

GB

Non-stick Coating Cookware

Thank you for choosing our product. Your cookware is a state of the art creation with an advanced interior Non-stick Coating. Please read through this manual carefully for proper caring procedures.

Pre-Conditioning your Cookware

Upon removing all labels, gently rinse and dry your cookware with mild detergent and water. Condition the cookware with a little vegetable oil and wipe off the excess. Periodic conditioning can maintain your cookware's non-stick performance.

Cleaning Instruction

Immediately after cooking. Cool your cookware on a heat-resistant surface.

Do not attempt to cook it by pouring cold water into the hot cookware.

Should there be dried-on food stains, soak your cookware in hot water before processing.

Clean your cookware with mild detergent thoroughly ideally, use non-abrasive cleaning products designed for non-stick surfaces. Our cookware is designed to give you maximum performance with minimum effort.

Hand washing in warm soapy water is usually sufficient to clean the cookware.

Alternatively, you can clean your cookware with the dishwasher.

Usage Reminders

Do not use high heat on your cookware.

Avoid using sharp metal kitchen utensils such as forks and knives on the interior coating.

Do not leave an empty cookware on a hot burner or in a heated oven.

Position Handles away from burners.

Do not keep hot oil unattended on the cookware.

Do not store food in your cookware after cooking, use another container.

DE

Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Ihr Kochgeschirr ist eine hochmoderne Kreation mit einer fortschrittlichen Antihafbeschichtung auf der Innenseite.

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sich über die richtigen Pflegeverfahren zu informieren.

Vorbehandlung Ihre Kochgeschirrs

Nachdem Sie alle Etiketten entfernt haben, spülen und trocknen Sie Ihr Kochgeschirr vorsichtig mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Konditionieren Sie das Kochgeschirr mit etwas Pflanzenöl und wischen Sie den Überschuss ab. Regelmäßige Konditionierung kann die Antihafwirkung Ihres Kochgeschirrs aufrechterhalten.

Reinigungsanleitung

Unmittelbar nach dem Kochen. Kühlen Sie Ihr Kochgeschirr auf einer hitzebeständigen Oberfläche.

Versuchen Sie nicht, es zu kochen, indem Sie kaltes Wasser in das heiße Kochgeschirr gießen.

Sollten angetrocknete Lebensmittelflecken vorhanden sein, weichen Sie Ihr Kochgeschirr vor der Verarbeitung in heißem Wasser ein.

Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr idealerweise gründlich mit einem milden Reinigungsmittel, verwenden Sie nicht scheuernde Reinigungsmittel, die für Antihafoberflächen entwickelt wurden. Unser Kochgeschirr wurde entwickelt, um Ihnen mit minimalem Aufwand maximale Leistung zu bieten.

Handwäsche in warmer Seifenlauge reicht in der Regel aus, um das Kochgeschirr zu reinigen.

Alternativ können Sie Ihr Kochgeschirr auch mit der Spülmaschine reinigen.

Hinweise zur Benutzung

Setzen sie ihl Kochgeschirr keiner groben hitze aus.

Benutzen sie keine scharfen kuchenutensilien, wie Gabeln und messer auf der Beschichtung and der innenseite.

Lassen Sie das Kochgeschirr nicht auf einer heißen Brenner herdaplatte oder im aufgeheizten Ofen stehen, wenn es leer ist.

Halten Sie die griffe von Herdplatten fern.

Lassen Sie Kein heißen Öl unbeaufsichtigt im Kochgeschirr.

Bewahren Sie keine Speisen in Ihrem in Ihrem Kochgeschirr auf, benutzen Sie einen anderen Behälter.

FR

Ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif

Merci d'avoir choisi notre produit. Votre batterie de cuisine est une création à la pointe de la technologie avec un revêtement intérieur antiadhésif avancé.

Veuillez lire attentivement ce manuel pour connaître les procédures d'entretien appropriées.

Prétraitement de vos ustensiles de cuisine

Après avoir retiré toutes les étiquettes, rincez et séchez délicatement votre batterie de cuisine avec un détergent doux et de l'eau. Conditionnez la batterie de cuisine avec un peu d'huile végétale et essuyez l'excédent. Un conditionnement périodique peut maintenir les performances antiadhésives de votre batterie de cuisine.

Instruction de nettoyage

Immédiatement après la cuisson. Refroidir votre batterie de cuisine sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas essayer de le faire cuire en versant l'eau froide dans la casserole chaude. Faut-il être séché sur les taches de nourriture, faire tremper votre batterie de cuisine dans l'eau chaude avant de traiter.

Nettoyez votre batterie de cuisine avec un détergent doux à fond idéalement, utiliser des produits de nettoyage non abrasifs conçus pour les surfaces non-adhérentes. Notre batterie de cuisine est conçu pour vous donner une performance maximale avec un effort minimum.

Le lavage des mains à l'eau tiède savonneuse suffit généralement pour nettoyer les ustensiles de cuisine.

Alternativement, vous pouvez nettoyer votre batterie de cuisine avec le lave-vaisselle.

Rappels d'utilisation

Ne pas utiliser la chaleur élevée sur votre batterie de cuisine.

Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine en métal pointu tels que fourchettes et couteaux sur le revêtement intérieur.

Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur un brûleur chaud ou dans un four chauffé.

Position Poignées loin des brûleurs.

Ne gardez pas l'huile chaude sans surveillance sur les ustensiles de cuisine.

Ne pas stocker de la nourriture dans votre batterie de cuisine après la cuisson, utiliser un autre récipient.

