

Chef - Inox



CONSEJOS DE USO Y MANTENIMIENTO

Antes de utilizar la sartén por primera vez, lávela con agua caliente y jabón, sécala con un paño seco. Póngala en el fuego a temperatura normal. Una vez utilizada, déje enfriar a temperatura ambiente. NUNCA la lave con agua fría cuando la sartén esté todavía caliente. Apta para el lavavajillas, sin embargo, para alargar la vida útil de la sartén, se recomienda lavarla a mano con agua y jabón utilizando una esponja suave, un paño o un cepillo de nailon. NO la limpie con estropajos metálicos o esponjas de acero. Si utiliza el lavavajillas, se recomienda secarla una vez finalizado. No emplee utensilios de cocina metálicos, emplee utensilios de madera o nailon.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Avant d'utiliser la poêle pour la première fois, lavez-la avec de l'eau chaude et du savon, et séchez-la avec un chiffon sec. Une fois utilisée, laissez-la refroidir à température ambiante. NE JAMAIS la laver à l'eau froide lorsque la poêle est encore chaude. Compatible avec le lave-vaisselle, cependant, pour allonger la durée de vie de la poêle, il est recommandé de la laver à la main avec de l'eau et du savon en utilisant une éponge douce, un chiffon ou une brosse en nylon. NE PAS la laver avec des tampons métalliques ou des éponges en acier. Si vous utilisez le lave-vaisselle, il est conseillé de la sécher une fois le lavage terminé. Essayez de ne pas empiler des objets métalliques ou pointus à l'intérieur de la poêle car ils pourraient rayer la surface recouverte. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques. Utilisez des ustensiles en bois ou en nylon.

HINWEISE ZU GEBRAUCH UND PFLEGE

Vor erstem Gebrauch mit heißem Wasser und Seife spülen und mit einem trockenen Lappen abtrocknen. Nach Gebrauch bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. NIE mit kaltem Wasser spülen, wenn die Pfanne noch heiß ist. Spülmaschinenfest. Für eine längere Lebensdauer der Pfanne wird aber empfohlen, sie von Hand mit Wasser und Seife zu spülen, und dabei einen weichen Schwamm, einen Lappen oder eine Nylonbürste zu verwenden. NICHT mit Stahlwolle oder metallischen Scheuerschwämmen reinigen. Bei Verwendung der Spülmaschine wird nachträgliches Abtrocknen empfohlen. Versuchen Sie, keine Gegenstände aus Keramik, Metall oder mit scharfen Kanten in die Pfanne zu stellen, diese können die Beschichtung zerkratzen. Keine Küchengeräte aus Metall, sondern solche aus Holz oder Nylon verwenden.

ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE

Before using the frying pan for the first time, wash with hot water and detergent, and dry with a cloth. Once used, leave to cool to room temperature. NEVER wash the frying pan with cold water when it is still hot. It may be washed in a dishwasher, however, to lengthen the shelf life of the frying pan washing by hand with water and detergent, using a soft sponge, cloth or nylon brush, is recommended. Do NOT wash using metal scouring pads or steel wool. If washed in the dishwasher, dry once finished. Try not to stack ceramic, metal or sharp objects inside the frying pan as they may scratch the covered surface. Do not use metal cooking utensils use wooden or nylon utensils.

CONSELHOS DE USO E MANUTENÇÃO

Antes de utilizar a sartá pela primeira vez, lave-a com água quente e detergente, e seque-a com um pano seco. Depois de utilizada, deixe-a arrefecer à temperatura ambiente. NUNCA lave a sartá ainda quente com água fria. Esta sartá é apta para máquinas de lavar louça. No entanto, para prolongar a sua vida útil, recomenda-se lavá-la à mão com água e detergente, utilizando uma esponja suave, um pano ou um esfregão de nylon. NÃO esfregue a sartá com um esfregão metálico ou espoja de aço. Se utilizar a máquina de lavar louça, é recomendável secar a sartá depois de terminada a lavagem. Evite empilhar objetos cerâmicos, metálicos ou pontiagudos no interior da sartá, para evitar riscar o revestimento da superfície. Não empregue utensilios de cozinha metálicos. Utilize utensilios de madeira ou de nylon.

Ø28
cm

Inox
18/10

