

PURE

————— *by* —————
PASCALE NAESSENS

for
SERAX

CARE INSTRUCTIONS

PURE

————— *by* —————

PASCALE NAESSENS

for

SERAX

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

GEbruIKSAANWIJZING



Straling



Afwasmachine



Oven



Elektrisch



Inductie



Gas



Keramisch

Gefeliciteerd met de aankoop van je nieuwe kookmateriaal! We begrijpen dat je haast niet kunt wachten om ermee aan de slag te gaan, maar toch willen we je graag aanraden om deze gebruiksaanwijzing eerst goed door te nemen. Het zal je helpen om je kookpot of pan goed te onderhouden en er jarenlang de beste kookresultaten mee te behalen.

De kookpotten en pannen van de Pure-lijn van Pascale Naessens voor Serax zijn vervaardigd uit hoogwaardige, duurzame materialen om de beste en gezondste kookresultaten te garanderen. Dankzij het dikke, gesmede aluminium en de speciaal gevormde basis met magnetische, stalen schijf zijn de Pure-kookpotten en -pannen geschikt voor **dagelijks** gebruik op alle **warmtebronnen, met uitzondering van de braadsledes, die niet geschikt zijn voor inductie**. De innovatieve **drielagige antiaanbaklaag**, vrij van schadelijke PFOA, die aan de binnenzijde aangebracht is, staat naast puur en gezond koken ook garant voor een onovertroffen onderhoudsgemak. De buitenzijde is afgewerkt met een hittebestendige coating in mooie kleuren met een matte finish.

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

EEN LIEFDEVOLLE, ZORGVULDIGE BEHANDELING ZORGT VOOR EEN LANGERE LEVENSDUUR.

VOOR JE BEGINT

Verwijder eerst alle etiketten. Was je nieuwe kookpot of pan dan in een warm sopje en droog hem goed af. Warm de pan lichtjes op en wrijf de antiaanbaklaag aan de binnenzijde in met behulp van een met plantaardige olie doordrenkt stuk keukenpapier. Laat de pan vervolgens afkoelen en spoel ze dan af met heet water. Droog de pan goed af. Ze is nu helemaal klaar voor gebruik.

THUIS OP ALLE WARMTEBRONNEN

Dankzij de innovatieve magnetische, stalen schijf in de basis zijn de kookpotten en pannen van de Pure-lijn van Pascale Naessens geschikt voor alle warmtebronnen, met uitzondering van de braadsledes die niet geschikt zijn voor inductie. Zorg ervoor dat de afmetingen van de pan- of potbasis steeds passen bij die van de warmtepit of kookplaat waarop je pot of pan gebruikt wordt. Gasvlammen mogen zich nooit uitbreiden langs de zijwanden van de kookpot of pan en als deze niet goed past op de inductieplaat kan het zijn dat de warmtepit de pot of pan niet herkent en daardoor niet opwarmt. Bij kookplaten die met glas bedekt zijn dien je erop te letten dat je de kookpot of pan steeds optilt wanneer je deze verplaatst. Verschuif de pot of pan nooit, want dit kan zowel de pot- of panbasis als het glasoppervlak beschadigen.

De pannen kunnen perfect gebruikt worden in de oven en onder de grill. De maximale temperatuur bij gebruik in de oven mag niet boven de 240°C/465°F komen.

Er moet een minimumafstand van 5 cm zijn tussen de grill en de bovenrand van de pan.

Pure kookpotten, pannen en braadsleden zijn niet geschikt voor de magnetron.

GEBRUIK

KOOKPOTTEN & PANNEN

Laat de pan geleidelijk aan en gelijkmatig opwarmen op een middelhard vuur. Voor het dichtschroeien van onder andere vlees en vis kan je eerst hogere temperaturen gebruiken, maar zodra de pan heet is en het voedsel toegevoegd, moet je het vuur lager zetten. De pan mag nooit op de maximale temperatuur gebruikt worden, omdat te hoge oppervlaktetemperaturen de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik steeds een droge ovenwant of pannenlap wanneer je een hete pan vastneemt tijdens of na het koken. De optionele roestvrijstalen deksels die zowel op de kookpotten als op de pannen passen maken je Pure-kookervaring nog completer. De pannen zijn niet geschikt voor het bewaren van rauw, gemarineerd of bereid voedsel.

KOKEN MET EN ZONDER VETSTOFFEN

Voor een extra rijke smaak of om je gerechten bijvoorbeeld mooier te laten kleuren breng je een klein beetje olie of vet aan in de kookpot of pan voor het opwarmen. Opgelet, de olie of het vet mag nooit gloeiendheet worden. Indien dit toch gebeurt, moet je de pot of pan eerst laten afkoelen voordat je weer verder gaat. Voor vetarm koken verwarm je hem gedurende twee minuten voor op een middelmatig vuur voor je het voedsel toevoegt. Laat de kookpotten en pannen tijdens het voorverwarmen nooit onbewaakt achter en zorg ervoor dat de droge antiaanbaklaag niet oververhit geraakt,

want dit kan permanente schade veroorzaken. Plaats hete kookpotten en pannen niet rechtstreeks op een onbeschermd werkblad, maar laat ze op een onderzetter of plank afkoelen.

VEILIG KEUKENGEREI

Hoewel de drielaagige antiaanbaklaag extreem sterk is, kan het gebruik van scherpe voorwerpen krassen veroorzaken die een verminderde werking tot gevolg hebben. Wij raden dan ook aan om de houten lepels en spatels uit de Pure-lijn of hittebestendig plastic keukengerei te gebruiken en nooit voedsel te snijden op de antiaanbaklaag. Gebruik tevens geen mixers op de antiaanbaklaag en sla nooit met metalen voorwerpen op de bovenrand van de pan.

SCHOONMAKEN & OPBERGEN

De duurzame, versterkte drielaagige antiaanbakcoating zorgt ervoor dat de ingrediënten niet aanbakken en is daardoor zeer gemakkelijk te reinigen. Om het uitzicht en de werking van de antiaanbaklaag te behouden, raden wij je aan om je pannen met de hand af te wassen met een sopje, in plaats van ze in de vaatwasser te reinigen.

