

A large, stylized title for the document. The words 'Sustainable' and 'cookware' are in a dark green serif font, while 'Use & Care' is in a bold, dark green sans-serif font. The text is set against a white background that has a torn-paper effect, revealing a kitchen scene with a wooden cutting board, fresh vegetables, and a person's hands in the background.

Sustainable cookware Use & Care

EN English

NL Dutch

FR French

DE German

CZ Czech

DA Danish

ES Spanish

HR Croatian

HU Hungarian

IT Italian

PT Portuguese

RU Russian

SL Slovenian

SV Swedish

TCN Chinese (T)

SCN Chinese (S)

JP Japanese

Saucepan 18 cm**Casserole with lid 20 cm****Casserole with lid 24 cm****Glass lid 20, 24 & 28 cm**

- Before using this product for the first time, remove any sticker or other packaging material, wash, rinse and dry carefully;
- The cookware is suitable for use in the dishwasher, but it is recommend washing the cookware by hand due to harsh chemicals present in the detergent.
- Cookware should be removed from the dishwasher directly after finishing the program. Leaving it in the dishwasher can cause stains.
- Store all cookware completely dry.
- To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water;
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling;
- Do not keep acidic foodstuffs in your cookware for a longer period as the acid may react with the material.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface;
- The base of the cookware is slightly concave when it is cold but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use;
- After use, rinse in hot water and use a sponge or a soft cloth for cleaning your cookware.

- Soak residue food and remove with a soft sponge or brush.
- Residue can also be removed by re-heating the pot with water.
- This cookware is suitable for use on all types of hobs.
- Please note that all the items, including lids with plastic handles are NOT suitable to use in oven;
- Use the pan on a hob with the same or a smaller diameter as the pan to save energy;
- If you use a gas cooker, make sure flames do not leak around the base of the pan.
- Start with low heat and adjust gently upward as needed. Always place your cookware on the center of the heating surface. Do not overheat as this will damage the cooking surface.
- This cookware is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface of the cookware and could take over the taste of metal;
- Bear in mind that the handles and knobs get hot when the cookware is in use. Always use oven gloves when moving the product or lifting the lid;
- Never let the cookware boil dry or leave it unattended, as it is possible the base will become concave when overheated
- Do not overheat oil or fat; Be careful with hot fat.
- Turn handles away from the edge of the cooktop to prevent accident or injury.
- To limit heat loss and save energy cooking with the lid on the pot is recommended.

Glass lids:

- Avoid impact to the glass lid;
- Do not place lid directly on a heat source;
- Do not use the cookware when the surface is chipped, cracked or very scratched
- Do not immerse the hot lid in water, always cool down prior to cleaning. Big temperature differences could crack the lid.

Fry pan 20 cm, non-stick coated**Fry pan 24 cm, non-stick coated****Fry pan 28 cm, non-stick coated****Wok 28 cm, non-stick coated**

- Before using this product for the first time, remove any sticker or other packaging material and wash it by hand and dry carefully;
- The cookware is suitable for use in the dishwasher, but it is recommend washing the cookware by hand due to harsh chemicals present in the detergent.
- Some part of the outside bottom is aluminum where white spots or discoloration may appear after dishwasher, this is caused by the chemical oxidation reaction between aluminum and alkaline detergent. However, this will not affect the induction function of the cookware.
- Cookware should be removed from the dishwasher directly after finishing the program. Leaving it in the dishwasher can cause stains.
- Store all cookware completely dry.

- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface;
- The base of the cookware is slightly concave when cold but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use;
- Do not keep acidic foodstuffs in your cookware for a longer period as the acid may react with the material.
- After use rinse in hot water and use a soft sponge or a soft cloth for cleaning your cookware.
- Soak residue food and remove with a soft sponge or brush.
- Residue can also be removed by re-heating the pot with water.
- The pan / wok is suitable for use on all types of hobs;
- Please note that all the items including plastic handles are NOT suitable to use in oven;
- Use the pan on a hob with the same or a smaller diameter as the pan to save energy;
- If you use a gas cooker, make sure flames do not leak around the base of the pan.
- Start with low heat and adjust gently upward as needed. Always place your cookware on the center of the heating surface. Do not overheat as this will damage the cooking surface. Overheating is a common occurrence and is easily recognizable as the exterior will change the color or the coating will be damaged.
- It is provided with non-stick coating, which means you can cook food with less oil.

- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges; Never cut directly on the pan surface.
- Never let the cookware boil dry or leave it unattended, as it is possible the base will become concave and the coating can be damaged when overheated;
- Do not overheat oil or fat; Be careful with hot fat.
- Bear in mind that the handles and knobs get hot when the cookware is in use. Always use oven gloves when moving the product or lifting the lid;
- Turn handles away from the edge of the cooktop to prevent accident or injury.
- Don't use the pan/wok without fat to prevent overheating.

Steelpan 18 cm

Kookpot met deksel 20 cm

Kookpot met deksel 24 cm

Glazen deksel 20, 24 & 28 cm

- Voordat u dit product voor het eerst gebruikt, verwijder alle stickers of ander verpakkingsmateriaal. Was het met de hand en veeg voorzichtig droog.
- Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig. Het wordt echter aangeraden om het kookgerei met de hand te wassen gezien vaatwasmiddel agressieve chemicaliën kan bevatten.
- Haal het kookgerei aan het einde van het programma onmiddellijk uit de vaatwasmachine. Het in de vaatwasmachine achterlaten kan vlekken veroorzaken.
- Berg alle kookgerei volledig droog op.
- Om markeringen door kalk in het water te vermijden, veeg het kookgerei na het wassen altijd droog. Vlekken en markeringen kunnen worden verwijderd met een beetje azijn aangelengd in lauw water.
- Om zoutvlekken te vermijden, voeg tijdens het koken van water geen zout toe.
- Bewaar geen zuurhoudende levensmiddelen gedurende een lange tijd in uw kookgerei, het zuur kan op het materiaal reageren.
- Gebruik geen staalwol of ander middel dat het oppervlak kan bekrassen.
- De bodem van het kookgerei is lichtjes hol wanneer het koud is, maar wordt vlak wanneer het wordt opgewarmd. Laat het product altijd

afkoelen voordat het wordt gereinigd. De bodem kan aldus opnieuw zijn oorspronkelijke vorm aannemen en vermijdt dat het na verloop van tijd oneffen wordt.

- Na gebruik, spoel in heet water en gebruik een spons of een zachte doek om uw kookgerei te reinigen.
- Week etensresten en verwijder ze met een zachte spons of borstel.
- De resten kunnen ook worden verwijderd door de pan met water opnieuw op te warmen.
- Dit kookgerei is geschikt voor alle soorten kookplaten.
- Opgelet! alle onderdelen, waaronder het deksel met plastic handvaten, zijn NIET geschikt voor gebruik in de oven.
- Gebruik de pan op een kookplaat van dezelfde of een kleinere diameter dan de pan om energie te besparen.
- Als u een gasfornuis gebruikt, zorg dat de vlammen niet over de rand van de pan komen.
- Start op een laag vuur en verhoog langzaam aan, indien nodig. Plaats uw kookgerei altijd in het midden van het verwarmingsoppervlak. Oververhit het kookgerei niet om het kookoppervlak niet te beschadigen.
- Dit kookgerei is alleen bestemd voor het koken en niet voor het bewaren van voedsel. Voedsel dat langdurig in het kookgerei wordt bewaard kan het oppervlak van het kookgerei aantasten en een metaalsmaak hebben.
- Opgelet! De handvaten en knoppen kunnen tijdens gebruik van het kookgerei heet worden. Draag altijd ovenwanten tijdens het verplaatsen van het product of het optillen van het deksel.

- Laat het kookgerei nooit droogkoken en laat het niet zonder toezicht achter, de bodem zal in geval van oververhitting hol worden.
- Oververhit geen olie of vet. Wees voorzichtig met heet vet.
- Overschrijd de maximum markering die in de pan is aangegeven niet.
- Draai de handvaten weg van de rand van het fornuis om ongevallen of letsels te vermijden.
- Om warmteverlies te beperken en energie tijdens het koken te besparen, wordt het aanbevolen om het deksel altijd op de pan aan te brengen.

Glazen deksels:

- Stoot het glazen deksel nergens tegen.
- Plaats het glazen deksel niet direct op een warmtebron.
- Gebruik het kookgerei niet als het beschadigd, gebarsten of zwaar bekrast is.
- Dompel de hete deksel niet in water. Laat de deksel altijd eerst afkoelen voordat het wordt gereinigd. Grote temperatuurschommelingen kunnen de deksel doen barsten.

Koekenpan 20 cm, anti-aanbaklaag

Koekenpan 24 cm, anti-aanbaklaag

Koekenpan 28 cm, anti-aanbaklaag

Wok 28 cm, anti-aanbaklaag

- Voordat u dit product voor het eerst gebruikt, verwijder alle stickers of ander verpakkingsmateriaal. Was het met de hand en veeg voorzichtig droog.
- Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig. Het wordt echter aangeraden om het kookgerei met de hand te wassen gezien vaatwasmiddel agressieve chemicaliën kan bevatten.
- Een deel van de bodem aan de buitenkant is van aluminium. Witte vlekken of verkleuring kunnen na het wassen in de vaatwasmachine waarneembaar zijn. Dit is te wijten aan de chemische oxidatiereactie tussen aluminium en een alkalisch reinigingsmiddel. Dit heeft echter geen impact op de inductiewerking van het kookgerei.
- Haal het kookgerei aan het einde van het programma onmiddellijk uit de vaatwasmachine. Het in de vaatwasmachine achterlaten kan vlekken veroorzaken.
- Berg alle kookgerei volledig droog op.
- Gebruik geen staalwol of ander middel dat de anti-aanbaklaag kan bekrassen. Vaatwasmiddel kan de laag beschadigen.
- De bodem is lichtjes hol wanneer het koud is, maar wordt vlak wanneer het wordt opgewarmd. Laat het product altijd afkoelen voordat het wordt gereinigd. De bodem kan aldus opnieuw zijn oorspronkelijke vorm aannemen en vermijdt dat het na verloop van

tijd oneffen wordt.

- Bewaar geen zuurhoudende levensmiddelen gedurende een lange tijd in uw kookgerei, het zuur kan op het materiaal reageren.
- Na gebruik, spoel in heet water en gebruik een zachte spons of een zachte doek om uw kookgerei te reinigen.
- Week etensresten en verwijder ze met een zachte spons of borstel.
- De resten kunnen ook worden verwijderd door de pan met water opnieuw op te warmen.
- De pan / wok is geschikt voor alle soorten kookplaten.
- Opgelet! alle onderdelen, waaronder de plastic handvaten, zijn NIET geschikt voor gebruik in de oven.
- Gebruik de pan op een kookplaat van dezelfde of een kleinere diameter dan de pan om energie te besparen.
- Als u een gasfornuis gebruikt, zorg dat de vlammen niet over de rand van de pan komen.
- Start op een laag vuur en verhoog langzaam aan, indien nodig. Plaats uw kookgerei altijd in het midden van het verwarmingsoppervlak. Oververhit het kookgerei niet om het kookoppervlak niet te beschadigen. Oververhitting komt vaak voor en is eenvoudig te herkennen aan de buitenkant die verkleurt of de antiaanbaklaag die beschadigd raakt.
- Gebruik alleen houten of plastic keukengerei zonder scherpe randen. Snij nooit direct op het panoppervlak.
- Laat het kookgerei nooit droogkoken en laat het niet zonder toezicht achter, de bodem zal in geval van oververhitting hol worden en de antiaanbaklaag kan beschadigd raken.

- Oververhit geen olie of vet. Wees voorzichtig met heet vet.
- Opgelet! De handvaten en knoppen kunnen tijdens gebruik van het kookgerei heet worden. Draag altijd ovenwanten tijdens het verplaatsen van het product of het optillen van het deksel.
- Draai de handvaten weg van de rand van het fornuis om ongevallen of letsel te vermijden.
- Gebruik de pan/wok niet zonder vet om oververhitting te vermijden.

Casserole 16 cm

Cocotte avec couvercle 20 cm

Cocotte avec couvercle 24 cm

Couvercle en verre 20, 24 & 28 cm

- Avant d'utiliser ce produit pour la première fois, enlevez l'ensemble des autocollants et autres éléments d'emballage, puis lavez-le, rincez-le et séchez le soigneusement ;
- Cette batterie de cuisine peut être lavée au lave-vaisselle, mais il est recommandé de la laver à la main en raison de la présence de produits chimiques agressifs dans le détergent pour lave-vaisselle.
- Ces articles de cuisine doivent être retirés du lave-vaisselle tout de suite après la fin du programme. Des taches peuvent apparaître si vous les laissez dans le lave-vaisselle.
- Les articles doivent être complètement secs lorsqu'ils sont rangés.
- Afin d'éviter les éventuelles marques laissées par le calcaire présent dans l'eau, essuyez toujours les articles après les avoir lavés. Les marques et les taches peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre dilué dans de l'eau tiède ;
- Afin d'éviter les taches de sel, attendez que l'eau arrive à ébullition pour ajouter le sel ;
- Évitez de conserver des aliments acides dans ces articles sur une longue période, car l'acide risquerait de réagir avec le matériau.
- N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre ustensile susceptible de rayer la surface ;
- La base des articles est légèrement concave lorsque ceux-ci sont

froids, mais elle s'aplatit par la suite sous l'effet de la chaleur. Attendez toujours que le produit ait refroidi avant de le nettoyer. Cela permet à la base de retrouver sa forme, et donc d'éviter qu'elle ne devienne irrégulière au fil du temps ;

- Après usage, rincez les articles à l'eau chaude et utilisez une éponge ou un chiffon doux pour les nettoyer.
- Laissez tremper les résidus alimentaires, puis enlevez-les avec une éponge ou une brosse douces.
- Vous pouvez également éliminer les résidus en faisant chauffer les articles remplis d'eau.
- Cette batterie de cuisine convient pour tous les types de plaques de cuisson.
- Veuillez noter que tous les articles, y compris les couvercles avec poignées en plastique, SONT INCOMPATIBLES AVEC UNE CUISSON AU FOUR ;
- Pour des raisons d'économie d'énergie, la plaque sur laquelle un article est posé doit avoir un diamètre inférieur ou égal à celui de l'article ;
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne lèchent pas la base de l'article.
- Commencez la cuisson à feu doux, puis augmentez progressivement la chaleur si nécessaire. Placez toujours l'article bien au centre de la surface de cuisson. Évitez toute surchauffe, car cela endommagerait la surface de cuisson.
- Cette batterie de cuisine est exclusivement conçue pour cuire les aliments, pas pour les conserver. Les aliments conservés dans ces articles sur une longue durée risquent d'altérer leur surface et

pourraient prendre un goût métallique ;

- Gardez à l'esprit que les manches et les poignées peuvent devenir brûlants lorsque l'article est en cours d'utilisation. Protégez-vous toujours les mains avec des maniques pour déplacer le produit ou soulever le couvercle ;
- Ne laissez en aucun cas les articles chauffer vides ou sans surveillance, car leur fond risquerait de devenir concave en cas de surchauffe.
- Évitez de faire trop chauffer l'huile ou la graisse ; la graisse chaude est source de dangers.
- Les capacités indiquées correspondent au volume maximum d'eau que peuvent contenir les articles.
- Afin d'éviter tout risque d'accident ou de blessure, orientez les manches des articles du côté opposé au bord de la cuisinière.
- Nous vous recommandons de faire cuire les aliments avec le couvercle afin d'éviter les déperditions de chaleur et donc d'économiser de l'énergie.

Couvercles en verre :

- Évitez tout choc ou impact avec le couvercle en verre ;
- Ne mettez pas le couvercle directement sur une source de chaleur ;
- N'utilisez pas l'article si sa surface est ébréchée, fissurée ou très rayée.
- Ne plongez pas le couvercle dans l'eau quand il est encore brûlant, attendez toujours qu'il refroidisse avant de le nettoyer. Les écarts de température importants peuvent fissurer le couvercle.

Poêle à frire 20 cm, revêtement antiadhésif

Poêle à frire 24 cm, revêtement antiadhésif

Poêle à frire 28 cm, revêtement antiadhésif

Wok 28 cm, revêtement antiadhésif

- Avant d'utiliser ce produit pour la première fois, enlevez l'ensemble des autocollants et autres éléments d'emballage, puis lavez-le à la main et séchez le soigneusement ;
- Cette batterie de cuisine peut être lavée au lave-vaisselle, mais il est recommandé de la laver à la main en raison de la présence de produits chimiques agressifs dans le détergent pour lave-vaisselle.
- Le dessous des articles contient une partie en aluminium sur laquelle des marques blanches ou une décoloration peuvent apparaître après un passage au lave-vaisselle. Cela est dû à la réaction chimique d'oxydation entre l'aluminium et le détergent alcalin. Cela n'affecte toutefois pas la fonction d'induction des articles.
- Ces articles de cuisine doivent être retirés du lave-vaisselle tout de suite après la fin du programme. Des taches peuvent apparaître si vous les laissez dans le lave-vaisselle.
- Les articles doivent être complètement secs lorsqu'ils sont rangés.
- N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre ustensile susceptible de rayer le revêtement. Les produits de lave-vaisselle peuvent également altérer les surfaces ;
- La base des articles est légèrement concave lorsque ceux-ci sont froids, mais elle s'aplatit par la suite sous l'effet de la chaleur. Attendez toujours que le produit ait refroidi avant de le nettoyer. Cela permet

à la base de retrouver sa forme, et donc d'éviter qu'elle ne devienne irrégulière au fil du temps ;

- Évitez de conserver des aliments acides dans ces articles sur une longue période, car l'acide risquerait de réagir avec le matériau.
- Après usage, rincez les articles à l'eau chaude et utilisez une éponge douce ou un chiffon doux pour les nettoyer.
- Laissez tremper les résidus alimentaires, puis enlevez-les avec une éponge ou une brosse douces.
- Vous pouvez également éliminer les résidus en faisant chauffer les articles remplis d'eau.
- Les poêles / le wok conviennent pour tous les types de plaques de cuisson ;
- Veuillez noter que tous les articles, y compris les poignées en plastique, SONT INCOMPATIBLES AVEC UNE CUISSON AU FOUR ;
- Pour des raisons d'économie d'énergie, la plaque sur laquelle un article est posé doit avoir un diamètre inférieur ou égal à celui de l'article ;
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, veillez à ce que les flammes ne lèchent pas la base de l'article.
- Commencez la cuisson à feu doux, puis augmentez progressivement la chaleur si nécessaire. Placez toujours l'article bien au centre de la surface de cuisson. Évitez toute surchauffe, car cela endommagerait la surface de cuisson. La surchauffe est un phénomène courant, facilement reconnaissable au fait que l'extérieur change de couleur ou que le revêtement est endommagé.
- Les articles sont équipés d'un revêtement antiadhésif, qui vous permet de cuisiner avec moins d'huile.

- Utilisez exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique, sans bords tranchants, et évitez de couper directement sur la poêle.
- Ne laissez en aucun cas les articles chauffer vides ou sans surveillance, car leur fond risquerait de devenir concave et leur revêtement pourrait s'abîmer en cas de surchauffe.
- Évitez de faire trop chauffer l'huile ou la graisse ; la graisse chaude est source de dangers.
- Gardez à l'esprit que les manches et les poignées peuvent devenir brûlants lorsque l'article est en cours d'utilisation. Protégez-vous toujours les mains avec des maniques pour déplacer le produit ou soulever le couvercle ;
- Afin d'éviter tout risque d'accident ou de blessure, orientez les manches des articles du côté opposé au bord de la cuisinière.
- N'utilisez pas le wok / les poêles sans graisse ou huile afin d'éviter une surchauffe

Topf 16 cm

Schmortopf mit Deckel 20 cm

Schmortopf mit Deckel 24 cm

20, 24 & 28 cm Glasdeckel

- Vor dem ersten Gebrauch des Produkts alle Aufkleber oder anderes Verpackungsmaterial entfernen, Produkt gründlich abwaschen, abspülen und abtrocknen.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch aufgrund aggressiver Chemikalien im Geschirrspülmittel, das Kochgeschirr mit der Hand abzuwaschen.
- Das Kochgeschirr sollte unmittelbar nach Beendigung des Programms aus der Spülmaschine genommen werden. Wenn es in der Spülmaschine gelassen wird, kann es zu Fleckenbildung kommen.
- Das Kochgeschirr muss vollkommen trocken sein, bevor es weggestellt wird.
- Nach dem Abwaschen immer abtrocknen, um Kalkspuren zu verhindern. Spuren und Flecken können mit etwas Essig, der mit lauwarmem Wasser vermischt wird, entfernt werden.
- Um Salzflecken zu verhindern, Salz erst in den Topf geben, wenn das Wasser kocht.
- Keine säurehaltigen Lebensmittel längere Zeit im Topf aufbewahren, da die Säure mit dem Material reagieren kann.
- Keine Stahlwolle oder andere Utensilien verwenden, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Im kalten Zustand ist der Boden des Kochgeschirrs leicht gewölbt.

Beim Erhitzen dehnt er sich aus, bis er flach ist. Das Produkt vor dem Reinigen immer abkühlen lassen. So kann der Boden seine ursprüngliche Form annehmen und wird nicht im Laufe der Zeit uneben.

- Nach dem Gebrauch mit heißem Wasser abspülen und mit einem Schwamm oder weichen Tuch reinigen.
- Speisereste einweichen und mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste entfernen.
- Speisereste können auch entfernt werden, indem Wasser im Topf erhitzt wird.
- Dieses Kochgeschirr ist für alle Arten von Kochplatten geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass KEINES der Elemente, einschließlich dem Deckel mit Kunststoffgriffen, für den Backofen geeignet ist.
- Das Kochgeschirr auf einer Kochplatte mit dem gleichen oder einem kleineren Durchmesser verwenden, um Energie zu sparen.
- Bei der Benutzung eines Gasherdes ist darauf zu achten, dass keine Flammen um den Boden des Kochgeschirrs herum züngeln.
- Das Erhitzen auf kleiner Stufe beginnen und nach Bedarf langsam erhöhen. Das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochplatte stellen. Nicht überhitzen, wird die Kochfläche beschädigt.
- Dieses Kochgeschirr ist ausschließlich zum Kochen vorgesehen, nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Lebensmittel, die längere Zeit im Kochgeschirr aufbewahrt werden, können dessen Oberfläche angreifen und den Geschmack von Metall annehmen.
- Es ist zu beachten, dass die Griffe und Knäufe während des Gebrauchs des Kochgeschirrs heiß werden. Beim Umstellen des Produkts oder

Anheben des Deckels immer Topfhandschuhe tragen.

- Das Kochgeschirr niemals trocknenkochen oder unbeaufsichtigt lassen, da sich der Boden bei Überhitzung verformen könnte.
- Öl oder Fett nicht überhitzen. Im Umgang mit heißem Fett Vorsicht walten lassen.
- Das Fassungsvermögen ist bis zum Höchstfüllstand an der Innenseite der Töpfe markiert.
- Die Griffe vom Rand der Kochfläche wegrehen, um Unfälle oder Verletzungen zu vermeiden.
- Es wird empfohlen, den Deckel beim Kochen aufzusetzen, um Hitzeverlust zu verhindern und um Energie zu sparen.

Glasdeckel:

- Glasdeckel vor Stößen schützen.
- Den Deckel nicht direkt auf eine Hitzequelle legen.
- Das Kochgeschirr nicht verwenden, wenn etwas abgesplittert, gesprungen oder sehr zerkratzt ist.
- Den heißen Deckel nicht in Wasser tauchen. Vor dem Reinigen immer abkühlen lassen. Große Temperaturunterschiede können dazu führen, dass der Deckel einen Sprung bekommt.

Bratpfanne 20 cm, mit Antihaftbeschichtung

Bratpfanne 24 cm, mit Antihaftbeschichtung

Bratpfanne 28 cm, mit Antihaftbeschichtung

Wok 28 cm, mit Antihaftbeschichtung

- Vor dem ersten Gebrauch des Produkts alle Aufkleber oder anderes Verpackungsmaterial entfernen, Produkt gründlich mit der Hand abwaschen, abspülen und abtrocknen.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch aufgrund aggressiver Chemikalien im Geschirrspülmittel, das Kochgeschirr mit der Hand abzuwaschen.
- Ein Teil des Außenbodens besteht aus Aluminium, an dem nach der Reinigung in der Spülmaschine weiße Flecken oder Verfärbungen auftreten können, was auf eine chemische Oxidationsreaktion zwischen Aluminium und dem alkalischen Reinigungsmittel zurückzuführen ist. Die Induktionsfunktion des Kochgeschirrs wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.
- Das Kochgeschirr sollte unmittelbar nach Beendigung des Programms aus der Spülmaschine genommen werden. Wenn es in der Spülmaschine gelassen wird, kann es zu Fleckenbildung kommen.
- Das Kochgeschirr muss vollkommen trocken sein, bevor es weggestellt wird.
- Keine Stahlwolle oder andere Utensilien verwenden, die die Beschichtung zerkratzen könnten. Geschirrspülmittel kann die Oberfläche angreifen.
- Der Boden ist leicht konkav, so lange das Kochgeschirr kalt ist,

dehnt sich jedoch bei Erhitzen aus, bis er eben ist. Das Produkt vor dem Reinigen immer abkühlen lassen. So kann der Boden seine ursprüngliche Form annehmen und wird nicht im Laufe der Zeit uneben.

- Keine säurehaltigen Lebensmittel längere Zeit in der Pfanne/im Wok aufbewahren, da die Säure mit dem Material reagieren kann.
- Nach dem Gebrauch mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Schwamm oder weichen Tuch reinigen.
- Speisereste einweichen und mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste entfernen.
- Speisereste können auch entfernt werden, indem Wasser im Topf erhitzt wird.
- Diese Pfanne/dieser Wok ist für alle Arten von Kochplatten geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass KEINES der Elemente, einschließlich der Kunststoffgriffe, für den Backofen geeignet ist.
- Das Kochgeschirr auf eine Kochplatte mit dem gleichen oder mit einem kleineren Durchmesser stellen, um Energie zu sparen.
- Bei der Benutzung eines Gasherdes ist darauf zu achten, dass keine Flammen um den Boden des Kochgeschirrs herum züngeln.
- Auf kleiner Stufe beginnen und nach Bedarf langsam erhöhen. Das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochplatte stellen. Nicht überhitzen; andernfalls wird die Kochfläche beschädigt. Kochgeschirr wird häufig überhitzt. Dies lässt sich leicht daran erkennen, dass sich die Außenseite verfärbt oder die Beschichtung beschädigt wird.
- Das Produkt ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Das bedeutet, dass zum Kochen weniger Öl benötigt wird.

- Nur Utensilien aus Holz oder Kunststoff ohne scharfe Ränder verwenden. Niemals direkt auf der Pfannenoberfläche schneiden.
- Das Kochgeschirr niemals trocknenkochen oder unbeaufsichtigt lassen, da sich der Boden bei Überhitzung verformen und die Beschichtung beschädigt werden könnte.
- Öl oder Fett nicht überhitzen. Im Umgang mit heißem Fett Vorsicht walten lassen.
- Es ist zu beachten, dass die Griffe und Knäufe während des Gebrauchs des Kochgeschirrs heiß werden. Beim Umstellen des Produkts oder Anheben des Deckels immer Topfhandschuhe tragen.
- Die Griffe vom Rand der Kochfläche wegdrehen, um Unfälle oder Verletzungen zu vermeiden.
- Pfanne/Wok nicht ohne Fett verwenden, um ein Überhitzen zu vermeiden.

Pánev 18 cm

Kastrol s pokličkou 20 cm

Kastrol s pokličkou 24 cm

Skleněná poklička 20, 24 & 28 cm

- Před prvním použitím tohoto výrobku odstraňte jakýkoli štítek nebo jiný obalový materiál, omyjte jej, opláchněte a osušte;
- Nádobí je vhodné pro použití v myčce nádobí, ale doporučujeme jej umývat ručně kvůli agresivním chemikáliím obsaženým v čisticím prostředku.
- Nádobí by mělo být z myčky nádobí odstraněno ihned po dokončení programu. Ponechání v myčce může způsobit skvrny.
- Veškeré nádobí uchovávejte zcela suché.
- Chcete-li zabránit tvorbě vodního kamene, po umytí vždy otřete nádobí do sucha. Skvrny a šmouhy mohou být odstraněny malým množstvím octu zředěným ve vlažné vodě;
- Aby se předešlo skvrnám od soli, nepřidávejte sůl, dokud se voda nevaří;
- Nenechávejte kyselé potraviny ve vašem nádobí delší dobu, protože kyselina může reagovat s materiálem.
- Nepoužívejte ocelovou vlnu ani nic, co by mohlo poškrábat povrch;
- Za studena je základna nádobí mírně konkávní, ale po zahřátí se roztáhne a vyrovná. Před čištěním výrobek vždy nechte vychladnout. Toto umožní základně obnovit její tvar a pomáhá zabránit tomu, aby se používáním stala nerovnou;
- Po použití opláchněte horkou vodou a k čištění nádobí použijte houbu

nebo měkký hadřík.

- Namočte zbytky jídla a odstraňte houbou nebo kartáčem.
- Zbytky lze také odstranit opětovným zahřátím hrnce s vodou.
- Toto nádobí je vhodné pro použití na všech typech varných desek.
- Vezměte na vědomí, že všechny položky včetně pokliček s plastovými držadly NEJSOU vhodné k použití v troubě;
- Pro úsporu energie použijte pánve na varné desce se stejným nebo menším průměrem jako pánve;
- Pokud používáte plynový sporák, ujistěte se, že plameny nehoří kolem dna pánve.
- Začněte s nízkým teplem a podle potřeby jemně upravte směrem nahoru. Nádobí vždy umístěte na střed topné plochy. Nepřehřívejte, protože se poškodí varný povrch.
- Toto nádobí je určeno výhradně pro vaření, nikoli pro skladování potravin. Potraviny, které jsou uloženy v nádobí delší dobu, mohou ovlivnit povrch nádobí a získat chuť kovu;
- Mějte na paměti, že rukojeti a knoflíky se při používání nádobí zahřívají. Při přemísťování výrobku nebo zvedání pokličky vždy používejte ochranné rukavice;
- Nádobí nikdy nenechte vařit nasucho nebo bez dozoru, protože základna se při přehřátí zkroutí;
- Nepřehřívejte olej nebo tuk; Buďte opatrní s horkým tukem.
- Objemy uvnitř hrnců jsou uváděné do nejvyšší úrovně podle vodní odměrky.
- Otočte držadla od okraje varné desky, abyste předešli nehodě nebo zranění.

- Pro omezení tepelných ztrát a úspory energie se doporučuje vaření s pokličkou na hrnci.

Skleněné pokličky:

- Vyvarujte se nárazu na skleněnou pokličku;
- Nepokládejte pokličku přímo na zdroj tepla;
- Nepoužívejte nádobí, pokud je povrch odřený, prasklý nebo velmi poškrábaný
- Nedávejte horkou pokličku do vody, před čištěním ji vždy nechte vychladnout. Velké teplotní rozdíly mohou způsobit prasknutí pokličky.

Smažicí pánev 20 cm, s nepřilnavým povrchem

Smažicí pánev 24 cm, s nepřilnavým povrchem

Smažicí pánev 28 cm, s nepřilnavým povrchem

Míchací smažicí pánev 28 cm, s nepřilnavým povrchem

- Před prvním použitím tohoto výrobku odstraňte jakýkoli štítek nebo jiný obalový materiál, ručně omyjte, opláchněte a osušte;
- Nádobí je vhodné pro použití v myčce nádobí, ale doporučujeme jej umývat ručně kvůli agresivním chemikáliím obsaženým v čistícím prostředku.
- Část vnějšího dna je z hliníku. Mohou se zde po myčce objevit bílé skvrny nebo zabarvení, což je způsobeno chemickou oxidační reakcí mezi hliníkem a alkalickým čistícím prostředkem. To však neovlivňuje indukční funkci nádobí.
- Nádobí by mělo být z myčky nádobí odstraněno ihned po dokončení

programu. Ponechání v myčce může způsobit skvrny.

- Veškeré nádobí uchovávejte zcela suché.
- Nepoužívejte ocelovou vlnu ani nic, co by mohlo poškrábat povrch. Prostředek na mytí nádobí může působit povrch;
- Za studena je základna mírně konkávní, ale po zahřátí se roztáhne a vyrovná. Před čištěním výrobek vždy nechte vychladnout. Toto umožní základně obnovit její tvar a pomáhá zabránit tomu, aby se používáním stala nerovnou;
- Nenechávejte kyselé potraviny ve vašem nádobí delší dobu, protože kyselina může reagovat s materiálem.
- Po použití opláchněte horkou vodou a k čištění nádobí použijte měkkou houbu nebo měkký hadřík;
- Namočte zbytky jídla a odstraňte houbou nebo kartáčem.
- Zbytky lze také odstranit opětovným zahřátím hrnce s vodou.
- Pánev / wok je vhodná pro použití na všech typech varných desek;
- Vezměte na vědomí, že všechny položky včetně plastových držadel NEJSOU vhodné k použití v troubě;
- Pro úsporu energie použijte pánev na varné desce se stejným nebo menším průměrem jako pánev;
- Pokud používáte plynový sporák, ujistěte se, že plameny nehoří kolem dna pánve.
- Začněte s nízkým teplem a podle potřeby jemně upravte směrem nahoru. Nádobí vždy umístěte na střed topné plochy. Přehřátí je běžným jevem a je snadno rozpoznatelné, protože exteriér změní barvu nebo dojde k poškození povrchu.

- Nádobí je vybaveno nepřilnavou vrstvou, což znamená, že můžete vařit jídlo s menším množstvím oleje.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové nářadí bez ostrých hran; Nikdy neřežte přímo na povrchu pánve.
- Nádobí nikdy nenechte vařit nasucho nebo bez dozoru, protože základna se při přehřátí zkroucí a dojde k poškození povrchu;
- Nepřehřívejte olej nebo tuk; Buďte opatrní s horkým tukem.
- Mějte na paměti, že rukojeti a knoflíky se při používání nádobí zahřívají. Při přemísťování výrobku nebo zvedání pokličky vždy používejte ochranné rukavice;
- Otočte držadla od okraje varné desky, abyste předešli nehodě nebo zranění.
- Nepoužívejte pánev / wok bez tuku, abyste zabránili přehřátí.

Kasserolle 18 cm**Kasserolle med låg 20 cm****Kasserolle med låg 24 cm****20, 24 & 28 cm glaslåg**

- Før du bruger dette produkt for første gang, skal du fjerne eventuelle klistermærker og andet emballage. Vask, skyl og tør produktet omhyggeligt af;
- Køkkenudstyret er egnede til brug i opvaskemaskinen, men det anbefales at vaske det i hånden på grund af de stærke kemikalier, der findes i opvaskemidlet.
- Køkkenudstyret skal fjernes fra opvaskemaskinen med det samme, når vasken er færdig. Hvis det efterlades i opvaskemaskinen, kan det få pletter.
- Opbevar alt køkkenudstyret helt tørt.
- Tør altid køkkenudstyret af efter vask for, at undgå kalkpletter. Pletter og mærker kan fjernes med lidt eddike fortyndet i lunkent vand;
- For at undgå saltpletter, må du ikke tilsætte salt, før vandet koger;
- Opbevar ikke sure fødevarer i dette køkkenudstyr i længere tid, da syren kan reagere med materialet.
- Brug ikke ståluld eller noget der kan ridse overfladen.
- Bunden på køkkenudstyret er en smule buet, når den er kold, men den udvides og bliver flad, når den opvarmes. Lad altid produktet køle af, inden det rengøres. Dette gør det muligt for bunden at genoptage sin form, så den ikke bliver ujævn under brug;
-

- Efter brug skal du skylle køkkenudstyret i varmt vand og bruge en svamp eller en blød klud til rengøring af det.
- Sæt madrester i blød, og rengør dem med en blød svamp eller børste.
- Resterne kan også fjernes ved, at opvarme gryden med vand.
- Dette køkkenudstyr er velegnet til brug på alle slags kogeplader.
- Bemærk, at ingen af delene, herunder låget med plastikhåndtagene, IKKE er egnede til brug i ovnen;
- Brug gryden på en kogeplade med samme eller mindre diameter som gryden, for at spare energi.
- Hvis du bruger en gaskomfur, skal du sørge for, at flammer ikke rækker ud på siden af gryden.
- Start med lav varme, og juster forsigtigt opad efter behov. Placer altid køkkenudstyret på midten af varmeoverfladen. Produktet ikke overophedes, da dette beskadiger overfladen.
- Køkkenudstyret er udelukkende beregnet til madlavning, ikke til opbevaring af fødevarer. Fødevarer, der opbevares i køkkenudstyr i længere tid, kan påvirke dets overflade og fødevarerne kan komme til, at smage af metal;
- Husk, at håndtagene og knopperne bliver varme, når køkkenudstyret er i brug. Brug altid ovnhandsker, når du flytter produktet eller løfter låget;
- Lad aldrig køkkenudstyret tørkoge eller koge uden opsyn, da dette gør bunden skæv, når den overophedes.
- Overophed ikke olie eller fedt. Vær forsigtig med varmt fedt.
- Produktets kapacitet er angivet op til det højeste niveau på måleren i gryderne.

- Drej håndtagene væk fra kanten af kogepladen for, at undgå ulykker eller personskader.
- For at begrænse varmetab og spare energi, anbefales det at bruge låget under tilberedningen.

Glaslåg:

- Undgå stød på glaslåget;
- Anbring ikke låget direkte på en varmekilde;
- Køkkenudstyret må ikke bruges, hvis overfladen er gået i stykker, revnet eller meget ridset
- Sænk ikke ned det varme låg i vandet, køl det altid ned før rengøring. Store temperaturforskelle kan revne låget.

Stegegryde 20 cm, sliplet-belægning

Stegegryde 24 cm, sliplet-belægning

Stegegryde 28 cm, sliplet-belægning

Gryde til friturestegning 28 cm, sliplet-belægning

- Før du bruger dette produkt for første gang, skal du fjerne eventuelle klistermærker og andet emballage. Vask produktet i hånden og tør det omhyggeligt af;
- Køkkenudstyret er egnede til brug i opvaskemaskinen, men det anbefales at vaske det i hånden på grund af de stærke kemikalier, der findes i opvaskemidlet.
- En del af den udvendige bund er aluminium, hvor der kan forekomme hvide pletter eller misfarvning efter vask i opvaskemaskinen. Dette

skyldes den kemiske oxidationsreaktion mellem aluminium og alkalisk rengøringsmiddel. Dette påvirker dog ikke køkkenudstyrets induktionsfunktion.

- Køkkenudstyret skal fjernes fra opvaskemaskinen med det samme, når vasken er færdig. Hvis det efterlades i opvaskemaskinen, kan det få pletter.
- Opbevar alt køkkenudstyret helt tørt.
- Brug ikke ståluld eller noget der kan ridse belægningen. Opvaskemiddel kan påvirke belægningen;
- Bunden på køkkenudstyret er en smule buet, når den er kold, men den udvides og bliver flad, når den opvarmes. Lad altid produktet køle af, inden det rengøres. Dette gør det muligt for bunden at genoptage sin form, så den ikke bliver ujævn under brug;
- Opbevar ikke sure fødevarer i dette køkkenudstyr i længere tid, da syren kan reagere med materialet.
- Efter brug skal du skylle køkkenudstyret i varmt vand og bruge en blød svamp eller en blød klud til rengøring af det;
- Sæt madrester i blød, og rengør dem med en blød svamp eller børste.
- Resterne kan også fjernes ved, at opvarme gryden med vand.
- Panden/wok-gryden er velegnet til brug på alle slags kogeplader;
- Bemærk, at ingen af delene, herunder plastikhåndtagene, IKKE er egnede til brug i ovnen;
- Brug gryden på en kogeplade med samme eller mindre diameter som gryden, for at spare energi.
- Hvis du bruger en gaskomfur, skal du sørge for, at flammer ikke rækker ud på siden af gryden.

- Start med lav varme, og juster forsigtigt opad efter behov. Placer altid køkkenudstyret på midten af varmeoverfladen. Produktet ikke overophedes, da dette beskadiger overfladen. Overophedning er almindeligt og kan let genkendes ved, at ydersiden skifter farve eller belægningen beskadiges.
- Produktet har en sliplet-belægning, hvilket betyder, at du kan tilberede fødevarerne med mindre olie.
- Brug kun træ- eller plastikredskaber uden skarpe kanter; Skær aldrig direkte på pandens overflade.
- Lad aldrig køkkenudstyret tørkoge eller koge uden opsyn, da dette gør bunden skæv og belægningen kan tage skade, når udstyret overophedes.
- Overophed ikke olie eller fedt. Vær forsigtig med varmt fedt.
- Husk, at håndtagene og knopperne bliver varme, når køkkenudstyret er i brug. Brug altid ovnhandsker, når du flytter produktet eller løfter låget;
- Drej håndtagene væk fra kanten af kogepladen for, at undgå ulykker eller personskader.
- Panden/wokken må ikke bruges uden fedt, da dette kan føre til overophedning.

Cacerola 18 cm

Cazuela con tapa 20 cm

Cazuela con tapa 24 cm

Tapa de vidrio 20, 24 & 28 cm

- Antes de usar este producto por primera vez, retire los adhesivos u otros materiales de embalaje, lávelo, enjuáguelo y séquelo bien.
- El utensilio es apto para lavar en el lavavajillas, pero se recomienda lavarlo a mano para evitar los productos químicos agresivos que contiene el detergente.
- El utensilio debe sacarse del lavavajillas inmediatamente después de finalizar el programa de lavado. Dejarlo en el lavavajillas puede producir manchas.
- Guarde todos los utensilios completamente secos.
- Para evitar las manchas de cal que deja el agua, seque siempre el utensilio después de lavarlo. Las manchas y marcas se pueden eliminar con un poco de vinagre diluido en agua tibia.
- Para evitar las manchas de sal, no agregue sal hasta que el agua esté hirviendo.
- No deje alimentos ácidos en el utensilio por largos periodos de tiempo ya que el ácido puede reaccionar con su material.
- No use estropajos de acero ni nada que pudiera rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande y aplanan al calentarse. Deje siempre que el utensilio se enfríe antes de lavarlo. Esto permite que la base recupere su forma y evita que se deforme con el uso.

- Después de usar el utensilio, enjuáguelo con agua caliente y lávelo con una esponja o paño suave.
- Remoje los residuos de comida y elimínelos con una esponja o cepillo.
- Los residuos se pueden eliminar también volviendo a calentar el utensilio con agua.
- Este utensilio es apto para utilizarse con todo tipo de fuentes de calor.
- Tenga en cuenta que todos los utensilios, incluyendo las tapas con asas de plástico NO son aptos para el horno.
- Use el utensilio sobre una hornilla con un diámetro igual o menor que su base para ahorrar energía.
- Si usa una hornilla de gas, no deje que las llamas sobresalgan por la base del utensilio.
- Empiece con un fuego bajo y aumentelo poco a poco según necesite. Coloque siempre su utensilio en el centro de la superficie de calentamiento. No lo caliente en exceso porque podría dañar la superficie de cocción.
- El utensilio está diseñado exclusivamente para cocinar y no para almacenar alimentos. Los alimentos que se almacenan en el utensilio por largos periodos de tiempo podrían afectar su superficie y tener sabor metálico.
- Tenga en cuenta que las asas y pomos se calientan cuando está usando el utensilio. Use siempre manoplas de horno para desplazar el utensilio o levantar la tapa.
- No deje nunca que el utensilio hierva en vacío o sin vigilancia, ya que la base podría volverse cóncava cuando se sobrecalienta.
- No caliente aceite o grasa en exceso y tenga cuidado con la grasa

caliente.

- Las capacidades están indicadas hasta el nivel más alto de la escala de agua en el interior del utensilio.
- Gire las asas hacia el lado opuesto del borde de la cocina para evitar accidentes o lesiones.
- Para limitar la pérdida de calor y ahorrar energía, se recomienda cocinar con la tapa puesta.

Tapas de vidrio:

- Evite golpear las tapas de vidrio.
- No coloque la tapa directamente encima de la fuente de calor.
- No use la tapa si está desportillada, agrietada o muy rayada.
- No sumerja la tapa caliente en agua. Deje siempre que se enfríe antes de lavarla. Las grandes diferencias de temperatura pueden agrietar la tapa.

Sartén 20 cm, revestimiento antiadherente

Sartén 24 cm, revestimiento antiadherente

Sartén 28 cm, revestimiento antiadherente

Wok 28 cm, revestimiento antiadherente

- Antes de usar este producto por primera vez, retire los adhesivos u otros materiales de embalaje, lávelo a mano y séquelo bien.
- El utensilio es apto para lavar en el lavavajillas, pero se recomienda lavarlo a mano para evitar los productos químicos agresivos que contiene el detergente.
- Algunas partes del fondo externo son de aluminio y pueden aparecer manchas blancas después de lavar el utensilio en el lavavajillas. Esto lo causa una reacción de oxidación química entre el aluminio y el detergente alcalino. Sin embargo, esto no afectará la función de inducción del utensilio.
- El utensilio debe sacarse del lavavajillas inmediatamente después de finalizar el programa de lavado. Dejarlo en el lavavajillas puede producir manchas.
- Guarde todos los utensilios completamente secos.
- No use estropajos de acero ni nada que pudiera rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas puede afectar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande y aplanan al calentarse. Deje siempre que el utensilio se enfríe antes de lavarlo. Esto permite que la base recupere su forma y evita que se deforme con el uso.
- No deje alimentos ácidos en el utensilio por largos periodos de tiempo

ya que el ácido puede reaccionar con su material.

- Después de usar el utensilio, enjuáguelo con agua caliente y lávelo con una esponja o paño suave.
- Remoje los residuos de comida y elimínelos con una esponja o cepillo.
- Los residuos se pueden eliminar también volviendo a calentar el utensilio con agua.
- El utensilio/wok es apto para utilizarse con todo tipo de fuentes de calor.
- Tenga en cuenta que todos los utensilios, incluyendo las tapas con asas de resina fenólica NO son aptos para el horno.
- Use el utensilio sobre una hornilla con un diámetro igual o menor que su base para ahorrar energía.
- Si usa una hornilla de gas, no deje que las llamas sobresalgan por la base del utensilio.
- Empiece con un fuego bajo y aumentelo poco a poco según necesite. Coloque siempre su utensilio en el centro de la superficie de calentamiento. No lo caliente en exceso porque podría dañar la superficie de cocción. El sobrecalentamiento ocurre con regularidad y se reconoce fácilmente por el cambio de color del exterior o por daños en el revestimiento.
- El utensilio posee un revestimiento antiadherente para que pueda cocinar usando menos aceite.
- Use solo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados. No corte nunca directamente sobre la superficie del utensilio.
- No deje nunca que el utensilio hierva en vacío o sin vigilancia, ya que la base podría volverse cóncava cuando se sobrecalienta y el

revestimiento puede dañarse.

- No caliente aceite o grasa en exceso y tenga cuidado con la grasa caliente.
- Tenga en cuenta que las asas y pomos se calientan cuando está usando el utensilio. Use siempre manoplas de horno para desplazar el utensilio o levantar la tapa.
- Gire las asas hacia el lado opuesto del borde de la cocina para evitar accidentes o lesiones.
- No use el utensilio/wok sin grasa para evitar sobrecalentamientos.

Posuda za umak 18 cm

Vatrostalna posuda s poklopcem 20 cm

Vatrostalna posuda s poklopcem 24 cm

Stakleni poklopac 20, 24 & 28 cm

- Prije prve uporabe ovog proizvoda skinite sve naljepnice ili drugi pakirni materijal i pažljivo operite, isperite i osušite proizvod.
- Posuđe je prikladno za pranje u perilici posuđa, ali preporučujemo ga prati ručno zbog jakih kemikalija u deterdžentu.
- Posuđe je potrebno izvaditi iz perilice posuđa odmah nakon završetka programa. Ako se posuđe ostavi u perilici posuđa, može doći po pojave mrlja.
- Posuđe skladištite kada bude potpuno suho.
- Radi sprečavanja stvaranja mrlja od vodenog kamenca, posuđe uvijek posušite nakon pranja. Točkice i mrlje mogu se ukloniti s otopinom od malo octa i mlake vode.
- Radi sprečavanja stvaranja mrlja od soli, sol nemojte dodavati dok voda ne proključa.
- Nemojte držati kisele namirnice u posuđu dulje vrijeme jer kiselina može reagirati s materijalom.
- Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu ili predmete koji mogu izgrebati površinu.
- Dno posuđa je malo konkavno kada je hladno, ali širi se i izravna kada se zagrijava. Uvijek pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Time omogućujete da se dno vrati u svoj oblik i izbjegavate da postane neravno uslijed uporabe.

- Posuđe nakon uporabe operite u vrućoj vodi i za čišćenje upotrebljavajte spužvicu ili mekanu krpu.
- Natopite preostalu hranu i uklonite je mekanom spužvicom ili četkom.
- Ostaci hrane mogu se ukloniti i ponovnim zagrijavanjem posude s vodom.
- Ovo posuđe prikladno je za uporabu na svim tipovima ploča za kuhanje.
- Napominjemo da svi proizvodi, uključujući poklopce s plastičnim ručkama, NISU prikladni za uporabu u pećnici.
- Upotrebljavajte posudu na ploči za kuhanje istog ili manjeg promjera kao i posuda radi uštede energije.
- Ako upotrebljavate plinski štednjak, vodite računa da plamen ne izlazi oko dna posude.
- Započnite s niskim stupnjem zagrijavanja, a zatim ga prema potrebi polagano prilagodite na viši stupanj. Posuđe uvijek stavite na sredinu grijaće površine. Nemojte previše zagrijavati jer time možete oštetiti površinu za kuhanje.
- Ovo posuđe predviđeno je isključivo za kuhanje, a ne za čuvanje hrane. Hrana koja se čuva u posudu dulje vrijeme može utjecati na površinu posuđa i preuzeti okus metala.
- Imajte na umu da se ručke i ručice zagrijavaju tijekom uporabe posuđa. Kada premještate proizvod ili podižete poklopac, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.
- Nemojte nikada ostaviti da posuđe kuha na suho ili bez nadzora, jer dno će postati konkavno kada se pregrije.
- Nemojte previše zagrijavati ulje ili mast. Budite oprezni s vrućom

masti.

- Zapremine su navedene do najviše razine ljestvice vode u posudama.
- Okrenite ručke od ruba ploče za kuhanje da spriječite nezgodu ili ozljede.
- Radi ograničenja gubitka topline i uštede energije, preporučujemo kuhati s poklopcem na posudi.

Stakleni poklopci:

- Izbjegavajte udarce po staklenom poklopcu.
- Poklopac nemojte stavljati izravno na izvor topline.
- Posuđe nemojte upotrebljavati ako je površina odlomljena, napuknuta ili vrlo izgrebana.
- Nemojte uranjati vruć poklopac u vodu. Prije pranja uvijek pričekajte da se poklopac ohladi. Velike temperaturne razlike mogu prouzročiti pucanje poklopca.

Tava za pečenje 20 cm, s neprianjajućim premazom

Tava za pečenje 24 cm, s neprianjajućim premazom

Tava za pečenje 28 cm, s neprianjajućim premazom

Tava za prženje 28 cm, s neprianjajućim premazom

- Prije prve uporabe ovog proizvoda skinite sve naljepnice ili drugi pakirni materijal i pažljivo ručno operite i osušite proizvod.
- Posuđe je prikladno za pranje u perilici posuđa, ali preporučujemo ga prati ručno zbog jakih kemikalija u deterdžentu.
- Jedan dio vanjskog dna je od aluminijske i na njemu se nakon pranja u perilici posuđa mogu pojaviti bijele mrlje ili može doći do promjene boje uslijed kemijske reakcije oksidacije između aluminijske i alkalnog deterdženta. Međutim, to neće utjecati na funkciju indukcije posuđa.
- Posuđe je potrebno izvaditi iz perilice posuđa odmah nakon završetka programa. Ako se posuđe ostavi u perilici posuđa, može doći po pojave mrlja.
- Posuđe skladištite kada bude potpuno suho.
- Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu ili predmete koji mogu izgrebati premaz. Deterdžent za strojno pranje posuđa može oštetiti površinu.
- Dno posuđa je malo konkavno kada je hladno, ali širi se i izravna kada se zagrijava. Uvijek pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Time omogućujete da se dno vrati u svoj oblik i izbjegavate da postane neravno uslijed uporabe.
- Nemojte držati kisele namirnice u posuđu dulje vrijeme jer kiselina može reagirati s materijalom.
- Posuđe nakon uporabe operite u vrućoj vodi i za čišćenje

upotrebljavajte mekanu spužvicu ili mekanu krpu.

- Natopite preostalu hranu i uklonite je mekanom spužvicom ili četkom.
- Ostaci hrane mogu se ukloniti i ponovnim zagrijavanjem posude s vodom.
- Tava/wok tava prikladna je za uporabu na svim tipovima ploča za kuhanje.
- Napominjemo da svi proizvodi s plastičnim ručkama, NISU prikladni za uporabu u pećnici.
- Upotrebljavajte posudu na ploči za kuhanje istog ili manjeg promjera kao i posuda radi uštede energije.
- Ako upotrebljavajte plinski štednjak, vodite računa da plamen ne izlazi oko dna posude.
- Započnite s niskim stupnjem zagrijavanja, a zatim ga prema potrebi polagano prilagodite na viši stupanj. Posuđe uvijek stavite na sredinu grijaće površine. Nemojte previše zagrijavati jer time možete oštetiti površinu za kuhanje. Pregrijavanje je česta pojava i jednostavno se prepoznaje jer će vanjska strana posuđa promijeniti boju ili će se oštetiti premaz.
- Proizvod se isporučuje s neprianjajućim premazom, što znači da hranu možete kuhati s manjom količinom ulja.
- Upotrebljavajte samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova. Hranu nemojte nikada rezati izravno na površini tave.
- Nemojte nikada ostaviti da posuđe kuha na suho ili bez nadzora jer postoji mogućnost da dno postane konkavno i da se premaz ošteti kada se posuđe pregrije.
- Nemojte previše zagrijavati ulje ili mast. Budite oprezni s vrućom

masti.

- Imajte na umu da se ručke i ručice zagrijavaju tijekom uporabe posuđa. Kada premještate proizvod ili podižete poklopac, uvijek upotrebijavajte rukavice za pećnicu.
- Okrenite ručke od ruba ploče za kuhanje da spriječite nezgodu ili ozljede.
- Tavu/wok tavu nemojte upotrebijavati bez masti da izbjegnute pregrijavanje.

Szósos serpenyő 18 cm

Serpenyő fedővel 20 cm

Serpenyő fedővel 24 cm

20, 24 & 28 cm-es üveg fedő

- A termék első használata előtt távolítsa el a matricát vagy más csomagolóanyagot, óvatosan mosogassa el, öblítse le, és szárítsa meg;
- Az edény mosogatógépben mosogatható, de javasoljuk, hogy kézzel mossa el a mosogatószerben lévő erős vegyi anyagok miatt.
- Az edényeket közvetlenül a program befejezése után kell kivenni a mosogatógépből. Ne hagyja az edényt a mosogatógépben, mert az foltokat okozhat.
- Minden edényt teljesen szárazon tároljon.
- Mosogatás után mindig törölje szárazra, hogy a vízkő ne hagyjon nyomot rajta. A foltokat és nyomokat langyos vízzel hígított ecettel lehet eltávolítani;
- A sófoltok megelőzése érdekében ne tegyen bele sót, amíg a víz forrni nem kezd;
- Ne tartsa hosszabb ideig savas élelmiszereket az edényben, mert a sav reakcióba léphet az anyaggal.
- Ne használjon acélgyapotot vagy bármit, ami megkarcolhatja a felületet;
- Hidegen az edény alapja kissé homorú, de a melegedés hatására ellaposodik. Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a terméket. Ez lehetővé teszi, hogy az alap újra felvegye az alakját, és segít megakadályozni, hogy a használat miatt egyenetlenné váljon;

- Használat után öblítse le forró vízzel, és használjon szivacsot vagy puha ruhát az edények tisztításához.
- Áztassa be az ételmaradékot, és távolítsa el egy puha szivaccsal vagy kefével.
- Az ételmaradék úgy is eltávolítható, ha a fazekat vízzel felmelegíti.
- Ez az edény mindenféle tűzhelylapon használható.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyetlen elem SEM alkalmas sütőben való használatra, beleértve a műanyag fogantyúval ellátott fedőt is;
- A serpenyőt akkora vagy kisebb átmérőjű tűzhelylapon használja, hogy energiát takarítson meg;
- Ha gáztűzhelyet használ, akkor győződjön meg róla, hogy a lángok nem szivárognak a serpenyő alja körül.
- Kezdje alacsony hővel, és szükség esetén óvatosan állítsa magasabbra. Az edényt mindig a fűtőfelület közepére helyezze. Ne melegítse túl, mert ez károsíthatja a sütőfelületet.
- Ez az edény kizárólag sütéshez készült, nem élelmiszer tárolásához. Az edényben hosszabb ideig tárolt élelmiszer befolyásolhatja az edény felületét, az élelmiszer fémes ízűvé válhat;
- Ne feledje, hogy a fogantyúk és a gombok az edény használata közben felforrósodnak. Mindig használjon fogókesztyűt a termék mozgatásakor vagy a fedő felemelésekor;
- Soha ne hagyja az edényt szárazon vagy felügyelet nélkül a tűzhelyen, mert az alap túlmelegedés esetén ferdévé válhat.
- Ne hevítse túl az olajat vagy a zsírt; Vigyázzon a forró zsírral.
- Kapacitás legfeljebb az edény belsejében jelzett maximális vízszintig.
- A baleset vagy sérülés elkerülése érdekében fordítsa el a fogantyúkat a

főzőlap széléről.

- A hőveszteség korlátozása és az energiamegtakarítás érdekében javasolt fedővel sütni.

Üveg fedők:

- Az üveg fedőt ne érje ütődés;
- Ne tegye a fedőt forró felületre;
- Ne használja az edényt, ha a felülete csorba, repedt vagy nagyon megkarcolódott;
- Ne merítse vízbe a forró fedőt, tisztítás előtt mindig hűtse le. A nagy hőmérséklet-különbségek megrepeszthetik a fedőt.

Serpenyő 20 cm, tapadásgátló bevonattal

Serpenyő 24 cm, tapadásgátló bevonattal

Serpenyő 28 cm, tapadásgátló bevonattal

Stir fry serpenyő 28 cm, tapadásgátló bevonattal

- A termék első használata előtt távolítsa el a matricát vagy más csomagolóanyagot, óvatosan kézzel mosogassa el, és szárítsa meg;
- Az edény mosogatógépben mosogatható, de javasoljuk, hogy kézzel mossa el a mosogatószerben lévő erős vegyi anyagok miatt.
- Az edény külső részének az aljának egyes részei alumíniumból vannak, ezeken fehér foltok vagy elszíneződés jelenhet meg a mosogatógép után, amit az alumínium és a lúgos tisztítószeres vegyi oxidációs reakciója okoz. Ez nincs hatással az edény indukciós funkciójára.
- Az edényeket közvetlenül a program befejezése után kell kivenni a

mosogatógépből. Ne hagyja az edényt a mosogatógépben, mert az foltokat okozhat.

- Minden edényt teljesen szárazon tároljon.
- Ne használjon acélgyapotot vagy bármit, ami megkarcolhatja a bevonatot. A mosogatógépbe való tisztítószer befolyásolhatja a felületet;
- Hidegen az edény alapja kissé homorú, de melegedés hatására ellaposodik. Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a terméket. Ez lehetővé teszi, hogy az alap újra felvegye az alakját, és segít megakadályozni, hogy a használat miatt egyenetlenné váljon;
- Ne tartson hosszabb ideig savas élelmiszereket az edényben, mert a sav reakcióba léphet az anyaggal.
- Használat után öblítse le forró vízzel, és használjon puha szivacsot vagy puha ruhát az edények tisztításához.
- Áztassa be az ételmaradékot, és távolítsa el egy puha szivaccsal vagy kefével.
- Az ételmaradék úgy is eltávolítható, ha a fazekat vízzel felmelegíti.
- Ez a serpenyő/wok mindenféle tűzhelylapon használható;
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyetlen elem SEM alkalmas sütőben való használatra, beleértve a műanyag fogantyúkat is;
- A serpenyőt akkora vagy kisebb átmérőjű tűzhelylapon használja, hogy energiát takarítson meg;
- Ha gáztűzhelyet használ, akkor győződjön meg róla, hogy a lángok nem szivárognak a serpenyő alja körül.
- Kezdje alacsony hővel, és szükség esetén óvatosan állítsa magasabbra. Az edényt mindig a fűtőfelület közepére helyezze. Ne melegítse túl,

mert ez károsíthatja a sütőfelületet. A túlmelegedés gyakori jelenség, és könnyen felismerhető, mivel a külsejének színe megváltozik vagy a bevonat megsérül.

- Tapadásgátló bevonattal van ellátva, ami azt jelenti, hogy kevesebb olajjal tud sütni.
- Csak éles szélek nélküli fa vagy műanyag eszközöket használjon; Soha ne vágjon közvetlenül a serpenyő felületén.
- Soha ne hagyja az edényt szárazon vagy felügyelet nélkül a tűzhelyen, mert az alap túlmelegedés esetén ferdévé válhat, és a bevonat megsérülhet.
- Ne hevítse túl az olajat vagy a zsírt; Vigyázzon a forró zsírral.
- Ne feledje, hogy a fogantyúk és a gombok az edény használata közben felforrósodnak. Mindig használjon fogókesztyűt a termék mozgatásakor vagy a fedő felemelésekor;
- A baleset vagy sérülés elkerülése érdekében fordítsa el a fogantyúkat a főzőlap széléről.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne használja a serpenyőt/wokot zsír nélkül.

Padella 18 cm**Casseruola con coperchio 20 cm****Casseruola con coperchio 24 cm****Coperchio in vetro 20, 24 & 28 cm**

- Prima di usare il prodotto per la prima volta, rimuovere eventuali etichette o materiali di imballaggio, quindi lavarlo, risciacquarlo e asciugarlo con attenzione.
- Questo utensile è lavabile in lavastoviglie; tuttavia, si raccomanda di lavarlo a mano per evitare danni causati dagli agenti chimici aggressivi contenuti nei detersivi per lavastoviglie.
- Rimuovere l'utensile dalla lavastoviglie il prima possibile; non lasciarlo al suo interno per evitare la formazione di macchie.
- Asciugare completamente l'utensile prima di riporlo.
- Per evitare la formazione di macchie causate dal calcare presente nell'acqua, asciugare sempre l'utensile dopo averlo lavato. Rimuovere eventuali macchie con un po' di aceto diluito in acqua calda.
- Per evitare la formazione di macchie, non aggiungere il sale finché l'acqua non bolle.
- Non conservare all'interno dell'utensile alimenti acidi per lunghi periodi per evitare che l'acido reagisca con il materiale.
- Non usare pagliette metalliche o altri oggetti che possono graffiare la superficie.
- La base dell'utensile è leggermente concava quando è fredda, ma diventa piatta quando è riscaldata. Lasciare che l'utensile si raffreddi prima di lavarlo; in questo modo la base riprenderà la sua forma

originale e non si deformerà con l'uso.

- Dopo l'uso, risciacquare l'utensile con acqua calda e pulirlo con una spugna o un panno morbido.
- Lasciare a mollo i residui alimentari e rimuoverli con una spugna morbida o una spazzola.
- Per rimuovere i residui, è anche possibile versare un po' di acqua nell'utensile e riscaldarlo.
- Questo utensile è compatibile con qualsiasi tipo di fornello.
- Nota: tutti i prodotti, inclusi i coperchi con manici in plastica, NON sono adatti all'uso nel forno.
- Per risparmiare energia, non usare l'utensile su un fornello di diametro superiore rispetto alla sua base.
- In caso di fornelli a gas, assicurarsi che le fiamme non sporgano dalla base dell'utensile.
- Iniziare la cottura a fuoco basso e aumentarlo gradualmente se necessario. Posizionare l'utensile sempre al centro della superficie riscaldante. Non surriscaldare l'utensile per evitare di danneggiare la superficie di cottura.
- L'utensile è destinato esclusivamente alla cottura e non alla conservazione degli alimenti. Gli alimenti conservati all'interno dell'utensile per lunghi periodi possono danneggiare la superficie dell'utensile e assumere un sapore metallico.
- Ricordarsi che i manici e i pomelli diventano caldi quando l'utensile è in uso. Indossare sempre dei guanti per spostare l'utensile o sollevare il coperchio.
- Evitare che l'utensile si riscaldi a vuoto e non lasciarlo incustodito

durante l'uso perché la base può deformarsi in caso di surriscaldamento.

- Non surriscaldare olio o grasso. Prestare attenzione in caso di grassi caldi.
- La capacità massima dell'utensile corrisponde al livello massimo della scala dell'acqua presente al suo interno.
- Orientare i manici lontano dal bordo del piano cottura per evitare il rischio di incidenti o lesioni.
- Per evitare la dispersione termica e risparmiare energia, si raccomanda di coprire l'utensile con il coperchio durante la cottura.

Coperchi in vetro

- Evitare che il coperchio in vetro subisca urti.
- Non posizionare il coperchio direttamente su una fonte di calore.
- Non usare l'utensile se la superficie incrinata, scheggiata o molto graffiata.
- Non immergere il coperchio caldo nell'acqua; attendere che si raffreddi prima di lavarlo. Forti sbalzi di temperatura possono danneggiare il coperchio.

Padella 20 cm, rivestimento antiaderente

Padella 24 cm, rivestimento antiaderente

Padella 28 cm, rivestimento antiaderente

Padella profonda 28 cm, rivestimento antiaderente

- Prima di usare il prodotto per la prima volta, rimuovere eventuali etichette o materiali di imballaggio, quindi lavarlo a mano e asciugarlo con attenzione.
- Questo utensile è lavabile in lavastoviglie; tuttavia, si raccomanda di lavarlo a mano per evitare danni causati dagli agenti chimici aggressivi contenuti nei detersivi per lavastoviglie.
- Dopo il lavaggio in lavastoviglie, sulle parti in alluminio del fondo esterno potrebbero formarsi delle macchie bianche o altri tipi di scolorimento; ciò è dovuto alla reazione chimica di ossidazione tra l'alluminio e il detergente alcalino. Tuttavia, ciò non ha conseguenze sul funzionamento dell'utensile.
- Rimuovere l'utensile dalla lavastoviglie il prima possibile; non lasciarlo al suo interno per evitare la formazione di macchie.
- Asciugare completamente l'utensile prima di riporlo.
- Non usare pagliette metalliche o altri oggetti che possono graffiare il rivestimento. I detersivi per lavastoviglie possono danneggiare la superficie.
- La base dell'utensile è leggermente concava quando è fredda, ma diventa piatta quando è riscaldata. Lasciare che l'utensile si raffreddi prima di lavarlo; in questo modo la base riprenderà la sua forma originale e non si deformerà con l'uso.

- Non conservare all'interno dell'utensile alimenti acidi per lunghi periodi per evitare che l'acido reagisca con il materiale.
- Dopo l'uso, risciacquare l'utensile con acqua calda e pulirlo con una spugna morbida o un panno morbido.
- Lasciare a mollo i residui alimentari e rimuoverli con una spugna morbida o una spazzola.
- Per rimuovere i residui, è anche possibile versare un po' di acqua nell'utensile e riscaldarlo.
- La padella/wok è compatibile con qualsiasi tipo di fornello.
- Nota: tutti i prodotti, inclusi quelli dotati di manici in plastica, NON sono adatti all'uso nel forno.
- Per risparmiare energia, non usare l'utensile su un fornello di diametro superiore rispetto alla sua base.
- In caso di fornelli a gas, assicurarsi che le fiamme non sporgano dalla base dell'utensile.
- Iniziare la cottura a fuoco basso e aumentarlo gradualmente se necessario. Posizionare l'utensile sempre al centro della superficie riscaldante. Non surriscaldare l'utensile per evitare di danneggiare la superficie di cottura. Il surriscaldamento è un fenomeno comune, facilmente riconoscibile dal cambiamento di colore della superficie esterna o dal danneggiamento del rivestimento.
- L'utensile è dotato di un rivestimento antiaderente, che permette di cuocere gli alimenti usando meno olio.
- Usare esclusivamente utensili in legno o plastica senza bordi affilati. Non tagliare gli alimenti direttamente all'interno dell'utensile.
- Evitare che l'utensile si riscaldi a vuoto e non lasciarlo incustodito

durante l'uso, perché il surriscaldamento può causare la deformazione della base e il danneggiamento del rivestimento.

- Non surriscaldare olio o grasso. Prestare attenzione in caso di grassi caldi.
- Ricordarsi che i manici e i pomelli diventano caldi quando l'utensile è in uso. Indossare sempre dei guanti per spostare l'utensile o sollevare il coperchio.
- Orientare i manici lontano dal bordo del piano cottura per evitare il rischio di incidenti o lesioni.
- Non usare la padella/wok senza grassi per evitare il rischio di surriscaldamento.

Frigideira de 18 cm**Caçarola com testo de 20 cm****Caçarola com testo de 24 cm****Testo de vidro de 20, 24 & 28 cm**

- Antes de utilizar este produto pela primeira vez, retire quaisquer autocolantes ou outro material de empacotamento, lave, passe e seque cuidadosamente.
- O acessório de cozinha é adequado para utilizar na máquina de lavar a loiça, mas recomendamos que o lave à mão devido aos químicos abrasivos no detergente para a máquina.
- O acessório de cozinha deve ser retirado da máquina da loiça imediatamente após terminar o programa. Pode ficar manchado se o deixar na máquina da loiça.
- Guarde todos os acessórios de cozinha completamente secos.
- Para evitar manchas deixadas pelo calcário na água, seque sempre após a lavagem. Manchas e marcas podem ser eliminadas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
- Para evitar manchas do sal, não adicione sal até que a água esteja a ferver.
- Não guarde alimentos ácidos no seu acessório de cozinha durante um longo período, pois o ácido pode reagir com o material.
- Não use lâ de aço nem algo que possa riscar a superfície.
- A base do acessório de cozinha é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se, ficando lisa quando aquecida. Deixe sempre o produto arrefecer antes de o limpar. Isto permite à base recuperar a

sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada durante a utilização.

- Após a utilização, passe por água quente e use uma esponja ou um pano suave para limpar o seu acessório de cozinha.
- Embeba os resíduos de comida e retire com uma esponja ou escova suave.
- Os resíduos também podem ser eliminados reaquecendo a panela com água.
- Este acessório de cozinha é adequado a todos os tipos de bicos.
- Tenha em conta que nem todos os artigos, incluindo testos com pegas de plásticos são adequados ao forno.
- Use a panela num bico com um diâmetro igual ou inferior a esta, para poupar energia.
- Se usar um fogão a gás, certifique-se de que as chamas não passam para as partes laterais da panela.
- Comece com pouco calor e ajuste gentilmente, conforme necessário. Coloque sempre o seu acessório de cozinha no centro da superfície de aquecimento. Não sobreaqueça, pois isso danifica a superfície de confeção.
- Este acessório de cozinha foi criado exclusivamente para cozinhar e não para guardar comida. Os alimentos que sejam guardados no acessório de cozinha durante um período prolongado podem afetar a superfície do acessório de cozinha e ficar com o sabor a metal.
- Tenha em conta que as pegas e manípulos ficam quentes quando o acessório de cozinha for utilizado. Use sempre luvas para o forno quando mover o produto ou levantar o testo.
- Nunca permita que o acessório de cozinha ferva sem supervisão, pois a

base fica assimétrica quando sobreaquecida.

- Não sobreaqueça óleo ou gordura. Tenha cuidado com a gordura quente.
- As capacidades são indicadas até ao nível mais elevado da água no interior da panela.
- Rode as pegas para longe da extremidade do fogão para evitar acidentes ou lesões.
- Para limitar a perda de calor e poupar energia, recomendamos que cozinhe com o testo na panela.

Testos de vidro:

- Evite impactos com o testo de vidro.
- Não coloque o testo de vidro diretamente sobre uma fonte de calor.
- Não use o acessório de cozinha se a superfície estiver lascada, rachada ou muito riscada.
- Não coloque o testo quente dentro de água. Deixe sempre arrefecer antes de proceder à limpeza. Grandes diferenças de temperatura podem rachar o testo.

Frigideira de 20 cm, revestimento antiaderente

Frigideira de 24 cm, revestimento antiaderente

Frigideira de 28 cm, revestimento antiaderente

Frigideira para refogados de 28 cm, revestimento antiaderente

- Antes de utilizar este produto pela primeira vez, retire quaisquer autocolantes ou outro material de empacotamento, lave à mão e seque cuidadosamente.
- O acessório de cozinha é adequado para utilizar na máquina de lavar a loiça, mas recomendamos que o lave à mão devido aos químicos abrasivos no detergente para a máquina.
- Algumas peças na parte externa inferior são de alumínio, portanto é possível que surjam manchas brancas ou descoloração após a lavagem na máquina da loiça. Tal deve-se a uma reação química de oxidação entre o alumínio e o detergente alcalino. Contudo, isto não afeta a função de indução do acessório de cozinha.
- O acessório de cozinha deve ser retirado da máquina da loiça imediatamente após terminar o programa. Pode ficar manchado se o deixar na máquina da loiça.
- Guarde todos os acessórios de cozinha completamente secos.
- Não use lâ de aço nem algo que possa riscar o revestimento. O detergente da máquina de lavar loiça pode afetar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se, ficando lisa quando aquecida. Deixe sempre o produto arrefecer antes de o limpar. Isto permite à base recuperar a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada durante a utilização.

- Não guarde alimentos ácidos no seu acessório de cozinha durante um longo período, pois o ácido pode reagir com o material.
- Após a utilização, passe por água quente e use uma esponja suave ou um pano suave para limpar o seu acessório de cozinha.
- Embeba os resíduos de comida e retire com uma esponja ou escova suave.
- Os resíduos também podem ser eliminados reaquecendo a panela com água.
- A panela/wok é adequada a todos os tipos de bicos.
- Tenha em conta que nem todos os artigos, incluindo pegas de plástico são adequados ao forno.
- Use a panela num bico com um diâmetro igual ou inferior a esta, para poupar energia.
- Se usar um fogão a gás, certifique-se de que as chamas não passam para as partes laterais da panela.
- Comece com pouco calor e ajuste gentilmente, conforme necessário. Coloque sempre o seu acessório de cozinha no centro da superfície de aquecimento. Não sobreaqueça, pois isso danifica a superfície de confeção. O sobreaquecimento é uma situação comum e facilmente reconhecível, pois o exterior muda de cor ou o revestimento fica danificado.
- É fornecido com um revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar alimentos com menos óleo.
- Use apenas utensílios de plástico ou de madeira sem extremidades afiadas. Nunca corte diretamente na superfície da panela.
- Nunca permita que o acessório de cozinha ferva sem supervisão, pois a

base fica assimétrica quando sobreaquecida e o revestimento pode ficar danificado quando sobreaquecido.

- Não sobreaqueça óleo ou gordura. Tenha cuidado com a gordura quente.
- Tenha em conta que as pegas e manípulos ficam quentes quando o acessório de cozinha for utilizado. Use sempre luvas para o forno quando mover o produto ou levantar o teste.
- Rode as pegas para longe da extremidade do fogão para evitar acidentes ou lesões.
- Não utilize a panela/wok sem gordura para evitar sobreaquecimento.

Сотейник 18 см**Жаропрочная кастрюля с крышкой 20 см****Жаропрочная кастрюля с крышкой 24 см****Стеклянная крышка 20, 24 & 28 см**

- Перед первым использованием данного изделия удалите с него все наклейки и упаковочные материалы, вымойте, ополосните и тщательно просушите.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине, однако мы рекомендуем мыть ее вручную из-за агрессивных химических веществ, содержащихся в моющем средстве для посудомоечных машин.
- Посуду следует извлечь из посудомоечной машины сразу после завершения программы. В противном случае возможно появление пятен.
- Убирайте посуду на хранение в полностью сухом виде.
- Во избежание образования отложений накипи, содержащейся в воде, всегда протирайте посуду насухо после мытья. Пятна и отложения можно удалять с помощью небольшого количества уксуса, разбавленного в теплой воде.
- Чтобы предотвратить появление пятен от соли, не добавляйте соль, пока вода не закипит.
- Не храните кислые продукты питания в посуде в течение длительного времени, так как кислота может вступить в реакцию с материалом.
- Не используйте стальные губки и другие предметы, которые могут

поцарапать поверхность.

- Дно посуды слегка вогнуто при низких температурах, но при нагревании расширяется и выравнивается. Перед очисткой всегда давайте изделию остыть. Это позволит восстановить форму дна и предотвратить его деформацию при использовании.
- После использования промойте в горячей воде и используйте губку или мягкую ткань для очистки посуды.
- Замочите остатки пищи и удалите их с помощью мягкой губки или щетки.
- Остатки также можно удалить путем повторного нагревания кастрюли с водой внутри.
- Данная посуда подходит для всех типов варочных панелей.
- Помните, что все предметы, включая крышки с ручками из пластика, НЕ подходят для использования в духовке.
- Для экономии энергии помещайте сковороду на варочную панель такого же или меньшего диаметра, что диаметр самой сковороды.
- При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за пределы дна сковороды.
- ачинайте со слабого нагрева и при необходимости плавно повышайте температуру. Всегда устанавливайте посуду в середину нагревательной поверхности. Не перегревайте, так как это может привести к повреждению поверхности для приготовления пищи.
- Данная посуда предназначена исключительно для приготовления пищи, а не для ее хранения. Пища, которая хранится в посуде в течение длительного времени, может взаимодействовать с

поверхностью посуды и приобретать металлический привкус.

- Помните, что ручки посуды нагреваются во время использования. Всегда используйте прихватки при перемещении изделия или открытии крышки.
- Никогда не допускайте полного выкипания жидкости и не оставляйте посуду без присмотра, так как при перегреве дно может деформироваться.
- Не перегревайте масло или жир. Будьте осторожны с горячим жиром.
- Указанные объемы относятся к наивысшему уровню воды в кастрюле.
- Поворачивайте ручки в сторону от края варочной панели для предотвращения несчастных случаев и травм.
- Для ограничения потерь тепла и экономии энергии рекомендуется использовать крышку для кастрюли.

Стеклянные крышки

- Избегайте какого-либо воздействия на стеклянную крышку.
- Не помещайте крышку непосредственно на источник тепла.
- Не используйте посуду со сколами, трещинами или сильными царапинами.
- Не погружайте горячую крышку в воду, всегда давайте ей остыть перед очисткой. В результате сильного перепада температуры крышка может треснуть.

Сковорода 20 см, с антипригарным покрытием

Сковорода 24 см, с антипригарным покрытием

Сковорода 28 см, с антипригарным покрытием

Сковорода для фритюра 28 см, с антипригарным покрытием

- Перед первым использованием данного изделия удалите с него все наклейки и упаковочные материалы, вымойте вручную и тщательно просушите.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине, однако мы рекомендуем мыть ее вручную из-за агрессивных химических веществ, содержащихся в моющем средстве для посудомоечных машин.
- Часть дна снаружи изготовлена из алюминия, где после мытья в посудомоечной машине могут появиться белые пятна или обесцвечивание. Это вызвано химической реакцией окисления между алюминием и щелочным моющим средством. Однако это не повлияет на индукционную функцию посуды.
- Посуду следует извлечь из посудомоечной машины сразу после завершения программы. В противном случае возможно появление пятен.
- Убирайте посуду на хранение в полностью сухом виде.
- Не используйте стальные губки и другие предметы, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечных машин может оказывать воздействие на поверхность.
- Дно посуды слегка вогнуто при низких температурах, но при нагревании расширяется и выравнивается. Перед очисткой всегда

давайте изделию остыть. Это позволит восстановить форму дна и предотвратить его деформацию при использовании.

- Не храните кислые продукты питания в посуде в течение длительного времени, так как кислота может вступить в реакцию с материалом.
- После использования промойте в горячей воде и используйте губку или мягкую ткань для очистки посуды.
- Замочите остатки пищи и удалите их с помощью мягкой губки или щетки.
- Остатки также можно удалить путем повторного нагревания кастрюли с водой внутри.
- Данная сковорода/вок подходит для всех типов варочных панелей.
- Помните, что все предметы, включая пластмассовые ручки, НЕ подходят для использования в духовке.
- Для экономии энергии помещайте сковороду на варочную панель такого же или меньшего диаметра, что диаметр самой сковороды.
- При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за пределы дна сковороды.
- Начинайте со слабого нагрева и при необходимости плавно повышайте температуру. Всегда устанавливайте посуду в середину нагревательной поверхности. Не перегревайте, так как это может привести к повреждению поверхности для приготовления пищи. Перегрев является обычным явлением и его легко распознать по изменению цвета внешней поверхности или ее повреждению.
- Изделие имеет антипригарное покрытие, которое позволяет

готовить пищу с использованием меньшего количества масла.

- Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краев. Никогда не режьте пищу прямо на поверхности посуды.
- Никогда не допускайте полного выкипания жидкости и не оставляйте посуду без присмотра, так как при перегреве дно может деформироваться и покрытие будет повреждено.
- Не перегревайте масло или жир. Будьте осторожны с горячим жиром.
- Помните, что рукоятки посуды нагреваются во время использования. Всегда используйте прихватки при перемещении изделия или открытии крышки.
- Поворачивайте ручки в сторону от края варочной панели для предотвращения несчастных случаев и травм.
- Во избежание перегрева не используйте сковороду или вок без жира.

Kozica, 18 cm**Večja posoda s pokrovom, 20 cm****Večja posoda s pokrovom, 24 cm****Stekleni pokrov, 20, 24 & 28 cm**

- Pred prvo uporabo izdelka odstranite vse nalepke oziroma drugo embalažo ter posodo operite, sperite in temeljito posušite.
- Kuhinjska posoda je primerna za pranje v pomivalnem stroju, a priporočljivo je ročno pranje zaradi močnih kemikalij v detergentu.
- Kuhinjsko posodo morate odstraniti iz pomivalnega stroja takoj, ko ta konča s pranjem. Puščanje posode v pomivalnem stroju lahko povzroči madeže.
- Vso posodo shranjujte popolnoma suho.
- Če želite preprečiti nastanek madežev, ki so posledica vodnega kamna v vodi, posodo po pranju vedno obrišite do suhega. Madeže lahko odstranite s pomočjo malo kisa, razredčenega z mlačno vodo.
- Da preprečite nastanek madežev zaradi soli, slednjo dodajte šele, ko voda zavre.
- Kislih živil ne hranite dlje časa v kuhinjski posodi, saj lahko kislina reagira z materialom.
- Ne uporabljajte jeklene volne oziroma česar koli, kar lahko opraska površino.
- Ko je posoda hladna, je dno nekoliko konkavne oblike, ko pa se segreje, se razširi in poravna. Pred čiščenjem naj se izdelek vedno ohladi. S tem omogočite, da se dnu povrne njegova oblika in preprečite, da skozi čas izgubi obliko.

- Po uporabi posodo sperite z vročo vodo in jo očistite s pomočjo gobice ali mehke krpe, namenjene čiščenju posode.
- Zasušene ostanke hrane namočite in odstranite s pomočjo mehke gobice ali krtače.
- Ostanke je mogoče odstraniti tudi s ponovnim segrevanjem posode z vodo.
- Ta posoda je primerna za uporabo na vseh vrstah grelnih plošč.
- Upoštevajte, da vsi elementi, vključno s pokrovi plastičnimi ročaji NISO primerni za uporabo v pečici.
- Kozico uporabljajte na grelni plošči z enakim ali manjšim premerom, kot ga ima kozica, da prihranite energijo.
- Če uporabljate plinski štedilnik, poskrbite, da plameni ne segajo okoli dna kozice.
- Kuhanje začnite pri nizki temperaturi in jo počasi povečujte, če je treba. Posodo vedno postavite na sredino grelne površine. Ne pregrevajte, saj boste tako poškodovali kuhalno površino.
- Posoda je zasnovana izključno za kuhanje in ne za shranjevanje hrane. Hrana, ki je v posodi shranjena dlje časa, lahko vpliva na površino posode in prevzame okus po kovini.
- Upoštevajte, da med uporabo posode ročaji in gumbi postanejo vroči. Pri premikanju izdelka ali dvigovanju pokrova vedno uporabljajte zaščitne rokavice.
- Nikoli ne dovolite, da bi hrana vrela tako dolgo, da bi zmanjkalo vode oziroma da bi vrela brez nadzora, saj je mogoče, da se dno postane konkavne oblike, če se pregreje.
- Olja ali maščobe ne pregrevajte in z vročo maščobo ravnavajte previdno.

- Prostornina posode je navedena ob najvišji oznaki znotraj posode.
- Ročaje obrnite stran od roba štedilnika, da preprečite nesrečo ali telesno poškodbo.
- Če želite omejiti izgubo toplote in prihraniti energijo, priporočamo, da pri kuhanju uporabljate pokrov.

