



## **PORCELAIN ENAMELED CAST IRON DOUBLE GRIDDLE**

Congratulations on the purchase of your new Porcelain Enameled Cast Iron Double Griddle from Royal Prestige®. This double reversible griddle is made of porcelain enameled cast iron. We have added a hard porcelain enamel coating to the cast iron that makes our griddle easy to clean, scratch resistant, and non-reactive to the acids contained in foods.

Each piece is individually handcrafted by pouring molten iron into a sand mould. This time-honored foundry process may occasionally result in small irregularities at the surface level that in no way affect the cooking properties of the product.

**IMPORTANT: TO PREVENT PERSONAL INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE, READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN THESE INSTRUCTIONS.**

### **-SAVE THESE INSTRUCTIONS- -FOR HOUSEHOLD USE ONLY-**

**Please adhere to the guidelines below when using the Porcelain Enameled Cast Iron Double Griddle.**

- Always wear oven gloves when handling a griddle that is hot.
- Do not place a hot griddle in cold water or into a refrigerator. Let it cool down completely before cleaning.
- Never place large amounts of cold water on your griddle while it is hot.
- Do not use sharp utensils on the griddle. Do not bang utensils on the side of the griddle.
- For best results, use low to medium heat. The maximum temperature that should be used is 450°F.
- When using on a glass or ceramic cook top, always lift up to move or remove. Never slide the cast iron griddle across the cooktop.
- Clean the griddle in warm soapy water. Do not use sharp or abrasive cleaning devices or products. Burned food residues can easily be removed if the griddle is left for a few hours in warm water.
- Always dry thoroughly after cleaning with cloth or paper towel. Do not leave the griddle to dry in the air. The griddle is dishwasher safe.
- Do not drop or bang the griddle against a hard surface, as it may chip or break. Do not pick up a hot griddle without oven gloves. Accidentally or intentionally dropping it onto the stove top could result in breakage of the griddle or the cooktop.

**For additional and warranty information, visit Royal Prestige® on the web at [www.royalprestige.com](http://www.royalprestige.com).**



## **COMAL DOBLE DE PORCELANA CON NÚCLEO DE HIERRO**

Felicitaciones por la compra de su nuevo Comal Doble de Porcelana con Núcleo de Hierro de Royal Prestige®. Este comal doble reversible está hecho de porcelana con núcleo de hierro. Le hemos agregado una capa dura de porcelana al núcleo de hierro, que lo hace fácil de lavar, resistente a los rayones e impide las reacciones con los ácidos que tienen algunas comidas.

Cada pieza es hecha a mano individualmente con acero fundido que se vierte en un molde de arena. El tiempo tradicional del proceso de fundición puede ocasionalmente dar como resultado algunas pequeñas irregularidades en la superficie, las cuales no afectan en absoluto las propiedades de cocción del producto.

**IMPORTANTE: PARA PREVENIR DAÑOS PERSONALES Y/O A LA PROPIEDAD, LEA Y SIGA LAS ADVERTENCIAS EN ESTAS INSTRUCCIONES:**

### **-GUARDE POR FAVOR ESTAS INSTRUCCIONES- -PARA USO SÓLO EN EL HOGAR-**

**Por favor, siga atentamente las siguientes indicaciones cuando use el Comal Doble de Porcelana con Núcleo de Hierro.**

- Utilice siempre los guantes para el horno cuando manipule el comal caliente.
- No ponga el Comal caliente en agua fría o en la refrigeradora. Déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
- No le vierta grandes cantidades de agua fría en el comal cuando esté caliente.
- No utilice utensilios afilados en el comal. No lo golpee con utensilios a los lados del mismo.
- Para mejores resultados, cocine a fuego medio o bajo. La temperatura máxima que debe usar es de 232° C.
- Al utilizarlo en una hornilla de vidrio o de cerámica, levántelo siempre al momento de moverlo. Nunca deslice el comal de un extremo al otro de la hornilla.
- Limpie el comal con agua caliente y jabón. No utilice productos o limpiadores ácidos o abrasivos para limpiarlo. Los residuos de comida se pueden limpiar fácilmente si se deja el comal en agua caliente por unas horas.
- Séquelo completamente con una toalla o papel toalla después de lavarlo. No lo deje secar con el aire. El comal puede también lavarse en el lavaplatos.
- No lo deje caer o golpear contra cualquier superficie dura, podría cuartearse o romperse. No levante el comal caliente sin los guantes para el horno. Si accidentalmente o intencionalmente lo deja caer el sobre la estufa, puede ocasionar que se rompa la hornilla o el comal mismo.

**Para mayor información sobre el producto y su garantía, visite la página electrónica [www.royalprestige.com](http://www.royalprestige.com)**