Maar we raden u aan ze af te wassen in warm afwaswater met een zachte spons of vaatdoek. Als u de pannen wel in de vaatwasser reinigt, gebruik dan een mild programma en een mild vaatwasmiddel. Herhaald reinigen in de vaatwasser en het gebruik van afwasmiddel kan na verloop van tijd leiden tot roestvorming aan de onderzijde van de pan, maar dit heeft geen effect op de prestatie van de pannen.

- Gebruik geen metalen kookgerei en schurende middelen als u de glazen deksels reinigt want dit leidt mogelijk tot krassen op het glas en maakt het glas zwakker.

Utilização e Conservação

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Remova todos os materiais de embalagem.
- Lave o seu utensílio de cozinha em água morna com detergente, enxague e seque-o completamente.

COZINHAR

- Os utensílios de cozinha antiaderentes da Westinghouse são adequados para utilizar em placas de fogões a gás, elétricas, de halogéneo e de cerâmica e de indução.
- Não utilize no microondas/forno.
- Não pré-aqueça utensílios de cozinha antiaderentes. Para obter melhores resultados usar calor baixo a médio. O calor alto pode danificar os seus utensílios de cozinha.
- Utilize sempre uma fonte de calor menor do que o diâmetro da base do utensílio de cozinha.
- Nunca deixe o utensílio de cozinha ferver a seco e nunca deixe um utensílio de cozinha vazio sobre um disco ou elemento quente.
- Em placas de vidro ou cerâmica levante o utensílio de cozinha; nunca o deslize.
- Recomenda-se o uso de utensílios de nylon, silicone ou madeira.
- Nunca corte alimentos dentro do utensílio de cozinha.
- Não utilize sprays de cozinha antiaderentes

em utensílios de cozinha antiaderentes. Esses sprays podem danificar o sistema de libertação antiaderente, fazendo com que os alimentos adiram à superfície.
- Use pegas de panela ou luvas de forno para segurar o utensílio de cozinha.
- Evite sobreaquecer o utensílio de cozinha.

LIMPEZA

- Após cozinhar, não mergulhe o utensílio de cozinha quente em água fria. Aguarde sempre que o utensílio de cozinha arrefeça antes de o limpar.
- Não use agentes de limpeza para forno, detergentes agressivos, branqueador com cloro, palha de aço ou outros esfregões de limpeza abrasivos.
- Seque sempre completamente o seu utensílio de cozinha.
- O utensílio de cozinha pode ser lavado na máquina de lavar louça. No entanto, recomenda-se a lavagem manual em água morna com detergente com uma esponja macia ou tecido. Se lavar na máquina de lavar louça, lave em programa suave com detergente suave. A lavagem recorrente na máquina de lavar louça e o detergente da máquina de lavar louça podem causar a oxidação das superfícies da base ao longo do tempo, mas esta não afeta o desempenho do utensílio de cozinha.
- Não use utensílios de metal e abrasivos afiados ao limpar a tampa de vidro, pois pode riscar o vidro e causar o seu enfraquecimento.

Użytkowanie i Pielęgnacja

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Umyj naczynia w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, opłucz i dokładnie wysusz.

GOTOWANIE

- Naczynia Westinghouse z powłoką nieprzywieralną można stosować na gazowych, elektrycznych, halogenowych,

ceramicznych oraz indukcyjnych płytach kuchennych.
- Nie używaj w kuchence mikrofalowej / piekarniku.
- Nie podgrzewaj naczyń z powłoką nieprzywieralną. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas gotowania, ustaw niski lub średni poziom temperatury. Wysoka temperatura może uszkodzić naczynia.
- Zawsze używaj źródła ognia o średnicy mniejszej niż średnica podstawy naczynia.
- Nigdy nie dopuszczaj do całkowitego wygotowania zawartości ani nie pozostawiaj pustego naczynia na gorącym palniku lub innym gorącym elemencie.
- Naczynia należy podnosić; nie wolno ich przesuwać po szklanych lub ceramicznych płytach kuchennych.
- Zalecamy stosowanie nylonowych, silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nigdy nie krój żywności w naczyniach.
- Naczyń z powłoką nieprzywieralną nie należy spryskiwać sprayem zapobiegającym przywieraniu potraw. Spraye te mogą zakłócić działanie powłoki nieprzywieralnej i spowodować przywieranie żywności do powierzchni.
- Do podnoszenia gorących naczyń używaj łapek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Unikaj przegrzania naczyń.

