

IT Uso e manutenzione: al primo utilizzo rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e le etichette, lavare l'ustensile con acqua saponata, far bollire po' di acqua, asciugarlo e ungerlo con olio o grasso alimentare. Non è necessario utilizzare oli o grassi per cucinare con articoli in alluminio antiaderente; non utilizzare oli spray in quanto possono creare residui che alterano le prestazioni di antiaderenza dell'ustensile; utilizzare una fonte di calore di dimensioni che si adattano a quelle del fondo dell'ustensile; centrare l'ustensile sulla fonte di calore, e sempre sufficiente una fiamma moderata. Non carbonizzare mai cibi grassi. Non usare utensili metallici taglienti e non tagliare il cibo all'interno dell'ustensile per evitare di danneggiare irrimediabilmente lo strato antiaderente. Utilizzare utensili dalla cucina in legno, plastica o silicone; evitare l'ustensile con attenzione per preservare il rivestimento antiaderente. Assicurarsi che il pomolo sia fissato prima dell'uso, potrebbe allentarsi con l'utilizzo, controllarlo periodicamente ed eventualmente provvedere al loro fissaggio. 5) Il prodotto può essere utilizzato in forno fino a 250°C / 480°F. Data la presenza di mangiame in acciaio è sempre obbligatorio l'utilizzo dei guanti. **Pulizia:** l'utilizzo della lavastoviglie con acqua addolcita potrebbe accelerare il processo di corrosione/erosione delle parti in alluminio non rivestite. Si consiglia di lavare a mano utilizzando detergente liquido con l'ausilio di una spugna; in caso di lavaggio in lavastoviglie suggeriamo di utilizzare detersivi non aggressivi e cicli economici e a bassa temperatura; l'impiego della lavastoviglie non altera le prestazioni dell'ustensile ma potrebbe alterare il colore originale; per la pulizia non utilizzare mai prodotti abrasivi e spugne metalliche, prodotti in polvere o per la pulizia del forno. Dopo il lavaggio suggeriamo di ungerle la superficie con un po' di olio. L'uso di oli o grassi, in combinazione con l'azione delle elevate temperature, può provocare la comparsa di macchie visibili soprattutto nei rivestimenti chiari. **Attenzione:** non sbruciacolare mai a vuoto l'ustensile. Non lasciare mai la cottura senza sorveglianza, non fare evaporare i liquidi del cibo. Tenere fuori dalla portata dei bambini l'ustensile caldo. Lasciare raffreddare l'ustensile prima di pulirlo. È sempre raccomandabile l'utilizzo di protezioni per garantire una manipolazione sicura dell'ustensile. In caso di riscaldamento di una padella antiaderente, suggeriamo di rimuovere l'ustensile dalla fonte di calore e ventilare l'area. Quando si utilizzano utensili da cottura su piastre vetroceramiche (la induzione e resistenza elettrica o alogene), evitare di farli scivolare sulle piastre stesse in quanto residui di sporco potrebbero lasciare dei graffi sulla superficie delle piastre stesse; prima di cominciare la cottura, accertarsi che la base dell'ustensile e la superficie vetroceramica siano pulite. Quando si utilizza un utensile per friggere prima di riempirlo con olio assicurarsi che questo sia freddo, lontano da fonti d'acqua e asciutto. Riemplire con olio lasciando almeno 5 cm / 2 pollici dal bordo superiore della padella per garantire sufficiente spazio in seguito all'immersione del cibo. Non usare utensili di plastica: alcuni materiali plastici possono facilmente sciogliersi nell'olio caldo. Non lasciare che l'acqua entri a contatto con l'olio caldo, non usare l'acqua per raffreddare l'ustensile appena utilizzato per la frittura, non pulire l'apparecchio mentre il cibo sta friggendo. In caso di incendio dovuto a olio, non usare mai acqua per spegnere il fuoco. L'uso di acqua può causare un'ulteriore diffusione dell'olio fiammeggiante. L'utilizzo di un estintore o la copertura dell'ustensile con un copercchio in metallo sono i metodi migliori per spegnere un eventuale incendio. **Per utilizzo su piani a induzione:** non effettuare mai il riscaldamento a vuoto dell'ustensile in quanto il riscaldamento potrebbe essere molto veloce e danneggiare il rivestimento antiaderente. Ogni volta che si utilizza l'ustensile da cottura dopo il lavaggio, accertarsi che il fondo esterno sia asciutto. La particolare conformazione del fondo lo fa sì che l'articolo possa trattenere goccioline di acqua che si liberano sottoforma di vapore durante la fase di riscaldamento. Tale fenomeno non costituisce comunque un pericolo per l'utilizzo dell'ustensile stesso. **Garanzia:** il prodotto è garantito per quanto concerne i difetti riconducibili a vizi di fabbricazione. La garanzia sul prodotto è limitata a 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se il prodotto viene utilizzato per uso domestico e in conformità con le istruzioni di uso e di manutenzione. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme dell'articolo, per danni dovuti all'insovraccarico delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. I difetti causati da negligenza, errato utilizzo e uso professionale non saranno considerati difetti di manutenzione o

