

User Manual

Manual del usuario



CROFTON®

LIGHTWEIGHT CAST IRON 6 QT. DUTCH OVEN

HORNO HOLANDÉS DE HIERRO FUNDIDO LIGERO DE 6 CUARTOS DE GALÓN

English...4

Spanish...8



Contents

Use and Care.....	4
Rare Roast Beef Recipe	5
Italian Style Broth Bowl Recipe	6
Warranty Conditions	11
Warranty Card	12

USE AND CARE INSTRUCTIONS

- Before initial use, wash with warm water only and towel dry.
- Before cooking for the first time, and periodically over time, you will need to season the lightweight cast iron dutch oven to maintain best performance.
- Seasoning procedure - apply a thin coating of cooking oil to the surface of the lightweight cast iron dutch oven. Place in the oven upside down and heat for one hour at 325°F (163°C). Place a layer of aluminum foil under the lightweight cast iron dutch oven to catch any drips of excess oil. Once cool, it is now seasoned and ready to use. Repeat periodically as required.
- The lightweight cast iron dutch oven will start turning black or patina after several uses. This is normal and an indication that the pan is well seasoned.
- If pre-heating is desired, use a low setting. Do not use on high heat settings. Low to medium heat settings work best for most cooking.
- Always use nylon, silicone or wooden utensils when cooking. Metal utensils will cut or scratch your lightweight cast iron dutch oven.
- Never leave an empty lightweight cast iron dutch oven on a hot burner. This can cause damage to the stovetop and ruin the pan.
- Place the lightweight cast iron dutch oven on a stovetop cooking surface no larger than the bottom of the pan.
- Always lift the lightweight cast iron dutch oven on a glass stovetop, make sure never to drag or drop onto the glass surface.
- If cooking with a gas range stovetop, never allow the open flame to travel up the sides of the lightweight cast iron dutch oven.
- Always consult your stovetop user manual for any additional recommendations on the proper use of cookware with your appliance.
- Care should be taken when handling a hot lightweight cast iron dutch oven. Always use oven mitts.
- Always allow the lightweight cast iron dutch oven to cool before immersing in water as it may cause the pan to warp.
- The lightweight cast iron dutch oven should be washed by hand using warm water and, if required, a stiff brush to remove any food residue. Do not use soap or clean it in the dishwasher.
- After multiple washes you can easily restore it by following the seasoning procedure above.

Lightweight Cast Iron 6 Qt. Dutch Oven

RECIPE

RARE ROAST BEEF

Great for roast beef sliders while enjoying the big game!

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 2 hours

Total Time: 2 hours, 15 minutes

Servings: 6

Ingredients:

- 3-4 pound USDA Choice Bottom Round Roast, room temperature
- 2 heads garlic, peeled, divided
- 1 teaspoon **Stonemill** Onion Powder
- 1 tablespoon **Stonemill** Ground Black Pepper
- 1 teaspoon ground rosemary
- 1 teaspoon ground thyme
- ½ cup fresh parsley
- 3 tablespoons Carlini Pure Olive Oil
- 1 onion, sliced
- 6 mushrooms, sliced
- 14.5 ounces **Happy Harvest** Stewed Tomatoes
- 1 cup **Chef's Cupboard** Beef Broth
- **Stonemill** Iodized Salt, to taste

Directions:

1. Preheat oven to 450°F (232°C).
2. Cut tiny slits into roast at varying depths and place cloves from 1 head of garlic inside each slit.
3. In a food processor, combine remaining garlic cloves, onion powder, pepper, rosemary, thyme and parsley. Slowly stream in oil until emulsified. Rub mixture on all sides of the roast.
4. Place onion and mushrooms on bottom of a cast iron dutch oven. Top with roast, fat side up.
5. Bake for 5 minutes per pound, approximately 15-20 minutes, then turn off oven.
6. Leave roast in oven for on hour. Do not open the door.
7. Remove roast from oven and let rest for 15 minutes on cutting board.
8. Place dutch oven on stovetop and add tomatoes and beef broth. Heat to a simmer. Cook for 5 minutes.
9. Place sauce in blender, and puree to desired consistency. Return to dutch oven and cook over medium heat until reduced to desired consistency. Season to taste with salt.
10. Thinly slice roast against the grain and serve with pan sauce.