Laat de pan eerst langzaam afkoelen voor je ze reinigt. Dompel ze nooit onder in koud water. Gebruik op de antiaanbaklaag uitsluitend daarvoor voorziene reinigingssponsjes en gebruik op geen enkel oppervlak metalen, schurende of harde sponsjes of borstels, noch bijtende reinigingsmiddelen of producten op basis van

citroen. Indien je de pan toch in de vaatwasser reinigt, smeer dan voor ieder gebruik het kookoppervlak in met olie. Bij het regelmatig wassen van de pan in de vaatwasser kan er een witte aanslag in poedervorm ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de pan. Het matte oppervlak en de witte aanslag kun je voorzichtig reinigen met een schuursponsje, wat water en afwasmiddel. Spoel de kookpotten en pannen altijd goed af en maak ze helemaal droog voor je zo op een droge plaats opbergt.

WAARBORG

Serax biedt twee jaar garantie op de Pure-pannen met verstevigde, duurzame antiaanbaklaag. De garantie telt vanaf de datum van aankoop. De waarborg dekt fabricagefouten en/of defecte materialen wanneer het product in normale omstandigheden en in overeenstemming met de bijgeleverde onderhouds- en gebruiksvoorschriften gebruikt wordt. De waarborg dekt geen normale slijtage, commercieel gebruik of verkeerd gebruik van het product. Om aanspraak te maken op de waarborg dien je het product, met aankoopbewijs, terug te zenden naar de plaats van aankoop.

De volgende schade valt niet onder de waarborg:

- Schade die veroorzaakt is door normale slijtage, een ongeluk, verkeerd of commercieel gebruik.

- Krassen, vlekken, ontkleuring, corrosie of schade door oververhitting aan de binnen- of buitenzijde van de pan.

Oververhitting

Schade door oververhitting tijdens het koken is direct herkenbaar. De antiaanbaklaag ontkleurt en komt in de ergste gevallen los in de vorm van schilfers of bladders. Gelijkaardige schade zal ook veroorzaakt worden door oververhitting van de pan wanneer ze leeg of drooggekookt is. Mocht de pan oververhit raken, zorg dan dat je de ruimte goed ventileert.

Krassen

Kerfsporen of diepe krassen veroorzaakt door onzorgvuldig gebruik van metalen keukengerei valt niet onder de waarborg. Dergelijke schade is permanent en zal leiden tot een vermindering van de antiaanbakprestatie.

- Alle daaruit voortvloeiende schade is uitdrukkelijk uit deze waarborg uitgesloten.

Contact

www.serax.com

info@serax.com

PURE

————— *by* —————

PASCALÉ NAESSENS

for

SERAX

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

USER INSTRUCTIONS



Radiant



Dishwasher



Oven



Electrical



Induction



Gas



Ceramic

Congratulations on the purchase of your new cooking material! We understand that you can hardly wait to get started, but we would like to advise you to read this manual first. It will help you to keep your cooking pot or pan well maintained and to achieve the best cooking results for many years to come.

The cooking pots and pans from the Pure line by Pascale Naessens for Serax are made of high-quality, durable materials to guarantee the best and healthiest cooking results.

Thanks to the thick, forged aluminum and the specially shaped base with a magnetic, steel disc, the Pure cooking pots and pans are suitable for **daily use on all heat sources, with the exception of the roasters, that are not suitable for induction.**

The innovative **three-layer non-stick coating** on the inside, devoid of any harmful PFOAs, guarantees unsurpassed ease of maintenance in addition to pure and healthy cooking. The outside is finished with a matte heat resistant coating in beautiful colours.

USER AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

A LOVING, CAREFUL TREATMENT MAKES FOR A LONGER LIFETIME.

BEFORE YOU START

First remove all labels. Then wash your new cooking pot or pan in warm soapy water and dry it well. Slightly heat the pan and rub the non-stick coating on the inside with a paper towel soaked with vegetable oil. Let the pan cool down, then rinse it with hot water and dry it well. Your pan is now ready for use.

COMFORTABLE ON ALL HEAT SOURCES

Thanks to the innovative magnetic steel disc in the base, the pots and pans from Pascale Naessens' Pure line are suitable for all heat sources, with the exception of the roasting trays that are not suitable for induction. Make sure that the dimensions of the pan or pot base always match those of the heat source or hob on which you use it. Gas flames may never spread along the sides of the cooking pot or pan, and if it does not match the hob on the induction plate, the pot or pan may not be recognised, resulting in the hob not heating up. When using glass-covered heat sources, make sure you always lift the cooking pot or pan when you move it. Never slide it across the glass, because this can cause damage to both the pot or pan base and the glass surface of the stove.

The pans feel right at home in the oven and under the grill as well. The maximum temperature when used in the oven should not exceed 240°C/465°F. There must be a distance of at least 5 cm between the grill and the top edge of the pan.

Pure cookware can not be used in the microwave oven.

USE

COOKING POTS & PANS

Allow the pan to heat up gradually and evenly over a medium heat. For searing meat and fish, amongst other things, you can first use higher temperatures, but once the pan is hot and the food is added, you must lower the heat. The pan should never be used at maximum temperatures, because too high surface temperatures can damage the non-stick coating. Always use a dry oven mitt or cloth when you take hold of a pan during or after cooking. The optional stainless-steel lids that match both cooking pots and pans will make your Pure cooking experience even more complete. The pans are not suitable for storing raw, marinated or prepared food.

COOKING WITH AND WITHOUT FATS

To obtain an extra rich taste, or to make your foods colour more beautifully, for example, you can apply a small amount of oil or fat to the cooking pot or pan before heating it up. Beware that the oil or fat does not become boiling hot. If it should happen anyway, you must first let the pot or pan cool down before you continue. For low-fat cooking, preheat the pan for two minutes over a medium heat before adding the food. Never leave the cooking pots and pans unattended during preheating and ensure that the dry non-stick coating does not overheat, because this can cause permanent

damage. Do not place hot cooking pots and pans directly on an unprotected work surface but let them cool on a mat or heat-resistant board.

SAFE KITCHEN UTENSILS

Even though the three-layer non-stick coating is extremely strong, the use of sharp objects can cause scratches that result in an impaired performance. We therefore recommend using the wooden spoons and spatulas from the Pure line, or a heat-resistant plastic kitchen utensil, and to never cut food on the non-stick coating. Do not use mixers on the non-stick coating either, and never hit or tap the top edge of the pan with metal objects.

CLEANING & STORING

The durable, reinforced three-layer non-stick coating ensures that the ingredients do not stick, which makes it very easy to clean. In order to preserve the appearance and the proper functioning of the non-stick coating, we advise you to wash your pans by hand with soapy water instead of cleaning them in the dishwasher.

Make sure to let the pan cool down slowly before you clean it. Never immerse it in cold water. Use only cleaning sponges designed for non-stick coatings, and never use metal, abrasive or hard sponges or brushes on any surface, nor corrosive detergents or lemon-based products. If you decide to clean

the pan in the dishwasher, then make sure you grease the cooking surface with vegetable oil before each use. Regular cleaning of the pan in the dishwasher may lead to the formation of a white deposit in powder form. This is normal and does not affect the operation of the pan. You can carefully clean the matte surface and the white deposit with a scourer, water and detergent. Always rinse your cooking pots and pans well and dry them completely before storing them in a dry place.

WARRANTY

Serax offers a two-year warranty on the Pure pans with a reinforced, durable non-stick coating. The warranty period commences on the date of the purchase. The warranty covers manufacturing defects and/or defective materials for products used under normal conditions and in accordance with the maintenance and operating instructions provided herein. The warranty does not cover normal wear and tear, commercial use, or misuse of the product. In order to claim the warranty, you must return the product, with proof of purchase, to the place of purchase.

The following damage is not covered by the warranty:

- Damage caused by normal wear and tear, accidents, misuse or commercial use.
- Scratches, stains, discolouration, corrosion or damage due to overheating on the inside or outside of the pan.

Overheating:

Damage caused by overheating during cooking is immediately recognisable. The non-stick coating discolours and in the worst cases comes off in the form of chips or flakes. Similar damage will also be caused by overheating the pan when it is empty or when the content is cooked dry. Make sure you ventilate the room properly should the pan overheat. `

Scratches:

Grooves or deep scratches caused by careless use of metal kitchen utensils are not covered by the warranty. Such damage is permanent and will lead to a reduced functioning of the non-stick coating.

- All resulting damage is expressly excluded from this warranty.

Contact

www.serax.com

info@serax.com

PURE

————— *by* —————

PASCALÉ NAESSENS

for

SERAX

CONSIGNES D'ENTRETIEN

MODE D'EMPLOI



Radiant



Lave-vaisselle



Four



Taque électrique



Induction



Gaz



Vitrocéramique

Nous vous remercions et félicitons d'avoir acheté cet ustensile de cuisine. Sans doute êtes-vous impatient de l'utiliser. Nous vous recommandons néanmoins de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous aidera à entretenir correctement votre marmite ou votre poêle et à en obtenir les meilleurs résultats pendant de longues années.

Les marmites et poêles de la gamme Pure de Pascale Naessens pour Serax ont été fabriquées avec des matériaux durables et de qualité, pour obtenir les résultats de cuisson les plus sains et les plus goûteux. Grâce à l'épaisseur de l'aluminium fondu et au fond magnétique en acier, de forme spécialement étudiée, les marmites et poêles Pure conviennent pour un **usage au quotidien** sur **toutes les sources de chaleur, à l'exception des plats à rôtir, qui ne conviennent pas à l'induction**. L'innovante **triple couche antiadhésive** intérieure, exempte de PFOA nocif, est le gage d'une cuisine pure et saine et d'une facilité d'emploi inégalée. L'extérieur est enduit d'une couche résistante à la chaleur, dans de belles couleurs avec une finition mate.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

PRENEZ BIEN SOIN DE VOS APPAREILS POUR EN ALLONGER LA DURÉE DE VIE.

AVANT DE VOUS LANCER

Enlevez tout d'abord l'étiquette, lavez le nouvel ustensile dans un peu d'eau chaude savonneuse, puis séchez-le bien. Faites chauffer légèrement les poêles et frottez-en la couche

antiadhésive avec du papier essuie-tout imbibé d'huile végétale. Laissez refroidir la poêle puis rincez-la à l'eau chaude. Faites-la bien sécher. Elle est maintenant prête à l'emploi.

COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR

Grâce à l'innovant disque magnétique intégré à la base, les marmites et poêles de la gamme Pure de Pascale Naessens conviennent pour toutes les sources de chaleur, à l'exception des plats à rôtir qui ne conviennent pas à l'induction. Veillez à ce que les dimensions de la base de la marmite ou de la poêle correspondent toujours au bec de gaz ou à la plaque de cuisson de la cuisinière. Les flammes du bec de gaz ne peuvent jamais s'étendre sur les parois latérales des marmites et des poêles. Si leur taille ne correspond pas à la plaque à induction, il est possible que cette dernière ne les détecte pas et donc ne les chauffe pas. Pensez toujours à lever la marmite ou la poêle pour la déplacer sur une cuisinière avec une plaque de cuisson en verre. Ne la faites jamais glisser, car cela pourrait endommager la cuisinière et le fond de la marmite ou de la poêle.

Les poêles peuvent parfaitement être utilisées dans le four (même sous le gril), à condition de ne pas dépasser la température de 240°C/465°F. Veillez en outre à conserver une distance minimale de 5 cm entre le gril et le bord supérieur de la marmite ou de la poêle.

Les ustensiles de cuisson Pure ne conviennent pas au four micro-ondes.

EMPLOI

MARMITES ET POÊLES

Faites chauffer progressivement la poêle à feu moyen. Pour saisir des aliments, par exemple un morceau de viande ou de poisson, vous pouvez élever la température de la poêle, mais devez la réduire dès qu'elle est chaude et y avez ajouté l'aliment. Elle ne peut jamais être utilisée à température maximale, ce qui endommagerait la couche antiadhésive. Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisine sec pour saisir le manche d'une poêle chaude ou après la cuisson. Ils améliorent l'expérience culinaire ressentie avec les ustensiles de la gamme Pure. Les poêles ne conviennent pas pour conserver des aliments crus, marinés ou préparés.

CUIRE AVEC OU SANS MATIÈRE GRASSE

Pour donner plus de goût ou une belle couleur aux aliments, versez dans la marmite ou la poêle, avant de la chauffer, une toute petite dose de matière grasse. Attention, elle ne peut jamais devenir bouillante ; si cela se produit, laissez d'abord refroidir la marmite ou la poêle avant d'y cuire des aliments. Pour une cuisson sans matière grasse, commencez par réchauffer la marmite ou la poêle pendant deux minutes à feu moyen. Ne la laissez jamais chauffer sans surveillance et évitez toute surchauffe de la couche antiadhésive, ce qui pourrait produire des dommages permanents. Ne posez jamais la marmite ou la poêle chaude sur un plan de travail démuné de protection : laissez-la d'abord refroidir sur une planche ou un sous-plat.

USTENSILES DE CUISINE

Bien que la triple couche antiadhésive soit très résistante, l'emploi d'ustensiles de cuisine pointus ou tranchants peut provoquer des dégâts altérant les performances. Nous recommandons l'utilisation de cuillères et spatules en bois de la gamme Pure ou d'ustensiles de cuisine en plastique résistant à la chaleur. Ne coupez jamais les aliments directement dans la marmite ou la poêle, n'utilisez pas de mixer ni robot ménager et ne frappez jamais le rebord supérieur de la poêle avec des objets métalliques.

NETTOYAGE & RANGEMENT

Facile à nettoyer, la triple couche antiadhésive renforcée empêche les aliments de coller. Pour en conserver l'efficacité et l'esthétique, nous recommandons de laver les poêles à la main dans de l'eau chaude savonneuse, mais pas au lave-vaisselle. Avant de nettoyer la poêle, laissez-la refroidir lentement. Lorsqu'elle est chaude, ne la plongez jamais dans l'eau froide. Ne frottez la couche antiadhésive qu'avec des éponges appropriées, jamais de brosses ou d'éponges dures, métalliques ou à récurer, ni de produits ou détergents à base de citron. Si vous lavez malgré tout la poêle au lave-vaisselle, enduisez-en toujours la surface de cuisson avec de l'huile avant chaque réemploi. Un dépôt blanc d'apparence poudreuse peut se former en cas de lavage régulier de la poêle au lave-vaisselle. C'est une conséquence normale, mais sans influence sur l'efficacité de la poêle. L'apparence mate de la surface et le dépôt blanc peuvent être ôtés délicatement

avec une éponge à récurer, un peu d'eau et de produit de vaisselle. Rincez toujours correctement la marmite ou la poêle et séchez-la entièrement avant de la ranger dans un endroit sec.

GARANTIE

Serax accorde une garantie de deux ans sur les marmites et poêles Pure, à compter de la date d'achat. Elle couvre les erreurs de fabrication et/ou les matériaux défectueux, à condition que l'ustensile ait été utilisé en conditions normales et conformément aux prescriptions d'emploi et d'entretien livrées avec l'ustensile. Pour solliciter la garantie, vous devez renvoyer l'ustensile au point de vente où vous l'avez acheté, avec la preuve d'achat.

Les dommages suivants **ne sont** pas couverts par la garantie :

- Dégâts dus à l'usure normale
- Rayures, taches, décoloration, corrosion
- Dégâts provoqués par un accident, un usage erroné ou à des fins commerciales
- Dégâts provoqués par une surchauffe sur la face intérieure ou extérieure de la marmite ou de la poêle.

Surchauffe :

Les dégâts dus à une chaleur excessive durant la cuisson sont directement identifiables. La couche antiadhésive se décolore et dans les cas extrêmes,

se détache sous la forme de pellicules ou d'écailles. De tels dégâts sont également provoqués en cas de surchauffe de la marmite ou de la poêle utilisée à vide ou à sec. Si un tel incident se produit, songez à bien ventiler la pièce, la cuisine ou le local.

Rayures :

Les rayures profondes et les entailles provoquées par un usage négligent d'ustensiles de cuisine métalliques ne sont pas couvertes par la garantie. De tels dégâts sont permanents et résulteront en une diminution des performances de la couche antiadhésive.

- Tous les dégâts qui en découleraient sont explicitement exclus de la garantie.

Pour contacter

www.serax.com

info@serax.com

PURE

————— *by* —————
PASCALE NAESSENS

for
SERAX

PFLEGEANLEITUNGEN

GEBRAUCHSANLEITUNG



Strahlung



Spülmaschine



Ofen



Elektrisch



Induktion



Gas



Glaskeramik

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochgeschirrs! Wir haben vollstes Verständnis dafür, dass Sie es kaum erwarten können, dieses zu verwenden, aber dennoch sollten Sie vorher diese Gebrauchsanleitung lesen. Sie hilft Ihnen dabei, Ihren Topf oder Ihre Pfanne fachgemäß zu verwenden, damit Sie viele Jahre lang die besten Kochergebnisse erzielen. Die Töpfe und Pfannen aus der Pure-Linie von Pascale Naessens für Serax sind aus hochwertigen, nachhaltigen Materialien gefertigt, um die besten und gesündesten Kochergebnisse zu garantieren. Dank dem dicken, geschmiedeten Aluminium und dem besonders geformten Boden mit magnetischer Bodenplatte, eignen sich die Pure-Kochtöpfe und -pfannen für den **täglichen** Gebrauch und für **alle Wärmequellen, mit Ausnahme der Bratpfannen, die nicht induktionsgeeignet sind**. Die innovative **dreilagige Antihftbeschichtung** an der Innenseite ist frei von schädlichem PFOA und steht Garant für pures und gesundes Kochen, und ist unübertroffen pflegeleicht. Die Außenseite ist mit einem hitzebeständigen Coating in hübschen Farben und mattem Finish verarbeitet.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNGEN

EINE LIEBEVOLLE, SORGFÄLTIGE BEHANDLUNG SORGT FÜR EINE LÄNGERE LEBENSDAUER.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Entfernen Sie alle Etiketten. Reinigen Sie Ihren neuen Topf/ Ihre neue Pfanne mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alles gründlich ab. Erwärmen Sie die Pfanne leicht und verreiben Sie mit einem Blatt Küchenpapier etwas Pflanzenöl auf die Antihafbeschichtung auf der Innenseite. Lassen Sie die Pfanne anschließend abkühlen und spülen Sie diese mit heißem Wasser aus. Pfanne gründlich abtrocknen. Jetzt ist sie einsatzbereit.

ZUHAUSE AUF ALLEN WÄRMEQUELLEN

Dank der innovativen magnetischen Bodenplatte aus Stahl eignen sich die Kochtöpfe und Pfannen der Pure-Linie von Pascale Naessens für alle Wärmequellen, mit Ausnahme der Bratpfannen, die nicht induktionsgeeignet sind. Wählen Sie eine zur Größe des Pfannen- oder Topfbodens passende Kochstellen- oder Flammengröße. Gasflammen dürfen nicht an den Seiten des Topfes oder der Pfanne aufsteigen; passt das Format nicht optimal auf den Induktionsherd, ist es möglich, dass die Heizquelle den Topf oder die Pfanne nicht erkennt und nicht erwärmt. Bei Glaskeramikkochfeldern ist es ratsam, den Topf oder die Pfanne beim Verlagern zu heben. Den Topf oder die Pfanne niemals verschieben, denn das kann sowohl den Topf-/Pfannenboden als auch die Glaskeramikkochfelder beschädigen!

Die Pfannen sind auch für die Verwendung in Ofen und Grill geeignet. Die maximale Ofentemperatur darf 240°C/465°F nicht überschreiten. Es muss ein Mindestabstand von 5 cm zwischen Grill und oberen Pfannenrand gewahrt bleiben. Pure-Kochtöpfe, -Pfannen und -Bratpfannen sind nicht mikrowellengeeignet.

VERWENDUNG

KOCHTÖPFE & PFANNEN

Wärmen Sie die Pfanne stufenweise und gleichmäßig bei mittlerer Hitze langsam auf. Zum Anbraten von u.a. Fleisch oder Fisch können Sie erst hohe Temperaturen verwenden, damit sich die Poren schließen, aber sobald die Pfanne heiß ist und Sie die Lebensmittel hinzugeben, sollte die Kochtemperatur reduziert werden. Die Pfanne darf nicht auf Maximaltemperatur verwendet werden, da die hohen Oberflächentemperaturen die Antihafbeschichtung beschädigen können. Verwenden Sie immer einen trockenen Topfhandschuh oder Topflappen wenn Sie eine heiße Pfanne während oder nach dem Kochen berühren. Die optionalen Deckel aus Edelstahl, die sowohl auf die Kochtöpfe als auch auf die Pfannen passen, vervollständigen Ihre Pure-Kocherfahrung. Die Pfannen eignen sich nicht zum Aufbewahren von rohen, marinierten oder zubereiteten Lebensmitteln.

KOCHEN MIT ODER OHNE FETT

Für einen extra reichen Geschmack oder um Ihre Gerichte z.B. noch besser anzubraten, geben Sie vor dem Erwärmen etwas Öl oder Fett in den Topf oder in die Pfanne. Aufgepasst, das Öl oder Fett darf nicht glühend heiß werden. Falls das doch passieren sollte, müssen Sie den Topf oder die Pfanne erst abkühlen lassen, bevor Sie weitermachen. Für ein fettarmes Kochen erwärmen Sie den Topf oder die Pfanne zwei Minuten bei mittlerer Hitze, bevor Sie die Speisen hineingeben. Lassen Sie die Töpfe und Pfannen beim Vorwärmen nie unbeaufsichtigt und sorgen Sie dafür, dass die trockene Antihftbeschichtung nicht überhitzt, denn das kann zu einem dauerhaften Schaden führen. Heiße Töpfe oder Pfannen sollten nie auf eine ungeschützte Arbeitsfläche gestellt werden. Lassen Sie diese stets auf einem Topfuntersetzer oder einer dazu vorgesehenen Unterlage abkühlen.

SICHERES KÜCHENGESCHIRR

Obschon die dreilagige Antihftbeschichtung extrem robust ist, kann die Verwendung von scharfkantigen Gegenständen Kratzspuren verursachen, die eine verminderte Funktionstüchtigkeit zur Folge haben. Wir empfehlen daher die Holzlöffel und -spatel aus der Pure-Linie oder hitzebeständige Küchenutensilien aus Kunststoff. Lebensmittel sollten auch nie auf der Antihftbeschichtung geschnitten werden. Verwenden Sie auch keine Rührgeräte auf der Antihftbeschichtung und schlagen Sie nie mit Metallutensilien auf den oberen Pfannenrand.

REINIGUNG & AUFBEWAHRUNG

Die nachhaltige, verstärkte dreilagige Antihafbeschichtung verhindert, dass die Ingredienzien anhaften und ist daher sehr leicht zu reinigen. Um das Aussehen und die Funktion der Antihafbeschichtung zu wahren, empfehlen wir, die Pfanne von Hand in Seifenwasser zu spülen, und nicht den Geschirrspüler zu verwenden.

Lassen Sie die Pfanne erst langsam abkühlen, bevor Sie diese reinigen. Sie sollte nie in kaltes Wasser getaucht werden.

Verwenden Sie für die Antihafbeschichtung ausschließlich dafür geeignete Reinigungsschwämme und verwenden Sie auf keiner Fläche Metallschwämme, Scheuerschwämme, harte Schwämme oder Bürsten, und auch keine aggressiven Reinigungsmittel oder Produkte auf Zitronenbasis. Sollten Sie Ihre Pfanne dennoch im Geschirrspüler reinigen, sollten Sie vor jeder Anwendung die Kochoberfläche mit Öl einreiben. Bei regelmäßigen Spülgängen der Pfanne im Geschirrspüler kann ein weißer pulverförmiger Belag entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit der Pfanne. Die matte Oberfläche und den weißen Belag können Sie vorsichtig mit einem Scheuerschwamm, etwas Wasser und Spülmittel reinigen. Spülen Sie die Töpfe und Pfannen immer gut ab und trocknen Sie diese gründlich. Erst dann sollten diese an einer trockenen Stelle aufbewahrt werden.