EN Use and maintenance: when using for the first time, remove all packaging and labels and wash with soapy water. Boil some water in the cookware and then dry it. Grease with edible oil or fat. It is not necessary to use oils or fats for cooking when using non-stick aluminium cookware. Do not use cooking oil sprays as they may leave residues that can alter the non-stick properties of the pan. Use a heat source that can be adjusted to the size of the bottom of the cookware. Centre the cookware on the heat source. A medium flame is sufficient for all types of cooking. Do not allow fatty foods to burn. Do not use sharp metal utensils and do not cut food inside the cookware to avoid causing permanent damage to the non-stick layer. Use wooden, plastic or silicone kitchen utensils. Using the cookware carefully in order to protect the non-stick coating. Make sure the knob is tight before use as it may work loose over time. Check periodically and secure if necessary. The product can be used in the oven up to 250°C / 480°F. It is filled with steel handles. Oven gloves must therefore be worn when handling it. **Cleaning:** Using the dishwasher with softened water could speed up the corrosion / deterioration of uncoated aluminium components. We recommend that you hand wash the cookware using a sponge and liquid detergent. If you do use a dishwasher, we suggest that you do not use harsh detergents and that you use eco low-temperature cycles. Using a dishwasher does not affect the performance of the cookware, but it may alter its original colour. Do not use abrasive products, metal sponges, powders or oven cleaning products. After washing, we recommend that you grease the surface with a small amount of oil. The use of oils or fats, together with high temperatures, can cause visible stains to appear, especially on light-coloured coatings. **Caution:** never overheat the cookware when empty. Never leave food that is being cooked unattended. Do not allow food to dry out completely. Keep hot cookware out of the reach of children. Allow the cookware to cool before cleaning. Always use oven gloves when handling the cookware. If a non-stick pan becomes overheated, we recommend that you remove it from the heat source and ventilate the room. When using the cookware on glass ceramic hobs (resistance, induction or halogen), avoid sliding the cookware across the hobs as dirt residues could scratch the surface of the hobs. Before starting to cook, make sure that the base of the pan and the glass ceramic surface are clean. When using the cookware for frying, make sure that it is cold and dry and not close to sources of water being pouring in the oil. Fill with oil leaving at least 5 cm / 2 inches from the upper edge of the pan to allow sufficient space after the food has been added. Do not use plastic utensils: some plastic materials can melt easily in hot oil. Do not allow water to come into contact with hot oil. Do not use water to cool cookware that was used for frying. Do not clean the appliance while food is being fried. If the oil catches fire, do not use water to extinguish it. Using water can cause the flaming oil to spread further. The best way to put out the fire is to use an extinguisher or a metal lid. **For use with induction hobs:** never preheat an empty pan as it may be heated up very quickly and damage the non-stick coating. When using the cookware after washing, make sure that

the bottom outer surface is dry. The special shape of the bottom means that the cookware may retain drops of water that are subsequently released in the form of steam when heated. This, however, does not constitute a hazard when using the cookware. **Warranty:** The product is guaranteed against manufacturing defects. The product warranty is limited to 5 years from the date of purchase. The warranty is valid only if the product is used for domestic purposes and in accordance with the use and maintenance instructions. The warranty does not apply if the product is used incorrectly, if the instructions for use are not followed or if the product is dropped or damaged by impact. Defects caused by negligence, misuse or professional use will not be regarded as maintenance or material defects. The appearance of stains, frying, browning or scratches on the internal or external coating does not constitute a valid reason. The presence of scratches does not affect the use of the product, especially as regards safety of use. The warranty is valid from the date of purchase indicated on the proof of purchase that should be attached to any claim. **Glass lid:** 1) Be careful of hot steam when lifting the lid and take care not to be splashed by hot water from condensation falling from the surface of the lid. 2) If the glass has been subject to an impact shock, it may break during cooking. Take particular care when using and storing glass lids. 3) Avoid rapid cooling using cold water. 4) Cracks and scratches: do not use glass lids if they are cracked or scratched. If the lid is cracked or scratched, it may break suddenly during use. If necessary, contact customer service for a replacement. 5) The lid is fitted with a metal knob. Therefore oven gloves must be worn when handling it. 6) It can be used up to 250°C / 480°F. 7) Cleaning: use metal, sharp or abrasive tools, which may scratch or damage the glass lid. 8) Lid with a steam vent: be careful when positioning the lid so that the released steam does not cause scalding. It is recommended to place the steam vent away from the side used for handling the cookware.

FR Utilisation et entretien : lors de la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes, lavez l'ustensile avec de l'eau savonneuse, faites bouillir de l'eau, séchez-le et graissez-le avec de l'huile ou de la graisse alimentaire. Il n'est pas nécessaire d'utiliser des huiles ou des graisses pour cuisiner avec des articles en aluminium anti-adhérent; n'utilisez pas d'huiles en spray car elles peuvent créer des résidus altérant les performances anti-adhérentes de l'ustensile; utilisez une source de chaleur dont les dimensions s'adaptent à celles du fond de l'ustensile; centrez l'ustensile sur la source de chaleur, une flamme moyenne suffit toujours. Ne carbonisez jamais d'aliments gras. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tranchants et ne coupez pas les aliments à l'intérieur de l'ustensile pour éviter d'endommager irrémédiablement la couche anti-adhérente. Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone; rangez l'ustensile soigneusement pour protéger le revêtement anti-adhérent. Assurez-vous que la poignée soit serrée avant l'utilisation, celle-ci pourrait se desserrer en l'utilisant, vérifiez-la périodiquement et serrez-la éventuellement. Le produit peut être utilisé dans le four jusqu'à 250 °C / 480 °F. Compte tenu de la présence de poignées en acier, l'utilisation de gants est toujours obligatoire. **Nettoyage :** l'utilisation de lave-vaisselle avec de l'eau adoucie pourrait accélérer le processus de corrosion/érosion des parties en aluminium non revêtues. Nous recommandons de laver à la main avec un détergent liquide à l'aide d'une éponge; en cas de lavage au lave-vaisselle, nous suggérons d'utiliser des détergents non agressifs et des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensil auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenheizung) verwendet werden, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Fröhren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Flanmenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden. Einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Fröhren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen fröhrt werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernen Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollen am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserpartikel festsetzen, um aggressiv und des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensil auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenheizung) verwendet werden, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Fröhren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Flanmenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden. Einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Fröhren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen fröhrt werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernen Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollen am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserpartikel festsetzen, um aggressiv und des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensil auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenheizung) verwendet werden, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Fröhren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Flanmenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden. Einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Fröhren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen fröhrt werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernen Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollen am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserpartikel festsetzen, um aggressiv und des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensil auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenheizung) verwendet werden, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Fröhren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Flanmenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden. Einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Fröhren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen fröhrt werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernen Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollen am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserpartikel festsetzen, um aggressiv und des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensil auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenheizung) verwendet werden, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Fröhren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Flanmenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden. Einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Fröhren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen fröhrt werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernen Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollen am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserpartikel festsetzen, um aggressiv und des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensil auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenheizung) verwendet werden, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Fröhren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Flanmenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden. Einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Fröhren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen fröhrt werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernen Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollen am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserpartikel festsetzen, um aggressiv und des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abkühlen lassen. Es wird empfohlen, stets Schutzvorrichtungen zu verwenden, um eine sichere Handhabung des Utensils zu gewährleisten. Bei Überhitzung einer Pfanne mit Antihafbeschichtung empfehlen wir, das Utensil von der Wärmequelle zu nehmen und den Bereich zu belüften. Wenn Kochutensil auf Glaskeramikplatten (Induktionskochfeld mit Elektro- oder Halogenheizung) verwendet werden, muss vermieden werden, diese auf den Platten zu verschieben, da Schmutzrückstände Kratzer auf der Oberfläche der Platten hinterlassen können. Vor Beginn des Garvorgangs sicherstellen, dass die Unterseite des Utensils und die Glaskeramikfläche sauber sind. Wenn ein Utensil zum Fröhren verwendet wird, muss vor dem Befüllen mit Öl sichergestellt werden, dass es kalt ist, sich weit ab von Wärmequellen befindet und trocken ist. Mit Öl befüllen, dabei mindestens 5 cm / 2 Zoll zum oberen Flanmenrand lassen, um ausreichend Platz zum Einlegen der Speisen zur Verfügung zu haben. Kein Kochbesteck aus Kunststoff verwenden. Einige Kunststoffmaterialien können im heißen Öl schmelzen. Kein Wasser mit dem heißen Öl in Kontakt bringen, das soeben zum Fröhren verwendete Utensil nicht mit Wasser abkühlen, das Gerät nicht reinigen, während die Speisen fröhrt werden. Bei einem Brand, der durch das Öl verursacht wird, niemals Wasser zum Löschen des Feuers verwenden. Die Verwendung von Wasser kann eine weitere Verbreitung des lodernen Öls zur Folge haben. Zum Löschen eines eventuellen Brands sollen am besten ein Feuerlöscher verwendet oder das Utensil mit einem Deckel abgedeckt werden. **Für die Verwendung auf Induktionskochfeldern:** Das Utensil niemals leer vorheizen, da es sich schnell aufheizen und somit die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Bei jedem Gebrauch des Kochutensils muss nach dem Spülen sichergestellt werden, dass die Außenfläche des Bodens trocken ist. Die besondere Beschaffenheit des Bodens kann bewirken, dass sich dort Wasserpartikel festsetzen, um aggressiv und des cycles économiques et à basse température; l'utilisation du lave-vaisselle n'altère pas les performances de l'ustensile mais pourrait en altérer sa couleur d'origine; pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits abrasifs et d'éponges métalliques, de produits en poudre ou pour le nettoyage du four. Après le lavage, nous suggérons de graisser la surface avec un peu d'huile. L'utilisation d'huiles ou de graisses, en combinaison avec l'action des températures élevées, peut provoquer l'apparition de taches visibles en particulier dans les revêtements clairs. **Attention :** ne surchauffez jamais l'ustensile à vide. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance, ne faites pas évaporer les liquides des aliments. Gardez hors de la portée des enfants l'ustensile chaud. Laissez refroidir l'ustensile avant de le nettoyer. L'utilisation de protections est toujours recommandée pour assurer une manipulation sûre de l'ustensile. En cas de surchauffe d'une poêle anti-adhérente, nous

suggérons de retirer l'ustensile de la source de chaleur et de ventiler la zone. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine sur des plaques en vitroceramique (à induction, à résistance électrique ou halogène), évitez de les faire glisser sur les plaques car des résidus de saletés pourraient laisser des rayures sur la surface des plaques; avant de commencer la cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface en vitroceramique soient propres. Lorsque vous utilisez un ustensile de friture, assurez-vous de la remplir d'huile, assurez-vous que celui-ci soit froid, loin de sources d'eau et sec. Remplissez d'huile en laissant au moins 5 cm / 2 pouces au partir du bord supérieur de la poêle pour assurer un espace suffisant après l'immersion de la nourriture. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique: certains matériaux plastiques peuvent facilement se dissoudre dans l'huile chaude. Ne laissez pas des Schutzhandschuhen immer obligatorisch. **Reinigung:** die Verwendung des Geschirrpülvers mit Schutzhäuten Wasser kann das Korrosions-/Erosionsprozess der nicht beschichteten Aluminiumteile beschleunigen. Es wird empfohlen, das Utensil unter Verwendung eines flüssigen Spülmittels mit einem Schwamm per Hand zu spülen; Bei Verwendung einer Geschirrpülmaschine Spülen wir, nicht aggressive Spülmittel und Sparprogramme mit niedriger Temperatur zu nutzen. Der Einsatz eines Geschirrpülers beeinträchtigt die Leistungen des Utensils nicht, jedoch könnte sich die ursprüngliche Farbe verändern. Zur Reinigung niemals scheuernde Produkte und Metallschwämme, Reinigungspulver oder Produkte zur Backofenreinigung verwenden. Nach der Reinigung empfehlen wir, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben. Die Verwendung von Ölen und Fetten in Kombination mit der Wirkung der hohen Temperaturen kann das Auftreten von sichtbaren Flecken, vor allem auf hellen Beschichtungen, zur Folge haben. **Achtung:** Das Utensil niemals leer erhitzen. Den Garvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Die Flüssigkeiten der Speisen nicht verdunsten lassen. Das heiße Utensil außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Das Utensil vor der Reinigung abk