



COOKWARE SET
INSTRUCTION MANUAL



IT

INFORMAZIONI PRODOTTO

Grazie per aver scelto questo utensile da cucina in trilaminato di rame, alluminio e acciaio inox, perfetto per cotture rapide che rispettano le proprietà dei cibi. Si prega di leggere attentamente questo foglietto prima di utilizzare il prodotto perchè fornisce istruzioni importanti sull'uso e la manutenzione, in modo da garantire la massima sicurezza.

METODO DI PULIZIA

- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente con acqua calda, sapone neutro e spugne non abrasive. Dopo un primo risciacquo, lavarlo nuovamente con detersivo e spugna, asciugando accuratamente con un panno morbido.
- Il vero rame tende a scurirsi. Con il tempo, raggiungerà il colore arancio scuro. Se non scurisce, non è rame!
- In caso di ossidazione e macchie sono sconsigliati prodotti chimici. Si consiglia di lavare a mano con aceto, succo di limone, sale ed acqua utilizzando spugne non abrasive.

ATTENZIONE

- Il vero rame tende a scurirsi. Con il tempo, raggiungerà il colore arancio scuro. Se non scurisce non è vero rame!
- Non surriscaldare senza alcun cibo all'interno
- Prodotto non idoneo all'utilizzo in forno
- Non lavare in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente dopo il lavaggio

AVVERTENZE

- Non lasciare gli utensili incustoditi.
- Accertarsi che l'utensile sia correttamente posizionato sopra al piano cottura.
- In caso di frittiture con abbondante olio caldo, non riempire per più di un terzo della capacità, al fine di evitare pericolosi schizzi.
- In caso di utilizzo a fiamma alta, fare attenzione ai vapori che fuoriescono. Adoperare i guanti anti scottature.
- Durante la cottura evitare il contatto a mani nude con la superficie riscaldata.
- Non immergere in acqua subito dopo la cottura. Aspettare che si raffreddi naturalmente, evitando pericolosi shock termici.
- Asciugare accuratamente l'utensile dopo ogni utilizzo.
- Interporre uno straccio o della carta da cucina tra un utensile e l'altro, al fine di evitare graffi.
- Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di graffiare con utensili metallici.
- Evitare gli urti con oggetti contundenti.
- Si sconsiglia di lasciare i cibi cotti all'interno dell'utensile per un periodo prolungato dopo la normale cottura.
- Non esporre manici e maniglie alla fiamma diretta.

EN

PRODUCT INFO

Thank you for choosing this Tri-ply copper, aluminium and stainless steel cookware, perfect for fast cooking that respect properties of food. Please read trough this instruction guide carefully before use. It provides important usage information and maintenance methods in caring for your cookware to ensure optimum safety.

CLEANING METHOD

- Before the first use wash thoroughly with hot water, neutral soap and non-abrasive sponges. After a first rinse, wash it again with detergent and sponge, drying thoroughly with a soft cloth.
- Copper gets darker over time and tends to orange, if not, it's not copper!
- Chemicals are not recommended in case of oxidation and stains. It is recommended to wash by hand with vinegar, lemon juice, salt and water using non-abrasive sponges.

ATTENTION

- Copper gets darker over time and tends to orange, if not, it's not copper!
- Do not heat the piece without food inside
- The product is not suitable for use in the oven
- Do not wash in the dishwasher.
- Dry thoroughly after washing.

WARNINGS

- Do not leave any tools unattended.
- Make sure that the tool is correctly located on the hob.
- In case of frying with plenty of hot oil, do not fill more than one third of the capacity, in order to avoid dangerous splashes.
- With high flame, pay attention to escaping steams.
- During cooking avoid the direct contact between hands and heated surface.
- Avoid the contact with water immediately after cooking. Wait for the natural cooling down, avoiding dangerous thermal shocks.
- Thoroughly dry the tool after each use.
- Place a rag or kitchen paper between one tool and another to prevent scratches.
- Always keep out of the reach of children.
- Avoid scratching with metal tools.
- Avoid impacts with blunt objects.
- We do not recommend leaving cooked food inside the tools for a long period after cooking.

ES

INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Gracias por elegir este producto en trilaminado de cobre, aluminio y acero inoxidable, perfecto para cocinas rápidas que respetan las propiedades de los alimentos. Por favor, lea esta guía de instrucciones detenidamente antes de usarla. En ella se incluye información importante sobre su uso y cuidado a fin de garantizar una seguridad óptima.

MÉTODO DE LIMPIEZA

- Antes del primer uso, limpiar con cuidado con agua caliente, jabón neutro y esponjas no abrasivas. Después del primer lavado, limpiarlo nuevamente y secar con cuidado con un trapo suave.
- El verdadero cobre se puede oscurecer. Con el tiempo, tomará un color naranja oscuro. Si no se oscurece, no es cobre de verdad!
- En caso de oxidación y manchas no se aconseja utilizar productos químicos. Se aconseja limpiar a mano con vinagre, zumo de limón, sal y agua utilizando esponjas no abrasivas.

ATENCIÓN

- El verdadero cobre se puede oscurecer. Con el tiempo, tomará un color naranja oscuro. Si no se oscurece, no es cobre de verdad!
- No calentar sin comida dentro
- Producto no apto para horno.
- No utilizar en lavavajillas.
- Secar con cuidado después de limpiarlo.

ADVERTENCIAS

- No dejar los utensilios desatendidos.
- Asegurarse que los utensilios sean correctamente posicionados sobre el fuego.
- En caso de freiduras con aceite caliente, no rellenar por de más de un • tercio de la capacidad total para evitar salpicaduras.
- En caso de cocinar con fuego alto, prestar atención al vapor que pueda salir. Utilizar guantes antiquemaduras.
- Durante la cocción evitar el contacto con las manos con las superficies calientes.
- No hundir en agua cuando los utensilios estén calientes. Esperar a que se enfríe para evitar choques térmicos.
- Lavar y secar los utensilios después de cada uso.
- Utilizar un trapo entre los utensilios cuando se apilan para guardarlos para evitar ralladuras.
- Tener siempre fuera del alcance de los niños.
- No utilizar utensilios metálicos para evitar ralladuras.
- Evite impactos con objetos contundentes.
- Se desaconseja dejar comida preparada y caliente durante un largo periodo de tiempo.
- Evitar la exposición de asas y mangos al fuego directo.