



## **AVVERTENZE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA, L'UTILIZZO, LA CURA E LA MANUTENZIONE**

Grazie per aver scelto una pentola antiaderente in alluminio pressofuso Prestige® Moments. 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 sul sito [www.prestige.co.uk](http://www.prestige.co.uk)

La pentola può essere utilizzata su tutti i tipi di piano 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**

Scegliere una cottura a fiamma bassa o media. Una fiamma troppo alta potrebbe scolorire e danneggiare la pentola.

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

Le padelle non devono essere riempite oltre i due terzi della capacità.

La frittura nella padella deve avvenire con un contenuto di olio non superiore a un terzo della capacità. Non

lasciare incustodito l'olio bollente e non utilizzare mai un coperchio.

L'uso di spray aerosol non è consigliato per l'uso su pentole antiaderenti in quanto bruciano a temperature più basse e possono danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.

Non lasciare sporgere i manici o i fornelli accesi o il bordo frontale del piano cottura,

in quanto potrebbero surriscaldarsi 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 lasciare raffreddare la padella prima di spostarla.

Alcune padelle possono risultare molto pesanti una volta riempite. Prestare estrema attenzione quando si sposta una padella contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.

### **Piano 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.

### **Piano cottura in vetro (tutti i tipi di fonte di calore)**

Sollevarla 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.

### **Piano cottura a induzione**

Per la scelta della pentola più adatta alle dimensioni del fornello, seguire le istruzioni del produttore del piano cottura. Le

sudette istruzioni potrebbero riferirsi alle dimensioni della base magnetica della pentola e non al diametro del bordo.

In caso di problemi, chiedere direttamente ai produttori. In fase di preriscaldamento, non lasciare incustodita la pentola, poiché il calore aumenta molto rapidamente sui piani a induzione.

### **Cottura in forno**

La pentola è adatta all'utilizzo in forno fino al livello 3 per le cucine a gas o fino a 160 °C/325 °F. Non posizionare la pentola sotto un grill, in prossimità della fonte di calore del forno o all'interno di un microonde. Indossare sempre guanti da forno per prelevare la pentola dal forno.

### **Utensili**

La pentola è resistente agli utensili metallici, tuttavia consigliamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore in quanto l'uso di utensili metallici con bordi affilati può danneggiare il rivestimento antiaderente.

### **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 essere 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 o vvero non sicuri.

### **Pulizia**

Le pentole sono adatte all'uso in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano poiché i detersivi per lavastoviglie tendono a opacare le superfici interne/esterne. Non usare pagliette d'acciaio, polveri o spugnette abrasive ruvide.

### **Formazione di macchie**

Anche il normale utilizzo può causare la formazione di macchie, che tuttavia non è considerata un difetto. Le macchie possono essere rimosse o attenuate pulendo la pentola con succo di limone o aceto bianco.

### **Conservazione**

Per evitare graffi o scheggiature sulle pentole, sistemare un foglio di carta da cucina tra le varie pentole prima di riporle.

### **GARANZIA DI 5 ANNI**

L'articolo è dichiarato esente da difetti di materiali e di produzione in condizioni di normale utilizzo domestico per 5 anni. 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 scolorimento provocato dall'uso in lavastoviglie o dall'utilizzo di oggetti affilati in metallo non sono coperti dalla presente garanzia. Eventuali danni incidentali o indiretti non sono espressamente esclusi dalla presente garanzia.

Qualora dovesse verificarsi un problema durante il periodo di garanzia, restituire l'articolo al negoziante dal quale è stato acquistato insieme all'approvato acquisto. Se ciò non fosse possibile, contattare l'azienda sul sito [www.prestige.co.uk](http://www.prestige.co.uk).