

Cookware
Articles de Cuisine
Kochgeschirr
Pentole e Tegami
Batería de Cocina
Kookgerei

B083529FGG, B083521PFQ, B08352DBRC, B08352R5NZ, B083521H49, B083KV673P, B0835259TP, B08352LJMY, B08351Q37Z, B0835299MW, B08351ZWCG, B08351ZWCK, B08352HDK1, B08352QXCL, B083521SYW, B083521SYS, B08352R5PG, B08351N2VK, B08352DBS4, B083527LMJ, B083KS3YS9, B08352GK5R, B083529Y4J, B083528ZJ9, B083524XT3, B08352MMZ5, B083KS4K7X, B08352BJMR, B083KXKQD5, B08352QXDN, B083KXNKCT, B083KX6D14, B08352JN2F

EN

Important Safeguards

⚠ CAUTION Risk of burns! Use potholders when moving cookware as handles may become very hot during use.

- Read these instructions carefully and retain them for future use. If this cookware is passed to a third party, then these instructions must be included.
- This cookware is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are fully supervised.
- Never leave the cookware unattended during the cooking process.
- Do not use the cookware on high heat. High heat causes food to burn and emit fumes which can be dangerous for humans and animals with sensitive respiratory systems.
- Never leave the cookware empty over a hot burner as it can cause damage to the pan and stove top.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or potholders.
- Extreme caution must be used when moving cookware containing hot oil or other hot liquids.
- This cookware is safe to use in an oven and can withstand temperatures of up to 500 °F (260 °C).
- Use plastic or wooden utensils to reduce scratching on the cooking surface.
- This cookware is dishwasher safe.

For Europe:



This symbol identifies that the cookware is safe for food contact and comply with European Regulation (EC) No 1935/2004.

Before First Use

- Remove all the packing materials.
- Check the cookware for damage.
- Clean the cookware with dish detergent, or in a dishwasher.

Cleaning

1. Immediately after use, steep the cookware with hot water and dish detergent then allow the water to cool.
2. Use a soft sponge or soft dish cloth to remove any remaining residue.
3. Rinse the cookware thoroughly and then dry immediately after with a soft dish towel.

NOTICE Do not use steel wool or other metal pads that make coarse scratches.

Maintenance

- Remove stubborn stains by boiling water then simmer with dish detergent for approximately 15 minutes. Wait until the water cools down then use a soft sponge to remove any remaining residue.
- Color stains may appear on the surface after cleaning which can be easily removed with paper towel and vinegar.
- Stains on the outside bottom (not sides) can be removed with oven cleaner. Follow the manufacturer guideline on how to use individual product and rinse thoroughly after cleaning.

Storage

- Always store the cookware safely on a cookware rack or pegboard. Avoid stacking or crowding as this can cause scratches.

Feedback and Help

Love it? Hate it? Let us know with a customer review.



amazon.co.uk/review/review-your-purchases#



amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us

FR

Mesures de Sécurité Importantes

⚠ ATTENTION Risque de brûlures ! Utilisez des maniques pour déplacer les articles de cuisine, car les poignées peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ces articles de cuisine à un tiers, le présent manuel d'utilisation doit également lui être remis.
- Ces articles de cuisine ne sont pas destinés aux individus (comprenant les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni aux individus à qui manquent l'expérience et les connaissances, à moins qu'ils soient parfaitement surveillés.
- Ne laissez jamais les articles de cuisine sans surveillance pendant la cuisson.
- N'utilisez pas les articles de cuisine à feu vif. Un feu vif provoque la combustion des aliments et émet des fumées qui peuvent être dangereuses pour les humains et les animaux dont le système respiratoire est sensible.
- Ne laissez jamais les articles de cuisine vides au-dessus d'un brûleur chaud, car cela peut endommager la casserole et la table de cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou des maniques.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez des articles de cuisine contenant de l'huile brûlante ou tout autre liquide chaud.
- Ces articles de cuisine peuvent être utilisés sans danger dans un four et peuvent résister à des températures allant jusqu'à 500 °F (260 °C).
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois pour prévenir les rayures sur la surface de cuisson.
- Ces articles de cuisine passent au lave-vaisselle.

Pour l'Europe :



Ce symbole indique que les articles de cuisine sont sans danger au contact de denrées alimentaires et conformes au règlement (CE) n° 1935/2004.

Avant La Première Utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que les articles de cuisine ne sont pas endommagés.
- Nettoyez les articles de cuisine avec du liquide vaisselle ou passez-les au lave-vaisselle.

