

**COMBĀKK**<sup>®</sup>  
H O M E W A R E

# RAILS EDITION

- Enamelled cast iron
- 100% recycled
- Made in Holland
- Suitable for all heat sources



---

**USER MANUAL**

---

NL

UK

DE

ES

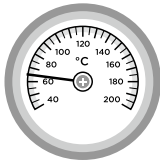
FR

NO

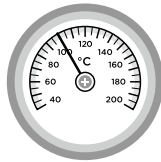
DK

# RAILS EDITION

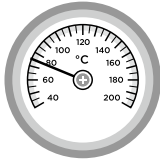
- Geëmailleerd gietijzer
- 100% gerecycled
- Made in Holland
- Geschikt voor alle warmtebronnen



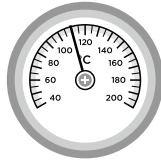
**65°C**  
Pocheren



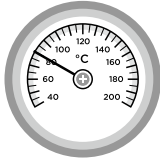
**100°C**  
Stomen  
Roken  
Koken



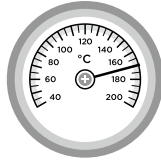
**75°C**  
Verwarmen



**110°C**  
Bakken



**80°C**  
Stoven



**170°C**  
Frituren

Bezoek [www.combekk.com](http://www.combekk.com) voor meer inspiratie.

# COMBEKK ON TRACK

## GEFELICITEERD!

U heeft nu een authentiek stuk Nederlandse spoorrails in handen. 100% gerecycled tot een unieke gietijzeren Combekk-pan en daarmee onderdeel van de Combekk Rails Edition: de allereerste verhaallijn van Combekk Homeware.

## THIS IS OUR COMBEKK

We zoeken mooie verhalen over bijvoorbeeld oude bruggen, gebouwen of voertuigen die wij een tweede leven geven in onze producten. De allereerste Combekk-pannen vertellen het verhaal van de Nederlandse spoorrails. Op de onderkant van elke pan uit de Combekk Rails Edition vindt u een stempel die refereert aan deze afkomst.

Combekk Homeware is kwaliteit van Nederlandse bodem. Compleet geëmailleerde gietijzeren producten van volledig gerecycled materiaal met een stoer en functioneel design. Door een speciale smeltoven en de juiste mix van materialen is de Combekk-pan van de allerbeste kwaliteit.

## WAT MAAKT COMBEKK UNIEK?

- **Perfekte warmteverdeling**, door een sterk staaltje gietijzer.
- **Ideaal om te stoven**, want de deksel sluit de pan volledig af.
- **Natuurlijke smaak en behoud van vitamines**, omdat de Combekk-pan perfect bereidt op hoog vuur.
- **Egale, geëmailleerde laag**, voor kookgemak en eenvoudige en hygiënische reiniging.
- **Geschikt voor alle warmtebronnen**, zowel gas, als elektrisch, keramisch en inductie.
- **Altijd de juiste temperatuur**, door de opvallende thermometer.
- **Energiezuinig**, omdat de Combekk-pan lang warmte vasthoudt.
- **Made in Holland**
- **40 jaar garantie\***

## COMBEKK UIT DE VERPAKKING

Verwijder de verpakking en etiketten. Was de Combekk-pan met warm zeepsop en droog hem goed af.

## WARMTEBRONNEN

Elektrische of keramische kookplaat, gas, inductie, etc.; de Combekk-pan voelt zich bij alle warmtebronnen thuis (magnetron uitgezonderd).

Kies voor de juiste maat pit of warmteplaat. De straling/vlammen moet(en) onder de pan blijven, zodat de zijkanen en de handvatten niet oververhit raken.

- Op een glazen kookplaat: til de pan op i.p.v. te schuiven. Hiermee voorkomt u beschadigingen.
- In de oven: de pan (zonder houten handvat) is prima geschikt voor de oven. Zet hem altijd op een plaat of rooster en nooit op de bodem van de oven.

Plaats lange handgrepen buiten het bereik van andere warmtebronnen en kinderen.

## COMBEKK IN GEBRUIK

### Verwarmen

Verwarm de Combekk-pan langzaam tot de benodigde temperatuur. Blijf altijd bij de pan als u kookt.

### Kookgereedschap

Gebruik houten of hittebestendig kunststof kookgereedschap, zodat u de geëmailleerde laag niet beschadigt. De handvatten, knop en/of gietijzeren steel worden heet. Pak ze alleen vast met pannenlappen, ovenwanten of een droge doek.

### Ingrediënten

Gebruik bij verwarming van de pan een bakproduct (olie, boter of vet) of vloeistof (bijvoorbeeld water, wijn of bouillon). Droogkoken kan het emaille beschadigen. Indien u vocht toevoegt aan de hete Combekk-pan, verwarm dit ingrediënt dan (licht) voor om grote temperatuurverschillen te voorkomen.

Frituren: vul de pan tot maximaal 1/3 met olie, zodat het olieniveau voldoende kan stijgen tijdens het toevoegen van ingrediënten.

## BEWAREN EN MARINEREN

Emaille neemt geen kleuren en geuren over, dus in de Combekk-pan kunt u uitstekend marineren of (onbereid) voedsel bewaren.

## REINIGEN

Laat de Combekk-pan langzaam afkoelen. Nooit onderdompelen in koud water!

Was hem daarna met de hand (eventueel met een nylon schuursponsje) en een mild sopje af. U kunt vuil ook laten weken in warm water en de pan erna afwassen. Droog hem goed af en smeer de binnenkant in met een druppeltje olie om het emaille in goede conditie te houden. Berg de pan daarna op in een droge ruimte.