CZYSZCZENIE

- Po gotowaniu nie zanurzaj gorących naczyń w zimnej wodzie. Przed myciem odczekaj, aż naczynia ostygną.
- Nie stosuj środków do czyszczenia piekarników, ostrych detergentów, wybielaczy chlorowych, wełny stalowej ani innych ściernych włóknin do czyszczenia.
- Zawsze dokładnie wysusz naczynia.
- Naczynia można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń. Zalecamy jednak mycie ręczne w ciepłej wodzie płynem do mycia naczyń, przy użyciu gąbki lub ścierki do naczyń. Jeżeli jednak zdecydujesz się na mycie w zmywarce, zastosuj łagodny cykl i delikatny detergent. Wielokrotne mycie w zmywarce i stosowanie detergentów do

mycia w zmywarce może, z biegiem czasu, spowodować utlenianie podstawy, co jednak nie będzie miało wpływu na właściwości użytkowe naczyń.
- Do mycia szklanej pokrywki nie stosuj metalowych przyborów kuchennych ani ostrych środków ściernych, gdyż mogą one porysować i osłabić szkło.

Χρήση και Φροντίδα

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πλύνετε τα μαγειρικά σας σκεύη με ζεστό, σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Τα αντικολλητικά σκεύη μαγειρέματος Westinghouse είναι κατάλληλα για χρήση σε εστίες αερίου, ηλεκτρικές, αλογόνου, κεραμικές και επαγωγικές.
- Να μη χρησιμοποιούνται σε φούρνο μικροκυμάτων / φούρνο.
- Μην προθερμαίνετε τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη. Χρησιμοποιήστε χαμηλή έως μέτρια θέρμανση για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Η υψηλή θέρμανση μπορεί να καταστρέψει τα μαγειρικά σκεύη σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια πηγή θέρμανσης μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης των μαγειρικών σκευών.
- Ποτέ μην αφήνετε το σκεύος να βράσει στεγνό και μην αφήνετε ένα άδειο σκεύος πάνω σε καυστήρα ή σε στοιχείο.
- Ανασηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις γυάλινες ή πάνω στις κεραμικές εστίες· μην τα ολισθαίνετε ποτέ πάνω σε αυτές.
- Συνιστάται η χρήση νάιλον, σιλικόνης ή ξύλινων εργαλείων.
- Ποτέ μην κόβετε φαγητό μέσα στα μαγειρικά σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε αντικολλητικά σπρέι μαγειρικής πάνω σε αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη. Οι ψεκασμοί αυτοί μπορούν να βλάψουν το αντικολλητικό σύστημα

απελευθέρωσης, πράγμα που προκαλεί την προσκόλληση της τροφής στην επιφάνεια.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες για τις κατσαρόλες ή γάντια φούρνου όταν κρατάτε καυτά μαγειρικά σκεύη.
- Αποφεύγετε την υπερθέρμανση των μαγειρικών σκευών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Μη βυθίζετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη σε κρύο νερό μετά το μαγείρεμα. Περιμένετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν πριν να τα καθαρίσετε..
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σκληρά απορρυπαντικά, χλωρίνη, μαλλί χάλυβα ή άλλα λειαντικά υλικά καθαρισμού.
- Στεγνώνετε πάντα καλά τα μαγειρικά σας σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, συνιστάται να τα πλένετε με το χέρι σε ζεστό σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι ή ένα πανί για τα πιάτα. Εάν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, πλύντε τα σε ήπιο κύκλο με ήπιο απορρυπαντικό. Ο επαναλαμβανόμενος καθαρισμός σε πλυντήριο πιάτων και το απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων μπορεί να προκαλέσουν οξείδωση στις βασικές περιοχές με την πάροδο του χρόνου, αλλά αυτό δεν θα επηρεάσει την απόδοση του μαγειρικού σκεύους.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη και αιχμηρά λειαντικά όταν καθαρίζετε το γυάλινο καπάκι, καθώς αυτό μπορεί να γρατσουνίσει το γυαλί και να το κάνει να εξασθενίσει.