Stekleni pokrovi:

- Izogibajte se udarcem ob stekleni pokrov.
- Pokrova ne postavljajte neposredno na vir vročine.
- Posode ne uporabljajte, če je površina okrušena, razpokana ali zelo opraskana.
- Vročega pokrova ne potopite v vodo, ampak ga pred čiščenjem vedno ohladite. Velike temperaturne spremembe lahko zlomijo pokrov.

Ponev za cvrtje, 20 cm, s premazom proti prijemanju

Ponev za cvrtje, 24 cm, s premazom proti prijemanju

Ponev za cvrtje, 28 cm, s premazom proti prijemanju

Globlja ponev za cvrtje, 28 cm, s premazom proti prijemanju

- Pred prvo uporabo izdelka odstranite vse nalepke oziroma drugo embalažo ter posodo ročno operite in temeljito osušite.
- Kuhinjska posoda je primerna za pranje v pomivalnem stroju, a priporočljivo je ročno pranje zaradi močnih kemikalij v detergentu.
- Nekateri zunanji deli dna so aluminijasti, kjer se po pranju v pomivalnem stroju lahko pojavijo bele lise ali razbarvanje. To povzroči kemična oksidacijska reakcija med aluminijem in alkalnim

detergentom. A to ne bo vplivalo na delovanje indukcije kuhinjske posode.

- Kuhinjsko posodo morate odstraniti iz pomivalnega stroja takoj, ko ta konča s pranjem. Puščanje posode v pomivalnem stroju lahko povzroči madeže.
- Vso posodo shranjujte popolnoma suho.
- Ne uporabljajte jeklene volne oziroma česar koli, kar lahko opraska premaz. Detergent za strojno pomivanje posode lahko poškoduje površino.
- Ko je posoda hladna, je dno nekoliko konkavne oblike, ko pa se segreje, se razširi in poravna. Pred čiščenjem naj se izdelek vedno ohladi. S tem omogočite, da se dnu povrne njegova oblika in preprečite, da skozi čas izgubi obliko.
- Kislih živil ne hranite dlje časa v kuhinjski posodi, saj lahko kislina reagira z materialom.
- Po uporabi posodo sperite z vročo vodo in jo očistite s pomočjo gobice ali mehke krpe, namenjene čiščenju posode.
- Zasušene ostanke hrane namočite in odstranite s pomočjo mehke gobice ali krtače.
- Ostanke je mogoče odstraniti tudi s ponovnim segrevanjem posode z vodo.
- Ponev/vok je primeren za uporabo na vseh vrstah grelnih plošč.
- Upoštevajte, da vsi elementi, vključno s plastičnimi ročaji, NISO primerni za uporabo v pečici.
- Kozico uporabljajte na grelni plošči z enakim ali manjšim premerom, kot ga ima kozica, da prihranite energijo.

- Če uporabljate plinski štedilnik, poskrbite, da plameni ne segajo okoli dna kozice.
- Kuhanje začnite pri nizki temperaturi in jo počasi povečujte, če je treba. Posodo vedno postavite na sredino grelne površine. Ne pregrevajte, saj boste tako poškodovali kuhalno površino. Pregrevanje je pogost pojav, ki ga zlahka prepoznate, saj zunanost posode spremeni barvo ali pa se poškoduje premaz.
- Posoda ima premaz proti prijemanju, kar pomeni, da lahko pri kuhanju uporabite manj olja.
- Uporabljajte le lesene ali plastične pripomočke brez ostrih robov. Nikoli ne režite neposredno na površini ponve.
- Nikoli ne dovolite, da bi hrana vrela tako dolgo, da bi zmanjkalo vode oziroma da bi vrela brez nadzora, saj je mogoče, da se dno postane konkavne oblike, če se pregreje.
- Olja ali maščobe ne pregrevajte in z vročo maščobo ravnajte previdno.
- Upoštevajte, da med uporabo posode ročaji in gumbi postanejo vroči. Pri premikanju izdelka ali dvigovanju pokrova vedno uporabljajte zaščitne rokavice.
- Ročaje obrnite stran od roba štedilnika, da preprečite nesrečo ali telesno poškodbo.
- Ponve/voka ne uporabljajte brez maščobe, da preprečite pregrevanje.

Kastrull 18 cm

Gryta med lock 20 cm

Gryta med lock 24 cm

20, 24 & 28 cm Glaslock

- Innan denna produkt används första gången, ta bort alla etiketter och annat förpackningsmaterial, diska, skölj och torka noga;
- Köksredskapet kan diskas i diskmaskinen, men det rekommenderas att diska köksredskapet för hand då det finns hårda kemikalier i rengöringsmedlet.
- Köksredskap skall tas bort från diskmaskinen direkt efter att programmet avslutats. Om de lämnas i diskmaskinen kan det uppstå fläckar.
- Förvara alla köksredskap på en fullständigt torr plats.
- För att förhindra att märken lämnas kvar av kalk i vattnet, torka alltid torrt efter diskningen. Fläckar och märken kan tas bort med lite vinäger utspätt i ljummet vatten;
- För att förhindra saltfläckar, tillför inte salt innan vattnet kokar;
- Förvara inte syrarika livsmedel i köksredskapen under längre perioder eftersom syran kan reagera med materialet.
- Använd inte stålull eller något annat som kan repa ytan;
- Basen hos köksredskapet är lätt konkav när den är kall med expanderar så att den blir plan när den värms upp. Låt alltid produkten svalna innan den rengörs. Detta gör att basen kan återta sin form och det hjälper till att förhindra att den blir ojämn när den används;
- Efter användning, skölj i hett vatten och använd en svamp eller en

mjuk trasa för att rengöra köksredskapet.

- Sug upp kvarvarande rester av mat och ta bort med en mjuk svamp eller en borste.
- Rester kan också tas bort genom att upphetta grytan med vatten.
- Detta köksredskap är lämpligt för användning på alla typer av hällar.
- Notera att alla poster, inklusive lock med plasthandtag INTE är lämplig att användas i ugnen;
- Använd kastrullen på en häll med samma eller mindre diameter än kastrullen för att spara energi;
- Om du använder en gasspis, se till att flammorna inte läcker runt basen på kastrullen.
- Börja med låg värme och justera successivt uppåt såsom behövs. Placera alltid köksredskapet i mitten på värmeytan. Överhetta inte eftersom detta kommer att skada kokytan.
- Detta köksredskap är exklusivt designad för tillagning av mat, inte för förvaring av mat. Mat som förvaras i köksredskapet under en längre tid kan påverka ytan hos köksredskapet och kan få en metallsmak;
- Kom ihåg att handtagen och knopparna blir heta när köksredskapet används. Använd alltid grytlappar när produkten flyttas eller locket lyfts;
- Låt aldrig köksredskapet koka torrt eller utan uppsikt eftersom basen kan bli skev när den överhettas;
- Överhetta inte olja eller fett, var försiktig med hett fett.
- Kapaciteten anges upptill den högsta markerade nivån på vattenskanalen inuti grytorna.
- Vänd handtagen bort från kanten på spisen för att förhindra olyckor

eller skador.

- För att begränsa värmeförluster och spara energi, rekommenderas att koka med locket på grytan.

Glaslock:

- Undvik stötar mot glaslocket;
- Placera inte lock direkt på en värmekälla;
- Använd inte köksredskapet när ytan är flisad, spräckt eller mycket repig.
- Sänk inte ned heta lock i vatten, låt dem alltid svalna innan rengöring. Stora temperaturskillnader kan spräcka locket.

Stekpanna 20 cm, teflonbeläggning

Stekpanna 24 cm, teflonbeläggning

Stekpanna 28 cm, teflonbeläggning

Wokstekpanna 28 cm, teflonbeläggning

- Innan produkten används för första gången, ta bort alla etiketter och andra förpackningsmaterial och disk den för hand och torka noga.
- Köksredskapet kan diskas i diskmaskinen, men det rekommenderas att diska köksredskapet för hand då det finns hårda kemikalier i rengöringsmedlet.
- Vissa delar av utsidan i botten består av aluminium där vita fläckar eller missfärgning kan uppstå efter diskning i diskmaskinen, detta orsakas av en kemisk oxidationsreaktion mellan aluminium och alkaliska rengöringsmedel. Detta påverkar emellertid inte

induktionsfunktionen hos köksredskapet.

- Köksredskap skall tas bort från diskmaskinen direkt efter att programmet avslutats. Om de lämnas i diskmaskinen kan det uppstå fläckar.
- Förvara alla köksredskap på en fullständigt torr plats.
- Använd inte stålull eller något annat som kan repa ytan. Maskindiskmedel kan påverka ytan;
- Basen är lätt konkvav när den är kall med expanderar så att den blir plan när den värms upp. Låt alltid produkten svalna innan den rengörs. Detta gör att basen kan återta sin form och det hjälper till att förhindra att den blir ojämn när den används;
- Förvara inte syrarika livsmedel i köksredskapen under längre perioder eftersom syran kan reagera med materialet.
- Efter användning, skölj i hett vatten och använd en mjuk svamp eller en mjuk trasa för att rengöra köksredskapet.
- Sug upp kvarvarande rester av mat och ta bort med en mjuk svamp eller en borste.
- Rester kan också tas bort genom att upphetta grytan med vatten.
- Kastrullen/woken är lämpliga för användning på alla typer av hällar;
- Notera att alla poster, inklusive plasthandtag INTE är lämpliga att användas i ugnen;
- Använd kastrullen på en häll med samma eller mindre diameter än kastrullen för att spara energi;
- Om du använder en gasspis, se till att flammorna inte läcker runt basen på kastrullen.
- Börja med låg värme och justera successivt uppåt såsom behövs.

Placera alltid köksredskapet i mitten på värmeytan. Överhetta inte eftersom detta kommer att skada kokyten. Överhettning är vanlig och kan enkelt kännas igen då ytan ändrar färg eller beläggningen skadas.

- Den är försedd med teflonbeläggning vilket betyder att du kan tillaga med mindre olja.
- Använd endast trä- eller plastredskap utan vassa kanter, Skär aldrig direkt på grytans yta.
- Låt aldrig köksredskapet koka torrt eller utan uppsikt eftersom basen kan bli skev och beläggningen kan skadas när den överhettas;
- Överhetta inte olja eller fett, var försiktig med hett fett.
- Kom ihåg att handtagen och knopparna blir heta när köksredskapet används. Använd alltid grytlappar när produkten flyttas eller locket lyfts;
- Vänd handtagen bort från kanten på spisen för att förhindra olyckor eller skador.
- Använd inte kastrullen/wokpannan utan fett för att förhindra överhettning.

單柄鍋 18厘米

有蓋湯鍋 20厘米

有蓋湯鍋 24厘米

20, 24 & 28厘米玻璃蓋

- 首次使用本產品前，請撕下所有標籤或其他包裝物料，並仔細清洗、沖水及晾乾。
- 此煮食鍋具可以放入洗碗機清洗，但由於清潔劑中含有刺激性化學物質，因此我們建議手洗此煮食鍋具。
- 清洗程序結束後，立即將煮食鍋具從洗碗機中取出。將鍋具放在洗碗機內，或會產生污漬。
- 請在完全乾透的情況下才將所有煮食鍋具儲存好。
- 為防止水中的水垢在鍋具上留下任何痕跡，請在清洗後擦乾水份。用以溫水稀釋了的醋或可去除斑點及痕跡。
- 為防止產生鹽漬，請僅在水沸騰之後才加入鹽。
- 請勿將酸性食物長時間留在煮食鍋具之中，因為當中的酸性物質可能會與鍋具物料產生化學反應。
- 請勿使用鋼絲絨或任何可能劃傷鍋具表面的物品。
- 雖然鍋具底部在冷凍的情況下略微凹陷，但在加熱後底部便會膨脹展平。請僅在冷卻後才清潔產品。這樣可以使其底部恢復原本形狀，並能有助防止鍋具底部因使用而變得不平。
- 使用後請以熱水沖洗，並用海綿或軟布清潔煮食鍋具。
- 先浸泡殘留的食物，然後用海綿或刷子將其清除。
- 您也可以注水重新加熱鍋具，清除殘留物。
- 此煮食鍋具適合在所有類型的煮食爐上使用。
- 請注意，所有物品（包括帶有塑膠手柄的蓋子）都不適合放到焗爐中使用。
- 請將單柄鍋放在直徑與鍋底相同或較小的煮食爐上使用，以節省能源。

- 如使用明火煮食爐，請確保火焰不會溢出鍋底周圍。
- 請由小火開始調較火力，並按需要慢慢加大。請將煮食鍋具放在加熱表面的中央位置。請勿過份加熱，因為這會損壞鍋具的表面。
- 此煮食鍋具專門為烹飪而設，而不是為存儲食物而設。長時間將食物存放在此煮食鍋具之中可能會影響鍋具的表面，而且食物亦可能會沾上金屬味。
- 請緊記，在使用此煮食鍋具時，其手柄及把手會變熱。移動產品或提起蓋子時，請記得使用焗爐手套。
- 切勿讓煮食鍋具煲乾及在無人看管的情況下加熱，因為過份加熱時其底部會傾斜。
- 不要過份加熱油或脂肪。加熱後的脂肪，要小心處理。
- 鍋內標示了達至最高水位的容量刻度。
- 請將手柄移離爐灶邊緣，以防止發生意外或釀成受傷情況。
- 為了減少熱力散失及節省能源，建議在煮食時蓋上鍋蓋。

玻璃蓋：

- 避免讓玻璃蓋受到撞擊。
- 不要將蓋子直接放在熱源上。
- 如果玻璃有破損、破裂或嚴重刮花情況，則請勿使用。
- 請勿將熱燙的蓋子浸入水中，在清潔前務必先讓其冷卻。巨大的溫差可能令蓋子破裂。

