

User Manual

Manual
del usuario



CROFTON®

CAST IRON 6 QT (5.7 L) DUTCH OVEN

**HORNO HOLANDÉS DE HIERRO FUNDIDO
DE 6 CUARTOS (5.7 L)**



English03
Español07

Contents

Important safety instructions	3
Using your cookware	4
Cleaning and caring for your cookware	4
Recipes.....	5
Garlic and Herb Dutch Oven Bread	5
Chimichurri Spatchcock Chicken	6
Warranty card.....	13
Full warranty conditions.....	14

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

GARLIC AND HERB DUTCH OVEN BREAD

A rustic, quick bread sure to please!

Prep Time: 5 minutes (plus 1 hour to rise)

Cook Time: 40 minutes

Total Time: 45 minutes (plus 1 hour to rise)

Servings: 8

Ingredients:

3 cups Baker's Corner All Purpose Flour, plus additional for dusting

1 packet Baker's Corner Active Dry Yeast

1½ teaspoons ground Stonemill Sea Salt Grinder

pinch of ground Stonemill Peppercorn Grinder

1 tablespoon chopped rosemary

1 tablespoon chopped thyme

½ teaspoon Stonemill Garlic Powder

3 cloves garlic, minced

1½ cups hot water

Directions:

1. Heat oven to 400 °F (204 °C).
2. In a large bowl, combine flour, yeast, salt, pepper, herbs, garlic powder and fresh garlic. Stir to combine.
3. Add water to bowl and stir to combine. Cover with plastic wrap and let rise for 1 hour.
4. Meanwhile, place Crofton Cast Iron 6 Qt. Dutch Oven in oven to heat.
5. After an hour rise time, place dough on floured surface and knead 12 times and shape into a ball. Set aside on a piece of parchment paper.
6. Remove Dutch Oven from oven, carefully place parchment paper and dough into Dutch oven. Cover and bake for 30 minutes. Remove lid, and bake for an additional 10 minutes or until golden brown.

Recipe Courtesy of Chef Audrey, ALDI Test Kitchen

CHIMICHURRI SPATCHCOCK CHICKEN

Prep Time: 15 minutes (plus 1 hour to marinate)

Cook Time: 60 minutes

Total Time: 1 hour, 15 minutes (plus 1 hour to marinate)

Servings: 4

Ingredients:

3 cloves garlic

1 bunch cilantro, with stems

1 bunch parsley, with stems

2 jalapenos, with seeds

½ yellow onion

½ cup Simply Nature Organic Extra Virgin Olive Oil

1 Kirkwood Fresh Whole Chicken

ground Stonemill Sea Salt Grinder, to taste

ground Stonemill Peppercorn Grinder, to taste

2 tablespoons Countryside Creamery Unsalted Butter

½ cup Winking Owl Chardonnay

24 ounces Organic Sunburst Medley Baby Potatoes

Directions:

1. Preheat oven to 400 °F (204 °C).
2. In a food processor, combine garlic, cilantro, parsley, jalapenos and onion. Process and gradually add olive oil. Reserve ⅓ cup.
3. Place chicken on a cutting board breast side down. Using a pair of kitchen shears or a sharp knife, cut chicken along one side of the back bone and then along the other side of the back bone. Remove the back bone. Remove the skin from the entire chicken and discard. Season to taste with salt and pepper.
4. Transfer chicken to a large bowl and massage remaining marinade all over the chicken. Allow to marinate in refrigerator for a minimum of one hour.
5. Over medium heat, melt butter in the Crofton Cast Iron 6 Qt. Dutch Oven. Remove chicken from marinade, discard marinade, and add to pan. Sear the entire chicken until golden brown.
6. Place chicken breast side down, add wine and potatoes and cover with lid. Place in oven and bake for 30 minutes. Remove lid and roast for an additional 20 minutes. Pour reserved ⅓ cup marinade over cooked chicken and enjoy.

Recipe Courtesy of Chef Tricia, ALDI Test Kitchen

Contenido

Instrucciones importantes de seguridad.....	8
Uso del artículo de cocina	9
Limpieza y cuidado de su artículo de cocina	9
Recetas.....	10
Pan holandés de ajo y hierbas al horno	10
Pollo espetón al chimichurri	11
Tarjeta de garantía	15
Condiciones de la garantía completa.....	16

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 ¼ 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

PAN HOLANDÉS DE AJO Y HIERBAS AL HORNO

¡Un pan rústico y rápido que seguro le gustará!

