



JUST PERFECTO®

Before using this product, we kindly request you to carefully review the following instructions for optimal usage.



MADE IN PCR

just-perfecto.com

WARNING! | ACHTUNG! | ¡ADVERTENCIA!

EN

Avoid excessive heating of the oil. Kindly ensure the usage temperature remains below 250°C. Using extremely high flames may lead to product damage. Please maintain a suitable flame to preserve the pan's bottom surface and conserve gas efficiently.

DE

Vermeiden Sie übermäßiges Erhitzen des Öls. Bitte stellen Sie sicher, dass die Verwendungstemperatur unter 250°C bleibt. Die Verwendung von extrem hohen Flammen kann zu Produktschäden führen. Bitte verwenden Sie eine geeignete Flamme, um die Unterseite der Pfanne zu schonen und Gas effizient zu sparen.

ES

Evite el calentamiento excesivo del aceite. Asegúrese de que la temperatura de uso se mantenga por debajo de los 250°C. El uso de llamas demasiado altas puede causar daños al producto. Por favor, mantenga una llama adecuada para preservar la superficie inferior de la sartén y ahorrar gas eficientemente.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

EN

- Prior to initial use, clean the cookware using hot water and a mild detergent.
- Never heat the pan when it is empty.
- Avoid using abrasive sponges or pads for cleaning purposes.
- Refrain from using metal utensils in the cookware to prevent damage to the nonstick coating.
- Always handle the cookware with care on ceramic or induction cookers to prevent scratching the surface by pulling or pushing.

IT

- Prima del primo utilizzo, pulire gli utensili da cucina con acqua calda e un detergente delicato.
- Mai riscaldare una padella vuota.
- Evitare di utilizzare spugne o tamponi abrasivi per la pulizia.
- Non utilizzare utensili metallici nella pentola, in quanto possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Trattare sempre gli utensili da cucina con delicatezza su fornelli in ceramica o a induzione per evitare graffi sulla superficie.

ES

- Antes del primer uso, lavar los utensilios de cocina con agua caliente y un detergente suave.
- Nunca calentar una sartén vacía.
- Evitar el uso de esponjas o estropajos abrasivos para la limpieza.
- No utilizar utensilios de metal en la cocina, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Siempre manipular los utensilios de cocina con cuidado en cocinas de cerámica o inducción para evitar rayar la superficie.

FR

- Avant la première utilisation, laver les ustensiles de cuisine à l'eau chaude et avec un détergent doux.
- Ne jamais chauffer une poêle vide.
- Éviter d'utiliser des éponges ou des tampons abrasifs pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal dans la cuisine, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- Toujours manipuler les ustensiles de cuisine avec précaution sur les cuisinières en céramique ou à induction pour éviter de rayer la surface.

DE

- Vor der ersten Verwendung das Kochgeschirr mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- Niemals eine leere Pfanne erhitzen.

- Vermeiden Sie die Verwendung von abrasiven Schwämmen oder Pads zum Reinigen.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien im Kochgeschirr, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
- Behandeln Sie das Kochgeschirr immer vorsichtig auf Keramik- oder Induktionsherden, um Kratzer durch Ziehen oder Drücken zu vermeiden.

BU

- Преди първата употреба измийте съда с гореща вода и мек почистващ препарат.
- Никога не загрявайте празна тенджерка.
- Избягвайте използването на абразивни гъби или подложки за почистване.
- Не използвайте метални прибори в съда, тъй като те могат да повредят антипригарното покритие.
- Винаги бъдете внимателни при работа със съда върху керамични или индукционни котлони, за да предотвратите надраскване на повърхността при изтегляне или натискане.

UA

- Перед першим використанням вимийте посуд гарячою водою та м'яким миючим засобом.
- Ніколи не нагрівайте порожню сковорідку.
- Уникайте використання абразивних губок або подушечок для чищення.
- Не використовуйте металеві кухонні прилади у посудині, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.
- Завжди ретельно оберігайте посудину на керамічних або індукційних плитах, уникайте подряпин від тягання або натискання.

RO

- Înainte de prima utilizare, spălați vasele cu apă caldă și un detergent ușor.
- Nu încălziți niciodată o tigaie goală.
- Evitați utilizarea bureților sau tampoanelor abrazive pentru curățare.
- Nu utilizați ustensile din metal în vasele de gătit, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Manipulați întotdeauna cu grijă vasele de gătit pe aragazuri ceramice sau cu inducție pentru a evita zgărierea suprafeței.

NL

- Reinig het kookgerei voor het eerste gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Verhit nooit een lege pan.
- Gebruik geen schurende sponzen of pads voor het reinigen.
- Gebruik geen metalen keukengerei in het kookgerei, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Behandel het kookgerei altijd voorzichtig op keramische of inductiekookplaten om krassen te voorkomen bij het trekken of duwen.

QUICK TIPS



- EN** Optimal heat control: Adjust the flame to a low or medium setting (below 250°C/482°F) to prevent food from burning, conserve energy, and maintain the surface's original color.
- DE** Optimale Hitzekontrolle: Stellen Sie die Flamme auf eine niedrige oder mittlere Stufe ein (unter 250°C/482°F), um ein Verbrennen der Speisen zu vermeiden, Energie zu sparen und die ursprüngliche Farbe der Oberfläche beizubehalten.
- ES** Control de calor óptimo: Ajusta la llama a una configuración baja o media (por debajo de 250°C/482°F) para evitar que los alimentos se quemen, ahorrar energía y mantener el color original de la superficie.



- EN** Allow proper cooling: Always let the cookware cool down before rinsing it with cold water.
- DE** Lassen Sie das Kochgeschirr immer vor dem Abspülen mit kaltem Wasser richtig abkühlen.
- ES** Permite que los utensilios de cocina se enfríen adecuadamente antes de enjuagarlos con agua fría.



- EN** Careful handling: Take extra care while handling the cookware after use.
- DE** Vorsichtiger Umgang: Gehen Sie sorgsam mit dem Kochgeschirr um, nachdem Sie es benutzt haben.
- ES** Manipulación cuidadosa: Ten cuidado al manipular los utensilios de cocina después de usarlos.



- EN** Protective coating: To preserve the pan's surface, apply a light coating of oil before cooking.
- DE** Schützende Beschichtung: Tragen Sie vor dem Kochen eine dünne Schicht Öl auf, um die Oberfläche der Pfanne zu erhalten.
- ES** Capa protectora: Para preservar la superficie de la sartén, aplica una capa ligera de aceite antes de cocinar.



- EN** Smart stacking: Avoid stacking the cookware without protection. If needed, place a soft cloth or paper towel between pans to prevent scratches.
- DE** Kluges Stapeln: Vermeiden Sie das Stapeln des Kochgeschirrs ohne Schutz. Bei Bedarf legen Sie ein weiches Tuch oder Papiertuch zwischen die Pfannen, um Kratzer zu vermeiden.
- ES** Apilamiento inteligente: Evita apilar los utensilios de cocina sin protección. Si es necesario, coloca un paño suave o papel entre las sartenes para evitar arañazos.



- EN** Gentle on all cooktops: When using ceramic or induction cookers, handle the cookware with care to avoid scratching the surface by pulling or pushing it.
- DE** Schonend für alle Herdarten: Wenn Sie Keramik- oder Induktionsherde verwenden, gehen Sie vorsichtig mit dem Kochgeschirr um, um Kratzer durch Ziehen oder Drücken zu vermeiden.
- ES** Delicado en todas las cocinas: Cuando uses cocinas de cerámica o inducción, maneja los utensilios de cocina con cuidado para evitar rayar la superficie al jalar o empujar.



- EN** Safe storage: Always place the cookware in a secure location to prevent accidental falls and damage.
- DE** Sichere Aufbewahrung: Platzieren Sie das Kochgeschirr immer an einem sicheren Ort, um Stürze und Beschädigungen zu vermeiden.
- ES** Almacenamiento seguro: Siempre coloca los utensilios de cocina en un lugar seguro para evitar caídas y daños.



- EN** Induction cooking tips: For optimal cooking results on an induction stove, ensure the pan is centered on the induction zone.
- DE** Tipps zum Induktionskochen: Für optimale Kochergebnisse auf einem Induktionsherd stellen Sie sicher, dass die Pfanne in der Mitte der Induktionszone platziert ist.
- ES** Consejos para cocinar con inducción: Para obtener resultados óptimos al cocinar en una cocina de inducción, asegúrate de que la sartén esté centrada en la zona de inducción.



- EN** Avoid heating empty cookware: Never heat an empty pot or pan, as it may compromise the nonstick performance.
- DE** Vermeiden Sie das Erhitzen von leerem Kochgeschirr: Erhitzen Sie niemals einen leeren Topf oder eine leere Pfanne, da dies die Antihaf-Eigenschaften beeinträchtigen kann.
- ES** Evita calentar utensilios de cocina vacíos: Nunca calientes una olla o sartén vacía, ya que puede afectar el rendimiento antiadherente.



- EN** Gentle cleaning: Do not use wire brushes, corrosive detergents, or abrasive scourers to clean the product.
- DE** Schonende Reinigung: Verwenden Sie keine Drahtbürsten, ätzenden Reinigungsmittel oder abrasive Scheuermittel, um das Produkt zu reinigen.
- ES** Limpieza suave: No uses cepillos de alambre, detergentes corrosivos ni estropajos abrasivos para limpiar el producto.



- EN** Mindful food preparation: Refrain from cutting food directly with a knife in the pot or pan.
- DE** Achtsame Zubereitung von Speisen: Vermeiden Sie das direkte Schneiden von Lebensmitteln mit einem Messer im Topf oder in der Pfanne.
- ES** Preparación de alimentos consciente: Evita cortar alimentos directamente con un cuchillo en la olla o sartén.



- EN** Choose utensils wisely: Opt for silicone or wooden cooking utensils to prevent scratching and preserve the cookware's longevity.
- DE** Wählen Sie Ihre Utensilien mit Bedacht: Entscheiden Sie sich für Silikon- oder Holzkochutensilien, um Kratzer zu vermeiden und die Langlebigkeit des Kochgeschirrs zu erhalten.
- ES** Elige los utensilios sabiamente: Opta por utensilios de cocina de silicona o madera para evitar arañazos y preservar la durabilidad de los utensilios de cocina.

EN WARRANTY POLICY

We appreciate your interest in Just Perfecto products and services. Please familiarize yourself with the following terms and conditions of our warranty policy.

Warranty Period: Enjoy a 12-month global warranty from the date of purchase. If there are any variations, please refer to the terms specified in your local market.

Covered Items (when used correctly):

Spare Parts:

- Replacement of handle (knob) in case of breakage, cracking, or loosening upon receipt.
- Replacement of shattered glass lid upon receipt and during usage.
- Repair or replacement of dented stainless steel rim.

Pots and Pans:

- Repair or replacement of pots and pans with dents upon receipt.
- Incompatibility with induction cooktops.
- Repair or replacement of pots and pans with scratched or gouged nonstick coating.

Items Not Covered: This warranty does not cover damages caused by inappropriate usage, such as decreased nonstick properties due to dry burning, and so on.

Contact Us: If you encounter any of the issues mentioned above or any other problems, please follow these steps:

1. Contact our after-sale customer service through the platform where you made the purchase. Our team will provide a solution within 12-24 hours. Please provide the following information:

- Picture of the product
- Order ID
- Description of the problem

2. Alternatively, you can contact our global customer care team at support@just-perfecto.com. A customer service representative will assist you with your case and provide a suitable solution within 24-48 hours. Please include the following information:

- Product picture
- Order ID and platform used for purchase
- Description of the problem

Please note:

- This warranty is limited to original Just Perfecto products and requires proof of purchase.
- The warranty is only valid if the product was purchased from Just Perfecto's official site or an authorized dealer, distributor, or reseller.

DE GARANTIEBEDINGUNGEN

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an den Produkten und Dienstleistungen von Just Perfecto. Bitte machen Sie sich mit den folgenden Bedingungen und Bestimmungen unserer Garantie vertraut.

Garantiezeitraum: Genießen Sie eine 12-monatige weltweite Garantie ab dem Kaufdatum. Falls es Abweichungen gibt, beachten Sie bitte die in Ihrem lokalen Markt angegebenen Bedingungen.

Abgedeckte Artikel (bei korrekter Verwendung):

Ersatzteile:

- Austausch des Griffs (Knopf) bei Bruch, Rissbildung oder Lockerung bei Erhalt.
- Austausch eines zersplitterten Glasdeckels bei Erhalt und während der Nutzung.
- Reparatur oder Austausch eines eingedellten Edelstahlrands.

Töpfe und Pfannen:

- Reparatur oder Austausch von Töpfen und Pfannen mit Dellen bei Erhalt.
- Inkompatibilität mit Induktionskochfeldern.
- Reparatur oder Austausch von Töpfen und Pfannen mit zerkratzer oder beschädigter Antihafbeschichtung.

Nicht abgedeckte Artikel: Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden, wie z. B. eine verringerte Antihafwirkung aufgrund von Trockenverbrennung usw.

Kontaktieren Sie uns: Wenn Sie auf die oben genannten Probleme oder andere Probleme stoßen, befolgen Sie bitte diese Schritte:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice nach dem Kauf über die Plattform, auf der Sie den Kauf getätigt haben. Unser Team wird Ihnen innerhalb von 12-24 Stunden eine Lösung anbieten. Bitte geben Sie folgende Informationen an:

- Produktbild
- Bestellnummer
- Beschreibung des Problems

2. Alternativ können Sie unser globales Kundensupport-Team unter support@just-perfecto.com kontaktieren. Ein Kundenservice-Mitarbeiter wird Ihnen bei Ihrem Fall behilflich sein und innerhalb von 24-48 Stunden eine geeignete Lösung anbieten. Bitte geben Sie folgende Informationen an:

- Produktbild
- Bestellnummer und verwendete Plattform für den Kauf
- Beschreibung des Problems

Bitte beachten Sie:

- Diese Garantie beschränkt sich auf originale Just Perfecto Produkte und erfordert einen Kaufnachweis.
- Die Garantie ist nur gültig, wenn das Produkt über die offizielle Website von Just Perfecto oder bei einem autorisierten Händler, Vertriebspartner oder Wiederverkäufer erworben wurde.

ES POLÍTICA DE GARANTÍA

Agradecemos su interés en los productos y servicios de Just Perfecto. Por favor, familiarícese con los siguientes términos y condiciones de nuestra política de garantía.

Período de garantía: Disfrute de una garantía global de 12 meses a partir de la fecha de compra. Si existen variaciones, consulte los términos especificados en su mercado local.

Artículos cubiertos (cuando se utilizan correctamente):

Piezas de repuesto:

- Reemplazo del mango (perilla) en caso de rotura, agrietamiento o aflojamiento al recibirlo.
- Reemplazo de la tapa de vidrio rota al recibirlo y durante su uso.
- Reparación o reemplazo del borde de acero inoxidable abollado.

Ollas y sartenes:

- Reparación o reemplazo de ollas y sartenes con abolladuras al recibirlo.
- Incompatibilidad con cocinas de inducción.
- Reparación o reemplazo de ollas y sartenes con rayones o daños en el revestimiento antiadherente.

Artículos no cubiertos: Esta garantía no cubre los daños causados por un uso inapropiado, como una disminución de las propiedades antiadherentes debido a calentamiento en seco, entre otros.

Contactémos: Si se encuentra con alguno de los problemas mencionados anteriormente u otros problemas, siga estos pasos:

1. Comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente posventa a través de la plataforma donde realizó la compra. Nuestro equipo le brindará una solución en un plazo de 12 a 24 horas. Por favor, proporcione la siguiente información:

- Fotografía del producto
- Número de orden
- Descripción del problema

2. Alternativamente, puede ponerse en contacto con nuestro equipo de atención al cliente global en support@just-perfecto.com. Un representante de servicio al cliente lo asistirá con su caso y le proporcionará una solución adecuada en un plazo de 24 a 48 horas. Por favor, incluya la siguiente información:

- Fotografía del producto
- Número de orden y plataforma utilizada para la compra
- Descripción del problema

Tenga en cuenta:

- Esta garantía está limitada a los productos originales de Just Perfecto y requiere un comprobante de compra.
- La garantía solo es válida si el producto fue adquirido en el sitio web oficial de Just Perfecto o a través de un distribuidor, revendedor o vendedor autorizado.