## ONDERHOUD

Controleer regelmatig of de knop, (houten handvatten) en/of steel nog goed vastzitten en draai die eventueel aan.

## \*40 JAAR GARANTIE

Op alle gietijzeren onderdelen geeft Combekk 40 jaar garantie. Beschadigingen door vallen, stoten, verkeerd gebruik of foutieve reiniging zijn dus uitgesloten van garantie, net als natuurlijke slijtage, gevolgschade en bijkomende schade.

Uw kassabon is het garantiebewijs.

## CONTACT

[www.combekk.com](http://www.combekk.com)

[info@combekk.com](mailto:info@combekk.com)



ELEKTRISCHE  
KOOKPLAAT



GAS



INDUCTIE



KERAMISCHE  
KOOKPLAAT



OVEN



HALOGEEN  
KOOKPLAAT



MAG NIET  
IN DE VAAT-  
WASSER



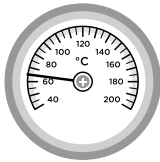
MAG NIET  
IN DE  
MAGNETRON



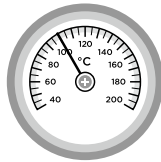
100%  
GERECYCLED

# RAILS EDITION

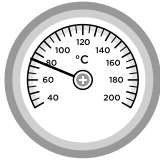
- Enamelled cast iron
- 100% recycled
- Made in Holland
- Suitable for all heat sources



**65°C**  
Poaching



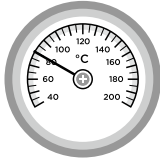
**100°C**  
Steaming  
Smoking  
Boiling



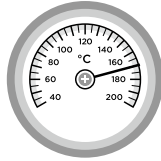
**75°C**  
Heating



**110°C**  
Frying



**80°C**  
Stewing



**170°C**  
Deep-frying

Go to [www.combekk.com](http://www.combekk.com) for more inspiration.

# COMBEKK ON TRACK

## CONGRATULATIONS!

You are now the proud owner of an authentic bit of Dutch railway history. 100% recycled into a unique cast iron Combekk pan and part of the Combekk Rails Edition: Combekk Homeware's original storyline.

## THIS IS OUR COMBEKK

We are always looking for bridges, buildings or vehicles with great stories to tell, so that we can give them a new lease of life in our products. The very first Combekk pans tell the story of the Dutch railways, so the bottom of each pan from the Combekk Rails Edition bears a stamp that refers to its origin.

Combekk Homeware is good quality and Dutch to the core. Our fully enamelled cast iron products are made entirely from recycled materials with a tough and functional design. The special forge and the right mix of materials make Combekk pans of the highest quality.

## WHAT MAKES COMBEKK UNIQUE?

- **Perfect heat distribution**, provided by the perfect piece of cast iron.
- **Ideal for stewing**, because the lid completely seals the pan.
- **Natural flavour and preservation of vitamins**, because the Combekk pan cooks food beautifully on a high heat.
- **Even, enamelled layer**, for easy cooking and simple and hygienic cleaning.
- **Suitable for all heat sources**, gas, electric, ceramic and induction.
- **Always at the right temperature**, thanks to its distinctive thermometer.
- **Energy efficient**, because Combekk pans retain their heat for a long time.
- **Made in Holland**
- **40 year guarantee\***



## BEFORE USING YOUR COMBEKK PAN FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and labels. Wash the Combekk pan in hot soapy water and dry it thoroughly.

### HEAT SOURCES

Electric or ceramic hobs, gas, induction etc. the Combekk feels at home on any heat source (except for microwaves).

Select the right size ring or hot plate. Make sure the pan covers the heat source/flames fully so that the sides and handles don't overheat.

- If you're cooking on a glass hob: lift the pan rather than sliding it to prevent damage.
- In the oven: the pan (without wooden handle) is perfect for use in the oven. Always put it on a baking sheet or oven shelf and never on the bottom of the oven.

Keep long handles away from other heat sources and out of the reach of children.

### USING COMBEKK

*For heating up*

Heat the Combekk pan slowly, until it reaches the required temperature. Never leave the pan unattended during cooking.

*Cooking Utensils*

Use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils, so that you don't damage the enamel layer. The side handles, knob and/or cast iron pan handle will get hot. Only hold them using an oven mitt, oven gloves or a dry cloth.

*Ingredients*

When heating up the pan, always use either a frying product (oil, butter or fat) or a liquid (such as water, wine or bouillon). Dry cooking can damage the enamel. If you are adding liquid to a hot Combekk pan, warm it through (gently) first to avoid extreme differences in temperature.



Deep frying: do not fill more than 1/3 of the pan with oil, to ensure the oil level has room to rise when the ingredients are added.

### STORING AND MARINATING

Enamel doesn't absorb colours or smells, so the Combekk pan is excellent for marinating or for storing (uncooked) food.

### CLEANING

Allow the Combekk pan to cool down slowly. Never plunge the hot pan into cold water!

Once it has cooled wash it by hand (using a nylon scourer if necessary) and a mild detergent. You can also leave baked-on food to soak in warm water and wash it off later. Dry the pan thoroughly and rub a drop of oil around the inside to keep the enamel in good condition. Store the pan in a dry place.

### MAINTENANCE

Check regularly whether the knob, (wooden handles) and/or pan handle are still firmly secured and tighten if necessary.

### \*40 YEAR GUARANTEE

Combekk provides a 40 year guarantee on all of the cast iron parts. Damage from it being dropped, banged, incorrect use or incorrect cleaning methods are excluded from the guarantee, as is natural wear and tear, consequential and incidental loss and damages. Your receipt is your proof of guarantee.

