

Joseph[®]
Joseph

Lotus[™]

Folding, non-scratch
steamer basket

CARE AND USE INSTRUCTIONS

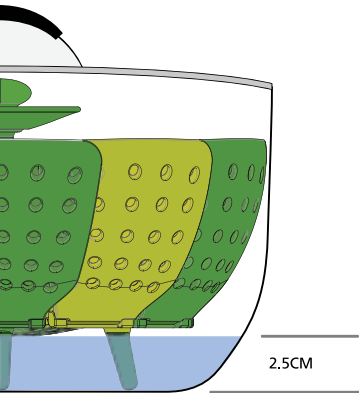
This product should only be used in vertical-walled pans and is not suitable for use in frying pans and woks

Ce produit doit uniquement être utilisé dans des casseroles à parois verticales et n'est pas compatible avec les poêles et les woks.

Dieses Produkt sollte nur in tiefen Töpfen verwendet werden. Es ist nicht für Bratpfannen oder Woks geeignet.

Este producto debe utilizarse solamente en utensilios de cocina de paredes verticales, como cazuelas y ollas, por lo que no es apto para sartenes y woks.

この製品は、寸胴鍋などの側面が垂直な鍋専用です。フライパンや中華鍋での使用には適していません。



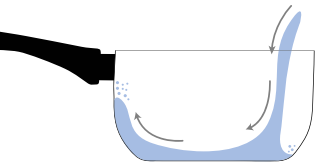
We recommend the initial water level in the pan should reach the base of the steamer basket (approximate depth 2.5cm).

Le niveau d'eau initial dans la casserole doit atteindre la base du panier vapeur (profondeur approximative : 2,5 cm).

Anfangs sollte der Topf bis zur Unterseite des Dünsteinsatzes mit Wasser gefüllt sein (Wassertiefe in etwa 2,5 cm).

Recomendamos que el nivel inicial de agua en el utensilio de cocina alcance la base de la cesta para cocinar al vapor (profundidad aproximada de 2,5 cm).

最初は蒸し器の底に達するぐらいの水量（深さ約 2.5 cm）をお勧めします。

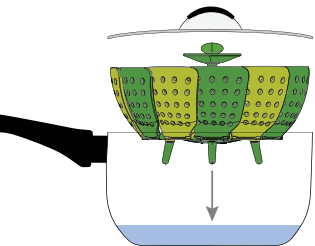


Always ensure there is a sufficient amount of water in the pan to allow steam to be produced. Remember to top up the water if necessary during cooking

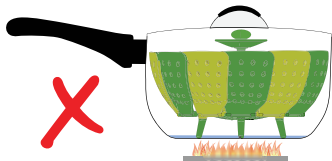
Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans la casserole pour produire de la vapeur. Au besoin, rajoutez de l'eau en cours de cuisson.

Damit Dampf entstehen kann, müssen Sie sicherstellen, dass immer ausreichend Wasser im Topf ist. Während des Kochens müssen Sie eventuell Wasser nachfüllen.

Asegúrese siempre de que el utensilio de cocina contiene un volumen suficiente de agua para permitir la producción de vapor. Recuerde añadir agua durante la cocción para reponer el nivel, en caso necesario.



ご使用の際は必ず、食材を蒸すのに適した分量の水が鍋にあることを確認してください。調理中に必要に応じて水を足してください。

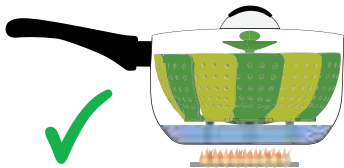


Never allow the pan to boil dry or overheat as this may cause damage to the product and cookware.

Ne laissez jamais l'eau s'évaporer complètement ni la casserole trop chauffer : cela pourrait endommager le produit et vos ustensiles.

Der Topf darf niemals leerkochen oder zu heiß werden, da dies das Produkt und den Topf beschädigen könnte.

Nunca permita que se evapore toda el agua de la olla o la cazuela, ya que podría dañarse el producto y el utensilio de cocina.



鍋を空だき、または加熱しすぎないように注意してください。本製品と調理器具が損傷する原因になります。