

8 Slices Appleton Farms Thick Sliced Hickory Smoked Bacon, diced

1 small red onion, sliced

5 cloves garlic, chopped

2 12-ounce bags Simply Nature Organic Kale

32 ounces Chef's Cupboard Vegetable Cooking Stock

$\frac{3}{4}$  teaspoon ground Stonemill Sea Salt Grinder, plus additional to taste

1  $\frac{1}{2}$  teaspoons ground Stonemill Peppercorn Grinder

$\frac{1}{4}$  cup Carlini Balsamic Vinegar

Directions:

1. Over medium heat, sauté the bacon in the Crofton Cast Iron 5 Qt. Braiser for 6–7 minutes, stirring occasionally.
2. Add onions and garlic, cooking for 3 minutes.
3. Working in batches, add one handful of kale and allow each batch to wilt before adding the next.
4. Add stock, salt and pepper. Cover with lid and simmer for 25–30 minutes or until kale is tender.
5. Remove from heat and add balsamic vinegar. Add additional salt to taste if necessary.

Recipe Courtesy of Chef Leigh An, ALDI Test Kitchen

## CORNBREAD DRESSING

Prep Time: 5 minutes (plus overnight to dry out)

Cook Time: 50 minutes

Total Time: 55 minutes (plus overnight to dry out)

Servings: 8

Ingredients:

2 8.5-ounce packages Jiffy Corn Muffin Mix, prepared and cubed

Dressing:

½ cup plus 2 tablespoons Countryside Creamery Unsalted Butter, divided

1 large yellow onion, diced

6 stalks celery, diced

4 slices L'oven Fresh White Bread, toasted and cubed

1 tablespoon ground Stonemill Sea Salt Grinder

1 tablespoon ground Stonemill Peppercorn Grinder

4 Goldhen Large Eggs

½ cup Friendly Farms 2 % Milk

4 cups Chef's Cupboard Reduced Sodium Chicken Broth

Directions:

1. Spread cornbread cubes over baking sheet and let dry overnight.
2. Preheat oven to 375 °F (191 °C).
3. In a Crofton Cast Iron 5 Qt. Braiser melt ½ cup butter over medium heat. Sauté onion and celery until soft and translucent.
4. In a large bowl, combine cubed cornbread, white bread, vegetable mixture, salt and pepper.
5. In a medium bowl, combine eggs, milk and chicken broth. Pour over bread mixture, and stir until fully incorporated.
6. Transfer to braiser. Sliver remaining 2 tablespoons butter over the top.
7. Bake for 25–30 minutes or until golden brown.

Recipe Courtesy of Chef Trevor, ALDI Test Kitchen

# Contenido

<b>Instrucciones importantes de seguridad.....</b>	<b>8</b>
<b>Uso del artículo de cocina .....</b>	<b>9</b>
<b>Limpieza y cuidado de su artículo de cocina .....</b>	<b>9</b>
<b>Recetas.....</b>	<b>10</b>
Col rizada con panceta al balsámico.....	10
Aderezo de pan de maíz .....	11
<b>Tarjeta de garantía .....</b>	<b>15</b>
<b>Condiciones de la garantía completa.....</b>	<b>16</b>

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

- La estructura de hierro fundido proporciona durabilidad a este producto y una amplia gama de usos, tanto para la preparación como para la cocción.
- Antes de usar su nuevo artículo de cocina de hierro fundido, lávelo en agua tibia con un jabón líquido suave. Este artículo de cocina debe enjuagarse y secarse inmediatamente. No lo deje secar al aire ni la almacene en un lugar húmedo.
- Su artículo de cocina de hierro fundido es apto para el uso en el horno o en una hornilla de gas, eléctrica, vitrocerámica o por inducción. Aunque es seguro utilizar este artículo de cocina en hornillas, se recomienda encarecidamente que consulte el manual del dispositivo para asegurarse de que la hornilla sea compatible con el artículo de cocina de hierro fundido esmaltado antes de su uso. Asegúrese también de levantar siempre el artículo de cocina de hierro fundido al desplazarlo para evitar rayar la hornilla y dañar el artículo de cocina.
- Tenga en cuenta que las asas de hierro fundido de este artículo de cocina se calentarán durante el uso en la hornilla o en el horno. Se deben usar manoplas o almohadillas para el horno cuando lo vaya a desplazar. ¡Precaución, el vapor ascendente también puede causar quemaduras!
- Utilice siempre utensilios de plástico, madera o silicona al remover. Los utensilios de metal rayarán la superficie.
- No utilice mezcladoras o batidoras manuales con este artículo de cocina, ya que esto puede causar daños permanentes en la superficie.
- No corte los alimentos directamente sobre la superficie esmaltada de este artículo de cocina.
- Nunca use su artículo de cocina de hierro fundido en el microondas, en parillas al aire libre o en fogatas.
- Apriete con cuidado la perilla si se afloja.
- Apto para hornos hasta 400 °F (204 °C).
- Cuando coloque el artículo de cocina caliente sobre una mesa o encimera, use una trébede para proteger la superficie del daño por calor.