Tiempo de preparación: 5 minutos (más 1 hora para levantar)

Tiempo de cocción: 40 minutos

Tiempo total: 45 minutos (más 1 hora para levantar)

Porciones: 8

Ingredientes:

3 tazas de harina para uso múltiple Baker's Corner, además de harina para espolvorear

1 paquete de levadura seca activa Baker's Corner

1 cucharadita y ½ de sal marina molida Stonemill

Una pizca de pimienta molida Stonemill

1 cucharada de romero picado

1 cucharada de tomillo picado

½ cucharadita de ajo en polvo Stonemill

3 dientes de ajo, picado

1 taza y ½ de agua caliente

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 400 °F (204 °C).
2. En un tazón grande, mezcle la harina, la levadura, la sal, la pimienta, las hierbas, el ajo en polvo y el ajo fresco. Remueva para mezclar.
3. Agregue agua al tazón y remueva para mezclar. Cubra con film plástico y deje reposar durante 1 hora.
4. Mientras tanto, coloque la olla de hierro fundido esmaltada de 6 cuartos Crofton en el horno para calentar.
5. Después de una hora de levado, coloque la masa sobre una superficie enharinada, amase 12 veces y forme una bola. Separe un trozo de papel para hornear.
6. Saque la olla del horno, coloque cuidadosamente el papel para hornear y la masa en la olla. Tápela y hornee durante 30 minutos. Retire la tapa y hornee durante 10 minutos más o hasta que se doren.

Receta cortesía de la Chef Audrey, ALDI Test Kitchen

POLLO ESPETÓN AL CHIMICHURRI

Tiempo de preparación: 15 minutos (más 1 hora para marinar)

Tiempo de cocción: 60 minutos

Tiempo total: 1 hora, 15 minutos (más 1 hora para marinar)

Porciones: 4

Ingredientes:

3 dientes de ajo

1 manojo de cilantro, con tallos

1 manojo de perejil, con tallos

2 jalapeños, con semillas

½ cebolla amarilla

½ taza de aceite de oliva extra virgen Simply Nature

1 pollo fresco entero Kirkwood

Sal marina molida Stonemill, al gusto

Pimienta molida Stonemill, al gusto

2 cucharadas de mantequilla sin sal Countryside Creamery

½ taza de Winking Owl Chardonnay

24 onzas de papas pequeñas orgánicas Sunburst Medley

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 400 °F (204 °C).
2. Mezcle el ajo, el cilantro, el perejil, los jalapeños y la cebolla en un procesador de alimentos. Procese y agregue poco a poco el aceite de oliva. Separe ⅓ de taza.
3. Coloque el pollo sobre una tabla de cortar con la pechuga hacia abajo. Usando un par de tijeras de cocina o un cuchillo afilado, corte el pollo a lo largo de un lado de la columna vertebral y luego a lo largo del otro lado. Retire la columna vertebral. Retire la piel de todo el pollo y deséchela. Sazone al gusto con sal y pimienta.
4. Transfiera el pollo a un tazón grande y masajee el resto del adobo por todo el pollo. Déjelo marinar en el refrigerador por un mínimo de una hora.
5. Derrita a fuego medio la mantequilla en la olla de hierro fundido esmaltada de 6 cuarto Crofton. Retire el pollo del adobo, deseche el adobo y agréguelo a una sartén. Rehogue todo el pollo hasta que se dore.
6. Coloque la pechuga de pollo hacia abajo, agregue el vino y las papas y cubra con la tapa. Coloque en el horno y hornee durante 30 minutos. Retire la tapa y ase durante 20 minutos más. Vierta ⅓ de taza del marinado separado sobre el pollo cocinado disfrute.

Receta cortesía de la Chef Tricia, ALDI Test Kitchen



WARRANTY CARD



CAST IRON 6 QT (5.7 L) DUTCH OVEN

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**

PRODUCT CODE

5080

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



HORNO HOLANÉS DE HIERRO FUNDIDO DE 6 CUARTOS (5.7 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

CÓDIGO DEL PRODUCTO

5080

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:

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

5080



1 855 754 8297



Aldi-US@protel-service.com

10/2019

2

**YEARS WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**