

ROYALTY+ LINE

MARBLE COATING COOKWARE INSTRUCTION MANUAL



READ INSTRUCTIONS BEFORE USE



GB

Marble Coating Cookware

Thank you for choosing our product. Your cookware is a state of the art creation with an advanced interior Marble 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 Instructions

Immediately after cooking, cool your cookware on a heat-resistant surface. Do not attempt to cool it by pouring cold water into the hot cookware. Should there be dried-on food stains, soak your cookware in hot water before proceeding.

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 hot, soapy water is usually sufficient to clean the cookware. For longer sustainable cooking, we recommend washing the pans with your hands. Do NOT wash the cookware in the dishwasher.

Usage Warnings

- 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.

D

Marmor mit Keramikbeschichtung

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gewählt haben. Ihr Marmor ist ein Produkt auf dem höchsten Stand der Technik mit einer fortschrittlichen Keramikbeschichtung auf der Innenseite. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um Informationen bezüglich der korrekten Pflege zu erhalten.

Vorbehandlung Ihres Kochgeschirrs

Nachdem Sie alle Etiketten entfernt haben, säubern Sie Ihr Kochgeschirr vorsichtig mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser und trocknen Sie es ab. Behandeln Sie das Kochgeschirr mit etwas Pflanzenöl und wischen Sie das überschüssige Öl ab. Eine regelmäßige Behandlung mit Öl kann die Antihaftefunktion Ihres Kochgeschirrs bewahren.

Reinigungsanleitung

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr sofort nach dem Kochen auf einer hitzebeständigen Oberfläche abkühlen. Versuchen Sie nicht, es abzukühlen, indem Sie kaltes Wasser in das heiße Kochgeschirr gießen. Falls Speisereste angetrocknet sind, lassen Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser einweichen, bevor Sie fortfahren.

Handwäsche in heißem Seifenwasser ist in der Regel ausreichend, um das Kochgeschirr zu reinigen. Für längeres nachhaltiges Kochen empfehlen wir, die Töpfe mit den Händen und NICHT in der Spülmaschine zu reinigen.

Hinweise zur Benutzung

- Setzen Sie Ihr Kochgeschirr keiner großen Hitze aus.
- Benutzen Sie keine scharfen Küchenutensilien, wie Gabeln und Messer, auf der Beschichtung an der Innenseite.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht auf einer heißen Herdplatte oder im aufgeheizten Ofen stehen, wenn es leer ist.
- Halten Sie die Griffe von Herdplatten fern.
- Lassen Sie kein heißes Öl unbeaufsichtigt im Kochgeschirr.
- Bewahren Sie keine Speisen in Ihrem Kochgeschirr auf, benutzen Sie einen anderen Behälter.

RUS

Посуда с мрамор покрытием

Благодарим Вас за удачный выбор кухонной посуды с новым усовершенствованным покрытием. Внимательно прочитайте рекомендации по использованию антипригарного покрытия.

Перед первым использованием

Перед первым использованием удалите с посуды все ярлыки и наклейки. Вымойте посуду моющим средством, ополосните и высушите. Протрите антипригарную поверхность небольшим количеством растительного масла и вытрите избыток масла бумажным кухонным полотенцем. При периодическом смазывании антипригарные поверхности всех видов лучше сохраняют свои свойства

Чистка

Сразу по окончании готовки снимите посуду с плиты и поставьте её для охлаждения на подставку или огнестойкую поверхность. Не заливайте в горячую посуду холодную воду, это может вызвать деформацию дна посуды или приведет к разбрызгиванию жира. Для удаления пригоревших или приставших остатков продуктов, перед мытьём залейте в кастрюлю горячую воду и оставьте на некоторое время.

Для очистки посуды обычно достаточно мытья вручную в горячей мыльной воде. Для более длительного приготовления пищи мы рекомендуем мыть кастрюли руками, а не в посудомоечной машине.

Внимание:

- не рекомендуется использовать длительный нагрев при высоких температурах;
- во избежание царапин не пользуйтесь царапающимися кухонными принадлежностями;
- не оставляйте пустую посуду на включённой плите;
- следите за тем, чтобы ручки не подвергались высокой температуре и открытому огню;
- не оставляйте без присмотра кипящее масло;
- после приготовления не оставляйте еду в посуде, используйте другие контейнеры.

ES

Plancha de cocina con recubrimiento de piedra

Gracias por escoger nuestro producto. Tu plancha es una gran creación con un avanzado recubrimiento de piedra. Por favor, lea las instrucciones para un correcto cuidado.

Pre-acondicionando tu plancha

Luego de quitar todas las etiquetas, lave con cuidado la superficie con detergente suave y agua. Proceda a secar. Acondicione la plancha con un poco de aceite vegetal y seque el remanente. Realizar este proceso periódicamente ayudará a mantener la superficie antiadherente.

Instrucciones de limpieza

Inmediatamente después de cocinar, deje enfriar la plancha en una superficie resistente al calor. No trate de enfriar la misma poniendo agua fría. Si hubiera manchas de comida secas, ponga en remojo en agua caliente antes de proceder a enjabonar.