---

## USO DEL ARTÍCULO DE COCINA

- Ninguna de las superficies esmaltadas requiere curado antes de su uso.
- Coloque el artículo de cocina sobre una hornilla que no sea más grande que el fondo del mismo.
- Para obtener mejores resultados, debe utilizar el aceite vegetal de su elección o mantequilla en la base interior antes de comenzar a calentar. No sobrecaliente el artículo de cocina, con o sin aceite, antes de cocinar.
- Los ajustes de temperatura baja a media proporcionarán los mejores resultados para la mayoría de las cocciones, incluyendo freír o dorar. Deje siempre que el fondo se caliente gradualmente, ya que esto asegurará los resultados de cocción más uniformes y eficientes.
- Solo deben utilizarse altas temperaturas para hervir el agua de la pasta, las verduras o las salsas reductoras. No use fuego alto para precalentar el fondo, ya que esto puede causar que el fondo se sobrecaliente. Esto podría causar un resultado de cocción deficiente, como pegado o decoloración de la superficie de cocción.

## LIMPIEZA Y CUIDADO DE SU ARTÍCULO DE COCINA

- Deje siempre que el fondo caliente se enfríe antes de lavar. Utilice una esponja o un paño suave para eliminar los restos de comida y, a continuación, lave con agua tibia y jabón. Si quedan restos de comida, llene el fondo con agua y déjela reposar de 15 a 20 minutos antes de lavar. Se pueden utilizar cepillos suaves, almohadillas de nailon o almohadillas abrasivas suaves para eliminar los restos de comida difíciles. Si la suciedad persiste después de seguir este proceso, repita el proceso de remojo con un  $\frac{1}{4}$  de taza de vinagre y 1 taza de agua. También puede hervir esta mezcla en la hornilla a fuego bajo o medio durante 15–20 minutos adicionales.
- Nunca utilice lana de acero, almohadillas abrasivas de acero o limpiadores abrasivos, ya que estos dañarán el acabado del esmalte de porcelana.
- Seque siempre su artículo de cocina completamente después de lavarlo.
- Nunca lave su artículo de cocina en el lavaplatos.
- Evite dejar caer o golpear su artículo de cocina contra una superficie dura, ya que el recubrimiento de esmalte de porcelana podría astillarse o agrietarse.

## RECETAS

### COL RIZADA CON PANCETA AL BALSÁMICO

Un giro moderno en un clásico sureño tarde

Tiempo de cocción: 45 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 8

Ingredientes:

8 lonchas gruesas de tocino ahumado Appleton Farms, cortadas en dados

1 cebolla roja pequeña, en rodajas

5 dientes de ajo, picado

2 bolsas de 12 onzas de col rizada orgánica Simply Nature

32 onzas de caldo para cocinar vegetal Chef's Cupboard Vegetable Cooking Stock

$\frac{3}{4}$  de cucharadita de sal marina molida Stonemill y, de forma adicional, al gusto

1 cucharadita y  $\frac{1}{2}$  de pimienta molida Stonemill

$\frac{1}{4}$  de taza de vinagre balsámico Carlini

Instrucciones:

1. Saltee el tocino a fuego medio en la plancha de hierro fundido de 5 cuartos Crofton durante 6-7 minutos, revolviendo ocasionalmente.
2. Agregue la cebolla y el ajo y cocine durante 3 minutos.
3. Trabajando en lotes, agregue un puñado de col rizada y deje que cada lote se rebaje antes de agregar el siguiente.
4. Agregue el caldo, sal y pimienta. Cubra con la tapa y cocine a fuego lento durante 25-30 minutos o hasta que la col rizada esté tierna.
5. Retire la mezcla del fuego y añada el vinagre balsámico. Agregue más sal al gusto si fuera necesario.

Receta cortesía de la Chef Leigh An, ALDI Test Kitchen

---

## ADEREZO DE PAN DE MAÍZ

Tiempo de preparación: 5 minutos (más una noche para que se seque)

Tiempo de cocción: 50 minutos

Tiempo total: 55 minutos (más una noche para que se seque)

Porciones: 8

Ingredientes:

2 paquetes de 8.5 onzas de Jiffy Corn Muffin Mix, preparado y cortado en dados

Aderezo:

1/2 taza más 2 cucharadas de mantequilla sin sal de Countryside Creamery, dividida

1 cebolla amarilla grande, cortada en dados

6 tallos de apio, cortados en dados

4 rebanadas de L'oven Fresh White Bread, tostadas y cortadas en dados

1 cucharada de sal marina molida Stonemill

1 cucharada de pimienta molida Stonemill

4 huevos Goldhen grandes

1/2 taza de leche al 2 % Friendly Farms

4 tazas de caldo de pollo bajo en sodio Chef's Cupboard

Instrucciones:

1. Esparza los dados de pan de maíz sobre la bandeja para hornear y déjelos secar toda la noche.
2. Precaliente el horno a 375 °F (191 °C).
3. En una plancha de hierro fundido de 5 cuartos Crofton derrita 1/2 taza de mantequilla a fuego medio. Saltee la cebolla y el apio hasta que estén blandos y translúcidos.
4. En un tazón grande, mezcle los dados de pan de maíz, el pan blanco, la mezcla de verduras, sal y pimienta.
5. En un tazón mediano, mezcle los huevos, la leche y el caldo de pollo. Vierta sobre la mezcla de pan y revuelva hasta que esté completamente incorporada.
6. Transfiera la mezcla a la plancha. Reparta las 2 cucharadas restantes de mantequilla por encima.
7. Hornee durante 25–30 minutos o hasta que se doren.

Receta cortesía del Chef Trevor, ALDI Test Kitchen





# WARRANTY CARD



## CAST IRON 5 QT (4.7 L) BRAISER

Please contact our **AFTER SALES SUPPORT** by phone or e-mail before sending in the item.  
This allows us to provide support in the event of possible user errors.



### AFTER SALES SUPPORT

1 855 754 8297

[Aldi-US@protel-service.com](mailto:Aldi-US@protel-service.com)

### PRODUCT CODE

**4661**

### SERVICE CENTER

Hegele Logistic  
1001 Mittel Drive  
Wood Dale, IL 60191  
USA

Description of problem:

Your details:

Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

---

# ALDI INC. FULL WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer:

The **ALDI warranty** is a full warranty offering you the following benefits:

- Warranty period:** **2 years** from date of purchase.  
**6 months** for movable parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).
- Costs:** Free repair/exchange or refund.  
No shipping or handling costs
- Hotline:** 1 855 754 8297
- Operating hours:** Monday–Friday, 9am–8pm EST

Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

## In order to make a claim under the warranty, please send us:

- The faulty item with all component parts, the original receipt and the warranty card properly completed.

---

## The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident or unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use or transport.**
- **Failure to follow the safety and maintenance instructions.**
- Other **improper treatment or modification** of the product.

After the expiration of the warranty period, you may choose to have your product repaired at your own expense. You will be notified of the repair costs in advance.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state but this warranty is not intended to exceed statutory minimum requirements beyond what is included above.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from any implied warranties. The period of warranty can only be extended in accordance with applicable law.

Neither the service company nor ALDI will assume any liability for data or settings stored on any returned product.

---



# TARJETA DE GARANTÍA



## BRASERA DE HIERRO FUNDIDO DE 5 CUARTOS (4.7 L)

Póngase en contacto con nuestro **SERVICIO POSVENTA** por teléfono o correo electrónico antes de devolver el producto.

Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del usuario.



### SERVICIO POSVENTA

 1 855 754 8297

 [Aldi-US@protel-service.com](mailto:Aldi-US@protel-service.com)

### CÓDIGO DEL PRODUCTO

**4661**

### CENTRO DE SERVICIO

Hegele Logistic  
1001 Mittel Drive  
Wood Dale, IL 60191  
USA

Descripción del problema:

Sus datos:

Nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_

# CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA DE ALDI INC.

Estimado cliente:

La **Garantía de ALDI** es una garantía completa que le ofrece los siguientes beneficios:

<b>Período de garantía:</b>	<b>2 años</b> a partir de la fecha de compra. <b>6 meses</b> para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables)
<b>Costos:</b>	Reparación/sustitución gratis o reembolso No hay costos de manipulación o envío
<b>Línea directa:</b>	1 855 754 8297
<b>Horario de atención:</b>	Lunes a viernes, 9 a.m. a 8 p.m. EST

Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de enviar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del usuario.

## Para hacer un reclamo bajo la garantía, por favor envíenos:

- El artículo defectuoso junto con todas las piezas, el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada

## La garantía no cubre los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego)
- **Uso o transporte inadecuados**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados** del producto.

Después del vencimiento de la garantía, puede optar por mandar a reparar el producto si usted corre con los gastos. Le notificaremos del costo de la reparación por adelantado.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; usted puede disponer de otros derechos que pueden variar de un estado a otro, pero esta garantía no tiene como fin exceder los requisitos legales mínimos aquí mencionados.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de cualquier garantía implícita. El período de garantía solo puede extenderse en la medida que lo permita la ley.

Ni la compañía de servicio ni ALDI asumirán ningún tipo de responsabilidad por los datos o configuraciones almacenados en el producto devuelto.





**Made in China**

**IMPORTED & SOLD EXCLUSIVELY BY:**

**ALDI**

**BATAVIA, IL 60510**

**AFTER SALES SUPPORT •  
SERVICIO POSVENTA**

4661



**1 855 754 8297**



**Aldi-US@protel-service.com**

10/2019

**2**

**YEARS WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**