



Grazie per aver scelto una pentola in acciaio inox Prestige® Dura Steel. Per utilizzare il prodotto più a lungo e nel migliore dei modi, si prega di leggere le seguenti avvertenze prima dell'uso e di conservarle per un'eventuale consultazione futura. Per ulteriori domande sul prodotto, contattare il Servizio Clienti su www.prestige.co.uk

La pentola può essere utilizzata su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione. Le dimensioni indicate si riferiscono al diametro del bordo o alla sua diagonale se di forma non rotonda.

Al primo utilizzo rimuovere tutte le etichette, lavare la pentola con detergente e asciugare con cura.

Cucinare su un piano cottura

La pentola distribuisce il calore in modo omogeneo, permettendo di ottenere una cottura a fiamma bassa o media. Il continuo surriscaldamento riduce la funzione antiaderente della pentola e può annullare la garanzia.

Cercare sempre di utilizzare una pentola di dimensioni adatte a quelle del fornello a gas o della fonte di calore.

Le pentole non devono essere riempite oltre i due terzi della capienza.

La frittura nella padella deve avvenire con un contenuto di olio non superiore a un terzo della capienza. Non lasciare incustodito l'olio bollente e non utilizzare mai un coperchio. Non lasciare sporgere i manici oltre i fornelli accesi o il bordo frontale del piano cottura. Tutti i manici (inclusi i pomelli dei coperchi) possono riscaldarsi durante l'uso. Per la propria sicurezza, indossare guanti da forno.

Non abbandonare la padella vuota su un fornello acceso e non lasciare bollire a secco. In caso di bollitura a secco, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la padella prima di spostarla.

Le padelle possono risultare molto pesanti una volta riempite. Prestare estrema attenzione quando si sposta una padella contenente olio bollente o altri liquidi bollenti. Per ridurre al massimo il rischio di lesioni personali durante le operazioni di spostamento, scolatura, versamento e qualsiasi altro uso della pentola, accertarsi che il luogo sia privo di ostacoli, venga utilizzata l'attrezzatura adatta e fatta molta attenzione. Accertarsi che le persone vicine siano protette da vapore, oggetti bollenti e potenziali rovesciamenti.

Piani cottura a gas

Avere sempre cura di posizionare la padella al centro degli appositi supporti con il manico allineato ai supporti principali.

Per garantire la stabilità della padella, alcuni piani cottura a gas richiedono l'inserimento di un ulteriore sottopentola sui supporti, in modo che la pentola non possa ribaltarsi o cadere dal fornello.

Piani cottura in vetro (tutti i tipi di fonte di calore)

Sollevare la pentola. Non trascinarla per evitare di graffiare il vetro.

Controllare che il fornello in vetro sia privo di depositi di cibo prima e durante la cottura.

Questi possono indurirsi e causare graffi sulla superficie di vetro. La garanzia non copre danni ai piani di cottura

Piani cottura a induzione

Per la scelta della pentola più adatta alle dimensioni del fornello, seguire le istruzioni del produttore del piano cottura. Le suddette istruzioni potrebbero fare riferimento alle dimensioni della base magnetica della pentola e non al diametro del bordo. In caso di problemi, chiedere direttamente ai produttori.

Per evitare pericoli, in fase di preriscaldamento non lasciare incustodita la padella, poiché il calore aumenta molto rapidamente sui piani a induzione. Il surriscaldamento può danneggiare la padella.

Utensili

Utensili metallici possono essere utilizzati durante la cottura, tuttavia, consigliamo di utilizzare utensili in legno o plastica resistenti al calore con le vostre pentole antiaderenti. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo, tra cui coltelli, forchette, fruste ecc. può danneggiare la superficie antiaderente.

Cottura in forno

Le pentole sono adatte all'utilizzo in forno fino al livello di gas 4, 180 °C, 350 °F.

Non collocare sotto una griglia o in prossimità della fonte di calore in un forno.

Non usare in forno a micro-onde.

Indossare sempre guanti da forno per maneggiare le pentole.

Coperchi

Se in dotazione, utilizzare sempre un coperchio per preservare le sostanze nutritive e il sapore degli alimenti, e per ridurre al minimo il tempo di cottura e il consumo energetico. I coperchi in vetro si appannano nelle prime fasi della cottura, per poi tornare trasparenti non appena si riscaldano. Non appoggiare i coperchi in vetro direttamente su un fornello acceso né immergere i coperchi caldi in acqua fredda poiché potrebbe esserne compromessa la resistenza alla rottura.

Cura degli accessori

Controllare periodicamente gli accessori per verificare che siano tutti saldamente avvitati e riavvitarli ove necessario. Per evitare incidenti o lesioni non usare le pentole con accessori lenti ovvero non sicuri.

Pulizia

Le pentole sono adatte all'uso in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano poiché i detersivi per lavastoviglie rendono opache le superfici interne/esterne.

Non usare lana d'acciaio, pagliette ruvide, prodotti chimici, polveri o candeggianti sul rivestimento antiaderente interno.

Non usare prodotti per lavastoviglie commerciali

Formazione di macchie

La formazione di macchie si verifica sia sull'acciaio inox sia sul rivestimento antiaderente

anche con il normale utilizzo ma non è considerata un difetto.

Le macchie sia sull'acciaio inox sia sul rivestimento antiaderente possono essere quasi sempre rimosse o attenuate pulendo la pentola con succo di limone o aceto bianco.

I detergenti per acciaio inox possono essere utilizzati sulle superfici in acciaio inox per rimuovere quanto segue:

- l'effetto bluastro o iridato dovuto alla presenza di sale o minerali nel cibo o nell'acqua
- sfumature di colore giallo/blu/marrone sull'acciaio
- macchie bianche da depositi di calcare

Non è opportuno utilizzare detergenti per acciaio inox sull'interno antiaderente

Garanzia

In condizioni di normale utilizzo domestico, l'articolo è garantito per un periodo di 5 anni dalla data d'acquisto e dichiarato esente da difetti di materiali e di produzione.

Qualora dovesse verificarsi un problema durante il periodo di garanzia, restituire l'articolo al negoziante dal quale è stato acquistato insieme alla prova d'acquisto.

Se ciò non fosse possibile, contattarci sul sito
www.prestige.co.uk

Qualora non fosse possibile la riparazione ed è richiesta la sostituzione del prodotto ma il modello con caratteristiche equivalenti non fosse disponibile, potrebbe rendersi necessaria la sua sostituzione con un prodotto di pari valore. Si fa notare che nel caso di un set di pentole verrà sostituito solo l'articolo difettoso.

La presente garanzia non copre eventuali danni causati da normale usura, incidenti, uso improprio, abuso o uso commerciale. Eventuali macchie, alterazioni del colore, danni causati per effetto del surriscaldamento o scoloramenti provocati dall'uso in lavastoviglie o dall'utilizzo di oggetti affilati in metallo non sono coperti dalla presente garanzia. Eventuali danni incidentali o indiretti sono espressamente esclusi dalla presente garanzia.

La presente garanzia non influisce sui diritti legali del consumatore.