# Quick & Easy Cleanup



## Wash with Warm Water Flow:

Clean your cookware under a stream of warm water to gently remove food particles.

**NL** **Was met Warm Water:** Reinig uw kookgerei onder een stroom van warm water om etensresten voorzichtig te verwijderen.

**FR** **Lavez avec un Flot d'Eau Tiède:** Nettoyez vos ustensiles de cuisine sous un jet d'eau tiède pour enlever doucement les particules alimentaires.

**DE** **Mit Warmem Wasserfluss Waschen:** Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr unter fließendem warmem Wasser, um Lebensmittelreste sanft zu entfernen.

**ES** **Lave con Agua Tibia:** Limpie su menaje de cocina bajo un chorro de agua tibia para eliminar suavemente las partículas de comida.

**IT** **Lavare con Flusso di Acqua Calda:** Pulire le vostre pentole sotto un getto di acqua calda per rimuovere delicatamente i residui di cibo.

## Use the Soft Side of the Sponge:

To avoid scratches and maintain the coating, always use the soft side of your cleaning sponge.

**NL** **Gebruik de Zachte Kant van de Spons:** Gebruik altijd de zachte kant van uw spons om krassen te voorkomen en de coating te behouden.

**FR** **Utilisez le Côté Doux de l'Éponge:** Pour éviter les rayures et maintenir le revêtement, utilisez toujours le côté doux de votre éponge.

**DE** **Verwenden Sie die Weiche Seite des Schwamms:** Verwenden Sie immer die weiche Seite Ihres Reinigungsschwamms, um Kratzer zu vermeiden und die Beschichtung zu erhalten.

**ES** **Use el Lado Suave de la Esponja:** Para evitar rayaduras y mantener el recubrimiento, siempre use el lado suave de su esponja de limpieza.

**IT** **Usa il Lato Morbido della Spugna:** Per evitare graffi e mantenere il rivestimento, usa sempre il lato morbido della tua spugna.

## Cook on Medium Heat:

Cooking on medium heat (max 7/10 on your stove) helps preserve the cookware's surface and prevents warping.

**NL** **Kook op Gemiddeld Vuur:** Koken op gemiddeld vuur (max 7/10 op uw fornuis) helpt het oppervlak van het kookgerei te behouden en voorkomt vervorming.

**FR** **Cuisinez à Feu Moyen:** Cuisiner à feu moyen (max 7/10 sur votre cuisinière) aide à préserver la surface de vos ustensiles et évite leur déformation.

**DE** **Auf Mittlerer Hitze Kochen:** Kochen auf mittlerer Hitze (max 7/10 auf Ihrem Herd) hilft, die Oberfläche des Kochgeschirrs zu schützen und Verformungen zu verhindern.

**ES** **Cocine a Fuego Medio:** Cocinar a fuego medio (máximo 7/10 en su cocina) ayuda a preservar la superficie del menaje y evita que se deforme.

**IT** **Cucinare a Fuoco Medio:** Cucinare a fuoco medio (massimo 7/10 sul vostro fornello) aiuta a preservare la superficie delle vostre pentole e previene la deformazione.




JUST PERFECTO®

Cookware Care Tips:

# How to Maximize the Lifespan

of Your Just Perfecto Pots and Pans

info@jlglobal.be