### CONTACT

[www.combekk.com](http://www.combekk.com)  
[info@combekk.com](mailto:info@combekk.com)



ELECTRIC HOB



GAS



INDUCTION



CERAMIC HOB



OVEN



HALOGEN HOB



NOT SUITABLE FOR DISHWASHER USE



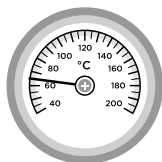
NOT SUITABLE FOR MICROWAVE USE



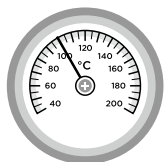
100% RECYCLED

# RAILS EDITION

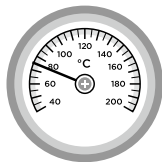
- Emailliertes Gusseisen
- 100% recycled
- Hergestellt in Holland
- Geeignet für alle Herdarten  
inclusive Induktion



**65°C**  
Pochieren



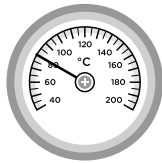
**100°C**  
Dämpfen  
Räuchern  
Kochen



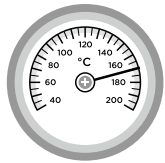
**75°C**  
Erwärmen



**110°C**  
Backen



**80°C**  
Dünsten



**170°C**  
Frittieren

Besuchen Sie [www.combekk.com](http://www.combekk.com) für noch mehr Inspiration.

# COMBEKK ON TRACK

## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Sie sind jetzt Besitzer eines authentischen Stücks niederländischer Eisenbahnschienen. 100% recycelt zu einer einzigartigen gusseisernen Combekk-Pfanne und damit Teil der Combekk Rails Edition: die allererste Geschichte von Combekk Homeware.

## THIS IS OUR COMBEKK

Wir suchen interessante Geschichten, z.B. über alte Brücken, Gebäude oder Fahrzeuge, denen wir in unseren Produkten ein zweites Leben einhauchen. Die allerersten Combekk-Pfannen erzählen die Geschichte der niederländischen Eisenbahnschienen. An der Unterseite jeder Pfanne aus der Combekk Rails Edition finden Sie einen Stempel, der an diese Herkunft erinnert.

Combekk Homeware ist Qualität aus den Niederlanden. Komplett emaillierte gusseiserne Produkte aus vollständig recyceltem Material mit einem robusten und funktionellen Design. Aufgrund eines speziellen Schmelzofens und der entsprechenden Mischung verschiedener Materialien ist die Combekk-Pfanne von allerbesten Qualität.

## WAS MACHT COMBEKK EINZIGARTIG?

- **Perfekte Wärmeverteilung**, aufgrund eines bemerkenswerten Gusseisens.
- **Ideal zum Dünsten**, denn der Deckel schließt die Pfanne vollständig ab.
- **Natürlicher Geschmack und Erhalt von Vitaminen**, da die Combekk-Pfanne perfekt bei hohen Temperaturen zubereitet.
- **Gleichmäßig, emailierte Schicht**, für bequemes Kochen und hygienische Reinigung.
- **Für alle Wärmequellen geeignet**, sowohl für Gas als auch elektrisch, keramisch und Induktion.
- **Immer die richtige Temperatur**, aufgrund des auffälligen Thermometers.
- **Energiesparend**, da die Combekk-Pfanne lange die Wärme speichert.
- **Hergestellt in Holland**
- **40 Jahre Garantie\***

## COMBEKK AUS DER VERPACKUNG NEHMEN

Die Verpackung und Etiketten entfernen. Die Combekk-Pfanne mit warmer Seifenlauge waschen und gut abtrocknen.

## WÄRMEQUELLEN

Elektrische oder keramische Kochplatte, Gas, Induktion usw.; die Combekk-Pfanne fühlt sich auf allen Wärmequellen zuhause (mit Ausnahme der Mikrowelle).

Wählen Sie einen Gasbrenner oder eine Herdplatte mit den entsprechenden Abmessungen. Die Strahlung/Flammen müssen unter der Pfanne bleiben, sodass die Seiten und Handgriffe sich nicht überhitzen.

- Auf einer Glasherdplatte: die Pfanne heben und nicht schieben. So beugen Sie Beschädigungen vor.
- Im Ofen: die Pfanne (ohne hölzernen Handgriff) ist gut für den Ofen geeignet. Stellen Sie die Pfanne immer auf ein Backblech oder -Gitter und nie auf den Boden des Ofens.

Lange Handgriffe außer Reichweite anderer Wärmequellen und Kinder.

## COMBEKK IM GEBRAUCH

### Erwärmen

Erwärmen Sie die Combekk-Pfanne langsam bis auf die gewünschte Temperatur. Bleiben Sie beim Kochen immer bei der Pfanne.

### Kochutensilien

Verwenden Sie Kochutensilien aus Holz oder hitzebeständige Utensilien aus Kunststoff, sodass Sie die Emaille-Schicht nicht beschädigen. Die Handgriffe, der Knopf und/oder der gusseiserne Stiel werden heiß. Fassen Sie diese nur mit Topflappen, Ofenhandschuhen oder einem trockenen Tuch an.

### Zutaten

Verwenden Sie beim Erwärmen der Pfanne ein Backprodukt (Öl, Butter oder Fett) oder Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein oder Bouillon). Trockenkochen kann die Emaille-Schicht beschädigen. Falls Sie Flüssigkeit in eine heiße Combekk-Pfanne geben, diese Zutat erst (leicht) vorheizen, um große Temperaturdifferenzen zu vermeiden.

Frittieren: Füllen Sie die Pfanne bis höchstens zu 1/3 mit Öl, sodass das Ölniveau beim Hinzufügen der Zutaten ausreichend ansteigen kann.

## AUFBEWAHREN UND MARINIEREN

Emaille nimmt keine Farben oder Aromen an, das bedeutet, dass Sie in der Combekk-Pfanne hervorragend marinieren können oder (noch nicht zubereitete) Nahrungsmittel aufbewahren können.

## REINIGEN

Lassen Sie die Combekk-Pfanne langsam abkühlen. Nie in kaltes Wasser eintauchen! Danach von Hand (eventuell mit einem Nylon Scheuerschwamm) mit einer milden Spüllauge spülen. Sie können die Schmutzreste auch in warmem Wasser einweichen lassen und die Pfanne danach spülen. Gut abtrocknen und die Innenseite mit einem Tropfen Öl einfetten, um die Emaille-Schicht in guter Verfassung zu erhalten. Bewahren Sie die Pfanne anschließend in einem trockenem Raum auf.

## PFLEGE

Regelmäßig kontrollieren, ob der Knopf, (Holzhandgriffe) und/oder Stiel noch gut befestigt sind und ziehen Sie diese eventuell an.

## \*40 JAHRE GARANTIE

Combekk verleiht auf alle gusseisernen Komponenten 40 Jahre Garantie. Beschädigungen durch Fallen, Stoßen, unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Reinigung sind von der Garantie ausgeschlossen, ebenso wie natürlicher Verschleiß. Ihr Kassenzettel ist Ihr Garantiebeweis.

## KONTAKT

[www.combekk.com](http://www.combekk.com)  
[info@combekk.com](mailto:info@combekk.com)



ELEKTRISCHE  
HERDPLATTE



GAS



INDUKTION



KERAMISCHE  
HERDPLATTE



OFEN



HALOGEN  
HERDPLATTE



NICHT FÜR  
DIE SPÜL-  
MASCHINE  
GEEIGNET



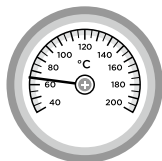
NICHT FÜR DIE  
MIKROWELLE  
GEEIGNET



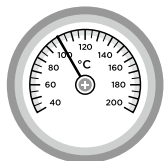
100%  
RECYCEL

# RAILS EDITION

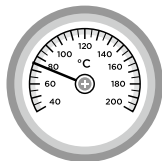
- **Hierro fundido esmaltado**
- **100% reciclado**
- **Fabricado en Holanda**
- **Apto para todo tipo de superficies de cocción**



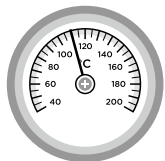
**65°C**  
Para escalfar



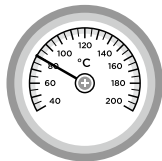
**100°C**  
Para escaldar  
ahumar  
hervir



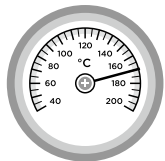
**75°C**  
Para calentar



**110°C**  
Para freír



**80°C**  
Para estofar



**170°C**  
Para freír en  
abundante  
aceite

Entra a [www.combekk.com](http://www.combekk.com) y obtén una mayor inspiración.

# COMBEKK ON TRACK

## ¡FELICIDADES!

Usted es ahora el orgulloso propietario de un trozo auténtico de la historia de los ferrocarriles holandeses. Reciclado 100% en una sartén u olla de hierro fundido Combekk, es parte de la Combekk Rails Edition (Edición de Ferrocarriles Combekk): Una original historia de los artículos para el hogar Combekk.

## ESTE ES NUESTRO COMBEKK

Siempre nos encontramos a la caza de puentes, edificaciones o vehículos con grandes historias que contar para poderles dar un nuevo aliento en nuestros productos. Nuestros primerísimas sartenes y ollas Combekk cuentan la historia de los ferrocarriles holandeses, por lo cual en el fondo de cada sartén y olla de la Edición de ferrocarriles Combekk se encuentra un sello que hace referencia a su origen.

Los artículos para el hogar Combekk son de buena calidad y son holandeses de pura cepa. Nuestros productos son enteramente de hierro fundido esmaltado y están fabricados completamente a partir de materiales reciclados con un diseño resistente y funcional. Con esta forja especial y la mezcla correcta de materiales se fabrican los sartenes y ollas Combekk de la más alta calidad.

## ¿QUÉ ES LO QUE HACE ÚNICO A COMBEKK?

- **Perfecta distribución de calor**, proporcionada por una pieza perfecta de hierro fundido.
- **Ideal para estofar**, ya que la tapa sella la sartén u olla completamente.
- **Sabor natural y conservación de las vitaminas**, ya que las sartenes y ollas Combekk cocinan los alimentos maravillosamente a una elevada temperatura.
- **Cubierta esmaltada uniforme**, la cual le permite cocinar de manera fácil y simple y limpiarlo de manera higiénica.
- **Apto para todas las superficies de calor**, gas, eléctrica, cerámica e inducción.
- **Siempre a la temperatura correcta**, gracias a su termómetro.
- **Uso eficiente de la energía**, ya que las sartenes y ollas Combekk retienen el calor por largo tiempo.
- **Fabricado en Holanda**
- **40 Años\* de Garantía**



## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ SU SARTÉN U OLLA COMBEKK

Retire todo el embalaje y etiquetas. Lave la sartén u olla Combekk con agua caliente y jabón, séquelo minuciosamente.