NL

Kookgerei met antiaanbaklaag

Dank u voor het kiezen van ons product. Uw kookgerei is een ultramoderne creatie met een geavanceerde antiaanbaklaag aan de binnenkant.

Lees deze handleiding aandachtig door voor de juiste zorgprocedures.

Behandel je kookgerei voor

Na het verwijderen van alle labels, spoelt u uw kookgerei voorzichtig af en droogt u het af met een mild afwasmiddel en water. Conditioneer het kookgerei met een beetje plantaardige olie en veeg het overtollige weg. Periodieke conditionering kan de antiaanbaklaag van uw kookgerei behouden.

Reinigingsinstructie:

Onmiddellijk na het koken. Koel je kookgerei af op een hittebestendig oppervlak.

Probeer het niet te koken door koud water in het hete kookgerei te gieten.

Mochten er opgedroogde etensresten zijn, week uw kookgerei dan voor verwerking in heet water.

Maak uw kookgerei bij voorkeur grondig schoon met een mild reinigingsmiddel, gebruik niet-schurende schoonmaakproducten die zijn

ontworpen voor antiaanbaklaag. Ons kookgerei is ontworpen om u maximale prestaties te leveren met minimale inspanning.

Handen wassen in warm zeepsoep is meestal voldoende om het kookgerei schoon te maken.

Als alternatief kunt u uw kookgerei reinigen met de vaatwasser.

Gebruik Herinneringen

Gebruik geen hoog vuur op uw kookgerei.

Vermijd het gebruik van scherp metalen keukengerei zoals vorken en messen op de binnencoating.

Laat een leeg kookgerei niet op een hete brander of in een verwarmde oven staan.

Handvaten niet dichtbij de brander.

Bewaar hete olie niet zonder toezicht op het kookgerei.

Bewaar geen voedsel in uw kookgerei na het koken, gebruik een andere container.

IT

Pentole con rivestimento antiaderente

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Le tue pentole sono una creazione all'avanguardia con un rivestimento antiaderente interno avanzato.

Si prega di leggere attentamente questo manuale per le corrette procedure di cura.

Precondizionare le tue pentole

Dopo aver rimosso tutte le etichette, sciacquare delicatamente e asciugare le pentole con un detergente delicato e acqua. Condisci le pentole con un po' di olio vegetale e rimuovi l'eccesso. Il condizionamento periodico può mantenere le prestazioni antiaderenti delle pentole.

Istruzioni per la pulizia

Subito dopo la cottura. Raffreddare le pentole su una superficie resistente al calore.

Non tentare di cucinarlo versando acqua fredda nelle pentole calde.

In caso di macchie di cibo essiccate, immergere le pentole in acqua calda prima dell'elaborazione.

Pulisci accuratamente le tue pentole con un detergente delicato, idealmente usa prodotti per la pulizia non abrasivi progettati per superfici antiaderenti. Le nostre pentole sono progettate per offrirti il massimo delle prestazioni con il minimo sforzo.

Il lavaggio a mano in acqua tiepida e sapone è generalmente sufficiente per pulire le pentole.

In alternativa, puoi pulire le pentole con la lavastoviglie.

Promemoria di utilizzo

Non utilizzare calore elevato sulle pentole.

Evitare l'uso di utensili da cucina in metallo affilati come forchette e coltelli sul rivestimento interno.

Non lasciare pentole vuote su un fornello caldo o in un forno riscaldato.

Posizione Maniglie lontano dai bruciatori.

Non tenere l'olio caldo incustodito sulle pentole.

Non conservare il cibo nelle pentole dopo la cottura, utilizzare un altro contenitore.

ES

Utensilios de cocina con revestimiento antiadherente

Gracias por elegir nuestro producto. Sus utensilios de cocina son una creación de vanguardia con un revestimiento interior antiadherente avanzado.

Lea atentamente este manual para conocer los procedimientos de cuidado adecuados.

Acondicionamiento previo de sus utensilios de cocina

Después de quitar todas las etiquetas, enjuague y seque suavemente sus utensilios de cocina con un detergente suave y agua. Acondicione los utensilios de cocina con un poco de aceite vegetal y limpie el exceso. El acondicionamiento periódico puede mantener el rendimiento antiadherente de sus utensilios de cocina.

Instrucción de limpieza

Inmediatamente después de cocinar. Enfríe sus utensilios de cocina sobre una superficie resistente al calor.

No intente cocinarlo vertiendo agua fría en los utensilios de cocina calientes.

En caso de que haya manchas de comida secas, sumerja los utensilios de cocina en agua caliente antes de procesarlos.

Lo ideal es limpiar bien los utensilios de cocina con un detergente suave, utilice productos de limpieza no abrasivos diseñados para superficies antiadherentes. Nuestros utensilios de cocina están diseñados para brindarle el máximo rendimiento con el mínimo esfuerzo.

El lavado de manos con agua jabonosa tibia suele ser suficiente para limpiar los utensilios de cocina.

Alternativamente, puede limpiar sus utensilios de cocina con el lavavajillas.

Recordatorios de uso

No use fuego alto en sus utensilios de cocina.

Evite el uso de utensilios de cocina metálicos afilados como tenedores y cuchillos en el revestimiento interior.

No deje utensilios de cocina vacíos en un quemador caliente o en un horno caliente.

Coloque las manijas lejos de los quemadores.

No deje el aceite caliente sin vigilancia sobre los utensilios de cocina.

No guarde alimentos en sus utensilios de cocina después de cocinarlos, use otro recipiente.