Lavar a mano en agua caliente y jabón suele ser suficiente para limpiar la batería de cocina. Para una cocción más duradera, recomendamos lavar las sartenes con las manos y NO en el lavavajillas

Recordatorios de uso

- No coloque la plancha en fuego extremadamente altos
- Evite usar elementos afilados como tenedores o cuchillos sobre la superficie de piedra
- Nunca deje su plancha vacía sobre el fuego o en el horno caliente
- Evite colocar las asas sobre el fuego
- No deje aceite caliente sobre la plancha desatendida
- No almacene comida sobre la plancha una vez cocinada, utilice otro recipiente

F

Ustensile de Cuisson avec Revêtement Marbre

Nous vous remercions d'avoir sélectionné notre produit. Votre ustensile de cuisson est une création moderne pourvue d'un Revêtement Marbre intérieur. Lisez ce mode d'emploi entièrement et attentivement afin de prendre connaissance des instructions d'utilisation et d'entretien appropriées.

Mise en Service de votre Ustensile de Cuisson

Après avoir retiré toutes les étiquettes, rincez doucement votre ustensile de cuisson avec une solution de détergent doux et d'eau, puis séchez-le. Appliquez un peu d'huile végétale sur l'ustensile de cuisson, puis essuyez l'huile en excès. Effectuez cette application régulièrement afin de préserver l'efficacité antiadhésive de votre ustensile de cuisson.

Instructions de Nettoyage

Immédiatement après la cuisson, laissez votre ustensile de cuisson sur une surface thermorésistante. N'essayez pas de le refroidir en y versant de l'eau froide quand il est chaud. S'il y a des restes d'aliments séchés, laissez votre ustensile de cuisson tremper dans de l'eau chaude avant de le nettoyer.

Un lavage à la main dans de l'eau chaude et savonneuse suffit généralement à nettoyer les ustensiles de cuisine. Pour une cuisson plus durable, nous recommandons de laver les casseroles avec les mains et NON au lave-vaisselle.

Rappels

- N'exposez pas votre ustensile de cuisson à une température élevée.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques coupants, par exemple des fourchettes ou des couteaux, sur le revêtement intérieur.
- Ne laissez pas l'ustensile de cuisson vide sur un foyer allumé/chaud ni dans un four chaud.
- Éloignez les poignées des foyers.
- Ne laissez pas d'huile chaude dans l'ustensile de cuisson sans surveillance.
- Ne stockez pas d'aliments dans votre ustensile de cuisson après la cuisson, utilisez un autre récipient.

PT

Placa de cozinha com revestimento de pedra

Obrigado por escolher nosso produto. Seu ferro é uma ótima criação com um revestimento de pedra avançado. Por favor, leia as instruções para o cuidado adequado.

Pré-condicionando seu ferro

Depois de remover todas as etiquetas, lave a superfície cuidadosamente com detergente neutro e água. Prossiga para secar. Condicione o ferro com um pouco de óleo vegetal e seque o restante. Realizar este processo periodicamente ajudará a manter a superfície antiaderente.

Instruções de limpeza

Imediatamente após o cozimento, deixe o ferro esfriar em uma superfície resistente ao calor. Não tente esfriar colocando água fria. Se houver manchas de alimentos secos, mergulhe em água quente antes de prosseguir para o sabão.

A lavagem à mão em água quente com sabão é normalmente suficiente para limpar os utensílios de cozinha. Para uma cozedura mais duradoura, recomendamos que lave as panelas com as mãos e NÃO na máquina de lavar louça.

Lembretes de uso

- Não coloque o ferro em fogo extremamente alto
- Evite usar objetos pontiagudos como garfos ou facas na superfície da pedra
- Nunca deixe o ferro sobre o fogo ou no forno quente
- Evite colocar as alças sobre o fogo
- Não deixe óleo quente na placa desacompanhada
- Não guarde alimentos na chapa uma vez cozidos, use outro recipiente

HUN

Márvány bevonat Főző

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A konyhai állam A művészeti alkotás egy fejlett belső Márvány bevonat. Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót a megfelelő gondozási Eljárások.

Előkezelés a Főző

Amikor eltávolítja az összes címke, óvatosan öblítse le és szárítsa meg a konyhai enyhe tisztítószerrel és vízzel. Állapota az edényeket a kevés növényi olajat, és törölje le a felesleget. időszakos Léghőkezelés tudja fenntartani a konyhai non-stick teljesítmény ..

Tisztítási utasítások

Közvetlenül a főzés után, hűtsük le edényt egy hőálló felület. Ne próbálja hűteni öntve hideg vizet a forró edényeket. Szükség van-e szárított ételmoszer foltok, áztassa be edényt forró vízbe mielőtt folytatnánk.

Tisztítsa meg a konyhai enyhe tisztítószerrel alaposan, ideális esetben. használata nem karcoló tisztítószereket Ajánlott non-stick felületek. A konyhai tervezték, hogy maximális teljesítmény minimális erőfeszítéssel.

A főzőedények tisztításához általában elegendő a kézi mosogatás forró, szappanos vízben. Hosszabb ideig tartó tartós főzéshez javasoljuk, hogy az edényeket kézzel és NE mosogatógépben mossa el.

Használat emlékeztetők

- Ne használja a magas hő a edényeket.
- Ne használjon éles fém konyhai eszközök, mint a villa és a kések a belső bevonattal.
- Ne hagyja az üres edényt a forró égő vagy fűtött kemencében
- Pozíció kezelni távol égők.
- Ne tartsa a forró olaj őrizetlenül az edényeket.
- Ne tároljon ételkészít a konyhai főzés után használjuk Egy másik tartályba.

ROYALTY LINE
P.O. BOX 10
2550 Kontich Bpost BELGIUM
Made in P.R.C.