

Avant la première utilisation de votre poêle / de votre casserole ONYX, veuillez suivre les étapes suivantes.

FR

- 1 Nettoyez soigneusement la casserole ou la poêle avec de l'eau chaude, du savon et une éponge douce ou une brosse à vaisselle.
- 2 Mettez-la directement au lave-vaisselle si possible.
- 3 Si vous ne disposez pas de lave-vaisselle, séchez avec du papier absorbant.

Vos ustensiles de cuisine ONYX sont maintenant prêts à être utilisés ! Lorsque vous les utilisez, il vous être attentif à plusieurs choses – Veuillez consulter le mode d'emploi ci-dessous !



Vos nouvelles poêles / casseroles ONYX se bonifient avec le temps - si vous les traitez avec soin. Vos ustensiles de cuisine seront traités avec soin, si vous les nettoyez comme il faut après chaque utilisation. Si par exemple vous laissez des dépôts de graisse sur la poêle, vous risquez de réduire sa fonction anti-adhésive.



Les poêles ONYX sont fabriquées en aluminium et en acier inoxydable. Ces matériaux réagissent et se transforment à hautes températures. C'est pourquoi une poêle nouvellement sortie de l'usine est légèrement bombée au milieu et comporte une légère inclinaison circulaire sur ses bords à température ambiante. Cet aspect sera corrigé lorsque la poêle à frire sera réchauffée.



Il est généralement conseillé de laisser votre poêle ONYX refroidir avant de la nettoyer et de l'exposer à de l'eau froide afin qu'elle puisse conserver une forme adaptée.



Les poêles et casseroles ONYX absorbent rapidement et efficacement la chaleur de votre cuisinière. Et souvent bien mieux que vos anciennes casseroles et poêles. Cela peut surprendre au point qu'il faut faire attention de ne pas laisser brûler vos aliments. Nous vous recommandons de cuire à 1 degré de moins que d'habitude. Si vous avez l'habitude de cuire avec votre cuisinière sur 7, il vous faut utiliser le niveau 6.



Les poêles et casseroles ONYX peuvent supporter votre utilisation d'outils métalliques. Vous pouvez par exemple utiliser un couteau à pizza ou un couteau peu coupant. Mais évitez d'utiliser des couteaux trop pointus et coupants directement sur le revêtement anti-adhésif.



Les poêles et casseroles ONYX peuvent passer au lave-vaisselle. Mais faites en sorte que la machine ne comporte pas de parties mobiles susceptibles d'abîmer vos poêles et casseroles.



Vos poêles et casseroles ONYX peuvent être mises au four jusqu'à 260 degrés. Mais n'OUBLIEZ PAS que la poignée peut être chaude !



Mise en garde : La surchauffe peut endommager la surface antiadhésive. Ne pas utiliser au four à plus de 250 degrés et ne pas laisser chauffer une casserole ou une poêle vide sur la cuisinière trop longtemps.

Før du bruker din ONYX stekepanne/ gryte for første gang, må du følge nedenstående trinn.

NO

- 1 Rengjør pannen eller gryten grundig med varmt vann, såpe og en myk svamp eller oppvaskborste.
- 2 Hvis tilgjengelig og mulig, legges den direkte i oppvaskmaskinen.
- 3 Tørk av med tørkepapir dersom oppvaskmaskinen ikke er tilgjengelig.

Nå har du klagjort ONYX-kjøkkenutstyret ditt til bruk. Når du bruker det, bør du være oppmerksom på flere ting – se anvisningene nedenfor.



Din nye ONYX stekepanne/gryte blir bedre med tiden – hvis du gir den kjærlighet. Du viser kjærlighet til kjøkkenutstyret ditt ved å rengjøre det grundig hver gang du har brukt det. Hvis du lar avleiring av fettstoffer sette seg på f.eks. stekepannen, vil det svekke slippfunksjonen kraftig.



ONYX-stekepanner er laget av aluminium og rustfritt stål. Disse materialene beveger seg ved høye temperaturer, noe som betyr at en fabrikkny stekepanne skal bule litt opp på midten og falle ned sirkulært ut mot sidene på stekepannen ved stuetemperatur. Dette vil bli korrigert når stekepannen varmes opp.



Det anbefales generelt å la ONYX-stekepannen bli avkjølt før du rengjør den eller utsetter den for kaldt vann, slik at du bevarer den helt riktige formen.



ONYX stekepanner og gryter tar raskt og effektivt imot varme fra komfyren din. Som oftest langt bedre enn dine gamle gryter og panner. Dette kan overraske og føre til at maten blir brent. Det anbefales som utgangspunkt at man bruker 1 varmenivå lavere enn normalt. Pleier du å ha komfyren på varmenivå 7, skal du altså benytte nivå 6.



ONYX stekepanner og gryter tåler at du bruker metallredskaper. Du kan også benytte en pizzaskjærer eller en uskarp kniv. Men unngå å bruke spisse og skarpe kniver direkte ned i slippbelegget.



ONYX stekepanner og gryter kan vaskes i oppvaskmaskinen. Men sørg for at det maskinens bevegelige deler ikke skader stekepannene og grytene dine.



ONYX stekepanner og gryter kan settes i ovnen på opptil 260 grader. Men HUSK at håndtaket blir varmt.



Forsiktig: Overoppheting kan forårsake skade på den klebefrie overflaten. Ikke bruk i ovnen på mer enn 250 grader, og ikke varm opp tom panne eller gryte over lang tid på komfyren.

Innan du använder din ONYX-stekpanna/ gryta för första gången ska du noggrant följa stegen nedan.

SE

- 1 Rengör pannen eller grytan noggrant med varmvatten, tvål och en mjuk svamp eller diskborste.
- 2 Lägg den direkt i diskmaskinen, om du har en sådan.
- 3 Om du inte har någon diskmaskin, torka av den med engångspapper.

Nu är ditt ONYX-köksredskap färdigt för användning! När du använder det finns det flera saker du ska vara uppmärksam på – se anvisningarna nedan!



Din nya ONYX-stekpanna/gryta blir bättre med tiden – om du sköter den omsorgsfullt. Du visar din köksutrustning omsorg genom att rengöra den efter varje användning. Om du låter fettavlagringar sätta sig i ex. stekpannan kommer non-stick-funktionen att försämrats kraftigt.



ONYX stekpannor är tillverkade av aluminium och rostfritt stål. Dessa material kommer att ändra form vid höga temperaturer, vilket innebär att en fabriksny stekpanna i rumstemperatur ska buka ut lite lätt på mitten och falla cirkulärt ut mot stekpannans sidor. Detta kommer att korrigeras när stekpannan värms upp.



För att din ONYX-stekpanna ska behålla sin optimala form rekommenderas det generellt att du låter den svalna innan du rengör den eller sköljer den i kallt vatten.



ONYX-stekpannor och -grytor absorberar snabbt och effektivt värme från din spis – oftast snabbare och bättre än dina gamla pannor och grytor. Detta är man inte nödvändigtvis beredd på, vilket kan resultera i att man bränner vid maten. Som utgångspunkt rekommenderas därför 1 värmegrad lägre än normalt. Om du ex. brukar ha din platta på varmenivå 7 ska du alltså använda nivå 6.



ONYX-stekpannor och -grytor tål användning av metallredskap. Du kan till och med använda en pizzaskärare eller en slö kniv. Men undvik att använda spetsiga och vassa knivar direkt på non-stick-beläggningen.



ONYX-stekpannor och -grytor tål maskindisk. Men se till att ingen av maskinens rörliga delar skadar dina stekpannor och grytor.



ONYX-stekpannor och -grytor tål ugn upp till 260 grader. Men KOM IHÅG att handtaget blir varmt!



Varning: Överhettning kan skada non stick-beläggningen. Använd den inte i ugn i mer än 250 grader, och hetta inte upp en tom panna eller gryta på spisen under en längre stund.

Voordat u uw ONYX koekenpan/ braadpan in gebruik neemt, dient u de volgende stappen te volgen.

NL

- 1 Maak de pan of pot grondig schoon met heet water, zeep en een zachte spons of afwasborstel.
- 2 Indien aanwezig en mogelijk direct in de vaatwasser plaatsen.
- 3 Als er geen vaatwasser beschikbaar is, afdrogen met keukenpapier.

Nu is uw ONYX pan klaar voor gebruik! Bij gebruik zijn er meerdere dingen waarop u dient te letten – zie de onderstaande instructies!



Uw nieuwe ONYX koekenpan/braadpan wordt beter naarmate u hem meer gebruikt – als u hem tenminste met liefde behandelt. U geeft uw keukengereedschap liefde door het elke keer na gebruik goed schoon te maken. Als u een laag vet laat ontstaan, b.v. op uw koekenpan, gaat de anti-aanbaklaag minder goed werken.



ONYX Koekenpannen zijn gemaakt van aluminium en roestvrij staal. Deze materialen vervormen bij hoge temperaturen, waardoor een nieuwe koekenpan bij kamertemperatuur in het midden iets bol kan gaan staan, terwijl de randen iets lager komen te liggen. Dat komt vanzelf weer goed als de koekenpan op temperatuur komt.



In het algemeen adviseren wij, voor het behoud van de juiste vorm, om uw ONYX Koekenpan af te laten koelen voordat u hem schoonmaakt of aan koud water blootstelt.



ONYX koekenpannen en braadpannen worden snel en effectief warm; in de meeste gevallen sneller dan uw oude koekenpannen en braadpannen. Dat kan u verrassen, met aangebrand eten als resultaat. We raden u aan om als uitgangspunt de temperatuur 1 niveau lager in te stellen dan u gewend bent. Als u normaal gesproken uw fornuis instelt op niveau 7, dient u dus niveau 6 te gebruiken.



ONYX koekenpannen en braadpannen zijn bestand tegen metalen keukengereedschappen. U kunt zelfs een pizzasnijder of een bot mes gebruiken. We raden u echter aan om niet met scherpe messen direct in de anti-aanbaklaag te steken of te snijden.



ONYX koekenpannen en braadpannen kunnen in de afwasmachine, maar zorg ervoor dat de bewegende delen van de machine uw koekenpannen en braadpannen niet beschadigen.



ONYX koekenpannen en braadpannen zijn ovenbestendig tot 260 graden, maar ONTHOUD dat het handvat warm wordt!



Let op: Oververhitting kan schade aan de anti-aanbaklaag veroorzaken. Niet gebruiken in een oven op meer dan 250 graden, en een lege pan of pot niet lang verhitten op het fornuis.

Visit our website at:
www.onyxcookware.eu

onyx
cookware

onyx
cookware

Before using your **ONYX frying pan/pot** for the first time, be sure to follow the steps below.

EN

- 1 Thoroughly clean the pan or pot with hot water, soap and a soft sponge or dish brush.
- 2 If available and possible, put directly in washing machine.
- 3 If washing machine is not available, dry off with disposable paper.

Now you have your ONYX kitchen equipment ready for use! When using it you should be aware of several things - see the instructions below!



Your new ONYX frying pan / pot will get better over time - if you give it love. You show love for your kitchenware by cleaning it every time you use it. If you allow the deposition of fats to settle on the frying pan, for example, it will greatly reduce the non-stick function.



ONYX Frying Pans are made of aluminum and stainless steel. These materials will move under high temperatures, which means that a factory new frying pan needs to bulge slightly up the middle and fall down circularly toward the sides of the frying pan, at room temperature. This will be corrected when the skillet is heated.



It is generally advisable to let your ONYX frying pan cool before cleaning or exposing it to cold water to maintain the correct shape.



ONYX Pots and frying pans quickly and efficiently receive heat from your stove. Most often far better than your old pots and pans. This can surprise and result in accidental burning of the food. As a starting point, it is recommended to use 1 level of heat lower than normal. If you are use to having your stove on level 7 in heat, then you should use level 6.



ONYX Pots and frying pans can withstand the use of metal utensils. You can even use a pizza cutter or a sharp knife. But don't use pointed and sharp knives directly onto the non-stick coating.



ONYX Pots and frying pans can safely go in the dishwasher. But make sure that there are no moving parts of the machine that will damage your frying pans and pots.



ONYX Pots and frying pans can go in the oven up to 260 degrees celsius. But REMEMBER that the handle gets hot!



Caution: Overheating can cause damage to the non-stick surface. Do not use in oven at more than 250 degrees, and do not heat up empty pan or pot for a long time on the stove.

Bevor Sie Ihre **ONYX-Pfanne/Ihren ONYX Topf** das erste Mal benutzen, müssen Sie die nachfolgenden Schritte durchführen.

DE

- 1 Reinigen Sie die Pfanne oder den Topf gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste.
- 2 Wenn verfügbar und möglich, direkt in die Geschirrspülmaschine stellen.
- 3 Wenn keine Geschirrspülmaschine verfügbar ist, mit Einwegpapier abtrocknen.

Jetzt ist Ihre ONYX-Küchenausüstung einsatzbereit! Wenn Sie sie verwenden, sollten Sie mehrere Dinge beachten – schauen Sie sich die nachfolgenden Anweisungen an!



Ihre neue ONYX-Pfanne/Ihr neuer ONYX-Topf wird im Lauf der Zeit immer besser - wenn Sie sie/Ihn mit Liebe pflegen. Sie zeigen Ihrer Küchenausüstung Ihre Liebe, indem Sie sie nach jedem Gebrauch ordentlich sauber machen. Falls Sie zulassen, dass sich Fettstoffe z. B. auf der Pfanne ablagern, verringert sich dadurch die Antihaft-Funktion deutlich.



ONYX-Pfannen werden aus Aluminium und Edelstahl hergestellt. Diese Materialien bewegen sich bei hohen Temperaturen, was bedeutet, dass eine fabrikneue Pfanne sich bei Zimmertemperatur in der Mitte ein wenig nach oben wölben und kreisförmig zu den Seiten hin abfallen muss. Dies wird korrigiert, wenn sich die Pfanne erhitzt.



Es empfiehlt sich generell, dass man seine ONYX-Pfanne abkühlen lässt, bevor man sie reinigt oder kaltem Wasser aussetzt, damit sie die richtige Form behält.



ONYX-Pfannen und -Töpfe nehmen die Hitze von Ihrem Herd schnell und effektiv auf. Meist sehr viel besser als Ihre alten Töpfe und Pfannen. Dies kann überraschend sein und dazu führen, dass das Essen anbrennt. Wir empfehlen, dass man anfangs 1 Wärmegrad niedriger als normal verwendet. Wenn Sie Ihren Herd normalerweise auf Wärmestufe 7 haben, müssen Sie also Stufe 6 verwenden.



ONYX-Pfannen und -Töpfe vertragen den Gebrauch von Metallutensilien. Sie können sogar einen Pizzaschneider oder ein stumpfes Messer verwenden. Vermeiden Sie jedoch den Gebrauch von spitzen oder scharfen Messern direkt an der Antihaft-Beschichtung.



ONYX-Pfannen und -Töpfe sind geschirrspülmaschinenfest. Sorgen Sie jedoch dafür, dass keine beweglichen Teile der Maschine Ihre Pfannen oder Töpfe beschädigen.



ONYX-Pfannen und -Töpfe können bei bis zu 260 Grad in den Backofen gestellt werden. Aber DENKEN SIE DARAN, dass der Griff heiß wird!



Vorsicht: Überhitzung kann die Antihaftbeschichtung beschädigen. Nicht im Ofen bei mehr als 250° C verwenden und leere Pfanne oder Topf nicht lange auf dem Herd erhitzen.

Før du anvender din **ONYX stegepande/ gryde** første gang, skal du sørge for at følge nedenstående trin.

DK

- 1 Rengør panden eller gryden grundigt med varmt vand, sæbe og en blød svamp eller opvaskebørste.
- 2 Sæt den om muligt direkte i opvaskemaskinen.
- 3 Hvis du ikke har en opvaskemaskine, så tør den af med køkkenrulle.

Nu har du gjort dit ONYX køkkenudstyr klar til brug! Når du anvender den bør du være opmærksom på flere ting – se anvisningerne nedenfor!



Din nye ONYX Stegepande / Gryde bliver bedre med tiden - hvis du giver den kærlighed. Du viser kærlighed til dit køkkenudstyr, ved at gøre det ordentligt rent hver gang du har brugt det. Hvis du lader aflejring af fedtstoffer sætte sig på f.eks stegepanden, vil det kraftigt formindske non-stick funktionen.



ONYX Stegepander er lavet af aluminium og rustfrit stål. Disse materialer vil bevæge sig under høje temperaturer, hvilket betyder at en fabriksny stegepande skal bule lidt op på midten og falde ned cirkulært ud mod siderne af stegepanden, ved stuetemperatur. Dette vil blive korrigeret når stegepanden varmes op.



Det tilrådes generelt at lade din ONYX Stegepande køle af, inden du gør den ren eller udsætter den for koldt vand, for at holde den helt rigtige form.



ONYX Stegepander og Gryder tager hurtigt og effektivt imod varme fra dit komfur. Som oftest langt bedre end dine gamle gryder og pander. Dette kan overraske og resultere i at man brænder maden på. Det anbefales som udgangspunkt at man anvender 1 varmegrad lavere end normalt. Plejer du at have dit komfur på niveau 7 i varme, skal du altså anvende niveau 6.



ONYX Stegepander og Gryder kan tåle at du anvender metalredskaber. Du kan sågar anvende en pizzaskæer eller en uskarp kniv. Men undlad at bruge spidse og skarpe knive direkte ned i non-stick belægningen.



ONYX Stegepander og Gryder kan komme i opvaskemaskinen. Men sørg for at der ikke er nogen af maskinens bevægelige dele som beskadiger dine stegepander og gryder.



ONYX Stegepander og Gryder kan komme i Ovnen på op til 260 grader. Men HUSK at håndtaget bliver varmt!



Forsigtig: Overophedning kan beskadige non-stick-belægningen. Brug ikke panden eller gryden i ovnen ved mere end 250 grader, og opvarm ikke den tomme pande eller gryde i længere tid på komfuret.

Noudata seuraavia ohjeita ennen kuin käytät **ONYX-paistinpannaa/-kattilaa** ensimmäistä kertaa.

FI

- 1 Pese pannu tai kattila huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä tai tiskiharjalla.
- 2 Jos mahdollista, laita astia suoraan astianpesukoneeseen.
- 3 Jos sinulla ei ole käyttöäsi astianpesukonetta, kuivaa astia kertakäyttöisellä paperipyyhkeellä.

ONYX-keittiövälineesi on nyt valmiina käyttöön! Huomioithan muutaman asian sitä käyttäessäsi – katso ohjeet alla!



Uusi ONYX-paistinpannusi paranee ajan myötä – jos annat sille rakkautta. Näytät keittiövälineellesi rakkautta puhdistamalla sen huolellisesti aina käytön jälkeen. Jos annat rasvojen kertyä esim. paistinpannuun, se heikentää huomattavasti non-stick-ominaisuuksia.



ONYX-paistinpannut on valmistettu alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä. Nämä materiaalit muuttuvat korkeissa lämpötiloissa, mikä merkitsee, että uusi paistinpannu nousee hieman keskeltä ja laskee sivuilta huoneenlämmössä. Tämä korjaantuu, kun paistinpannaa kuumennetaan.



Yleisesti ottaen kannattaa antaa ONYX-paistinpannun jäähtyä ennen kuin peset sen tai laitat sen kylmään veteen. Näin se säilyttää oikean muotonsa.



ONYX-paistinpannut ja -kattilat ottavat nopeasti ja tehokkaasti vastaan lietesii lämmön. Useimmiten paljon paremmin kuin vanhat pannusi ja kattilasi. Tämä voi yllättää ja aiheuttaa ruoan palamisen pohjaan. Suosittelemme lähtökohtaisesti käyttämään yhtä asetusta pienempää lämpöä kuin tavallisesti. Jos käytät yleensä liedен asetusta 7, käytä nyt siis asetusta 6.



ONYX-paistinpannut ja -kattilat kestävät metallisia keittiövälineitä. Voit käyttää jopa pizzaleikkuria tai tylsää veistä. Vältä kuitenkin käyttämästä teräväkärkisiä tai teräviä veitsiä suoraan non-stick-pinnoitteeseen.



ONYX-paistinpannut ja -kattilat ovat konepesun kestäviä. Varmista kuitenkin, että mikään koneen liikkuvista osista ei vahingoita paistinpannuja tai kattiloita.



ONYX-paistinpannuja ja kattiloita voidaan käyttää uunissa enintään 260 asteessa. MUISTA, että kahva kuumenee!



Varoitus: Ylikuumeneminen voi vahingoittaa teflonpintaa. Älä käytä astiaa yli 250 asteisessa uunissa älkää kuumenna tyhjää pannua tai kattilaa pitkään liedellä.

Prima di usare la tua **padella o la tua pentola ONYX** per la prima volta, segui la seguente procedura..

IT

- 1 Pulisci accuratamente la padella o la pentola con acqua calda, sapone e una spugna morbida o una spazzola per piatti.
- 2 Se possibile, lavala direttamente in lavastoviglie.
- 3 Se non hai una lavastoviglie, asciuga la pentola o la padella con carta assorbente monouso.

Ora i tuoi utensili da cucina ONYX sono pronti per l'uso! Quando li utilizzi, ricorda alcune raccomandazioni (leggi le istruzioni qui sotto)!



Se la tratti con amore, la tua nuova padella o pentola ONYX migliorerà col tempo. Dimostrale quanto le vuoi bene pulendola dopo ogni utilizzo. Per fare un esempio, se i grassi si depositano sulla padella, ne riducono notevolmente l'antiaderenza.



Le padelle ONYX sono in alluminio e acciaio inossidabile. Questi materiali si deformano con le alte temperature, quindi una padella nuova di zecca è leggermente rigonfia al centro e più bassa sulla parte esterna della circonferenza, quando si trova a temperatura ambiente. Questa deformazione sparisce quando la padella viene riscaldata.



Per farle mantenere la forma corretta, è consigliabile attendere che la padella ONYX si raffreddi prima di pulirla o bagnarla con acqua fredda.



Le pentole e le padelle ONYX assorbono in modo rapido ed efficace il calore dal tuo piano cottura. Nella maggior parte dei casi, addirittura in modo molto migliore rispetto alle tue vecchie pentole e padelle. Questo potrebbe sorprenderti e portarti a bruciare per sbaglio il cibo. All'inizio, ti consigliamo di abbassare il calore di un livello rispetto all'utilizzo abituale. Se per esempio di solito imposti il piano cottura sul livello di calore 7, allora dovresti utilizzare il livello 6.



Le pentole e le padelle ONYX possono essere utilizzate con utensili di metallo. Puoi usare addirittura un tagliapizza o un coltello affilato. Non usare però lame appuntite e affilate direttamente sulla copertura antiaderente.



Le pentole e le padelle ONYX possono essere lavate in lavastoviglie. Prima, però, assicurati che nessuna parte mobile dell'elettrodomestico possa danneggiarle.



Le pentole e le padelle ONYX possono essere usate in forno fino a un calore massimo di 250°C. Però RICORDA che il manico si scalda!



Avvertenza: il surriscaldamento eccessivo potrebbe danneggiare la superficie antiaderente. Non utilizzare in forno a temperatura superiori a 250°C e non scaldare a lungo una pentola o una padella vuota sul piano cottura.

Antes de usar tu **sartén o tu olla ONYX** por primera vez, asegúrate de seguir los siguientes pasos.

ES

- 1 Limpia a fondo la sartén o la olla con agua caliente, jabón y una esponja o cepillo suave para platos.
- 2 Si es posible, puedes ponerla directamente en el lavavajillas si dispones de uno.
- 3 Si no dispones de lavavajillas, sécala con papel desechable.

¡Ya tienes tu batería de cocina ONYX lista para usar! Cuando la utilices, debes tener en cuenta varias cosas: ¡consulta las siguientes instrucciones!



Si la tratas con cariño, tu nueva sartén u olla ONYX mejorará con el tiempo. Una forma de demostrar amor por tus utensilios de cocina es limpiándolos cada vez que los usas. Si dejas que se acumule grasa en la sartén o en la olla, por ejemplo, se reducirá en gran medida la función antiaderente.



Las sartenes ONYX están fabricadas en aluminio y acero inoxidable. Estos materiales se mueven a altas temperaturas, lo que significa que una sartén nueva de fábrica deberá abultarse ligeramente por el centro y caer circularmente hacia los costados a temperatura ambiente. Esto se corregirá al calentar la sartén.



Por lo general, se recomienda dejar enfriar la sartén ONYX antes de limpiar o exponerla al agua fría para mantener la forma correcta.



Las ollas y sartenes ONYX reciben el calor de la cocina de manera rápida y eficiente. La mayoría de las veces, mucho mejor que tus viejas ollas y sartenes. Esto nos puede sorprender y hacer que se quemem accidentalmente los alimentos. Como punto de partida, se recomienda usar un nivel de calor inferior al habitual. Si sueles tener la cocina en el nivel 7 de calor, entonces debes usar el nivel 6.



Las ollas y sartenes ONYX son resistentes al uso de utensilios metálicos. Incluso puedes utilizar un cortador de pizza o un cuchillo afilado. Pero no debes utilizar cuchillos puntiagudos y afilados directamente sobre el revestimiento antiaderente.



Las ollas y sartenes ONYX pueden ir al lavavajillas en forma segura. Asegúrate de que no haya partes móviles de la máquina que puedan dañar tus ollas y sartenes.



Las ollas y sartenes ONYX pueden meterse en el horno hasta 250 grados Celsius. Pero, ¡RECUERDA que el mango se calienta!



Precaución: El sobrecalentamiento puede dañar la superficie antiaderente. No la uses en el horno a más de 250 grados y no calientes una sartén u olla vacía durante mucho tiempo en la cocina.