平底煎鍋 20厘米，附有不黏塗層

平底煎鍋 24厘米，附有不黏塗層

平底煎鍋 28厘米，附有不黏塗層

炒鍋 28厘米，附有不黏塗層

- 首次使用本產品前，請撕下所有標籤或其他包裝物料，並仔細手洗及晾乾。
- 此煮食鍋具可以放入洗碗機清洗，但由於清潔劑中含有刺激性化學物質，因此我們建議手洗此煮食鍋具。
- 鍋底外部有部分為鋁質，放入洗碗機清洗後，可能會出現白色斑點或變色，由鋁及鹼性清潔劑的化學氧化反應引起，但並不會影響煮食鍋具的感應功能。
- 清洗程序結束後，立即將煮食鍋具從洗碗機中取出。將鍋具放在洗碗機內，或會產生污漬。
- 請在完全乾透的情況下才將所有煮食鍋具儲存好。
- 請勿使用鋼絲絨或任何可能劃傷塗層的物品。洗碗機清潔劑可能會影響產品表面。
- 雖然鍋具底部在冷凍的情況下略微凹陷，但在加熱後底部便會膨脹展平。請僅在冷卻後才清潔產品。這樣可以使其底部恢復原本形狀，並能有助防止鍋具底部因使用而變得不平。
- 請勿將酸性食物長時間留在煮食鍋具之中，因為當中的酸性物質可能會與鍋具物料產生化學反應。
- 使用後請以熱水沖洗，並用海綿或軟布清潔煮食鍋具。
- 先浸泡殘留的食物，然後用海綿或刷子將其清除。
- 您也可以注水重新加熱鍋具，清除殘留物。
- 此平底煎鍋／炒鍋適合在所有類型的煮食爐上使用。
- 請注意，所有物品（包括帶有塑膠手柄的蓋子）都不適合放到焗爐中使用。
- 請將鍋放在直徑與鍋底相同或較小的煮食爐上使用，以節省能源。
- 如使用明火煮食爐，請確保火焰不會溢出鍋底周圍。

- 請由小火開始調較火力，並按需要慢慢加大。請將煮食鍋具放在加熱表面的中央位置。請勿過份加熱，因為這會損壞鍋具的表面。過份加熱是一個常見問題，而由於鍋具外部會因此而變色，塗層亦可能會受損，所以很容易便能察覺。
- 由於鍋具附有不黏塗層，因此您可以用更少的油烹調食物。
- 請僅配合沒有鋒利邊沿的木製或塑膠用具使用，切勿直接在平底煎鍋的表面進行切割。
- 切勿讓煮食鍋具煲乾及在無人看管的情況下加熱，因為過份加熱時其底部會傾斜，塗層亦會受損。
- 不要過份加熱油或脂肪。加熱後的脂肪，要小心處理。
- 請緊記，在使用此煮食鍋具時，其手柄及把手會變熱。移動產品或提起蓋子時，請記得使用焗爐手套。
- 請將手柄移離爐灶邊緣，以防止發生意外或釀成受傷情況。
- 請勿在沒有油肪的情況下，使用平底煎鍋/炒鍋，以防過熱。

单柄锅 18厘米
有盖汤锅 20厘米
有盖汤锅 24厘米
20, 24 & 28厘米玻璃盖

- 首次使用本产品前，请撕下所有标签或其他包装物料，并仔细清洗、冲水及晾干。
- 此煮食锅具可以放入洗碗机清洗，但由于清洁剂中含有刺激性化学物质，因此我们建议手洗此煮食锅具。
- 清洗程序结束后，立即将煮食锅具从洗碗机中取出。将锅具放在洗碗机内，或会产生污渍。
- 请在完全干透的情况下才将所有煮食锅具储存好。
- 为防止水中的水垢在锅具上留下任何痕迹，请在清洗后擦干水份。用以温水稀释了的醋或可去除斑点及痕迹。
- 为防止产生盐渍，请仅在水沸腾之后才加入盐。
- 请勿将酸性食物长时间留在煮食锅具之中，因为当中的酸性物质可能会与锅具物料产生化学反应。
- 请勿使用钢丝绒或任何可能划伤锅具表面的物品。
- 虽然锅具底部在冷冻的情况下略微凹陷，但在加热后底部便会膨胀展平。请仅在冷却后才清洁产品。这样可以使其底部恢复原本形状，并能有助防止锅具底部因使用而变得不平。
- 使用后请以热水冲洗，并用海绵或软布清洁煮食锅具。
- 先浸泡残留的食物，然后用海绵或刷子将其清除。
- 您也可以注水重新加热锅具，清除残留物。
- 此煮食锅具适合在所有类型的煮食炉上使用。
- 请注意，所有物品（包括带有塑料手柄的盖子）都不适合放到烤炉中使用。
- 请将单柄锅放在直径与锅底相同或较小的烹饪炉上使用，以节省能源。

- 如使用明火烹饪炉，请确保火焰不会溢出锅底周围。
- 请由小火开始调较火力，并按需要慢慢加大。请将煮食锅具放在加热表面的中央位置。请勿过份加热，因为这会损坏锅具的表面。
- 此煮食锅具专门为烹饪而设，而不是为存储食物而设。长时间将食物存放在此煮食锅具之中可能会影响锅具的表面，而且食物亦可能会沾上金属味。
- 请紧记，在使用此煮食锅具时，其手柄及把手会变热。移动产品或提起盖子时，请记得使用烤炉隔热手套。
- 切勿让煮食锅具煲干及在无人看管的情况下加热，因为过份加热时其底部会倾斜。
- 不要过份加热油或脂肪。加热后的脂肪，要小心处理。
- 锅内标示了达至最高水位的容量刻度。
- 请将手柄移离炉灶边缘，以防止发生意外或酿成受伤情况。
- 为了减少热力散失及节省能源，建议在煮食时盖上锅盖。

玻璃盖：

- 避免让玻璃盖受到撞击。
- 不要将盖子直接放在热源上。
- 如果玻璃有破损、破裂或严重刮花情况，则请勿使用。
- 请勿将热烫的盖子浸入水中，在清洁前务必先让其冷却。巨大的温差可能令盖子破裂。

平底煎锅20厘米，附有不黏涂层
平底煎锅 24厘米，附有不黏涂层
平底煎锅 28厘米，附有不黏涂层
炒锅 28厘米，附有不黏涂层

- 首次使用本产品前，请撕下所有标签或其他包装物料，并仔细手洗及晾干。
- 此煮食锅具可以放入洗碗机清洗，但由于清洁剂中含有刺激性化学物质，因此我们建议手洗此煮食锅具。
- 锅底外部有部分为铝质，放入洗碗机清洗后，可能会出现白色斑点或变色，由铝及碱性清洁剂的化学氧化反应引起，但并不会影响煮食锅具的感应功能。
- 清洗程序结束后，立即将煮食锅具从洗碗机中取出。将锅具放在洗碗机内，或会产生污渍。
- 请在完全干透的情况下才将所有煮食锅具储存在。
- 请勿使用钢丝绒或任何可能划伤涂层的物品。洗碗机清洁剂可能会影响产品表面。
- 虽然锅具底部在冷冻的情况下略微凹陷，但在加热后底部便会膨胀展平。请仅在冷却后才清洁产品。这样可以使其底部恢复原本形状，并能有助防止锅具底部因使用而变得不平。
- 请勿将酸性食物长时间留在煮食锅具之中，因为当中的酸性物质可能会与锅具物料产生化学反应。
- 使用后请以热水冲洗，并用海绵或软布清洁煮食锅具。
- 先浸泡残留的食物，然后用海绵或刷子将其清除。
- 您也可以注水重新加热锅具，清除残留物。
- 此平底煎锅 / 炒锅适合在所有类型的烹饪炉上使用。
- 请注意，所有物品（包括带有塑料手柄的盖子）都不适合放到烤炉中使用。
- 请将锅放在直径与锅底相同或较小的烹饪炉上使用，以节省能源。
- 如使用明火烹饪炉，请确保火焰不会溢出锅底周围。
- 请由小火开始调较火力，并按需要慢慢加大。请将煮食锅具放在加热表面的中央位置。请勿过份加热，因为这会损坏锅具的表面。过份加热是一个常见问题，而由于

锅具外部会因此而变色，涂层亦可能会受损，所以很容易便能察觉。

- 由于锅具附有不黏涂层，因此您可以用更少的油烹调食物。
- 请仅配合没有锋利边沿的木制或塑料用具使用，切勿直接在平底煎锅的表面进行切割。
- 切勿让煮食锅具煲干及在无人看管的情况下加热，因为过份加热时其底部会倾斜，涂层亦会受损。
- 不要过份加 热油或脂肪。加热后的脂肪，要小心处理。
- 请紧记，在使用此煮食锅具时，其手柄及把手会变热。移动产品或提起盖子时，请记得使用烤炉隔热手套。
- 请将手柄移离炉灶边缘，以防止发生意外或酿成受伤情况。
- 请勿在没有油脂的情况下，使用平底煎锅 / 炒锅，以防过热。

ソースパン 18 cm

蓋付き両手鍋 20 cm

蓋付き両手鍋 24 cm

20, 24 & 28 cmガラス蓋

- ・初めて本商品をお使いになる前に、ステッカーやその他の梱包材を取り外してから、十分に洗い、乾かしてください。
- ・表面を傷つける可能性があるため、食器洗い機のご使用は推奨していません。
- ・食器洗い機ご使用の際は、洗い終わった直後に本商品を食器洗い機から取り出してください。食器洗い機の中に入れたままにすると染みができる場合があります。
- ・本商品を完全に乾かしてから保管してください。
- ・水垢による跡が残らないように、洗った後は必ず拭いて乾かしてください。染みや跡は、少量の酢を溶かしたぬるま湯で落とせる場合があります。
- ・塩染みを防ぐため、水が沸騰するまで塩を加えないでください。
- ・酸が本体の素材に反応する可能性があるため、酸性の食品を中に長時間置いておかないでください。
- ・スチールウールなど、表面を傷つける恐れのあるものは使用しないでください。
- ・本商品の底は冷めているとやや凹んでいますが、温まると平らになります。必ず本商品を冷ましてから洗ってください。これにより元の底の形に戻すことができ、使用による変形を防ぐのに役立ちます。
- ・使用後はお湯ですすぎ、スポンジか柔らかい布を使用してお手入れしてください。
- ・表面にくっついた食品は水に浸し、柔らかいスポンジかブラシで取り除いてください。
- ・水を入れて鍋を再度加熱すると、くっついた食品を取り除ける場合もあります。
- ・本商品はあらゆる種類の熱源での使用に適しています。
- ・プラスチック製の取っ手が付いた蓋を含め、全ての商品はオープンでのご使用が

できません。

- ・エネルギーを節約するため、鍋と同じか小さい直径の調理用レンジの上でのご使用ください。
- ・ガスコンロをお使いの場合、鍋底の周りから炎がはみ出していないか確認してください。
- ・弱火から始め、必要に応じて徐々に調整して火を強めてください。常に本商品を加熱面の中心に置いてください。表面が損傷する可能性があるため、過熱しないようにご注意ください。
- ・本商品は調理用に設計されたもので、食品の保管には適していません。表面に影響を及ぼし、金属の味が食品に移る可能性があるため、食品を長時間鍋の中に放置しないでください。
- ・使用中は取っ手やつまみが熱くなっています。動かしたり蓋を持ち上げたりする際は、必ず鍋つかみや料理用ミトンをご使用ください。
- ・過熱すると底が凹む可能性があるため、空焚きや火にかけた状態での放置は絶対にしないでください。
- ・油や油脂を過熱させないでください。熱くなった油脂にご注意ください。
- ・記載されている容量は鍋内部の目盛りで最大のものです。
- ・転倒による事故や怪我を防ぐため、取っ手を調理台の縁から離してご使用ください。
- ・エネルギーを節約するため、鍋の上に蓋をして調理することを推奨します。

ガラス蓋:

- ・ガラス蓋に衝撃を与えないでください。
- ・蓋を熱源の上に直接置かないでください。
- ・表面が欠けていたり、ひび割れていたり、傷が多い場合は使用しないでください。
- ・熱くなった蓋を水に浸さず、必ず冷ましてから洗ってください。温度の差が大きいと蓋がひび割れる恐れがあります。

フライパン 20 cm、ノンスティックコーティング
フライパン 24 cm、ノンスティックコーティング
フライパン 28 cm、ノンスティックコーティング
深型フライパン 28 cm、ノンスティックコーティング

- ・初めて本商品をお使いになる前に、ステッカーやその他の梱包材を取り外してから、十分に洗い、乾かしてください。
- ・コーティングを傷つける可能性があるため、食器洗い機のご使用は推奨しておりません。
- ・底の外側の一部はアルミニウムなため、食器洗い機使用後に白い染みや変色が現れることがあります。これはアルミニウムとアルカリ性洗剤の酸化作用によるものです。本商品の誘導機能には影響しません。
- ・食器洗い機ご使用の際は、洗い終わった直後に本商品を食器洗い機から取り出してください。食器洗い機の中に入れたままにすると染みがでる場合があります。
- ・本商品を完全に乾かしてから保管してください。
- ・スチールウールなど、コーティングを傷つける恐れのあるものは使用しないでください。
- ・本商品の底は冷めているとやや凹んでいますが、温まると平らになります。必ず本商品を冷ましてから洗ってください。これにより元の底の形に戻すことができ、使用による変形を防ぐのに役立ちます。
- ・酸が本体の素材に反応する可能性があるため、酸性の食品を中に長時間置いておかないでください。
- ・使用後はお湯ですすぎ、スポンジか柔らかい布を使用してお手入れしてください。
- ・表面にくっついた食品は水に浸し、柔らかいスポンジかブラシで取り除いてください。
- ・水を入れてフライパンを再度加熱すると、くっついた食品を取り除ける場合もあ

- ります。
- ・本商品はあらゆる種類の熱源での使用に適しています。
 - ・プラスチック製の取っ手を含め、全ての商品はオープンでのご使用ができません。
 - ・エネルギーを節約するため、フライパンと同じか小さい直径の調理用レンジの上でご使用ください。
 - ・ガスコンロをお使いの場合、底の周りから炎がはみ出していないか確認してください。
 - ・弱火から始め、必要に応じて徐々に調整して火を強めてください。常に本商品を加熱面の中心に置いてください。表面が損傷する可能性があるため、過熱しないようにご注意ください。過熱すると本体の外側の色が変わったり、コーティングが損傷したりします。
 - ・ノンスティックコーティングが施されており、食品を調理する際に使う油を減らすことができます。
 - ・先のとがっていない木製またはプラスチック製のキッチンツールのみご使用ください。本体に食品を直接置いた状態で食品を切らないでください。
 - ・過熱すると底が凹んだりコーティングが損傷したりする可能性があるため、空焚きや火にかけた状態での放置は絶対にしないでください。
 - ・油や油脂を過熱させないでください。熱くなった油脂にご注意ください。
 - ・使用中は取っ手が熱くなっています。動かす際は、必ず鍋つかみや料理用ミトンをご使用ください。
 - ・転倒による事故や怪我を防ぐため、取っ手を調理台の縁から離してご使用ください。
 - ・過熱を防ぐため、油脂を付けずに使用しないでください。