

MAINTENANCE INSTRUCTIONS WARRANTY REGISTRATION

PADERNO
WORLD CUISINE

WARTUNG UND GARANTIE
MANUTENZIONE E GARANZIA
ENTRETIEN ET GARANTIE
MANTENIMIENTO Y GARANTÍA
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

ENGLISH



STAINLESS STEEL FLATWARE AND HOLLOWARE

Before first usage and after each use wash stainless steel items in hot water and neutral washing solution (detergent). Don't use synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners. Then, dry thoroughly before storing in a dry room. Any residual of food, particularly of salt (NaCl), lemon, vinegar, tomatoes, etc. should be carefully removed to prevent corrosion. In case the items are washed in dishwashing machine, check that at the end of the washing cycle they are perfectly dry. If not, dry thoroughly by hand. Knife blades are made of martensitic stainless steel 420 and tempered, assuring long lasting cutting edges but less resistant to corrosion. Therefore, carefully wash, dry and store items, after use.



SILVERPLATED FLATWARE AND HOLLOWARE

Handle silverware as indicated for stainless steel items. Never use any type of scraper or steel wool, which would permanently damage the silver deposit. Silver can sulphurate due to exposition to air, becoming dark in a more or less uniform way. This can happen also as a consequence of the contact with some foods. It is a natural process which does not damage the silver deposit but alters its look. The silver coat must be polished in order to restore the original state with good silver polishing products. Please make sure these products have to be diluted in warm water only.



PROFESSIONAL EXTRA STRONG ALUMINIUM

Upon its first use we suggest to wash the cookware with hot water and neutral washing solution (detergent). Clean after use avoiding alkaline detergents which could discolour and corrode the aluminium and do not use abrasive sponges. The normal coarse sponges on sale are suitable. Washing in dishwashing machine at temperatures over 35°C may cause spots on the aluminium surface. The dark layer released inside aluminium cookware is caused by the spontaneous oxidation of the metal forming an inert protective barrier that must not be removed. Acid and salted food like marinated or pickles can be safely cooked in 99,5% extra pure aluminium. We advise against their preservation in metal recipients, which may alter its properties.



NON-STICK COATED COOKWARE

Upon its first use we suggest to wash the cookware with hot water and neutral washing solution (detergent). Never place empty cookware on a heating element. Clean after use avoiding to use alkaline detergents and do not use abrasive sponges. Washing in dishwashing machine at temperatures over 35°C may cause spots on the aluminium s not scratch the coating with metallic utensils or abrasive brushes, we suggest to use wooden, plastic or Teflon or Pa Plus utensils.

DEUTSCH

BESTECK UND GESCHIRR AUS EDELSTAHL

Bevor man die Edelstahlgeräte benutzt soll man sie mit angebrachten Waschmitteln waschen – Chlor- und Bleichlaugen sind zu vermeiden – spülen und sorgfältig trocknen. Danach trocken aufbewahren. Schwämme, Scheuermittel und Stahlwolle vermeiden. Reste aus Salz (NaCl), Zitrone, Essig, Tomatensaft sofort entfernen. Wenn man eine Geschirrspülmaschine benutzt soll man sich vergewissern dass eine völlige Trocknung und Polierung vorgesehen ist; im Gegenteil ist dies per Hand zu tun. Die Klingen der Messer sind aus martensitischem und gehärtetem Edelstahl 420; dadurch ist die Schärfe zeitbeständig, aber dieses Material kann leicht rosten. Man muss also die Artikel und besonders die Messer gleich nach Benutzung sorgfältig abwaschen und trocknen

VERSILBERTES BESTECK UND GESCHIRR

Die versilberten Geräte sind ähnlich als jene aus Edelstahl zu behandeln. Der Gebrauch von Scheuermitteln wie Stahl- und Kunststoffwolle ist strengstens zu vermeiden, da dies das Silber unheilbar beschädigt. Silber nimmt in der Luft Schwefel auf und wird dadurch dunkel und ungleichmäßig. Dies geschieht auch bei einigen in den Lebensmitteln vorhandenen Stoffen. Es ist eine natürliche Erscheinung die den Silberüberzug nicht beschädigt, aber dessen Aussehen verändert. Um Silber seinen ursprünglichen Glanz wieder zu geben muss man es mit dazu geeigneten Produkten glänzen. Dabei werden Glanzmittel empfohlen die man im warmen Wasser verdünnt.

ROHES ALUMINIUM ZUM CATERING-GEBRAUCH

Wir raten dieses Produkt bei der ersten Benutzung gut mit Wasser und einem angemessenem Waschmittel zu waschen. Das Geschirr ist nach dem Gebrauch sauber zu machen; dabei darf man aber keine alkalischen Reinigungsmittel anwenden, da diese, wenn auch verdünnt, das Aluminium verfärben und korrodieren. Auch Scheuermittel sind zu vermeiden, während die handelsüblichen rauen Schwämme gut tauglich sind. Waschen in der Geschirrspülmaschine bei mehr als 35° könnte Flecken oder Säume verursachen. Der sich im Inneren des Aluminiumgerätes bildende dunkle Belag entstammt der spontanen Oxydierung des Metalls; er bildet einen passiven Schutz und darf nicht entfernt werden. Saure und gesalzene Speisen, wie zum Beispiel marinierte oder Pökel, darf man ruhig in Töpfen aus Edaluminium 99,5% kochen. Aluminiumtöpfe sind dagegen zum Aufbewahren nicht angebracht, da die Speisen darin verderben könnten.