GARANTIE

Serax bietet zwei Jahre Garantie auf die Pure-Pfannen mit verstärkter, langlebiger Antihaftbeschichtung. Die Garantie läuft ab Kaufdatum. Die Garantie deckt Herstellungsfehler und/oder defekte Materialien, sofern das Produkt unter normalen Umständen und in Übereinstimmung mit der beiliegenden Gebrauchs- und Pflegeanleitung verwendet wird. Normaler Verschleiß und gewerblicher oder falscher Gebrauch des Produkts sind von der Garantie ausgeschlossen. Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, müssen Sie das Produkt mit dem Ankaufsbeleg an den Verkaufspunkt zurücksenden.

Folgender Schaden fällt nicht unter die Garantie:

- Schaden, verursacht durch normalen Verschleiß, Unfall, falscher oder gewerblicher Gebrauch.
- Kratzer, Flecken, Entfärbung, Korrosion oder Schaden durch Überhitzung an der Innen- oder Außenseite der Pfanne.

Überhitzung:

Schaden durch Überhitzung während dem Kochvorgang ist sofort erkennbar. Die Antihaftbeschichtung verfärbt sich und löst sich durch Abblättern oder Blasenbildung im schlimmsten Fall ab. Derartige Schäden werden ebenfalls durch Überhitzung der Pfanne verursacht

wenn diese leer ist oder trockenkocht. Sollte die Pfanne überhitzen, dann sollte der Raum gut gelüftet werden.

Kratzer:

Kerben oder tiefe Kratzspuren, die verursacht wurden durch den unsorgfältigen Gebrauch von Küchengeräten aus Metall, fallen nicht unter die Garantie. Solch ein Schaden ist dauerhaft und führt zu einer Verringerung der Antihafleistung.

- Jeglicher daraus resultierender Schaden ist von dieser Garantie ausdrücklich ausgeschlossen.

Kontakt

www.serax.com

info@serax.com

PURE

————— *by* —————
PASCALE NAESSENS

for
SERAX

ISTRUZIONI DI MANUTENZIONE

ISTRUZIONI PER L'USO



Radiante



Lavastoviglie



Forno



Elettrico



Induzione



Gas



Ceramica

Congratulazioni per l'acquisto dei tuoi nuovi utensili da cucina! Sappiamo bene che non vedi l'ora di metterti subito ai fornelli, vorremmo comunque consigliarti di leggere prima con attenzione queste istruzioni per l'uso. Ti aiuteranno a mantenere le tue pentole e padelle in buono stato e a ottenere i migliori risultati di cottura per molto tempo.

Le pentole e padelle della linea Pure di Pascale Naessens per Serax sono realizzate con materiali pregiati e resistenti, per garantirti una cottura migliore e più sana dei tuoi piatti. Grazie allo spesso alluminio forgiato e al fondo specialmente formato da un disco magnetico in acciaio, le pentole e padelle Pure sono adatte all'uso **quotidiano** su **tutte le fonti calore, tranne le teglie da forno che non si possono usare sul piano a induzione**. L'innovativo rivestimento antiaderente a tre strati senza PFOA nocivo, applicato all'interno, garantisce una facilità di manutenzione insuperata, oltre a pietanze sane e naturali. L'esterno è lavorato con un rivestimento resistente al calore in colori gradevoli dall'effetto opaco.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

MANEGGIARE IL PENTOLAME CON DELICATEZZA E CURA NE GARANTIRÀ UNA DURATA DI VITA PIÙ LUNGA.

PRIMA DI COMINCIARE

Per prima cosa rimuovi tutte le etichette. Lava la pentola o padella nuova con acqua tiepida saponata e asciugala accuratamente. Riscalda leggermente la padella e strofina delicatamente il rivestimento antiaderente all'interno, servendoti di un

foglio di carta da cucina imbevuto d'olio vegetale. Dopodiché lascia asciugare la padella e poi sciacquala in acqua calda. Asciugala accuratamente. La padella adesso è pronta all'uso.

IDEALI SU OGNI FONTE DI CALORE

Grazie all'innovativo disco magnetico in acciaio nel fondo, le pentole e padelle della linea Pure di Pascale Naessens sono adatte a tutte le fonti di calore, **tranne le teglie da forno che non si possono usare sul piano a induzione**. Assicurati che le dimensioni del fondo della pentola o padella combacino sempre con quelle del fornello o del piano cottura su cui le utilizzerai. Le fiamme del gas non dovranno mai lambire le pareti esterne della pentola o padella e, se le dimensioni di queste non combaciano con quelle del piano cottura a induzione, la fonte di calore potrebbe non riconoscere la pentola/padella e quindi non scaldarsi. Per i piani cottura rivestiti in vetro, dovrai sempre far attenzione a sollevare la pentola/padella quando la sposti. Non strisciarle mai, in quanto sia il fondo che la superficie in vetro potrebbero danneggiarsi.

Le padelle possono tranquillamente essere utilizzate nel forno e sotto il grill. La temperatura massima per l'uso nel forno non deve superare i 240 °C/465 °F. Tra il grill e il bordo superiore della padella deve esserci una distanza minima di 5 cm.

Gli utensili da cucina Pure non vanno messi nel microonde.

USO

PENTOLE E PADELLE

Fai scaldare la padella gradualmente e uniformemente a fuoco medio. Per rosolare carne e pesce, per esempio, all'inizio puoi usare temperature più alte, ma non appena la padella sarà calda e avrai aggiunto gli alimenti, dovrai abbassare il fuoco. La padella non dovrà mai essere utilizzata alla temperatura massima, in quanto le alte temperature superficiali possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Usa sempre guanti da forno o presine asciutti, quando prendi la padella rovente durante o dopo la cottura. I coperchi optional in acciaio inox, adatti sia alle pentole che alle padelle, rendono completa l'esperienza gastronomica con Pure. Le padelle non sono adatte per la conservazione di alimenti crudi, marinati o cucinati.

CUCINARE CON E SENZA GRASSI

Per dare alle tue pietanze un gusto ancora più prelibato o un colore più invitante, aggiungi un po' d'olio o grasso alla pentola/padella prima di scaldarla. Fai attenzione che l'olio o il grasso non si surriscaldino mai. Se però dovesse succedere, dovrai innanzitutto far raffreddare la pentola/padella prima di proseguire con la cottura. Per la cottura con pochi grassi, fai scaldare la pentola/padella a fuoco medio per un paio di minuti, prima di aggiungere gli alimenti. Durante il pre-riscaldamento non lasciare mai pentole e padelle senza sorveglianza e fai in modo che il rivestimento antiaderente asciutto non si surriscaldi, in quanto ciò potrebbe danneggiarlo

permanentemente. Non appoggiare le pentole e padelle calde direttamente sopra un piano di lavoro non protetto, ma lasciale raffreddare su un sottopentola o un ripiano.

UTENSILI DA CUCINA SICURI

Nonostante il rivestimento antiaderente a tre strati sia estremamente robusto, l'utilizzo di oggetti taglienti può causare graffi che potrebbero, di conseguenza, ridurre l'efficacia. Ti consigliamo perciò di utilizzare i cucchiari e le spatole in legno della linea Pure o utensili in plastica resistente al calore, e di non tagliare mai gli alimenti sul rivestimento antiaderente. Non utilizzare neppure i mixer sul rivestimento antiaderente e non colpire mai il bordo con oggetti metallici.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Il resistente rivestimento antiaderente a tre strati rinforzato impedisce agli ingredienti di attaccarsi e quindi si pulisce con grande facilità. Per mantenere in buono stato l'aspetto e l'efficacia del rivestimento antiaderente, ti consigliamo di lavare le padelle a mano con acqua saponata, invece di lavarle nella lavastoviglie.

Lascia raffreddare lentamente le padelle prima di pulirle. Non immergerle mai in acqua fredda. Sul rivestimento antiaderente usa esclusivamente le spugnette detergenti in dotazione e non utilizzare spugnette metalliche, abrasive o dure, né spazzole su nessuna superficie, e non usare detersivi corrosivi o prodotti a base di limone. Se lavi comunque le padelle nella

lavastoviglie, ungi la superficie di cottura con dell'olio prima di ogni utilizzo. Lavare regolarmente le padelle nella lavastoviglie potrebbe dar luogo alla formazione di un deposito bianco in forma di polvere. La cosa è normale e non influisce sul funzionamento delle padelle. La superficie opaca e il deposito bianco possono essere puliti con cautela, servendosi di una spugna abrasiva, un po' d'acqua e detersivo per i piatti. Risciacqua sempre accuratamente le padelle e asciugale completamente prima di conservarle in un luogo asciutto.

GARANZIA

Serax offre due anni di garanzia sulle padelle Pure dal rivestimento antiaderente rinforzato e resistente. La garanzia è valida a partire dalla data dell'acquisto e copre i difetti di fabbricazione e/o i materiali difettosi, se il prodotto viene utilizzato in condizioni normali e in conformità con le istruzioni di manutenzione e funzionamento fornite. La garanzia non copre il deterioramento dovuto a normale usura, né l'utilizzo commerciale o errato del prodotto. Per attivare la garanzia è necessario restituire il prodotto, con prova d'acquisto, nel luogo in cui è stato acquistato.

I seguenti danni non sono coperti da garanzia:

- Danni causati da normale usura, incidenti, utilizzo errato o commerciale.

- Graffi, macchie, scolorimento, corrosione o danni dovuti a surriscaldamento della parte interna o esterna delle pentole/padelle.

Surriscaldamento:

I danni dovuti a surriscaldamento durante la cottura si riconoscono immediatamente. Il rivestimento antiaderente si scolorisce e, nei casi peggiori, si stacca sotto forma di scaglie o bolle. Danni simili possono inoltre essere causati surriscaldando le padelle quando sono vuote o asciutte. Se le padelle dovessero surriscaldarsi, assicurati di aerare bene l'ambiente.

Graffi:

Non sono coperti dalla garanzia crepe o graffi profondi causati dall'uso imprudente di utensili da cucina in metallo. Un danno simile risulta permanente e causa la riduzione nell'efficacia del rivestimento antiaderente.

- Tutti i danni risultanti sono espressamente esclusi dalla presente garanzia.

Contatta

www.serax.com

info@serax.com

PURE

————— *by* —————
PASCALE NAESSENS

for
SERAX

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Radiante



Lavaplatos



Horno



Eléctrico



Inducción



Gas



Cerámica

Te damos la enhorabuena por la compra de tu nuevo material de cocina. Sabemos que estás impaciente pero, antes de empezar, te recomendamos que leas este manual. Te ayudará a conservar tus ollas y sartenes en perfectas condiciones y a obtener en la cocina los mejores resultados durante muchos años.

Las ollas y sartenes de la línea Pure de Pascale Naessens para Serax han sido fabricadas con materiales resistentes y de alta calidad para garantizar los mejores y más saludables resultados en la cocina. Gracias al aluminio, forjado y grueso, y la base especialmente formada con un disco magnético de acero, las ollas y sartenes Pure son ideales para **utilizar diariamente en todas las superficies de calor, con excepción de las fuentes de horno, que no son adecuadas para inducción**. Este **revestimiento** tan innovador de **tres capas antiadherentes** en el interior no contiene elementos PFOA nocivos, garantizando un perfecto estado de mantenimiento, además de una cocción natural y saludable. El recubrimiento exterior presenta un acabado en mate y resistente al calor, así como unos colores preciosos.

INSTRUCCIONES DE USUARIO Y MANTENIMIENTO

UN TRATAMIENTO CUIDADOSO Y ESMERADO PARA UNA
VIDA ÚTIL MÁS LARGA.