Использование и Уход

ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Полностью снимите упаковку.
- Помойте посуду в теплой мыльной воде, сполосните чистой водой и тщательно вытрите досуха.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Противопригарная посуда компании Westinghouse пригодна для использования на газовых, электрических, галогенных, керамических и индукционных плитах.
- Не ставьте посуду в микроволновую печь и духовку.
- Не подвергайте противопригарную посуду предварительному нагреву. Для получения максимально высокого качества пищи температура приготовления должна быть в пределах от низкой до средней. Воздействие высокой температуры может привести к повреждению посуды.
- Диаметр источника тепла всегда должен быть меньше диаметра основания посуды.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в посуде и не оставляйте пустую посуду на горячей конфорке или нагревательном элементе.
- При использовании стеклокерамической или керамической плиты, чтобы снять посуду, поднимайте ее с плиты, никогда не сдвигайте по плите.
- Рекомендуется использовать нейлоновые, силиконовые или деревянные кухонные принадлежности.
- Никогда не режьте продукты в этой посуде.
- Не наносите противопригарные кулинарные спреи на противопригарную посуду. Эти спреи могут нарушить функцию противопригарного покрытия и фактически вызвать прилипание пищи к поверхности посуды.
- Для перемещения горячей посуды используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Избегайте перегрева посуды.

ОЧИСТКА

- Не погружайте нагретую посуду в холодную воду после приготовления пищи. Перед очисткой обязательно подождите, чтобы посуда остыла.
- Не используйте чистящие средства

для плит, сильные моющие средства, хлорсодержащие отбеливатели, металлическую губку и прочие абразивные чистящие материалы.
- Обязательно тщательно протрите посуду досуха.
- Посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине. Однако рекомендуется мыть ее вручную в теплой мыльной воде, используя мягкую губку или ткань для мытья посуды. Если мытье все же выполняется в посудомоечной машине, то следует использовать деликатный режим и мягкое моющее средство. Регулярное мытье в посудомоечной машине с применением моющего средства для таких машин со временем может вызвать окисление участков поверхности основания, однако это не повлияет на функциональность посуды.
- Не используйте металлические кухонные принадлежности и абразивные материалы с острыми частицами для очистки стеклянной крышки, поскольку это может привести к возникновению царапин на поверхности стекла и снижению его прочности.

Westinghouse

TM Westinghouse Electric Corporation.
All Rights Reserved.

Non-stick Cookware Use and Care • 10/20

Westinghouse

EN Non-Stick Cookware Use and Care
DE Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung – Verwendung und Pflege
FR Utilisation et entretien des ustensiles de cuisine antiadhésifs
ES Uso y cuidado de la batería de cocina antiadherente
IT Uso e manutenzione delle pentole antiaderenti
NL Gebruik en onderhoud van kookpannen met anti-aanbaklaag
PT Utilização e Conservação de Utensílio de Cozinha Antiaderente
PL Użytkowanie i pielęgnacja naczy z powłoką nieprzywieralną
GR Χρήση και φροντίδα αντικολλητικών μαγειρικών σκευών
RU Использование и уход за противопригарной посудой

Use and Care

BEFORE FIRST USE
- Remove all packaging materials.
- Wash your cookware in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly.