### FUENTES DE CALOR

Sin importar si utiliza hornillos eléctricos o de cerámica, gas, inducción etc., Combekk se funciona perfectamente sobre cualquier superficie de calor (a excepción del microondas).

Seleccione el anillo o la placa de calor de tamaño correcto. Asegúrese de que la sartén u olla cubra la superficie de calor o las llamas completamente para que los lados y asas no se sobrecalienten.

- Si cocina sobre una superficie vitrocerámica: levante la sartén u olla, no la arrastre, para evitar causar daños.
- En el horno: la sartén u olla (sin mango de madera) es perfecta para usar en el horno. Colóquela siempre sobre una hoja o bandeja de hornear, pero nunca en el fondo del horno.

Mantenga los mangos largos lejos de otras fuentes de calor y fuera del alcance de los niños.

### USO DEL COMBEKK

#### *Para calentar*

Caliente la sartén u olla Combekk lentamente hasta que alcance la temperatura requerida. Nunca deje la sartén u olla sin supervisión mientras cocina.

#### *Utensilios de cocina*

Utilice utensilios de cocina en madera o plástico resistente para no dañar la capa de esmalte. Las asas laterales, perilla y/o mango del sartén u olla en hierro fundido se calentarán. Sujételos únicamente usando coge-ollas o guantes protectores para horno.

#### *Ingredientes*

Cuando caliente la sartén u olla utilice siempre un producto para freír (aceite, mantequilla/margarina o grasa) o un líquido (p.ej. agua, vino o caldo). Cocinar en seco puede dañar el esmalte. Si agrega un líquido a una sartén u olla Combekk caliente, caliéntelo primero (gentilmente) para evitar diferencias extremas de temperatura.

Fritura: no llene más de 1/3 del sartén u olla con aceite para asegurar que el nivel de aceite tenga espacio suficiente para incrementarse al agregar los ingredientes.

### ALMACENAMIENTO Y MARINADO

El esmalte no absorbe colores ni olores, por lo que el sartén u olla Combekk es excelente para marinar o almacenar alimentos (crudos).

### LIMPIEZA

Permita que la sartén u olla Combekk se enfríe lentamente. ¡Nunca sumerja la sartén u olla caliente en agua fría!

Una vez enfriada, lávela a mano (usando una esponja suave en caso necesario) y un detergente suave. También puede dejar la comida pegada remojando en agua caliente y lavarla después. Seque la sartén u olla minuciosamente y esparza una gota de aceite en el interior para mantener el esmalte en buenas condiciones. Guarde la sartén u olla en un lugar seco.

### MANTENIMIENTO

Revise regularmente si la perilla, y/o mango del sartén u olla están bien asegurados y de ser necesario, apriételas.

### \*GARANTÍA DE 40 AÑOS

Combekk da una garantía de 40 años a todos sus productos de hierro fundido. Los daños como consecuencia de caídas, golpes, uso o métodos de limpieza incorrectos están excluidos de la garantía al igual que el desgaste por uso normal y la pérdida o daños indirectos e imprevistos.

Su factura constituye su prueba de garantía.

### CONTACTO

www.combekk.com  
info@combekk.com



HORNILLO ELÉCTRICO



GAS



INDUCCIÓN



VITROCERÁ- MICA



HORNO



HALÓGENA



NO APTO PARA USO EN LAVAVAJILLAS



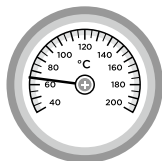
NO APTO PARA USO EN MICROONDAS



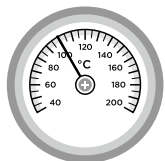
100% RECICLADO

# RAILS EDITION

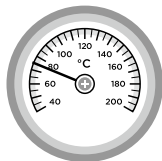
- Articles de cuisine en fonte émaillée
- Acier utilisé 100% recyclé
- Fabriqué aux Pays-Bas
- Utilisable sur toutes sources de chaleur, y compris l'induction



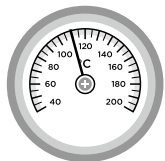
**65°C**  
Pocher



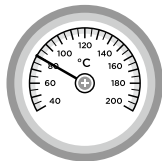
**100°C**  
Cuire à la vapeur  
Fumer  
Bouillir



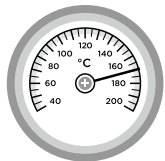
**75°C**  
Réchauffer



**110°C**  
Cuire



**80°C**  
Cuire à l'étuvée



**170°C**  
Frire

Consultez [www.combekk.com](http://www.combekk.com) pour plus d'inspiration.

# COMBEKK ON TRACK

## TOUTES NOS FÉLICITATIONS !

Vous tenez entre les mains une authentique pièce des rails de chemins de fer néerlandais qui a été recyclée à 100% afin d'en faire une poêle Combekk en fonte unique. Elle fait partie de la 'Combekk Rails Edition': la toute première ligne historique de Combekk Homeware.

## VOICI VOTRE COMBEKK

Nous recherchons de belles histoires concernant des vieux ponts, bâtiments ou véhicules anciennes. Nous donnons une seconde vie par le biais de nos produits. Les premières poêles Combekk narrent l'histoire des chemins de fer néerlandais. Au dos de chaque poêle de la Combekk Rails Edition, vous trouverez un tampon renvoyant à cette origine. Combekk Homeware, c'est de la qualité néerlandaise. Des produits en fonte entièrement émaillés provenant de matériel entièrement recyclé avec un design robuste et fonctionnel. Grâce à un four spécial et à la bonne combinaison de matériaux, la poêle Combekk est de la meilleure qualité.

## EN QUOI EST-CE QUE COMBEKK EST UNIQUE ?

- **Répartition parfaite de la chaleur**, grâce à la fonte particulièrement résistante.
- **Parfait pour cuire à l'étuvée**, car le couvercle recouvre entièrement la poêle.
- **Goût naturel et sauvegarde des vitamines**, parce que la poêle Combekk cuit parfaitement à feu élevé.
- **Couche égale, émaillée**, pour le confort de cuisson et un nettoyage simple et hygiénique.
- **Convient à toutes les sources de chaleur**, aussi bien le gaz, que l'électricité, la céramique et l'induction.
- **Toujours la bonne température**, grâce au thermomètre dans le parois
- **Economie d'énergie**, parce que la poêle Combekk retient longtemps la chaleur.
- **Fabriqué aux Pays-Bas**
- **40 ans de garantie\***

## COMBEKK SORTIE DE L'EMBALLAGE

Enlevez l'emballage et les étiquettes. Lavez la poêle Combekk avec une eau savonneuse chaude et séchez-la bien.

## SOURCES DE CHALEUR

Une plaque chauffante électrique ou en céramique, au gaz, à induction, etc.; la poêle Combekk convient parfaitement à toutes les sources de chaleur (sauf les micro-ondes).

Optez pour la bonne dimension de brûleur ou de plaque chauffante. Le rayonnement/les flammes doi(ven)t rester sous la poêle de sorte que les poignées et les parties latérales ne surchauffent pas.

- Sur une plaque chauffante en verre: levez la poêle au lieu de la glisser. Cela évite les endommagements.
- Dans le four : la poêle (sans poignée en bois) convient parfaitement au four. Posez-la toujours sur une plaque ou une grille et jamais au fond du four.

Placez les poignées longues en dehors de la portée d'autres sources de chaleur et des enfants.

## L'UTILISATION DE COMBEKK

### Réchauffer

Réchauffez doucement la poêle Combekk jusqu'à la température voulue. Restez toujours à côté de la poêle en cuisinant.

### Ustensiles de cuisine

Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas endommager la couche émaillée. Les poignées, le bouton et/ou le manche en fonte deviennent chauds. Il faut uniquement les prendre avec des maniques ou un chiffon humide.

### Ingrédients

En chauffant la poêle, utilisez un produit de cuisson (huile, beurre ou graisse) ou un liquide (par ex. de l'eau, du vin ou du bouillon). Cuisiner sans matière grasse peut endommager l'émail. En rajoutant du liquide à la poêle Combekk chaude, chauffez alors (légèrement) cet ingrédient afin d'éviter de grandes différences de température.

Frيره : remplissez la poêle jusqu'à maximum 1/3 d'huile de sorte que le niveau d'huile puisse monter en rajoutant les ingrédients.

## CONSERVER ET MARINER

L'émail n'absorbe pas les couleurs ni les odeurs. Vous pouvez donc parfaitement mariner ou conserver des aliments (non préparés) dans la poêle Combekk.

## NETTOYER

Laissez lentement refroidir la Poêle Combekk. Ne jamais la plonger dans de l'eau froide !

Nettoyez-la ensuite à la main (éventuellement avec une éponge à récurer en nylon) et une eau savonneuse douce. Vous pouvez aussi la laisser tremper dans de l'eau chaude et nettoyer la poêle ensuite. Séchez-la bien et appliquez à l'intérieur une goutte d'huile afin de garder l'émail en bon état. Rangez ensuite la poêle dans un endroit sec.

## ENTRETIEN

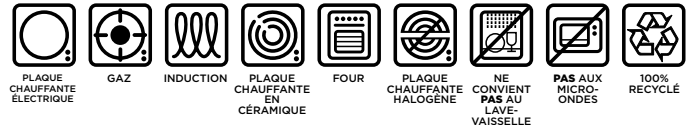
Contrôlez régulièrement si le bouton, (les poignées en bois) et/ou le manche sont encore bien fixés et resserrez-les éventuellement.

## \*40 ANS DE GARANTIE

Sur toutes les parties en fonte, Combekk donne 40 ans de garantie. Les dommages suite à des chutes, des chocs, à l'utilisation erronée ou au mauvais nettoyage ne sont donc pas compris par la garantie, tout comme l'usure naturelle, les dommages consécutifs et supplémentaires. Votre ticket de caisse est la preuve de garantie.

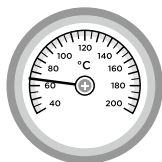
## CONTACT

www.combekk.com  
info@combekk.com

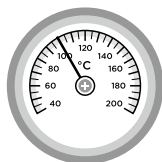


# RAILS EDITION

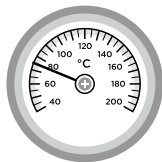
- Emaljert støpejern
- 100% resirkulerte materialer
- Laget i Nederland
- Passer for alle varmekilder



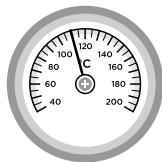
**65°C**  
Posjering



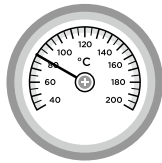
**100°C**  
Steaming  
røyking  
koking



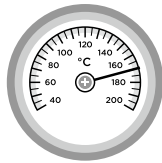
**75°C**  
Oppvarming



**110°C**  
Steking



**80°C**  
Langkoking



**170°C**  
Frityrsteking

# COMBEKK ON TRACK

## GRATULERER!

Du er nå den stolte eier av en autentisk bit av nederlandske jernbanehistorie. 100% resirkulert til en unik støpejern Combekk-panne, og en del av Combekk Rails Edition: Combekk Homewares opprinnelige historie.

## DETTE ER VÅR COMBEKK

Vi er alltid på utkikk etter broer, bygninger, eller biler med gode historier å fortelle, slik at vi kan gi dem et nytt liv i våre produkter. Den aller første Combekk-panner forteller historien om den nederlandske jernbanen slik at bunnen av alle pannene fra Combekk Rails Edition bærer et stempel som viser bakgrunnen.

Combekk Homeware er av god kvalitet og nederlandsk tvers gjennom. Våre fullt emaljerte støpejernsprodukter er laget av resirkulerte materialer med en tøff, og funksjonell design. Den spesielle smia, og den rette blandingen av materialer gjør at Combekk-panner er av høyeste kvalitet.

## HVA GJØR COMBEKK UNIKT?

- **Perfekt varmefordeling**, fra et perfekt stykke støpejern.
- **Ideell for langkoking**, fordi lokket forsegler pannen helt.
- **Naturlig smak og bevaring av vitaminer** fordi Combekk-panner lager mat utmerket på høy varme.
- **Jevne, emaljerte lag**, for enkel matlaging, og enkel, og hygienisk rengjøring.
- **Passer for alle varmekilder**, gass, elektrisk, keramisk og induksjon.
- **Alltid på riktig temperatur** takket være sitt spesielle termometer.
- **Energieffektiv** fordi Combekk-panner holder på varmen lenge.
- **Laget i Nederland**
- **40 års garanti** \*



## FØR DU BRUKER COMBEKK-PANNER FOR FØRSTE GANG

Fjern all emballasje, og etiketter. Vask Combekk-pannen i varmt såpevann, og tørk den grundig.

### VARMEKILDER

Elektriske, eller keramiske kokeplater, gass, induksjon etc. Combekk føler seg hjemme på alle varmekilder (unntatt mikrobølger).

Velg den riktige størrelsen av ring, eller varm plate. Kontroller at pannen dekker varmekilden/flammene helt slik at sidene, og håndtaket ikke overopphetes.

- Hvis du lager mat på en glasskeramisk komfyr: løft pannen i stedet for å skyve den for å unngå skade.
- I ovnen: pannen (uten trehåndtaket) er perfekt for bruk i ovnen. Sett den alltid på en stekeplate, eller rist, og aldri på bunnen av ovnen.

De lange håndtakene bør holdes unna andre varmekilder, og utilgjengelige for barn.

### BRUK AV COMBEKK

*For oppvarming*

Varm Combekk-pannen sakte til den når ønsket temperatur. Forlat aldri pannen uten tilsyn under matlagingen.

*Kokeredskaper*

Bruk redskaper av tre, eller varmebestandig plast slik at du ikke skader emaljelaget. Sidehåndtak, knotter og/eller støpejernshåndtaket vil bli varmt. Bruk gryteklut, eller en annet egnet.

*Ingredienser*

Ved oppvarming av kokekaret: bruk enten et stekeprodukt (olje, smør eller fett), eller væske (for eksempel vann, vin, eller buljong). Tørrkoking kan skade emaljen. Hvis du heller væske i en varm Combekk-panne, varm den (forsiktig) først for å unngå ekstreme temperaturforskjeller.



Frityrsteking: Ikke fyll mer enn 1/3 av pannen med olje slik at oljenivået har plass til å stige når ingrediensene blir lagt til.

### LAGRING OG MARINERING

Emaljen absorberer ikke farger, eller lukter. Combekk-panner er derfor utmerket for marinering, eller for lagring av (ukokt) mat.

### RENGJØRING

La Combekk-pannen få kjøle seg ned sakte.

Aldri sett/fyll en varm panne i kaldt vann.

Når den er avkjølt, vask den for hånd (ved hjelp av en nylonkrubb om nødvendig), og et mildt vaskemiddel. Du kan også la den stå i vann for å løse opp matrester, og vaske den av senere. Tørk pannen grundig, og gni en dråpe olje rundt innsiden for å holde emaljen i god stand. Oppbevar pannen på et tørt sted.

### VEDLIKEHOLD

Kontroller jevnlig om knotter, (treskaft) og/eller håndtaket fortsatt er godt sikret, og stram til om nødvendig.

### \*40 ÅRS GARANTI

Combekk gir en 40-års garanti på alle støpejernsdelene. Skader fra å ha blitt droppet, slått, feil bruk, eller feil rengjøringsmetoder unntatt fra garantien; det er også naturlig slitasje, og tilfeldige tap og skader. Kvitteringen er ditt garantibevis.

### KONTAKT

[www.combekk.com](http://www.combekk.com)  
[info@combekk.com](mailto:info@combekk.com)



ELEKTRISK  
TOPP



GASS



INDUKSJON



KERAMISK  
TOPP



OVN



HALOGEN  
TOPP



PASSER  
IKKE I  
OPPVASK-  
MASKIN



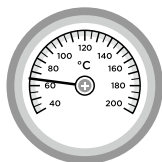
PASSER  
IKKE I  
MIKROBØL-  
GEOVN



100%  
RESIRKULERT

# RAILS EDITION

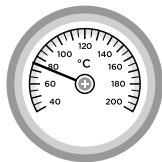
- **Emaljeret støbejern**
- **100% genbrug**
- **Fremstillet i Holland**
- **Kan benyttes på alle varmekilder**



**65°C**  
Til vildt



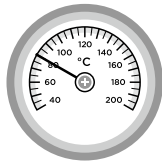
**100°C**  
Dampning  
rygning  
kogning



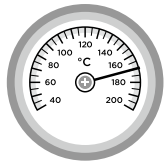
**75°C**  
Opvarmning



**110°C**  
Stegning



**80°C**  
Let stegning



**170°C**  
Gennem-  
stegning

# COMBEKK ON TRACK

## TILLYKKE!

Du er nu den stolte ejer af et autentisk stykke hollandsk jernbanehistorie. 100% genbrugt til en unik Combekk-støbejernspande og en del af Combekk-skinnerne Edition: Combekk Homeware's originale historie.

## DET ER VORES COMBEKK

Vi er altid på udkig efter broer, bygninger eller køretøjer, der kan fortælle gode historier, så vi kan give dem et nyt liv i vores produkter. De allerførste Combekk-pander fortæller historien om de hollandske jernbaner, så bunden på hver gryde fra Combekk Rails Edition. De bærer et stempel, der henviser til oprindelsen. Combekk Homeware er god kvalitet og hollandsk helt ind til kernen. Vores hel-emaljerede støbejernsprodukter er udelukkende fremstillet af genbrugsmaterialer med et bestandigt og funktionelt design. Den specielle støbning og den rette materialesammensætning gør Combekk-pander til pander af højeste kvalitet.

## HVAD GØR COMBEKK UNIK?

- **Perfekt varmefordeling**, der leveres af et perfekt stykke støbejern.
- **Ideel til let stegning**, fordi låget til panden tætnes helt.
- **Naturlig smag og bevarelse af vitaminer**, fordi Combekk-pander steger mad rigtig godt ved høj varme.
- **Ensartet, emaljeret lag**, der gør madlavningen nem og enkel. Hygiejnisk rengøring.
- **Egner sig til alle varmekilder**: gas, elektrisk, keramisk og induktion.
- **Altid korrekt temperatur**, takket være det karakteristiske termometer.
- **Energieffektiv**, fordi Combekk-pander holder på varmen i lang tid.
- **Fremstillet i Holland**
- **40 års garanti \***



## FØR COMBEKK-PANDEN BRUGES FØRSTE GANG

Fjern al emballage og etiketter. Vask Combekk-panden i varmt sæbevand og tør den grundigt af.

## VARMEKILDER

Elektriske eller keramiske kogeplader, gas, induktion etc., Combekk klarer alle varmekilder (med undtagelse af mikrobølger).

Vælg den rigtige størrelse ring eller varmplate. Kontrollér, at panden dækker varmekilden/flammerne fuldt, så sidehåndtagene ikke overopheder

- Hvis du laver mad på en glas-/keramisk kogeplade: løft hellere panden i stedet for at skubbe den for at forebygge skader.
- I ovnen: panden (uden træskaft) er perfekt til brug i ovnen. Sæt den altid på et stykke bagepapir eller en ovnhylde og aldrig i bunden af ovnen.

Hold lange håndtag væk fra andre varmekilder og utilgængeligt for børn.

## BRUG AF COMBEKK

### *Til opvarmning*

Varm Combekk-panden langsomt op, indtil den når den ønskede temperatur. Forlad aldrig gryden uden opsyn under tilberedningen.

### *Køkkenredskaber*

Brug træredskaber eller varmebestandige plastkøkkenredskaber, så at du ikke skader emaljelaget. Sidehåndtagene, knappen og/eller støbejernhåndtaget vil blive varme. Hold kun på dem ved brug af en ovnluffe, en ovnhandske eller en tør klud.

### *Ingredienser*

Ved opvarmning af panden skal der altid bruges enten et stegeprodukt (olie, smør eller fedt) eller en væske (såsom vand, vin eller bouillon). Tørstegning kan beskadige emaljen. Hvis du vil tilsætte væske til en varm Combekk-pande, skal den varmes stille op først for at undgå store temperaturforskelle.



Friturestegning: fyld ikke panden med mere end 1/3 olie, for at sikre olien har plads til at løfte sig, når ingredienserne tilsættes.

### *Opbevaring og marinering*

Emalje absorberer ikke farver eller lugte, så Combekk-panden er fremragende til marinering eller til opbevaring af (ubehandlede) fødevarer.

## RENGØRING

Lad Combekk-panden køle langsomt ned.

Læg aldrig den varme pande i koldt vand!

Når først den er afkølet, vaskes den i hånden (ved hjælp af en nylonkrubber om nødvendigt) og et mildt rengøringsmiddel. Du kan også lade brændt mad stå i blød i varmt vand og vaske af senere. Tør panden grundigt af og gnid en dråbe olie rundt inde i for at holde emaljen i god stand. Opbevar panden et tørt sted.

## VEDLIGEHOLDELSE

Kontrollér regelmæssigt om knappen, (træhåndtagene) og / eller pandens håndtag stadig er forsvarligt fastgjort og spændte.

## \*40 ÅRS GARANTI

Combekk giver 40 års garanti på alle de støbejernsdele. Skader fra tab, slag, forkert brug eller forkerte rengøringsmetoder/-midler er ikke omfattet af garantien, ligesom naturligt slitage, følgeskader og tilfældige tab og skader. Din kvittering er dit garantibevis.

## KONTAKT

[www.combekk.com](http://www.combekk.com)

[info@combekk.com](mailto:info@combekk.com)



ELECTRISK  
PLADE



GAS



INDUKTION



KERAMISK  
PLADE



OVN



HALOGEN  
PLADE



IKKE EGNET  
TIL OPVÅS-  
KEMASKINE



IKKE EGNET  
TIL MIKRO-  
BØLGEOVN



100%  
GENBRUGT