ANTES DE EMPEZAR

Retira, en primer lugar, todos los adhesivos. A continuación, lava la olla o sartén con agua caliente y jabón hasta secarla completamente. Calienta la sartén y aplica un poco de aceite vegetal en la parte interior del revestimiento antiadherente con papel de cocina. Una vez enfriada, enjuaga la sartén con agua caliente y sécala. Tu sartén ya está lista para ser utilizada.

IDEAL PARA TODAS LAS SUPERFICIES DE CALOR

Gracias al innovador disco magnético de acero en la base, las baterías de cocina de la línea Pure de Pascale Naessens son ideales para cualquier superficie de calor, con excepción de las fuentes de horno que no son adecuadas para inducción.

Comprueba que las dimensiones de la base de la olla o sartén coinciden con las dimensiones del fogón o de la fuente de calor. No dejes que las llamas de gas se propaguen por los lados de la olla o sartén. En caso de no coincidir con las dimensiones del fogón de la placa de inducción, este no se calentará. Cuando utilices fuentes de calor de vitrocerámica, levanta la olla o sartén antes de moverla. No la deslices, ya que podría provocar daños tanto en la base de la olla o sartén como en la superficie de vidrio de la cocina.

Las sartenes se pueden utilizar tanto en el horno como en la gratinadora. La temperatura máxima del horno no debe superar los 240°C/465°F. Debe haber una distancia mínima de 5 cm entre la gratinadora y el borde superior de la sartén.

Las ollas, sartenes y fuentes de horno no son adecuadas para el microondas.

INSTRUCCIONES DE USO

OLLAS Y SARTENES

Calienta la sartén de una forma gradual y uniforme a fuego medio. Para marcar carnes y pescados, calienta la sartén a temperatura alta y, una vez añadida la carne o pescado, baja la temperatura. La sartén no se debe utilizar a una temperatura máxima, ya que las temperaturas demasiado altas pueden dañar la superficie antiadherente. Utiliza siempre una manopla o paño para sujetar la sartén. Las tapas de acero inoxidable opcionales para ollas y sartenes de la línea Pure te permitirán disfrutar aún más de la cocina. No guardes alimentos crudos, marinados o preparados en las sartenes.

COCINAR CON Y SIN GRASAS

Para ensalzar el sabor o el color de los alimentos puedes, por ejemplo, aplicar un poco de aceite o grasa antes de calentar la olla o sartén. No dejes que el aceite o la grasa hiervan. En caso contrario, deja que la olla o sartén se enfríe antes de continuar. Para cocinar con poca grasa, calienta la sartén durante dos minutos a fuego medio antes de añadir los alimentos. Nunca dejes las ollas y cacerolas desatendidas durante el precalentamiento y comprueba que la superficie antiadherente no se calienta en exceso, ya que puede causar daños permanentes. No coloques las

ollas y sartenes directamente encima de una superficie de trabajo protegida. Deja que se enfríe encima de una tabla resistente al calor o un salvamanteles.

UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS

A pesar de que el revestimiento antiadherente de tres capas es muy resistente, el uso de objetos punzantes puede causar arañazos y un rendimiento deteriorado. Por lo tanto, recomendamos el uso de cucharas y espátulas de madera de la línea Pure o utensilios de plástico que sean resistentes al calor. No cortes nunca los alimentos encima de la superficie antiadherente. No utilices batidoras sobre la superficie antiadherente, ni golpees o toques el borde superior de la sartén con objetos metálicos.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

El revestimiento antiadherente, resistente y reforzado de tres capas impide que los ingredientes se peguen, lo cual facilita su limpieza. Para preservar el aspecto y funcionamiento de la superficie antiadherente, te recomendamos que laves las sartenes a mano con agua y jabón, en lugar de hacerlo en el lavaplatos. Deja que la sartén se enfríe lentamente antes de limpiarla. No la sumerjas en agua fría. Utiliza únicamente esponjas de limpieza que hayan sido diseñadas para superficies antiadherentes. No utilices nunca esponjas o cepillos metálicos o abrasivos, ni detergentes corrosivos o productos con base de limón. En caso de lavar la sartén en el lavaplatos, engrasa la superficie con aceite vegetal antes de

cada uso. Si utilizas el lavaplatos habitualmente, se pueden formar depósitos en forma de polvo blanco. Esto es normal y no incide en el funcionamiento de la sartén. La superficie mate y los depósitos blancos se pueden limpiar con un estropajo, agua y detergente. Es importante enjuagar y secar las ollas y sarténes completamente antes de guardarlas en un lugar seco.

GARANTÍA

Serax ofrece una garantía de dos años para todas las ollas Pure que tengan una superficie antiadherente, resistente y reforzada. El periodo de garantía entra en vigor a partir de la fecha de compra. La garantía cubre los defectos de fabricación y/o materiales defectuosos de los productos utilizados en condiciones normales y siguiendo las instrucciones de mantenimiento y funcionamiento que aquí se adjuntan. La garantía no cubre el desgaste habitual del producto, ni el uso comercial o uso incorrecto del mismo. Para reclamar la garantía, deberás devolver el producto, incluyendo la prueba de compra, al establecimiento donde se adquirió el mismo.

La garantía no cubre los siguientes daños:

- Los daños causados por desgaste, accidente, uso comercial o uso incorrecto.

- Arañazos, manchas, descoloración, corrosión o daños por exceso de temperatura en el interior o exterior de la sartén.

Exceso de temperatura:

Los daños por exceso de temperatura son fácilmente reconocibles. El revestimiento antiadherente se descolora y, en el peor de los casos, se desprende en forma de escamas o virutas. Los daños por exceso de temperatura de la sartén también se pueden producir cuando la sartén está vacía o cuando el contenido de la misma se ha secado. En caso de sobrecalentamiento de la sartén, deberás ventilar el espacio correctamente.

Arañazos:

Los surcos o arañazos causados por un uso incorrecto de los utensilios de cocina metálicos no están cubiertos por la garantía. Estos daños son permanentes y reducen el funcionamiento del revestimiento antiadherente.

- Todos los daños resultantes quedan excluidos expresamente de la garantía.

Contacto

www.serax.com

info@serax.com

SERAX

www.serax.com