Nettoyage

1. Immédiatement après l'utilisation, trempez les articles de cuisine dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis laissez l'eau refroidir.
2. Utilisez une éponge ou un torchon doux pour enlever tout résidu.
3. Rincez soigneusement les articles de cuisine, puis séchez-les ensuite immédiatement avec un torchon doux.

REMARQUE N'utilisez pas de paille de fer ou d'autres éponges à récurer métalliques qui occasionnent de grosses rayures.

Entretien

- Éliminez les taches tenaces en faisant bouillir de l'eau puis laissez mijoter avec du liquide vaisselle pendant environ 15 minutes. Attendez que l'eau refroidisse, puis utilisez une éponge douce pour éliminer les résidus restants.

- Des taches de couleur peuvent apparaître sur la surface après le nettoyage, celles-ci peuvent être facilement éliminées avec du papier essuie-tout et du vinaigre.
- Les taches sur le fond extérieur (et non sur les côtés) peuvent être éliminées avec du détergent pour four. Suivez les directives du fabricant sur la façon d'utiliser chaque produit et rincez abondamment après le nettoyage.

Rangement

- Rangez toujours les articles de cuisine en toute sécurité sur une étagère ou sur une plaque perforée murale. Évitez de les empiler ou de les agglutiner, car cela peut provoquer des rayures.

Vos Avis et Aide

Vous l'adorez ? Vous le détestez ? Faites-le nous savoir en laissant un commentaire.

 amazon.fr/review/review-your-purchases#

 amazon.fr/gp/help/customer/contact-us

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT Risiko von Verbrennungen! Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie das Kochgeschirr bewegen, da die Griffe während des Gebrauchs sehr heiß werden können.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und bewahren Sie diese zum späteren Gebrauch auf. Fügen Sie diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie dieses Kochgeschirr an Dritte weitergeben.
- Dieses Kochgeschirr ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht bei starker Hitze. Starke Hitze führt dazu, dass Lebensmittel verbrennen und Dämpfe abgeben, die für Menschen und Tiere mit empfindlichen Atemwegen gefährlich sein können.
- Lassen Sie das Kochgeschirr niemals leer auf einer heißen Herdplatte stehen, da dies das Geschirr und das Kochfeld beschädigen kann.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Topflappen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Kochgeschirr bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Dieses Kochgeschirr kann sicher in einem Ofen verwendet werden und hält Temperaturen von bis zu 500 °F (260 °C) stand.
- Verwenden Sie Kochutensilien aus Kunststoff oder Holz, um ein Zerkratzen der Kochfläche zu vermeiden.
- Dieses Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.

Für Europa:



Dieses Symbol kennzeichnet, dass das Kochgeschirr für den Kontakt mit Lebensmitteln unbedenklich ist und der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entspricht.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie das Kochgeschirr auf Beschädigungen.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Reinigen

1. Weichen Sie das Kochgeschirr sofort nach Gebrauch in heißem Wasser und Spülmittel ein und lassen Sie das Wasser anschließend abkühlen.
2. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Geschirrtuch, um alle verbleibenden Rückstände zu entfernen.
3. Spülen Sie das Kochgeschirr gründlich ab und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Geschirrtuch ab.

HINWEIS Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere Metall-Pads, die grobe Kratzer verursachen.

Wartung

- Kochen Sie zur Entfernung hartnäckiger Verunreinigung Wasser und lassen Sie es mit Spülmittel für ca. 15 Minuten köcheln. Warten Sie, bis das Wasser abgekühlt ist, und entfernen Sie anschließend alle verbleibenden Rückstände mit einem weichen Schwamm.
- Nach der Reinigung können Farbflecken auf der Oberfläche auftreten, die mit einem Papiertuch und Essig einfach entfernt werden können.
- Flecken an der unteren Außenseite (nicht an den Seiten) können mit einem Ofenreiniger entfernt werden. Befolgen Sie die Herstellerrichtlinien zur Verwendung der einzelnen Produkte und spülen Sie diese nach der Reinigung sorgfältig aus.

Lagern

- Bewahren Sie das Kochgeschirr immer sicher auf einem Kochgeschirrständer oder einer Wandhalterung auf. Vermeiden Sie Stapeln oder eine zu enge Lagerung, da dies zu Kratzern führen kann.

Feedback und Hilfe

Gefällt es Ihnen? Gefällt es Ihnen nicht? Dann bewerten Sie das Produkt auf unserer Webseite!

 amazon.de/review/review-your-purchases#

 amazon.de/gp/help/customer/contact-us

IT

Avvertenze di Sicurezza Importanti

⚠ ATTENZIONE Rischio di ustioni! Utilizzare le presine quando si spostano pentole e tegami poiché le maniglie potrebbero diventare calde durante l'uso.

- Leggere attentamente le istruzioni e conservarle per un utilizzo futuro. In caso queste pentole e tegami vengano ceduti a terzi, avere cura di consegnare questo manuale utente.
- Queste pentole e tegami non sono destinati all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza a meno che non siano costantemente sorvegliate.
- Non lasciare mai incustoditi pentole e tegami durante la cottura.
- Non utilizzare pentole e tegami su una fiamma eccessivamente alta. Le fiamme alte possono bruciare i cibi e sprigionare fumo che può essere pericoloso per le persone e gli animali con un apparato respiratorio delicato.
- Non lasciare mai pentole e tegami vuoti su un bruciatore caldo poiché si possono danneggiare sia la pentola che il piano cottura.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie e presine.
- Prestare particolare attenzione quando si spostano pentole e tegami contenenti olio caldo o altri liquidi caldi.
- Queste pentole e tegami possono essere utilizzati all'interno di un forno e sono in grado di resistere a temperature fino a 500 °F (260 °C).
- Utilizzare utensili di plastica o legno per evitare di graffiare la base di pentole e tegami.
- Queste pentole e tegami possono essere lavati in lavastoviglie.

Per l'Europa:



Questo simbolo indica che pentole e tegami sono sicuri per il contatto con alimenti e conformi al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004.

Prima Del Primo Utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Controllare che pentole e tegami non presentino danni.
- Lavare pentole e tegami utilizzando del detersivo per piatti oppure in lavastoviglie.

Pulizia

1. Immergere pentole e tegami in acqua calda e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso e lasciare raffreddare l'acqua.
2. Utilizzare una spugna morbida o un canovaccio morbido per rimuovere eventuali residui.
3. Risciacquare accuratamente pentole e tegami e asciugarli subito dopo con un canovaccio morbido.

AVVISO Non utilizzare pagliette abrasive o spugnette metalliche che possono lasciare dei graffi evidenti.

Manutenzione

- Rimuovere le macchie ostinate facendo bollire dell'acqua e lasciando cuocere a fuoco lento con detersivo per piatti per circa 15 minuti. Attendere finché l'acqua non si sarà raffreddata, quindi utilizzare una spugna morbida per rimuovere eventuali residui.
- Dopo la pulizia possono comparire delle macchie colorate sulla superficie che possono essere facilmente rimosse utilizzando della carta da cucina e aceto.
- Le macchie presenti sul fondo esterno (non i lati) possono essere rimosse con un detergente per forno. Seguire le indicazioni del produttore riguardo all'uso dei singoli detersivi e risciacquare accuratamente dopo la pulizia.

Conservazione

- Riporre sempre pentole e tegami in modo sicuro su un ripiano o un pannello forato. Evitare di impilare o ammassare pentole e tegami per non procurare graffi.

Feedback e Aiuto

Ti piace? Oppure no? Faccelo sapere scrivendo la tua recensione.

 amazon.it/review/review-your-purchases#

 amazon.it/gp/help/customer/contact-us

ES

Consejos de Seguridad Importantes

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras! Utilice agarradores al mover la batería de cocina ya que las asas se pueden calentar mucho durante el uso.

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si transfiere la batería de cocina a una tercera persona, debe incluir también estas instrucciones.
- Esta batería de cocina no se ha diseñado para que personas (incluidos niños) con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento, la utilicen.
- Nunca deje la batería de cocina desatendido durante el proceso de cocción.
- No utilice la batería de cocina a altas temperaturas. Las altas temperaturas hacen que los alimentos se quemen y emitan humos que pueden ser nocivos para el ser humano y animales con sistemas respiratorios sensibles.
- Nunca deje la batería de cocina vacía encima de un quemador caliente ya que puede dañar el utensilio y la encimera.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o agarradores.
- Preste especial atención al mover la batería de cocina con aceite caliente u otros líquidos calientes dentro.
- Esta batería de cocina es apta para utilizar en un horno y puede soportar temperaturas de hasta 500 °F (260 °C).
- Utilice utensilios de madera o de plástico para reducir los arañazos en la superficies de cocción.
- Esta batería de cocina es apta para lavavajillas.

Para Europa:



Este símbolo identifica que la batería de cocina es apta para el contacto con los alimentos y cumple con la normativa europea (CE) n.º 1935/2004.

Antes del Primer Uso

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Compruebe si la batería de cocina está dañada.
- Limpie la batería de cocina con un detergente para platos o en el lavavajillas.