COOKING
- Westinghouse non-stick cookware is suitable for use on gas, electric, halogen, ceramic and induction stove tops.
- Do not use in the microwave / oven.
- Do not pre-heat nonstick cookware. Use low to medium heat for best cooking results. High heat may damage your cookware.
- Always use a heat source smaller than the diameter of the cookware base.
- Never let cookware boil dry or leave an empty cookware item on a hot burner or element.
- On glass or ceramic stove tops, lift cookware; never slide it.
- Use of nylon, silicone or wooden utensils are recommended.
- Never cut food inside the cookware
- Do not use non-stick cooking sprays on non-stick cookware. These sprays can impair the nonstick release system, actually causing food to adhere to the surface.
- Use potholders or oven mitts when holding hot cookware.
- Avoid overheating the cookware.

CLEANING
- Do not immerse the hot cookware in cold water after cooking. Always wait for the cookware to cool before cleaning.
- Do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or other abrasive cleaning pads.
- Always dry your cookware thoroughly.
- The cookware is dishwasher safe. However, it is recommended to hand-wash in warm, soapy water using a soft sponge or dish cloth. If you do wash in dishwasher, wash on mild cycle with mild detergent. Repeated dishwasher cleaning and dishwasher detergent may cause oxidation

to the base areas over time, but this will not affect the performance of the cookware.
- Do not use metal utensils and sharp abrasives when cleaning the glass lid, as this may scratch glass and cause it to weaken.

Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich.

KOCHEN
- Westinghouse-Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung eignet sich zur Verwendung auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern.
- Nicht in der Mikrowelle/im Backofen verwenden.
- Heizen Sie antihaftbeschichtetes Kochgeschirr niemals vor. Nutzen Sie für beste Kochergebnisse eine niedrige bis mittlere Kochtemperatur. Starke Hitze kann Ihr Kochgeschirr beschädigen.
- Verwenden Sie immer eine Wärmequelle, die kleiner ist als der Durchmesser des Kochgeschirrbodens.
- Lassen Sie Kochgeschirr niemals trocken kochen oder ein leeres Kochgeschirr auf einem heißen Brenner oder Kochfeld stehen.
- Heben Sie das Kochgeschirr auf Glas- oder Keramikkochfeldern an; schieben Sie es niemals hin und her.
- Es wird empfohlen, Kochutensilien aus Nylon, Silikon oder Holz zu verwenden.
- Schneiden Sie niemals Lebensmittel innerhalb des Kochgeschirrs.
- Verwenden Sie keine Antihaft-Kochsprays auf antihaftbeschichtetem Kochgeschirr. Diese Sprays können das Antihaftsystem beeinträchtigen und dazu führen, dass Lebensmittel an der Oberfläche haften bleiben.

- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Kochgeschirr in die Hand nehmen.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht.

REINIGUNG
- Tauchen Sie das heiße Kochgeschirr nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser ein. Warten Sie vor dem Reinigen immer, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, scharfen Reinigungsmittel, Chlorbleiche, Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungspads.
- Trocknen Sie Kochgeschirr immer gründlich ab.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Es wird jedoch empfohlen, das Kochgeschirr in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm oder Spültuch von Hand zu reinigen. Wenn Sie es in der Geschirrspülmaschine reinigen möchten, nutzen Sie dafür einen Schongang und ein mildes Reinigungsmittel. Wiederholtes Reinigen in der Geschirrspülmaschine und mit Maschinenspülmittel kann im Laufe der Zeit zu einer Oxidation der Bodenflächen führen, was jedoch die Leistung des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glasdeckels keine Metallgeräte und scharfen Scheuermittel, da dies das Glas zerkratzen und die Glasstruktur schwächen kann.

Utilisation et Entretien

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION
- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Lavez l'ustensile de cuisine à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

CUISSON
- Westinghouse Les ustensiles de cuisine antiadhésifs peuvent être utilisés sur les plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, en céramique et à induction.

- Ne pas utiliser dans un micro-ondes/four.
- Ne pas préchauffer les ustensiles de cuisine antiadhésifs. Faire chauffer à feu doux ou moyen pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Une chaleur élevée peut endommager votre ustensile de cuisine.
- Utilisez toujours une source de chaleur plus petite que le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine.
- Ne laissez jamais bouillir du liquide dans un ustensile de cuisine jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé et ne laissez jamais un ustensile de cuisine vide sur un brûleur ou un élément chaud.
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisine, ne les faites jamais glisser sur les plaques de cuisson en verre ou en céramique.
- Il est recommandé d'utiliser des accessoires en nylon, en silicone ou en bois.
- Ne coupez jamais d'aliments à l'intérieur de l'ustensile de cuisine
- N'utilisez pas d'aérosols de cuisson antiadhésifs sur des ustensiles de cuisine antiadhésifs. Ces sprays peuvent altérer le matériau antiadhésif et provoquer en fait l'adhésion des aliments à la surface.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous tenez des ustensiles de cuisine chauds.
- Évitez de faire surchauffer l'ustensile de cuisine.

NETTOYAGE
- Ne plongez pas l'ustensile de cuisine chaud dans l'eau froide après la cuisson. Attendez toujours que l'ustensile de cuisine refroidisse avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, de détergents agressifs, d'agent de blanchiment chloré, de paille de fer ni aucun autre tampon de nettoyage abrasif.
- Essuyez toujours soigneusement votre ustensile de cuisine.
- L'ustensile de cuisine peut être lavé dans un lave-vaisselle. Cependant, il est recommandé de laver l'ustensile de cuisine à la main à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon à vaisselle. Si vous lavez l'ustensile de

cuisine au lave-vaisselle, utilisez un cycle doux avec un détergent doux. Le nettoyage répété du lave-vaisselle et l'utilisation répétée d'un détergent pour lave-vaisselle peuvent provoquer une oxydation du fond de l'ustensile de cuisine au fil du temps, mais cela n'affectera pas ses performances.
- N'utilisez pas d'accessoires en métal ni de produits abrasifs tranchants pour nettoyer le couvercle en verre, car cela pourrait rayer le verre et le fragiliser.

Uso y Cuidado

ANTES DEL PRIMER USO
- Retire el embalaje completamente.
- Lave la batería de cocina con agua caliente con jabón, aclare y séquela completamente.

AL COCINAR
- La batería de cocina antiadherente de Westinghouse es adecuada para su uso con cocinas de gas, eléctricas, halógenas, vitrocerámicas y de inducción.
- No utilizar en el microondas/horno.
- No precalentar la batería de cocina antiadherente. Utilizar con temperaturas bajas o medias para unos mejores resultados de cocción. Las temperaturas elevadas pueden dañar su batería de cocina.
- Utilice siempre una fuente e calor de menor tamaño que el diámetro de la base del utensilio de cocina.
- Nunca deje que la batería hierva hasta quedarse sin agua ni deje la batería vacía en un fogón caliente.
- No deslice nunca la batería sobre una vitrocerámica, levántela.
- Recomendamos el uso de utensilios de nailon, silicona o madera.
- Nunca corte comida dentro de la batería de cocina.
- No utilice espráis de cocina antiadherentes con una batería antiadherente. Estos espráis pueden hacer que no funcione el sistema antiadherente, haciendo que la

comida se pegue a la superficie.
- Use manoplas o guantes de cocina cuando agarre la batería de cocina caliente.
- Evite sobrecalentar la batería de cocina.

LIMPIEZA
- No sumerja la batería caliente en agua fría después de cocinar. Espere siempre a que la batería de cocina se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice limpiador para hornos, detergentes agresivos, cloro, estropajos de acero u otros estropajos abrasivos.
- Limpie siempre la batería de cocina completamente.
- La batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas. Sin embargo, se recomienda lavarla a mano con agua caliente y jabonosa, utilizando un esponja suave o un paño. Si utiliza el lavavajillas, utilice un programa delicado con detergente suave. La limpieza habitual en lavavajillas y el detergente del lavavajillas pueden hacer que la zona de la base se oxide, aunque esto no afectará al rendimiento de la batería de cocina.
- No utilice utensilios de metal ni abrasivos fuertes al limpiar la tapa de cristal, ya que podría arañar el cristal y debilitarlo.

Uso e Manutenzione

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Lavare le pentole con acqua calda e detersivo, sciacquare e asciugare bene.

COTTURA
- Le pentole antiaderenti Westinghouse sono adatte all'uso su piani cottura a gas, elettrici, alogeni, in ceramica e a induzione.
- Non utilizzare in forno a microonde / forno.
- Non preriscaldare le pentole antiaderenti. Per ottenere risultati di cottura ottimali, utilizzare un calore medio-basso. Un calore

elevato rischia di danneggiare le pentole.
- Utilizzare sempre una fonte di calore di diametro minore rispetto al diametro del fondo della pentola.
- Non usare mai le pentole a secco, né lasciarle vuote su un fornello o un elemento caldo.
- Su piani cottura in vetro o ceramica, spostare le pentole sollevandole, non farle mai scivolare.
- Si raccomanda l'uso di utensili di nylon, silicone o legno.
- Non tagliare mai il cibo all'interno delle pentole
- Non utilizzare spray da cucina antiaderenti su pentole antiaderenti. Questi spray infatti rischiano di compromettere il sistema antiaderente della pentola, provocando di fatto l'attaccamento del cibo alla superficie della pentola.
- Per afferrare pentole calde, utilizzare presine o guanti da forno.
- Evitare di surriscaldare le pentole.

PULIZIA
- Non immergere le pentole calde in acqua fredda dopo la cottura. Attendere sempre che le pentole si raffreddino prima di pulirle.
- Non utilizzare detergenti da forno, detergenti aggressivi, candeggina al cloro, lana d'acciaio o altri tipi di spugnette detergenti abrasive.
- Asciugare sempre bene le pentole.
- Le pentole si possono lavare in lavastoviglie. Si consiglia tuttavia di lavare a mano con acqua calda e detersivo, utilizzando una spugna morbida o un canovaccio per piatti. Se si lavano in lavastoviglie, utilizzare un ciclo delicato con detersivo delicato. Frequenti lavaggi in lavastoviglie e il detersivo per lavastoviglie con il tempo rischiano di causare ossidazione delle superfici alla base delle pentole, ciò tuttavia non ne pregiudica il funzionamento.
- Non utilizzare utensili metallici e abrasivi affilati quando si pulisce il coperchio di vetro, in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro e causarne l'indebolimento.

Gebruik en Onderhoud

VOOR HET EERSTE GEBRUIK
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Was de kookpannen af in warm afwaswater. Spoel ze af en droog ze grondig.

KOKEN
- De kookpannen van Westinghouse met anti-aanbaklaag zijn geschikt voor koken op gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie.
- Gebruik het product niet in de magnetron/oven.
- U hoeft de kookpannen met anti-aanbaklaag niet vooraf op te warmen. Gebruik een lage of middelhoge temperatuur voor het beste kookresultaat. Een te hoge temperatuur kan schadelijk zijn voor uw kookpannen.
- Gebruik altijd een hittebron die kleiner is dan de diameter van de bodem van de kookpan.
- Laat een kookpan nooit droogkoken en laat een lege kookpan niet op een hete brander of kookplaat staan.
- Til de kookpan altijd op als u een glazen of keramische kookplaat hebt, schuif deze nooit over de kookplaat.
- Gebruik bij voorkeur nylon, siliconen of houten kookgerei.
- Snij nooit vlees in de pan
- Gebruik geen anti-aanbakspray in pannen met anti-aanbaklaag. Een dergelijke spray kan de anti-aanbaklaag aantasten en ervoor zorgen dat het eten zelfs blijft plakken aan de bodem.
- Gebruik onderzetters of ovenwanten als u hete kookpannen wilt optillen of neerzetten.
- Voorkom oververhitting van de pannen.

REINIGING
- Dompel hete pannen na het koken niet onder in koud water. Laat de pan eerst afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigingsmiddelen, chloor, staalwol of andere schurende sponsjes.
- Droog de pannen altijd grondig af.
- De kookpannen zijn vaatwasserbestendig.