

User Manual

Manual
del usuario



CROFTON®

CAST IRON 1.75 QT (1.65 L) SAUCE PAN

**CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO DE 1.75
CUARTOS (1.65 L)**



English03
Español07

Contents

Important safety instructions	3
Using your cookware	4
Cleaning and caring for your cookware	4
Recipes.....	5
Triple dutch cheese fondue	5
Spiced butternut squash soup	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

TRIPLE DUTCH CHEESE FONDUE

Three decadent Dutch cheeses, melted with chardonnay and spices!

Cook Time: 15 minutes

Total Time: 15 minutes

Servings: 8

Ingredients:

¾ cup Ste Genevieve Chardonnay

2 7-ounce packages Specially Selected Gouda, shredded

2 7-ounce packages Specially Selected Edam, shredded

2 7-ounce packages Specially Selected Smoked Gouda, shredded

¼ teaspoon Stonemill Nutmeg

ground Stonemill Sea Salt Grinder, to taste

ground Stonemill Peppercorn Grinder, to taste

1 Specially Selected French Baguette, cubed

Granny Smith apples, sliced

1 head fresh broccoli, cut into florets

Clancy's Pretzel Minis

1 package baby carrots

Directions:

1. In a Crofton Cast Iron 1.75 Qt. Saucepan, bring chardonnay to a simmer over medium heat.
2. While stirring, add small handfuls of cheese until fully incorporated.
3. Stir in nutmeg. Add salt and pepper to taste.
4. Serve with recommended accompaniments.

Tip: If cheese becomes too hot and begins to separate, incorporate two teaspoons of corn starch to thicken.

Recipe Courtesy of Chef Trevor, ALDI Test Kitchen

SPICED BUTTERNUT SQUASH SOUP

A Moroccan inspired butternut squash soup is a fun twist to this fall favorite!

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 30 minutes

Total Time: 35 minutes

Servings: 4

Ingredients:

1 tablespoon Simply Nature Organic Coconut Oil

1 carrot, peeled and chopped

3 cups butternut squash, peeled and chopped

1 onion, diced

3 cloves garlic, minced

¼ teaspoon Stonemill Nutmeg

1 tablespoon Stonemill Ground Cumin

1 teaspoon Stonemill Ginger

¼ teaspoon Simply Nature Organic Cayenne Pepper

pinch of Stonemill Ground Cinnamon

1 teaspoon Stonemill Paprika

2 ½ cups Simply Nature Organic Low Sodium Chicken Broth

ground Stonemill Sea Salt Grinder, to taste

ground Stonemill Peppercorn Grinder, to taste

1 tablespoon lime juice

Directions:

1. In a Crofton Cast Iron 1.75 Qt. Saucepan, heat coconut oil over medium-low heat. Add carrots and butternut squash, sauté for 10 minutes. Add onions, garlic and seasonings and continue cooking for five minutes.
2. Add broth and bring to a boil. Reduce heat to low and continue to cook for 10 minutes or until squash mixture is fork tender. Blend until desired consistency is reached.
3. Season to taste with salt and pepper. Stir in lime juice.

Recipe Courtesy of Chef Audrey, 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
Fondue de tres quesos holandeses.....	10
Sopa de calabaza con especias	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 parrillas 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

FONDUE DE TRES QUESOS HOLANDESES

¡Tres deliciosos quesos holandeses fundidos con Chardonnay y especias!

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 8

Ingredientes:

¾ de taza de Ste Genevieve Chardonnay

2 paquetes de 7 onzas de Gouda especialmente seleccionado, rallado

2 paquetes de 7 onzas de Edam especialmente seleccionado, rallado

2 paquetes de 7 onzas de Gouda ahumado especialmente seleccionado, rallado

¼ de cucharadita de nuez moscada Stonemill

Sal marina molida Stonemill, al gusto

Pimienta molida Stonemill, al gusto

1 baguette francesa especialmente seleccionada, cortada en dados

Manzanas Granny Smith, en rodajas

1 cabeza de brócoli fresco, cortada en ramilletes

Clancy's Pretzel Minis

1 paquete de zanahorias pequeñas

Instrucciones:

1. En una cacerola de hierro fundido de 1.75 cuartos Crofton, lleve el Chardonnay a ebullición a fuego medio.
2. Mientras revuelve, agregue pequeños puñados de queso hasta que se incorporen por completo.
3. Agregue la nuez moscada. Añada sal y pimienta al gusto.
4. Sirva con los acompañamientos recomendados.

Consejo: Si el queso se calienta demasiado y comienza a separarse, incorpore dos cucharaditas de almidón de maíz para espesar.

Receta cortesía del Chef Trevor, ALDI Test Kitchen

SOPA DE CALABAZA CON ESPECIAS

¡Una sopa de calabaza inspirada en Marruecos es un cambio divertido para este favorito del otoño!

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

1 cucharada de aceite de coco orgánico Simply Nature

1 zanahoria, pelada y picada

3 tazas de calabaza, pelada y picada

1 cebolla, cortada en dados

3 dientes de ajo, picado

¼ de nuez moscada Stonemill

1 cucharada de comino molido Stonemill

1 cucharadita de jengibre Stonemill

¼ de cucharadita de pimienta de cayena orgánica Simply Nature

Una pizca de canela en polvo de Stonemill

1 cucharadita de pimentón Stonemill

2 tazas y ½ de caldo de pollo orgánico bajo en sodio Simply Nature

Sal marina molida Stonemill, al gusto

Pimienta molida Stonemill, al gusto

1 cucharada de jugo de limón

Instrucciones:

1. En una cacerola de hierro fundido esmaltada de 1.75 cuartos Crofton, caliente el aceite de coco a fuego medibajo. Agregue las zanahorias y la calabaza, saltee durante 10 minutos. Agregue la cebolla, el ajo y los condimentos y continúe cocinando durante cinco minutos.
2. Agregue el caldo y llevé la mezcla a ebullición. Reduzca el fuego a bajo y continúe cocinando durante 10 minutos o hasta que la mezcla de calabaza esté tierna. Use una batidora hasta que se alcance la consistencia deseada.
3. Sazone al gusto con sal y pimienta. Agregue el jugo de limón.

Receta cortesía de la Chef Audrey, ALDI Test Kitchen



WARRANTY CARD



CAST IRON 1.75 QT (1.65 L) SAUCEPAN

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

51010

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



CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO DE 1.75 CUARTOS (1.65 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

51010

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**

51010



1 855 754 8297



Aldi-US@protel-service.com

09/2019

2

**YEARS WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**