

Read All Information Before Use



Please scan for
other language



Ciarra Beyond
Cookware Collection

Learn how our kitchen products can
enrich your life at www.ciarraappliances.com



Cura

Il nostro rivestimento antiaderente in ceramica privo di tossine è di facile manutenzione. Per mantenere il nostro rivestimento antiaderente in ottime condizioni, vi consigliamo quanto segue:

- È adatto al forno e vi garantisce la sicurezza di cucinare a temperature fino a 450°F/230°C se usato in forno, mentre per la cottura sul fornello può gestire un limite massimo di 550°F/285°C. Questa notevole versatilità consente di passare senza problemi dal fornello al forno, aprendo un mondo di possibilità per un'ampia gamma di ricette, dalla perfetta scottatura allo squisito arrosto.
- Utilizzare solo utensili morbidi e non metallici per evitare graffi.
- Durante la cottura, utilizzare un calore basso e medio per preservare la superficie antiaderente. Evitare il surriscaldamento e assicurarsi sempre che l'olio, l'acqua o i materiali alimentari siano nelle pentole prima di riscaldarle.
- Non utilizzare le pentole come contenitori per alimenti, perché potrebbero macchiare la superficie antiaderente.
- Lasciare sempre raffreddare le pentole prima di immergerle in acqua.



Pulizia

- Evitare l'uso di lana d'acciaio; per la pulizia utilizzare una spugna non abrasiva o un panno morbido.
- Le nostre pentole sono lavabili in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarle a mano con sapone per piatti delicato e una spugna morbida.
- Se le prestazioni antiaderenti diminuiscono, ciò può essere dovuto all'accumulo di residui sulla superficie o a residui formati a causa di un uso improprio. Una pulizia profonda della superficie antiaderente può aiutare a ripristinare le prestazioni.
- Per rimuovere le macchie, creare una pasta mescolando bicarbonato di sodio e una spruzzata d'acqua. Strofinare la pasta sulle macchie con una spugna morbida, risciacquare con acqua calda e ripetere l'operazione se necessario.



Attenzione

- Il pomello del coperchio e i manici lunghi dei nostri prodotti sono progettati per rimanere freddi sul fornello, ma possono diventare caldi con un uso prolungato. Il corpo della pentola e il manico dell'aiutante diventano caldi. Maneggiare tutte le pentole con cautela. Si consiglia di utilizzare un guanto da forno durante la cottura!