Limpieza

1. Inmediatamente después del uso, remoje la batería de cocina con agua caliente y detergente para platos y deje enfriar el agua.
2. Utilice una esponja o un paño de cocina suaves para eliminar los restos de residuos.
3. Aclare la batería de cocina completamente y séquela inmediatamente con un paño de cocina suave.

AVISO

No utilice esponjas de lana de acero u otros metales que puedan causar arañazos profundos.

Mantenimiento

- Elimine las manchas rebeldes hirviendo agua a fuego lento con detergente para platos durante aproximadamente 15 minutos. Espere hasta que el agua se enfríe y luego use una esponja suave para eliminar los restos de residuos.
- Pueden aparecer manchas de color en la superficie después de la limpieza, que se pueden quitar fácilmente con un trozo de papel de cocina y vinagre.
- Las manchas de la base exterior (no los laterales) se pueden quitar con un limpiador para hornos. Siga las pautas del fabricante sobre cómo usar un producto individual y enjuague bien después de la limpieza.

Almacenamiento

- Siempre guarde la batería de cocina de manera segura en una rejilla o tablero perforado. Evite apilar o amontonar la batería ya que podría arañarla.

Comentarios y Ayuda

¿Le encanta? ¿No le gusta nada? Escriba una opinión como cliente.



amazon.es/review/review-your-purchases#



amazon.es/gp/help/customer/contact-us

- Laat het kookgerei tijdens het kookproces nooit zonder toezicht achter.
- Gebruik het kookgerei niet op een hoog vuur. Een hoog vuur leidt tot het aanbranden van het voedsel en afgifte van rook, dit kan gevaar opleveren voor mensen en dieren met een gevoelig ademhalingsstelsel.
- Laat het kookgerei nooit leeg op een hete brander staan, dit kan zowel de pan als het kookfornuis beschadigen.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handvatten of pannenlappen.
- Wees zeer voorzichtig wanneer kookgerei met hete olie of een andere hete vloeistof wordt verplaatst.
- Dit kookgerei is veilig om in een oven te worden gebruikt en is bestand tegen temperaturen tot 500 °F (260 °C).
- Gebruik keukengerei van kunststof of hout om krassen op het kookoppervlak te beperken.
- Dit kookgerei is vaatwasmachinebestendig.

Voor Europa:



Dit symbool geeft aan dat het kookgerei veilig is voor contact met levensmiddelen en voldoet aan de Europese Verordening (EG) nr. 1935/2004.

Vóór Het Eerste Gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Controleer het kookgerei op schade.
- Maak het kookgerei schoon met een afwasmiddel of stop het in de vaatwasmachine.

Reiniging

1. Onmiddellijk na gebruik, dompel het kookgerei in een heet sopje en laat het water vervolgens afkoelen.
2. Gebruik een zachte spons of een zachte vaatdoek om eventuele resten te verwijderen.
3. Spoel het kookgerei grondig en veeg vervolgens onmiddellijk droog met een zachte vaatdoek.

OPMERKING

Gebruik geen staalwol of een ander metaalsponsje om krassen te vermijden.

Onderhoud

- Verwijder hardnekkige vlekken door water aan de kook te brengen en vervolgens het water ongeveer 15 minuten met een beetje afwasmiddel te laten sudderen. Wacht totdat het water is afgekoeld en gebruik vervolgens een zachte spons om eventuele resten te verwijderen.
- Gekleurde vlekken kunnen na het reinigen op het oppervlak zichtbaar zijn. Deze kunnen eenvoudig met keukenpapier en azijn worden verwijderd.
- Vlekken aan de buitenkant van de bodem (niet aan de zijkant) kunnen met een ovenreiniger worden verwijderd. Volg de aanwijzingen van de fabrikant om het product op een juiste manier te gebruiken en spoel na reiniging overvloedig met water.

Opslag

- Berg het kookgerei altijd veilig op in een rek speciaal voor kookgerei of hang het aan een pennenbord. Stapel het kookgerei niet of plaats het niet dicht tegen elkaar om krassen te vermijden.

Feedback en Hulp

Vind je het leuk? Vind je het niet leuk? Beoordeel het product dan op onze website!



amazon.nl/review/review-your-purchases#



amazon.nl/gp/help/customer/contact-us

NL

Belangrijke Voorzorgsmaatregelen

⚠ VOORZICHTIG Risico op brandwonden! Gebruik pannenlappen tijdens het verplaatsen van kookgerei, de handvatten kunnen tijdens gebruik zeer heet worden.

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit kookgerei aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.
- Dit kookgerei is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze continu onder toezicht staan.

MADE IN CHINA FABRIQUÉ EN CHINE HERGESTELLT IN CHINA
PRODOTTO IN CINA HECHO EN CHINA GEMAAKT IN CHINA