ANTIHAFTBESCHICHTETE TÖPFE

Wir raten dass man bei der ersten Benutzung das Produkt mit Wasser und einem angebrachten Waschmittel gut wäscht. Die leeren Töpfe dürfen auf keine Wärmequellen gelegt werden. Nach der Benutzung ist das Geschirr zu reinigen, jedoch sind alkalische Reinigungsmittel sowie Scheuermittel strikt zu vermeiden. Waschen in der Geschirrspülmaschine bei mehr als 35° könnte Flecken oder Säume verursachen. Es sind keine Metallgeräte zu verwenden, da diese den Überzug ankratzen könnten; dagegen sind Geräte aus Holz, weichem Kunststoff oder Teflon bzw. PaPlus zu empfehlen.

ITALIANO

POSATERIA E VASELLAME IN ACCIAIO INOX

Prima di utilizzare gli articoli in acciaio inox e dopo ogni impiego, lavarli con detersivi idonei evitando prodotti a base di cloro e candeggianti, risciacquarli ed asciugarli accuratamente. In seguito riporli in ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche. Rimuovere immediatamente i residui di sale (NaCl), limone, aceto, salsa a base di pomodoro, ecc. Se si utilizza una lavastoviglie, assicurarsi che il trattamento preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Le lame dei coltelli sono realizzate in acciaio inox 420 martensitico temprato che assicura la durata nel tempo dell'affilatura ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. È indispensabile provvedere in modo corretto al rigoverno, lavando e asciugando i coltelli immediatamente dopo l'uso.

POSATERIA E VASELLAME ARGENTATI

Trattare gli articoli argentati come indicato per quelli in acciaio inox. Evitare nel modo più assoluto l'uso di prodotti abrasivi tipo spugnette metalliche e sintetiche che danneggerebbero irrimediabilmente l'argento. L'argento in presenza dell'aria è portato a sulfurarsi, assumendo una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti. Si tratta di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argento il suo originale splendore, è necessario provvedere ad una lucidatura con l'ausilio di specifici prodotti. Si raccomanda l'impiego di pulitori da diluire in acqua calda.

CRUDALUMINIO PROFESSIONALE

Al primo utilizzo consigliamo di lavare bene il prodotto con acqua e detergente idoneo. Pulire il pentolame dopo l'uso avendo cura di non utilizzare detergenti alcalini che scolorano e corrodono l'alluminio, anche se usati in soluzione, e non usare pagliette abrasive. Perfette invece le normali spugne ruvide in commercio. Il lavaggio in lavastoviglie, a temperature superiori ai 35°, potrebbe causare la formazione di macchie od aloni. La patina scura che si forma all'interno dell'utensile di alluminio è determinata dall'ossidazione spontanea del metallo che forma una barriera protettiva inerte che non va eliminata. Cibi acidi e salati come ad esempio marinare o salamoia, si possono tranquillamente cucinare nel pentolame di alluminio extra puro 99,5%. Il pentolame di Alluminio non è invece idoneo alla conservazione, in quanto i cibi potrebbero alterarsi.

PENTOLAME ANTIADERENTE

Al primo utilizzo consigliamo di lavare bene il prodotto con acqua e detergente idoneo. Non mettere il pentolame vuoto su fonti di calore. Pulire il pentolame dopo l'uso avendo cura di non utilizzare detergenti alcalini e non usare pagliette abrasive. Il lavaggio in lavastoviglie, a temperature superiori ai 35°, potrebbe causare la formazione di macchie od aloni. Non utilizzare utensili metallici, che possono graffiare il rivestimento; utilizzare appositi utensili in legno, plastica morbida o teflon o PaPlus.

FRANÇAIS

COUVERTS ET PLATERIE EN ACIER INOXYDABLE

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, laver les produits en acier inoxydable avec des détergents appropriés sans chlore et sans agents blanchissants, rincer et essuyer soigneusement. Ranger les produits dans un endroit sec. Ne pas utiliser de tampons ou de chiffons abrasifs ou de paillles de fer. Éliminer immédiatement tout résidu de sel (NaCl), de citron, de vinaigre, de sauces à base de tomates, etc. S'assurer que les produits lavés au lave-vaisselle soient parfaitement rincés et essuyés à la fin du cycle de lavage. Si cela n'est pas le cas, les essuyer à la main. Les lames des couteaux sont en acier inoxydable 420 trempé martensitique, un matériau qui assure un affûtage de longue durée mais qui est moins résistant à la corrosion. Il est donc indispensable de laver et d'essuyer les couteaux immédiatement après leur utilisation.

COUVERTS ET PLATERIE ARGENTÉS

Traiter les produits argentés en suivant les mêmes instructions décrites pour les produits en acier inoxydable. Ne jamais utiliser de produits abrasifs tels que les éponges métalliques et synthétiques, qui endommageraient irrémédiablement le revêtement argenté. L'argent exposé à l'air tend à la sulfuration : sa couleur devient donc plus foncée, plus ou moins uniformément. Ce phénomène peut aussi se produire en raison du contact avec certains aliments. Il s'agit d'un phénomène naturel qui n'endommage pas le revêtement argenté, mais qui change son apparence. Il est nécessaire de polir l'argent avec des produits spécifiques pour lui rendre son éclat. Il est recommandé d'utiliser des produits à diluer dans l'eau chaude.

ALUMINIUM ULTRA-RÉSISTANT PROFESSIONNEL

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement les produits avec de l'eau et un détergent approprié. Après l'utilisation, nettoyer les produits en évitant les paillles de fer et les détergents alcalins, qui décolorent et rongent l'aluminium même s'ils sont dilués. Par contre, les éponges à récurer standard sont parfaitement compatibles. Le lavage au lave-vaisselle à une température supérieure à 35°C peut causer la formation de taches ou de traces sur la surface. La patine foncée qui se forme à l'intérieur des produits en aluminium est causée par l'oxydation spontanée du métal et constitue une barrière de protection inerte à ne pas éliminer. Les aliments acides et salés tels que les marinades ou les saumures peuvent être cuisinés sans problème dans les batteries de cuisine en aluminium extra-pur 99,5%. Par contre, les batteries de cuisine en aluminium ne sont pas adaptées à la conservation puisqu'elles pourraient altérer les aliments.

BATTERIES DE CUISINE ANTI-ADHÉSIVES

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement les produits avec de l'eau et un détergent approprié. Ne jamais placer les batteries de cuisine vides sur une source de chaleur. Après l'utilisation, nettoyer les produits en évitant les paillles de fer et les détergents alcalins. Le lavage au lave-vaisselle à une température supérieure à 35°C peut causer la formation de taches ou de traces sur la surface. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, qui pourraient rayer le revêtement, mais plutôt des ustensiles appropriés en bois, plastique souple, Teflon ou PaPlus. morbida o teflon o PaPlus.

ESPAÑOL

CUBERTERÍA Y VAJILLA DE ACERO INOXIDABLE

Antes de usar los artículos de acero inoxidable y después de cada uso, lavarlos con detergentes adecuados evitando productos a base de cloro y blanqueadores, aclararlos y secarlos bien. Después, guardarlos en un ambiente seco. No usar esponjas o paños abrasivos ni estropajos metálicos. Quitar de inmediato los residuos de sal (NaCl), limón, vinagre, salsas a base de tomate, etc. Si se usa un lavavajillas, asegurarse de que el tratamiento prevea un secado y abrillantado perfectos y, de lo contrario, realizarlos manualmente. Las hojas de los cuchillos están realizadas en acero inoxidable 420 martensítico templado que asegura la duración en el tiempo del filo, pero hace que el material sea más sensible a los ataques de la corrosión. Es indispensable fregar y secar de manera correcta, lavando y secando los cuchillos inmediatamente después de su uso.

CUBERTERÍA Y VAJILLA PLATEADAS

Tratar los artículos plateados como se indica para los de acero inoxidable. Evitar de la manera más absoluta el uso de productos abrasivos como estropajos metálicos y sintéticos que dañarían irremediablemente la plata. En presencia de aire, la plata tiende a sulfurarse, asumiendo un color oscuro más o menos uniforme. Esto también ocurre por el contacto con algunas sustancias presentes en los alimentos. Se trata de un fenómeno natural que no daña el revestimiento de plata, pero que altera su aspecto. Para devolver a la plata su brillo original, es necesario realizar un pulido con la ayuda de productos específicos. Se recomienda el uso de limpiadores que se diluyan en agua caliente.

ALUMINIO CRUDO PROFESIONAL

En el primer uso, se recomienda lavar bien el producto con agua y un detergente adecuado. Después del uso, limpiar las ollas asegurándose de no utilizar detergentes alcalinos que decoloran y corroen el aluminio, aunque se usen en solución, y no usar estropajos abrasivos. Los estropajos rugosos normales disponibles en el mercado son perfectos. El lavado en lavavajillas a temperaturas superiores a los 35° C podría causar la formación de manchas o cercos. La capa que se forma en el interior del utensilio de aluminio se debe a la oxidación espontánea del metal, que forma una barrera de protección inerte que no debe eliminarse. Los alimentos ácidos y salados, como por ejemplo adobos o salmueras, pueden cocinarse tranquilamente en las ollas de aluminio extra puro 99,5%. En cambio, las ollas de aluminio no son aptas para la conservación, ya que las comidas podrían alterarse.

OLLAS ANTIADHERENTES

En el primer uso, se recomienda lavar bien el producto con agua y un detergente adecuado. No poner nunca las ollas vacías sobre fuentes de calor. Después del uso, limpiar las ollas asegurándose de no utilizar detergentes alcalinos y/o estropajos abrasivos. El lavado en lavavajillas a temperaturas superiores a los 35° C podría causar la formación de manchas o cercos. No utilizar utensilios metálicos que puedan daar el revestimiento; utilizar utensilios específicos de madera, plástico suave, teflón o PaPlus.

РУССКИЙ

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ И ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Перед первым использованием и после каждого использования мыть предметы из нержавеющей стали в горячей воде с нейтральным моющим раствором (моющим средством). Не используйте синтетические моющие средства, содержащие хлор или сильные щелочные чистящие средства. Затем, тщательно просушите перед хранением в сухом помещении. Любые остатки пищи, особенно соли (NaCl), лимон, уксус, помидоры и т.д., должны быть тщательно удалены, чтобы предотвратить коррозию. В случае, если детали промыты в посудомоечной машине, убедитесь, что в конце цикла мойки они совершенно сухие. Если нет, тщательно просушите вручную. Ножи лезвия изготовлены из мартенситной нержавеющей стали 420, обеспечивающей долговечную заточку, но менее устойчивую к коррозии. Поэтому тщательно вымыть, обсушить и хранить предметы, после использования, включая индукционные.

ПОСЕРЕБРЕННЫЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ И ПОСУДА

Использовать так же как столовые приборы и посуда из нержавеющей стали. Никогда не использовать скребок или стальную стружку, которая будет постоянно повреждать посеребrenию. Серебро может пропитаться серой из-за нахождения на воздухе, становиться темнее более или менее равномерным образом. Это может произойти из-за результата контакта с некоторыми пищевыми продуктами. Это естественный процесс, который не вредит посеребrenию, но изменяет его внешний вид. Серебряный слой должен быть отполирован с коррозионными продуктами для полировки серебра, чтобы восстановить исходное состояние. Пожалуйста, убедитесь, что эти продукты разводятся только теплой водой.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СВЕРХПРОЧНЫЙ И АЛЛЮМИНИЙ

После его первого использования, мы рекомендуем вымыть посуду горячей водой с нейтральным моющим раствором (моющим средством). Чистите после использования, избегая щелочных моющих средств, которые могли бы привести к потере цвета и коррозии алюминия, и не используйте абразивные губки, имеющиеся в продаже, подходят к использованию. Мытье в посудомоечной машине при температуре выше 35° C может вызвать пятна на поверхности алюминия. Темный слой, появившийся внутри посуды, вызван спонтанным окислением металлов, создавая таким образом инертный защитный барьер, который не должен быть удален. Кислая и соленая еда, такая как маринованные или соленые огурцы, может быть смело приготовлена в 99,5% чистого алюминия. Мы советуем не оставлять еду в металлической посуде, которая может изменить свои свойства.

ПОСУДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

После первого использования мы рекомендуем вымыть посуду горячей водой с нейтральным моющим раствором (моющим средством). Никогда не ставьте пустую посуду на нагревательный элемент. Чистите после использования, избегая использовать щелочные моющие средства, и не используйте абразивные губки. Мытье в посудомоечной машине при температуре выше 35° C может вызвать пятна на поверхности алюминия. Не поцарапайте покрытие с металлическими предметами и абразивными щетками, мы предлагаем использовать деревянную, пластиковую или тeflonную Pa Plus посуду.

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

Via Giovanni Coppo 1C · 28060 Orfengo (NO) · ITALY

CUSTOMER CARE &
WARRANTY INFORMATION
returns@sambonet.it
returns@paderno.it

PHONE +39 0321 1916 630
FAX +39 0321 1916 847

HO.RE.CA.
PHONE +39 03211916 601
FAX +39 03211916 890
horeca@paderno.it
horeca@sambonet.it

RETAIL
PHONE +39 03211916 701
FAX +39 03211916 830
retail@paderno.it
returns@sambonet.it

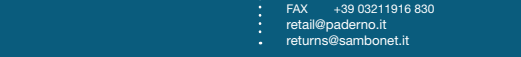
WEBSITE
www.paderno.it
www.hotel.paderno.it
www.arcturusgroup.it

MEMBER OF
ARCTURUS GROUP



PADERNO
WORLD CUISINE

PHONE +39 0321 1916 630
FAX +39 0321 1916 847



© Sambonet Paderno Industrie S.P.A.
XS9308 - 03/2019



MAINTENANCE INSTRUCTIONS WARRANTY REGISTRATION

WARTUNG UND GARANTIE
MANUTENZIONE E GARANZIA
ENTRETIEN ET GARANTIE
MANTENIMIENTO Y GARANTÍA
ОБСЛУЖИВАНИЮ И ГАРАНТИЯ

PADERNO
WORLD CUISINE



IMPORTANT NOTICE
WICHTIGE BEMERKUNG
AVVERTENZA IMPORTANTE
AVERTISSEMENT IMPORTANT
ADVERTENCIA IMPORTANTE
ВНИМАНИЕ

ENGLISH

STEEL AND BLUE STEEL ITEMS

Using for the first time we suggest to cook something you can throw away like some potato skin. This will prevent food to get a blackish colour while first time cooking. Heat the pan well before use. Once cooking is finished, do not leave food in the pan. To ensure that the frying pan keeps its properties and in order to avoid oxidation, wash the pan in hot water without soap, then wipe it immediately with paper towel. Then oil the pan and store in a dry place. "Blue" steel is not painted or coated steel. It is simply a steel which has undergone a form of heat treatment which gives it its bluish colour, and which protects it temporarily against oxidation. The steel pan is suitable with all types of heat sources including induction.

COPPER

Upon its first use we suggest to wash the cookware with hot water and neutral washing solution (detergent). This article is lined with stainless steel. This enables you to cook and prepare the most delicate sauces thanks to its perfect heat conductivity guaranteeing an even distribution of heat. With the exception of the induction hob, it can be used satisfactorily on any heating element (gas, electric, etc.) Fast and easy cleaning. After use, clean the pan with a copper cleaning product. When washing do not use steel wool and detergents containing chlorine, for example bleach, as they may corrode both stainless steel and copper.

STAINLESS STEEL COOKWARE

Our cookware is manufactured with the finest stainless steel and its thermoradiant sandwich bottom is perfect for use on any type of stove, whether gas, electric, glass ceramic cooking surface as well as induction. Before use wash in warm soapy water, rinse and dry. Never place empty cookware on a heating element. Do not allow gas flames to go up the sides of the pan. Heat pan up gradually and reduce heat when water boils. The thermoradiant bottom will keep uniform temperature inside the pan. When using salt, wait until the water is boiling to add it and allow it to completely dissolve. Salt deposited may react chemically and electrolytically causing pitting in the stainless steel. When washing do not use detergents containing chlorine, for example bleach, as they may corrode stainless steel. Avoid strong hits and thermal shocks. Do not cool it down suddenly. Do not use salty foods or containing lemon, vinegar, tomatoes to store. To remove halos due to overheating clean it with a specific stainless steel cleaner only. To remove white chalk deposits in the cookware, boil water with vinegar, leave it until it gets cool and then wash it normally.

IMPORTANT NOTICE

It occurs that chlorine dioxide added to drinking water worldwide, during the cycle of dishwashers tends to form chloric acid (HClO₃), an aggressive agent for silverplated as well as stainless steel items and especially for martensitic steels used in cutlery. This phenomenon is so evident that products may show signs of corrosive attack even right from the first washing in a dishwasher. To minimize the problem products must be removed from the dishwasher as soon as the cycle is completed and wiped dry with a soft cloth, even if they seem dry. To obviate this problem it is necessary to install a dechlorinator upstream from the dishwasher.

To minimize the problem products must be removed from the dishwasher as soon as the cycle is completed and wiped dry with a soft cloth, even if they seem dry. To obviate this problem it is necessary to install a dechlorinator upstream from the dishwasher.

WARRANTY

The manufacturer guarantees to repair or replace any products found to be defective in material or construction. Warranty does not include damages resulting from misuse, abuse or incorrect maintenance.

WARRANTY RETURN PROCEDURE:
-Contact the distributor from whom you purchased the product.
-Give the distributor a brief description of the problem.

DEUTSCH

EISEN UND BLAUES BLECH

Wir raten dass man bei der ersten Benutzung etwas kocht, das man dann wegwerfen kann, wie z.B. Kartoffelschalen. So vermeidet man dass die zuerst gekochten Speisen schwarz werden. Vor dem Kochen soll man die Pfanne gut wärmen. Nach dem Kochen dürfen die gekochten Speisen nicht allzu lang in der Pfanne bleiben. Um die gute Qualität des Eisens zu bewahren und das Oxydieren zu vermeiden, soll man die Pfanne mit warmem Wasser waschen, ohne dabei Waschmittel zu benutzen, und dann sofort mit absaugendem Papier trocknen. Danach ist die Pfanne einzüülen und in trockner Lage aufzubewahren. Das „blaue“ Eisen ist kein gefärbtes bzw. überzogenes Stahl: es handelt sich dagegen um eine Stahlart, die bei Wärme behandelt wurde. Dies verleiht ihr eine blaue Farbe und beschützt sie zeitweise vor der Oxydierung. Die Eisenpfanne ist ideal für jede Kochart, inklusive der Induktion.

KUPFER

Wir raten dass man bei der ersten Benutzung das Produkt mit Wasser und einem angebrachten Waschmittel gut wäscht. Dieses Produkt ist in Inneren mit einer Folie aus Edelstahl überzogen und man kann damit auch die zartesten Soßen kochen da seine perfekte Leitfähigkeit eine gleichmäßige Verteilung der Wärme garantiert. Es ist ideal um auf jeder Kocherart (Gas, Strom, u.s.w.) mit Ausnahme der Induktionsplatten zu kochen. Man kann es leicht und schnell sauber machen. Nach der Benutzung ist es mit einem angebrachten Kupferreinigungsmittel zu putzen. Man empfiehlt weder Scheuerwollen noch Chlorreinigungsmitel, wie z.B. Bleichlauge (Sodiumhypochlorit) anzuwenden, da diese Produkte so das Edelstahl wie das Kupfer angreifen können.

GESCHIRR AUS EDELSTAHL

Unser Geschirr wird aus Edelstahl der besten Qualität hergestellt. Es hat einen Doppelboden mit Zwischenraum, der die Wärme ausstrahlt und zu jeder Kochart ideal ist, sei es Gas, Elektrizität, Glaskeramik oder Induktion. Vor der Benutzung soll man das Geschirr sorgfältig mit Warmwasser und Seife waschen, spülen und trocknen. Man darf das leere Geschirr niemals auf Wärmequellen lassen. Die Flamme soll nicht über den Topfand herausragen. Wenn der Inhalt des Topfes seinen Kochpunkt erreicht, ist die Zufuhr von Gas oder Strom zu verringern: der Wärmeverbreitende Boden hält eine gleichmäßige Temperatur im Inneren des Gefäßes. Achtung auf Salz: man vermeide Salz im kalten Zustand zuzugeben, da die Salzkristalle eine elektrolytische und chemische Reaktion verursachen, die das Stahl anreifen kann. Es ist besser wenn man wartet bis das Wasser kocht. Zum reinigen wird empfohlen dass man keine Waschmittel benutzt, deren Inhalt Chlor hat, wie z.B. Bleichlauge (Natriumhypochlorit), da diese Mittel Edelstahl angreifen können. Heftiges Aufprallen und zu starke Wärmeunterschiede, so wie das plötzliche Abkühlen, sind zu vermeiden. Man soll dieses Geschirr nicht zum Aufbewahren von Speisen benutzen, die Zitronen- Essig- oder Milchsäure enthalten. Wenn man den durch zu starker Wärme entstehenden Schein entfernen will, darf man nur für Edelstahl Spezielle Reinigungsmittel anwenden. Um mögliche durch Kalkstein entstehende weiße Flecken zu entfernen, soll man im Geschirr Wasser mit Essig kochen, es kalt werden lassen und danach normal waschen.

WICHTIGE BEMERKUNG

Das zum Trinkwasser angewendete Chlor bildet, beim Waschen in der Geschirrspülmaschine, Chlorsalz (HClO₃). Dies ist sehr aggressiv gegen Silber und Edelstahl, insbesondere bei jenen Arten, die man bei Messern benutzt. Dies ist so offensichtlich dass schon beim ersten Waschen in einer Geschirrspülmaschine auch bei neuem Geschirr ein farbiger Schein und/oder Spuren eines ätzenden Angriffs auftauchen können. Um solches auf das Minimum zu reduzieren empfiehlt man das Besteck sofort nach dem Waschen und Spülen des Automaten aus der Maschine herauszunehmen und mit der Hand zu trocknen. Um dies zu vermeiden muss man vor der Waschanlage einen Entchlorer anzubringen.

GARANTIE

Der Hersteller garantiert die Reparatur bzw. den Austausch jener Produkte die Fabrikations- oder Materialfehler vorweisen. Die Garantie beinhaltet aber jene Fehler nicht die auf eine ungesessene Benutzung oder eine schlechte Wartung zurückzuführen sind.

RÜCKGABEVERFAHREN UNTER GARANTIE:
- Den Wiederverkäufer, bei dem das Produkt gekauft wurde, kontaktieren
- Den festgestellten Mangel beschreibensschlechte Wartung zurückzuführen sind.

ITALIANO

FERRO E LAMIERA BLUITA

Al primo utilizzo consigliamo di cucinare qualcosa da poter poi buttare ad esempio delle bucce di patate. Questo eviterà che al primo uso il cibo diventi nero. Prima di cucinare preriscaldare bene la padella. Dopo la cottura i cibi non devono permanere nella padella. Per conservare le qualità del ferro ed evitare l'ossidazione, lavare la padella con acqua calda senza l'uso di detersivi e asciugare immediatamente con carta assorbente. Oliare la padella e riporre in luogo asciutto. Il ferro "blu" non è un acciaio verniciato o rivestito. Si tratta di un acciaio che ha subito un trattamento termico che gli conferisce un colore bluito e protegge temporaneamente la padella dall'ossidazione. La padella in ferro è ideale per ogni tipo di cottura, inclusa l'induzione.

RAME

Al primo utilizzo consigliamo di lavare bene il prodotto con acqua e detergente idoneo. Questo prodotto è rivestito internamente da una foglia di acciaio inox e che permette di cucinare e preparare anche le salse più delicate grazie alle sue perfette caratteristiche di conducibilità che garantiscono una uniforme distribuzione del calore. Ad eccezione delle piastre ad induzione, è ideale per la cottura su qualsiasi tipo di cucina (gas, elettrico, ecc.). Veloce e facile da pulire. Dopo l'uso, pulire con un prodotto specifico per rame. Si raccomanda di non usare pagliette abrasive e detersivi contenenti cloro, ad esempio la candeggina (ipoclorito sodico), in quanto possono intaccare sia l'acciaio inossidabile sia il rame.

PENTOLAME ACCIAIO INOX

Il nostro pentolame è realizzato con acciaio inox di primissima qualità e dotato di fondo sandwich termoradiante ideale per ogni tipo di cottura: gas, elettrica, vitroceramica ed induzione. Prima dell'uso lavare accuratamente l'utensile con acqua calda e sapone, risciacquare ed asciugare. Non lasciare mai il pentolame vuoto su fonti di calore. Non far debordare la fiamma dal fondo. Non appena il contenuto giunge ad ebollizione, ridurre l'erogazione del gas o della corrente elettrica: il fondo termodiffusore manterrà inalterata la temperatura all'interno del recipiente. Attenzione al sale: non aggiungere il sale a freddo in quanto i cristalli di sale provocano una reazione elettrolitica e chimica capace di corrodere l'acciaio. Meglio aspettare che l'acqua bolle. Per la pulizia si raccomanda di non usare detersivi contenenti cloro, ad esempio la candeggina (ipoclorito sodico), in quanto possono intaccare l'acciaio inossidabile. Evitare violenti urti e sbalzi termici. Non raffreddare bruscamente. Non utilizzare per conservare alimenti contenenti acido citrico, acetico e lattico. Per eliminare aloni iridescenti dovuti a surriscaldamento utilizzare solo prodotti specifici per l'acciaio inox. Per eliminare eventuali macchie biancastre causate dal calcare far bollire dell'acqua con dell'aceto, lasciar raffreddare e lavare normalmente.

AVVERTENZA IMPORTANTE

Il cloro di potabilizzazione presente nell'acqua, durante il lavaggio in lavastoviglie tende a formare acido clorico (HClO₃), agente molto aggressivo per l'argento e per gli acciai inox, in particolare quelli usati in coltelleria. Tale fenomeno è talmente evidente che già al primo lavaggio in lavastoviglie possono comparire, anche su pezzi nuovi, aloni colorati e/o segni di attacco corrosivo. Per minimizzare il problema è necessario, non appena terminato il ciclo di lavaggio e risciacquo, estrarre i pezzi dalla lavastoviglie e procedere subito all'asciugatura. Per ovviare a questo problema è necessario installare un dechloratore a monte dell'impianto di lavaggio.

GARANZIA

Il produttore garantisce la riparazione o la sostituzione di quei prodotti che dovessero presentare difetti di fabbricazione o di materiale. La garanzia non include eventuali difetti che dovessero sorgere da uso improprio o cattiva manutenzione.

PROCEDURA DI RESO IN GARANZIA:
-Contattare il rivenditore presso il quale è stato fatto l'acquisto.
-Descrivere il problema riscontrato.

FRANÇAIS

PRODUITS EN FER ET EN TÔLE BLEUIE

Lors de la première utilisation, il est recommandé de cuisiner des aliments destinés à être jetés, tels que la peau des pommes de terre, et non pas des aliments à manger, qui deviendraient noirs. Bien chauffer les récipients de cuisson avant de les utiliser. Ne pas laisser les aliments dans les récipients après la cuisson. Pour préserver les caractéristiques du fer et éviter l'oxydation, laver les récipients à l'eau chaude sans détergent et essuyer immédiatement avec du papier essuie-tout. Huiler les récipients et les ranger dans un endroit sec. La tôle bleuie n'est pas une tôle en acier peinte ou revêtue, mais une tôle en acier soumise à un traitement thermique qui lui donne une couleur bleuâtre et qui protège temporairement les récipients de l'oxydation. Les récipients de cuisson en fer sont compatibles avec toutes les méthodes de cuisson, y compris les plaques à induction.

CUivre

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver soigneusement le produit avec de l'eau et un détergent approprié. Ce produit est revêtu à l'intérieur d'une feuille en acier inoxydable, qui permet de cuisiner et de préparer mêmes les sauces les plus délicates grâce aux caractéristiques de conductivité optimale du cuivre assurant une diffusion uniforme de la chaleur. Ce produit est compatible avec toutes les cuisinières (à gaz, électrique, etc.), sauf les plaques à induction. Nettoyage rapide et facile. Après l'utilisation, nettoyer avec un produit spécifique pour le cuivre. Ne pas utiliser de pâilles de fer ou de détergents à base de chlore, tels que l'eau de Javel (hypochlorite de sodium), qui pourraient attaquer l'acier inoxydable ainsi que le cuivre.

BATTERIES DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE

Nos batteries de cuisine sont fabriquées en acier inoxydable de la meilleure qualité et dotées d'un fond sandwich thermomodifusor compatible avec toutes les cuisinières (plaques à gaz, électrique, vitroceramique et à induction). Avant l'utilisation, laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse, rincer et essuyer. Ne jamais placer les batteries de cuisine vides sur une source de chaleur. Ne pas utiliser sur une flamme qui dépasse le diamètre du fond sandwich. Réduire la puissance (gaz ou électrique) lorsque le contenu arrive à ébullition: le fond thermomodifusor va maintenir une température uniforme à l'intérieur du récipient de cuisson. Ne pas ajouter de sel dans la cuisson "départ à froid" puisque les cristaux de sel provoquent une réaction électrolytique et chimique qui peut entraîner la corrosion de l'acier inoxydable. Attendre l'ébullition de l'eau et ajouter le sel. Ne pas utiliser de détergents à base de chlore, tels que l'eau de Javel (hypochlorite de sodium), qui pourraient attaquer l'acier inoxydable. Éviter les chocs physiques et thermiques. Ne pas refroidir brusquement. Ne pas utiliser pour conserver les aliments contenant de l'acide citrique, acétique ou lactique. Pour éliminer les traces irisées causées par la surchauffe, utiliser exclusivement des produits spécifiques pour l'acier inoxydable. Pour éliminer les taches blanchâtres, porter à ébullition de l'eau avec du vinaigre, laisser refroidir et laver comme d'habitude.

AVERTISSEMENT IMPORTANT

Lors du lavage au lave-vaisselle, le chlore utilisé dans la potabilisation de l'eau tend à former de l'acide chlorique (HClO₃), un agent très agressif pour l'argent et pour les aciers inoxydables, surtout ceux utilisés dans les couteaux. Ce phénomène est si évident que des traces colorées et/ou des signes d'attaque peuvent apparaître sur les produits déjà après le premier lavage au lave-vaisselle. Pour minimiser ce problème, il est nécessaire de sortir les produits du lave-vaisselle immédiatement après la fin du cycle de lavage et de les essuyer. Pour éliminer ce problème, il est nécessaire d'installer un déchlorateur en amont du lave-vaisselle.

GARANTIE

Le fabricant garantit la réparation ou le remplacement de tout produit s'avérant défectueux en raison d'un vice de fabrication ou de matière. Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien sont exclus de la garantie.

PROCÉDURE DE RETOUR SOUS GARANTIE:
-Contactez le distributeur auprès duquel vous avez acheté le produit.
-Fournissez une description du problème.

ESPAÑOL

HIERRO Y CHAPA AZUL

En el primer uso, se recomienda cocinar algo que luego se pueda tirar, como por ejemplo pieles de patatas. Esto evitará que en el primer uso la comida se ponga negra. Antes de cocinar, precalentar bien la sartén. Después de la cocción, las comidas no deben quedarse en la sartén. Para conservar las calidades del hierro y evitar la oxidación, lavar la sartén con agua caliente sin usar detergentes y secar inmediatamente con papel de cocina. Engrasar la sartén y guardar en un lugar seco. El hierro "azul" no es un acero barnizado o revestido. Se trata de un acero que ha sido objeto de un tratamiento térmico que le confiere un color azulado y protege temporalmente la sartén de la oxidación. La sartén de hierro es ideal para todo tipo de cocción, incluida la de inducción.

COBRE

En el primer uso, se recomienda lavar bien el producto con agua y un detergente adecuado. Este producto está revestido internamente con una hoja de acero inoxidable que permite cocinar y preparar incluso las salsas más delicadas gracias a sus perfectas características de conductividad, que garantizan la distribución del calor. Con la excepción de las placas de inducción, es ideal para la cocción en cualquier tipo de cocina (gas, eléctrica, etc.). Rápido y fácil de limpiar. Después del uso, limpiar con un producto específico para cobre. Se recomienda no usar estropajos metálicos o detergentes que contengan cloro, por ejemplo la lejía (hipoclorito de sodio), ya que pueden atacar tanto el acero inoxidable como el cobre.

OLLAS DE ACERO INOXIDABLE

Nuestras ollas están realizadas con acero inoxidable de primera calidad y cuentan con fondo termomodifusor tipo sandwich, ideal para todo tipo de cocción: gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción. Antes del uso, lavar cuidadosamente el utensilio con agua caliente y jabón, aclarar y secar. No dejar nunca las ollas vacías sobre fuentes de calor. No dejar que la llama se salga del fondo. En cuanto el contenido entre en ebullición, reducir la cantidad de gas o de corriente eléctrica: el fondo termomodifusor mantendrá inalterada la temperatura en el recipiente. Cuidado la sal: no añadir la sal en frío, ya que los cristales de sal provocan una reacción electrolytica y química capaz de corroer el acero. Mejor esperar a que el agua hierva. Para la limpieza, se recomienda no usar detergentes que contengan cloro, por ejemplo lejía (hipoclorito de sodio), ya que pueden corroer el acero inoxidable. Evitar golpes violentos y cambios térmicos bruscos. No enfriar bruscamente. No utilizar para guardar alimentos que contengan ácido cítrico, acético y láctico. Para eliminar ciertos iridiscuentes debidos al sobrecalentamiento, utilizar exclusivamente productos específicos para el acero inoxidable. Para eliminar posibles manchas blanquecinas causadas por la cal, hervir agua con vinagre, dejar enfriar y lavar con normalidad.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

Durante el lavado en lavavajillas, el cloro de potabilización presente en el agua tiende a formar ácido clórico (HClO₃), agente muy agresivo para la plata y los aceros inoxidables, especialmente los que se utilizan en los cuchillos. Este fenómeno es tan evidente que ya en el primer lavado en el lavavajillas pueden aparecer, incluso en piezas nuevas, cercos de colores y/o marcas de ataque de la corrosión. Para minimizar el problema, es necesario, en cuanto termine el ciclo de lavado y lavavajillas y secar las piezas de la lavavajillas y guardar ensequida. Para obviar a este problema, es necesario instalar un dechlorador antes de la instalación de lavado.

GARANTÍA

El fabricante garantiza la reparación o la sustitución de los productos que presenten defectos de fabricación o de material. La garantía no incluye posibles daños que surjan por uso indebido o mal mantenimiento.

PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN EN GARANTÍA:
- Contactar con el comerciante al que se hizo la compra.
- Describir el problema encontrado.

РУССКИЙ

СТАЛЬ И ГОЛУБАЯ СТАЛЬ

При первом использовании мы рекомендуем приготовить что-то что можно выбросить, как например, кожу картофеля. Это позволит предотвратить окрашивание продуктов в черный цвет после приготовления. Разогреть сковороду перед использованием. После того, как приготовление пищи закончено, не оставляйте еду на сковороде. Для того, чтобы сковорода сохраняет свои свойства и, чтобы избежать окисления, рекомендуем ее мыть в горячей воде без мыла и затем протереть влажным полотенцем. Протереть намазанной салфеткой и хранить в сухом месте. Голубая сталь не окрашена и не имеет внешнего покрытия, это просто сталь, которая претерпела термообработку, которая придает металлу голубоватый цвет и защищает его от окисления. Стальная кастрюля подходит для всех типов плит, включая индукционные.

МЕДЬ

После первого использования мы рекомендуем вымыть посуду горячей водой и нейтральным моющим раствором (моющим средством). Эта посуда имеет покрытие из нержавеющей стали. Это позволяет готовить самые delicate соусы благодаря идеальной теплопроводности, гарантирующей равномерное распределение тепла. Эта посуда может быть использована на любом нагревательном элементе (газ, электрический и т.д.) за исключением индукционной плиты. Быстрая и простая очистка. После использования очистить кастрюлю средством для медной посуды. При мытье не использовать металлические мочалки и чистящие средства, содержащие хлор, поскольку они могут повредить как нержавеющую сталь так и меди.

ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18-10

Наша посуда изготавливается из высококачественной нержавеющей стали и с его сэндвич дном идеально подходит для использования на любом типе печи, будь то газ, электричество, стеклокерамика или газовая поверхность, а также на индукционной печи. Перед использованием промойте в теплой мыльной воде и высушите. Никогда не ставьте пустую посуду на нагревательный элемент. Не позволяйте пламени пойти вверх по стороне кастрюли. Тепло уменьшается вверх по стенке, уменьшите огонь когда вода закипит. Дно будет держать равномерную температуру внутри кастрюли. При использовании соли, подождите, пока вода не кипит, чтобы добавить ее, и дайте ей полностью раствориться. Оставленная соль может вступать в химическую реакцию вызывая точечную коррозию в нержавеющей стали. При мытье не использовать моющие средства, содержащие хлор, например отбеливатель, поскольку они могут вызвать коррозию нержавеющей стали. Избегайте сильных ударов и тепловых ударов. Не подвергайте внезапному охлаждению. Не используйте для хранения соленой пищи, содержащей лимон, уксус, помидоры. Для удаления оролов из-за перегрева очистите его со специальным очистителем для нержавеющей стали. Для удаления белых меловых отложений на посуде, необходимо кипятить воду с уксусом, оставить ее, пока она не станет прохладной, а затем вымыть как обычно.

ВНИМАНИЕ

Диоксид хлора, добавляемый в питьевую воду по всему миру, в течение цикла работы посудомоечной машин имеет тенденцию к образованию хлорноватой кислоты (HClO₃), агрессивного вещества для посеребренных изделий, а также изделий из нержавеющей стали и особенно для мартенситной стали, используемой для столовых приборов. Это явление настолько очевидно, что у продуктов может проявляться признаки коррозионного воздействия воды самого мытья в посудомоечной машине. Чтобы свести к минимуму проблемные воздействия, продукция должна быть удалена из посудомоечной машины, как только цикл завершится и насыбу вытерта мягкой тканью. Чтобы устранить эту проблему, необходимо установить деchlorинирование в посудомоечной машине.

Гарантия

Производитель гарантирует отремонтировать или заменить любую продукцию, в которой будут обнаружены дефекты материала или производства. Гарантия не включает ущерб в результате неправильного обращения или неправильного обслуживания.

ПРОЦЕДУРА ВОЗВРАТА ПО ГАРАНТИИ:
-Следует обратиться к поставщику, у которого был приобретен продукт.
-Дайте краткое описание проблемы.

WARNING: HOT SURFACE

WARNING - WICHTIG - ATTENZIONE - ATTENTION - ¡ATENCIÓN! - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ALWAYS USE POT HOLDERS TO HOLD POTS AND PANS WHEN USING THEM ON SOURCE OF HEAT.

UM DAS GESCHIRR AUF EINER WÄRMEQUELLE ANZUFASSEN MUSS MAN IMMER TOPFLAPPEN BENUTZEN.

UTILIZZARE SEMPRE DELLE PRESINE PER AFFERRARE IL PENTOLAME DURANTE L'UTILIZZO SU FONTI DI CALORE.

UTILISER TOUJOURS DES MANIQUES POUR AFSIR LES BATTERIES DE CUISINE SUR UNE SOURCE DE CHALEUR.

UTILIZAR SIEMPRE AGARRADORES PARA AFERRAR LAS OLLAS DURANTE SU USO SOBRE FUENTES DE CALOR.

ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУКАВИЦЫ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГОРЯЧИХ КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОДОК.