

ACERO INOXIDABLE

Antes del primer uso

- 1 Retire los adhesivos y el embalaje antes de colocar la pieza sobre la fuente de calor. No utilice cuchillos u objetos punzantes que pueden arañar las superficies para ello. Si quedan restos de adhesivo se podrán eliminar con un paño o papel empapado en alcohol.
- 2 Lave bien la pieza con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave para eliminar los posibles restos de aceites, lubricantes y compuestos de fabricación y pulido.
- 3 Caliente un fondo de aceite a fuego lento durante un par de minutos, deseche el aceite y vuelva a lavar.
- 4 Enjuague bien con abundante agua tibia y seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas de cal.

Durante el uso

- 1 Elija el tamaño de la fuente de calor que más se ajuste al diámetro de la pieza, principalmente si trabaja en cocinas de gas. Además de obtener mejores resultados, logrará que la limpieza posterior de las piezas sea mucho más sencilla.
- 2 Utilice únicamente utensilios de madera, silicona, plástico o nylon, de esta forma mantendrá el interior de la pieza en óptimas condiciones durante más tiempo.
- 3 Evite picar o cortar alimentos con cuchillos u objetos punzantes directamente sobre el interior de la pieza, así como batir con varillas metálicas que pueden producir pequeñas ralladuras o arañazos, en los que posteriormente se pueden alojar restos de alimentos que llegarán a quemarse.

Limpieza y mantenimiento

- 1 Después de cada uso, deje atemperar la pieza y lave a mano con jabón neutro y agua tibia, usando una esponja o paño suave. Aclare con agua y seque la pieza inmediatamente para evitar la aparición de manchas de cal.
- 2 En ocasiones, un sobrecalentamiento de la pieza puede provocar la aparición de manchas o irisaciones que en ningún caso suponen un impedimento para seguir cocinando ni un riesgo para la salud de su familia. Para hacer desaparecer dichas manchas, simplemente debe hervir agua con vinagre en una proporción de 4 a 1 durante 4 ó 5 min. Después lave de forma convencional.
- 3 En caso de que los alimentos se adhieran o quemen, no utilice rasquetas, utensilios punzantes, cepillos o esponjas metálicas que puedan rallar el producto. Vierta agua tibia en la pieza y disuelva una cucharada de bicarbonato sódico, deje actuar unos minutos en reposo hasta que los restos comiencen a desprenderse. Después lave de forma convencional.
- 4 Nunca utilice lejía ni productos que contengan cloro o sosa, como limpiadores de horno, que puedan dañar el acabado de la superficie.

Before First Use

- 1 Remove the label stickers and packaging from your cookware before placing the piece on a heat source. Never use sharp utensils to remove them, they can scratch the surface. Rubbing alcohol is also good to remove any residual glue from the label.
- 2 Wash the unit with lukewarm water, mild soap and use a non-abrasive cleaning pad or sponge to remove oil residues, lubricants and manufacturing and polishing compounds.
- 3 Heat the bottom covered in oil over low heat for a couple of minutes, discard the oil, and wash again.
- 4 Rinse thoroughly with plenty of warm water and immediately dry with a cloth or paper towel to prevent limescale formation.

While Cooking

- 1 Choose the stovetop not exceeding the base of the piece, mainly when using gas cooking hobs. You will get better results and will make cleaning easier.
- 2 Always use wooden, silicone or polyethylene utensils. This way, interior of the device will be kept in good condition and will last longer.
- 3 Avoid chopping or cutting food with knives or sharp utensils directly on your products, as well as beating with metal rods that may scratch the surface, food residues can later lodge and will end up being burned.

Cleaning and maintenance

- 1 After each use, let the device cool down and then hand wash with neutral soap and warm water using a sponge or soft cloth. Rinse with water and dry immediately to prevent the appearance of lime stains.
- 2 Sometimes, overheating can cause the appearance of stains or iridescence that in no way poses an impediment to cooking or a risk to the health of your family. To remove these stains, simply boil water with vinegar at a ratio of 4 to 1 for 4 or 5 min. Then wash in a conventional manner.
- 3 If food gets stuck to your cookware or is burned, do not use scrapers, sharp utensils, metal brushes or sponges that may scratch the product. Pour lukewarm water into the piece instead, dissolve a spoonful of baking soda and let it rest for a few minutes until food remains begin to detach. Then, lather and rinse as usual.
- 4 Never use bleach or products containing chlorine or soda, such as oven cleaners, that may damage the surface finish.

Avant la première utilisation

- 1 Avant de placer le produit sur la source de chaleur, retirer les autocollants et l'emballage. Pour ce faire, ne pas utiliser de couteaux ou d'objets pointus qui pourraient rayer les surfaces. Les résidus d'autocollant peuvent être éliminés à l'aide d'un chiffon ou de papier imbibé d'alcool.
- 2 Laver soigneusement le produit au savon neutre et à l'eau tiède à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux pour éliminer toute trace d'huile, de lubrifiant et de composés de fabrication et de polissage.
- 3 Faire chauffer un fond d'huile à feu doux pendant quelques minutes, jeter l'huile et laver à nouveau.
- 4 Rincer abondamment à l'eau tiède et sécher immédiatement avec un chiffon doux pour éviter les taches de calcaire.

Pendant l'utilisation

- 1 Choisir la puissance de la source de chaleur qui correspond le mieux au diamètre du produit, surtout lors de l'utilisation d'une cuisinière à gaz. En plus d'obtenir de meilleurs résultats, le lavage ultérieur du produit sera beaucoup plus facile.
- 2 Utiliser uniquement des ustensiles en bois, en silicone, en plastique ou en nylon afin de conserver l'intérieur du produit dans des conditions optimales le plus longtemps possible.
- 3 Éviter de hacher ou de couper les aliments à l'aide d'un couteau ou d'un objet pointu directement à l'intérieur du produit, ainsi que de remuer à l'aide de tiges métalliques qui peuvent produire des rayures ou des égratignures dans lesquelles les restes de nourriture pourraient se loger et brûler.

Lavage et entretien

- 1 Après chaque utilisation, laisser le produit refroidir et le laver à la main, au savon doux et à l'eau tiède à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Rincer à l'eau et sécher immédiatement le produit pour éviter les taches de calcaire.
- 2 Parfois, une surchauffe du produit peut provoquer l'apparition de taches ou de reflets. Cela n'empêche en aucun cas de continuer à cuisiner et ne pose aucun risque pour la santé de votre famille. Pour éliminer ces taches, il suffit de faire bouillir 4 volumes d'eau pour 1 volume de vinaigre pendant 4 à 5 minutes, puis de laver de façon traditionnelle.
- 3 Si des aliments adhèrent ou brûlent, ne pas utiliser de grattoirs, d'ustensiles pointus, de brosses métalliques ou d'éponges qui pourraient rayer le produit. Verser de l'eau tiède dans le produit et dissoudre une cuillerée de bicarbonate de sodium, laisser agir quelques minutes jusqu'à ce que les restes commencent à se détacher. Ensuite, savonner et rincer comme d'habitude.
- 4 Ne jamais utiliser d'eau de Javel ou de produits contenant du chlore ou de la soude, tels que des nettoyeurs pour four. Cela pourrait endommager la couche de finition de la surface.

Antes da primeira utilização

- 1 Retire os adesivos e a embalagem antes de colocar a peça sobre a fonte de calor. Não utilize para tal facas ou objetos perfurantes, que podem arranhar as superfícies. Se ficarem restos de adesivo, poderão ser eliminados com um pano ou papel embebido em álcool.
- 2 Lave bem a peça com sabão neutro e água morna, usando uma esponja ou pano macio para eliminar os eventuais restos de óleos, lubrificantes e compostos de fabrico e polimento.
- 3 Aqueça um fundo de azeite em lume brando durante alguns minutos, descarte o óleo e volte a lavar.
- 4 Enxague bem com água morna abundante e seque imediatamente com um pano macio para evitar manchas de calcário.

Durante o uso

- 1 Escolha o tamanho da fonte de calor que mais se ajuste ao diâmetro da peça, principalmente se trabalhar em fogões a gás. Além de obter melhores resultados, conseguirá fazer com que a limpeza posterior das peças seja muito mais simples.
- 2 Use unicamente utensílios de madeira, silicone, plástico ou nylon. Desta forma, manterá o interior da peça em ótimas condições durante mais tempo.
- 3 Evite picar ou cortar alimentos com facas ou objetos perfurantes diretamente sobre o interior dos seus produtos, assim como bater com varetas metálicas que podem provocar pequenas raladuras ou arranhões, em que posteriormente se podem alojar restos de alimentos que chegarão a queimar-se.

Limpeza y mantenimiento

- 1 Depois de cada utilização, deixe que a temperatura da peça se atenua e lave-a à mão com sabão neutro e água morna, usando uma esponja ou pano macio. Enxague com água e seque a peça imediatamente para evitar o aparecimento de manchas de calcário.
- 2 Por vezes um sobreaquecimento da peça pode provocar o aparecimento de manchas ou irisações que não implicam, em caso nenhum, um impedimento para continuar a cozinhar nem um risco para a saúde da sua família. Para fazer desaparecer tais manchas, basta que ferva água com vinagre numa proporção de 4 para 1 durante 4 ou 5 min. Depois lave de forma convencional.
- 3 Caso os alimentos se colem ou queimem, não utilize raspadores, utensílios perfurantes, escovas ou esponjas metálicas que possam riscar o produto. Deite água morna na peça e dissolva uma colher de bicarbonato de sódio, deixe atuar durante alguns minutos em repouso até que os restos se comecem a libertar. Em seguida, ensaboe e enxague da mesma forma que o faz normalmente.
- 4 Nunca utilize lixívia nem produtos que contenham cloro ou soda cáustica, como limpadores de forno, que possam danificar o acabamento da superfície.