Recipe Courtesy of Chef Alyssa, ALDI Test Kitchen

ITALIAN STYLE BROTH BOWL

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 20 minutes

Total Time: 30 minutes

Servings: 4

Ingredients:

- 9 ounces **Priano** Three Cheese Tortellini
- 32 ounces **SimplyNature** Organic Low Sodium Chicken Broth
- 1 yellow onion, quartered
- 4 cloves garlic, smashed
- 1 tablespoon **Stonemill** Italian Seasoning
- 1 teaspoon ground **Stonemill** Sea Salt Grinder
- ¼ teaspoon ground **Stonemill** Peppercorn Grinder
- 2 cups **Fit & Active** Turkey Meatballs
- 1 cup packed SimplyNature Organic Baby Spinach
- ¾ cup lengthwise halved cherry tomatoes
- ½ red bell pepper, diced
- 3 tablespoons chopped parsley
- 3 tablespoons chopped basil

Directions:

1. Cook tortellini according to packaging directions. Drain and reserve.
2. In a large dutch oven, combine broth, onions, garlic, Italian seasoning, salt and pepper. Bring to a boil for 10 minutes. Strain broth and return to stove. Add meatballs and simmer for 10 minutes or until meatballs are heated through. Add spinach and tortellini; remove from heat.
3. In a small bowl, combine tomatoes, bell pepper, parsley and basil. Reserve.
4. Divide broth mixture evenly among 4 bowls. Top with tomato mixture and serve

Recipe Courtesy of Chef Audrey, ALDI Test Kitchen

Contenido

Uso y cuidado.....	8
Receta de carne de ces apenas asada	9
Receta de recipiente de caldo estilo italiano.....	10
Condiciones de la garantía	13
Tarjeta de garantía	14

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

- Antes del primer uso, lave solo con agua tibia y secar con toalla.
- Antes de cocinar por primera vez, y periódicamente con el tiempo, deberá curar el horno holandés de hierro fundido ligero para mantener el desempeño ideal.
- Procedimiento de curado – aplique un recubrimiento ligero de aceite de cocción a la superficie del horno holandés de hierro fundido ligero. Coloque en el horno boca abajo y caliente por una hora a 325 °F (163 °C). Coloque una capa de papel aluminio debajo del horno holandés de hierro fundido ligero para atrapar los derrames de aceite. Una vez que esté frío, queda curado y listo para usar. Repita con la frecuencia que sea necesaria.
- El horno holandés de hierro fundido ligero comenzará a ponerse negro o pátina tras varios usos. Esto es normal e indicio de que el horno está bien curado.
- Si desea precalentar, use un ajuste bajo. No utilizar con llama alta. Los ajustes de temperatura baja o media son mejores para casi todo tipo de cocción.
- Utilice siempre utensilios de nailon, silicona o madera al cocinar. Los utensilios de metal cortarían o rayarían el horno holandés de hierro fundido ligero.
- Nunca deje un horno holandés de hierro fundido ligero vacío encendido sobre un hornillo. Esto puede causarle daños a la superficie de la estufa y destruir la cacerola.
- Coloque el horno holandés de hierro fundido ligero sobre una superficie de cocción que no sea más grande que la parte inferior del horno.
- Siempre levante el horno holandés de hierro fundido ligero sobre una superficie vitrocerámica y asegúrese de nunca arrastrar o soltar sobre esta.
- Si cocina sobre un hornillo de gas, nunca permita que la llama abierta recorra hacia arriba por los lados del horno holandés de hierro fundido ligero.
- Siempre consulte el manual del usuario del hornillo para conocer recomendaciones adicionales sobre el uso correcto de los utensilios en su aparato.
- Debe tener cuidado al manipular el horno holandés de hierro fundido ligero caliente. Use siempre guantes para horno.
- Siempre deje que el horno holandés de hierro fundido ligero se enfríe antes de sumergirse en agua ya que puede deformar el horno.
- El horno holandés de hierro fundido ligero se debe lavar a mano con agua tibia y, de ser necesario, un cepillo rígido para quitar residuos de alimentos. No utilice jabón ni lo ponga en el lavavajillas.
- Después de varios lavados, puede restaurarlo siguiendo el procedimiento de curado ya mencionado.

Horno holandés de hierro fundido ligero de 6 cuartos de galón **RECETA**

CARNE DE RES APENAS ASADA

¡Carne de res ideal para disfrutar del gran juego!

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 2 horas

Tiempo total: 2 hora y 15 minutos

Raciones: 6

Ingredientes:

- 3-4 libras de asado de pierna USDA Choice, temperatura ambiente
- 2 cabezas de ajo, peladas y divididas
- 1 cucharadita de chile en polvo **Stonemill**
- 1 cucharadita de pimienta negra molida **Stonemill**
- 1 cucharadita de romero molido
- 1 cucharadita de tomillo molido
- ½ taza de perejil fresco
- 3 cucharadas de aceite de olive puro **Carlini**
- 1 cebolla cortada
- 6 setas rebanadas
- 14.5 onzas de tomates en cubos **Happy Harvest**
- 1 taza de caldo de carne **Chef's Cupboard**
- Sal yodada **Stonemill** a gusto

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 450 °F (232 °C).
2. Hacer pequeños cortes en la carne con diferentes profundidades y colocar los dientes de 1 cabeza de ajo dentro de cada corte.
3. Con un procesador de alimentos, combinar el resto de los dientes, cebolla en polvo, pimienta, romero, tomillo y perejil. Agregar despacio el aceite hasta que se haga una emulsión. Aplicar la mezcla sobre todos los lados de la carne.
4. Colocar la cebolla y las setas en el fondo de un horno holandés de hierro fundido. Cubra con la carne con la grasa hacia arriba.
5. Hornear por 5 minutos por libra, aproximadamente 15 a 20 minutos. Luego apague el horno.
6. Dejar la carne en el horno una hora. No lo abra.
7. Quitar la carne del horno y dejar reposar en la tabla de corte por 15 minutos.
8. Colocar el horno holandés en la hornilla y agregar tomates y caldo de carne. Caliente para cocinar a fuego lento. Cocer durante 5 minutos.
9. Colocar la salsa en una licuadora y hacer puré hasta obtener la consistencia deseada. Regrese todo al horno holandés y cocine a fuego medio hasta que se reduzca a la consistencia deseada. Sazonar a gusto con sal.
10. Cortar la carne delgada contra la fibra y servir con la salsa.

Receta cortesía de la Chef Alyssa, ALDI Test Kitchen

Horno holandés de hierro fundido ligero de 6 cuartos de galón RECETA

RECIPIENTE DE CALDO ESTILO ITALIANO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Raciones: 4

Ingredientes:

- 9 onzas de tres quesos **Tortellini Priano**
- 32 onzas de caldo de pollo orgánico bajo en sodio **SimplyNature**
- 1 cebolla amarilla, cortada en cuartos
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de sazónador italiano **Stonemill**
- 1 cucharadita de sal de mar molida **Stonemill**
- ¼ cucharadita de granos de pimienta molida **Stonemill**
- 2 tazas de albóndigas de pavo **Fit & Active**
- 1 taza llena de espinaca bebé orgánica **SimplyNature**
- ¾ taza de tomates cherry cortados a lo largo
- ½ pimienta roja, cortado en cubitos
- 3 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de albahaca picado

Instrucciones :

1. Cocinar el tortellini según las instrucciones del paquete. Drene y aparte.
2. En un horno holandés grande, combinar el caldo, cebollas, ajo, sazónador italiano, sal y pimienta. Llevar a hervor por 10 minutos. Cuele el caldo y vuelva a ponerlo en la hornilla. Agregue las albóndigas y cueza a fuego lento por 10 minutos o hasta que las albóndigas estén bien cocinadas. Agregue la espinaca y el tortellini; quite del fuego.
3. En un recipiente pequeño, combinar tomates, pimienta, perejil y albahaca. Apartar.
4. Divida la mezcla de caldo de manera uniforme entre los 4 recipientes. Cubra con la mezcla de tomate y sirva

Receta cortesía de la Chef Audrey, ALDI Test Kitchen

ALDI INC. FULL WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer,

The **ALDI warranty** offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from a warranty:

Warranty period: **2 years** from date of purchase*
6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries)

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport Costs

<p>ADVICE: 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.</p>
--

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

- Together with the faulty item the original receipt and warranty card properly completed.
- The faulty product with all components included in the packaging.

The warranty does not cover damage caused by:

- Accident or unanticipated events (e.g. lightning, water, fire).
- Improper use or transport.
- Disregard of the safety and maintenance instructions.
- Any use other than normal household use.
- Other improper treatment or modification.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.

WARRANTY CARD




CROFTON[®]

Lightweight Cast Iron 6 Qt. Dutch Oven

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of Purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:



Return your completed warranty card together with the faulty product to:

Customer Service
2014 Holland Ave.
Suite 668
Port Huron, MI 48060

AFTER SALES SUPPORT
SERVICIO POSVENTA

55075

 (US) 800-681-2207

 info@product-help.co

01/2020

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

ALDI INC. CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA

Estimado cliente,

La **garantía de ALDI** le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

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 (p. ej., baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

<p>AVISO: Por favor, póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.</p>

Para hacer un reclamo bajo la garantía, por favor envíenos;

- el artículo defectuoso junto con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La garantía no cubre a 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.
- Cualquier uso que no sea uso doméstico normal.
- Otro tratamiento o modificación inadecuados.

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el producto por el cliente.

TARJETA DE GARANTÍA



CROFTON®

**Horno holandés de hierro fundido
ligero de 6 cuartos de galón**

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

*Recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción del defecto:



Devuelva su tarjeta de garantía
completada junto con el producto
defectuoso a:

Customer Service
2014 Holland Ave.
Suite 668
Port Huron, MI 48060

**AFTER SALES SUPPORT
SERVICIO POSVENTA**

55075



US 800-681-2207



info@product-help.co

01/2020

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

US

Made in China

DIST. & SOLD EXCLUSIVELY BY:
ALDI
BATAVIA, IL 60510

AFTER SALES SUPPORT
SERVICIO POSVENTA

55075



US

800-681-2207



info@product-help.co

01/2020

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA