



IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

Thank you for choosing AnolonX® cookware. Please read through this information before first use and retain for future reference. If you have any further questions about your product, please contact Customer Service/Consumer Relations at the website or phone number given on the Guarantee Card.

Before first use remove all labels, wash pans and lids with detergent in hot water, rinse and dry thoroughly.

STOVETOP COOKING

Your cookware distributes heat evenly so cooking can be done on a low to medium heat. Depending on the type and length of cooking, the lids and handles may get hot. For safety, it is recommended that oven gloves are used.

Do not leave a pan unattended when preheating since heat up is rapid on induction.

Always try to match the size of pan to the heating element or gas burner.

Pans should not be filled more than two-thirds capacity. As soon as boiling point is reached, the temperature should be lowered. Continuous high heat may cause discoloration.

When deep frying, fill the pan no more than one-third full of oil. Do not leave hot oil unattended and never use a lid. Heavy vegetable oils may leave a residue that can affect nonstick performance. Use low heat when heating up oils, as oils can quickly overheat and cause a fire.

Do not use aerosol or low calorie sprays when cooking as these damage the nonstick.

Unattended Cooking: Caution: NEVER LEAVE AN EMPTY PAN ON AN ACTIVE BURNER. Any material, if heated continuously at a high enough temperature, will begin to decompose, potentially causing damage to your hob/stovetop or cookware, and/or personal injury.

- Aluminum with Stainless Base: WARNING: IF YOUR ALUMINUM CORE COOKWARE IS EXPOSED TO PROLONGED OVERHEATING, OR ALLOWED TO BOIL DRY ON A HOT BURNER WITHOUT LIQUID OR MOIST FOOD, THE ALUMINUM CORE MAY MELT AND SEPARATE THE BASE FROM THE PAN RELEASING HOT/MOLTEN ALUMINUM THAT MAY RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE. If your cookware is overheated and boils dry and you see molten aluminum near the base, do not pick up your cookware. Turn burner off, leave cookware on the hob/stove, and let cool before moving.

Do not put a hot pan onto a cool stovetop. This may cause the pan to fuse to a glass top stove. In the event this happens, the heat must be turned off and the pan left to cool before moving.

Avoid leaving food in the pan after cooking, as it may cause deterioration to the pan's surface.

When filled, some pans can be very heavy. Be careful when moving the pan if it contains hot oil or other hot liquids.

Do not make a double boiler out of pans that are not designed for that purpose.

Keep small children away from the stove while you are cooking, as heat, steam and spatter can cause burns.

Fumes from everyday cooking can be harmful to your bird and other pets. Never cook with them in or near the kitchen.

GAS HOB/STOVETOPS

When cooking, adjust flame so that it does not extend up sides.

Do not allow handles to extend over hot burners.

Some cookware (especially those with a small diameter base) may be unstable when used on a gas hob/stovetop. Always take care to position the pan at the center of the pan supports with the handle in line with the pan supports.

GLASS TOP HOB/STOVETOPS

Always follow your stovetop manufacturer's instructions for specific cookware restrictions.

Lift pans, do not slide since this will scratch the glass.

Check that the glass hob/stovetop is free of food deposits before and during cooking. These can harden and cause cosmetic scratching on the glass surface.

INDUCTION HOB/STOVETOPS

When matching cookware to ring size, please follow the hob/stovetop manufacturer's guidelines. They normally mean the size of the pan base and not the rim diameter.

Cookware dimensions given refer to the rim-to-rim dimension across the pan.

For best performance, it is important to match the pan base to the hob ring size, this ensures the most efficient use of energy.

Induction burners require a minimum pan size in order to detect the presence of the pan. Using a smaller pan on a larger burner generates less power and therefore heat, resulting in slower cooking times or sometimes the pan will not even be detected. Larger pans can be used than the burner size, but this is not as efficient as using the correct size and will affect cooking times.

Do not leave a pan unattended when preheating since heat up is rapid on induction. Always try to match the size of pan to the heating element or gas burner.

Pans should not be filled more than two-thirds capacity. As soon as boiling point is reached, the temperature should be lowered. Continuous high heat may cause discoloration.

When deep frying, fill the pan no more than one-third full of oil. Do not leave hot oil unattended and never use a lid. Heavy vegetable oils may leave a residue that can affect nonstick performance. Use low heat when heating up oils, as oils can quickly overheat and cause a fire.

Do not use aerosol or low calorie sprays when cooking as these damage the nonstick.

Unattended Cooking: Caution: NEVER LEAVE AN EMPTY PAN ON AN ACTIVE BURNER. Any material, if heated continuously at a high enough temperature, will begin to decompose, potentially causing damage to your hob/stovetop or cookware, and/or personal injury.

- Aluminum with Stainless Base: WARNING: IF YOUR ALUMINUM CORE COOKWARE IS EXPOSED TO PROLONGED OVERHEATING, OR ALLOWED TO BOIL DRY ON A HOT BURNER WITHOUT LIQUID OR MOIST FOOD, THE ALUMINUM CORE MAY MELT AND SEPARATE THE BASE FROM THE PAN RELEASING HOT/MOLTEN ALUMINUM THAT MAY RESULT IN SEVERE PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE. If your cookware is overheated and boils dry and you see molten aluminum near the base, do not pick up your cookware. Turn burner off, leave cookware on the hob/stove, and let cool before moving.

Do not put a hot pan onto a cool stovetop. This may cause the pan to fuse to a glass top stove. In the event this happens, the heat must be turned off and the pan left to cool before moving.

Avoid leaving food in the pan after cooking, as it may cause deterioration to the pan's surface.

When filled, some pans can be very heavy. Be careful when moving the pan if it contains hot oil or other hot liquids.

Do not make a double boiler out of pans that are not designed for that purpose.

Keep small children away from the stove while you are cooking, as heat, steam and spatter can cause burns.

Fumes from everyday cooking can be harmful to your bird and other pets. Never cook with them in or near the kitchen.

CLEANING

AnolonX® is dishwasher safe. We recommend hand washing in order to remove the residue that may stick to the SealTech™. In time, the cumulative effect of strong agitation and harsh detergent will dull the exterior surface, although the performance of the pan will not be affected. Always follow dishwasher manufacturer's instructions carefully.

INDUCTION HOB/STOVETOPS

To remove dried on food, soak in hot water before washing. If food remains on the surface, boil a mixture of water and vinegar into the pan to dislodge food particles.

WASH PANS

Wash pans thoroughly after each use.

Do not use bleaches, steel wool, coarse scouring pads, oven cleaners or powders.

STORAGE

To avoid scratches or chips on the cookware exterior, place paper towels between pans when storing.

GUARANTEE

This cookware is not intended for commercial or restaurant use.

For terms and conditions of the Guarantee please read and retain the enclosed Guarantee Card.

D

WICHTIGE SICHERHEITS-, GEBRAUCHS-UND PFLEGEHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für das AnolonX® Kochgeschirr entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Informationen vor dem ersten Gebrauch durch und bewahren Sie sie für die zukünftige Einsichtnahme auf. Bitte kontaktieren Sie den Kundenservice/Verbraucherservice über die Webseite oder über die auf der Garantiekarte angegebene Telefonnummer, falls Sie weitere Fragen zur Verwendung Ihres Produktes haben.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten und reinigen Sie Pfannen und Deckel mit Spülmittel in heißem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.

KOCH AUF KOCHFELDER

Ihr Kochgeschirr sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass auch bei niedriger oder mittlerer Hitze gekocht werden kann. Abhängig von der Art und Länge des Kochvorgangs können sich die Deckel und die Griffe erhitzen. Daher wird die Verwendung von Topfhandtüchern empfohlen.

Versuchen Sie immer, die Größe des Kochgeschirrs der Größe des Heizelements oder Gaskochfelds anzupassen.

Pfannen und Töpfe sollten zu nicht mehr als zwei Dritteln ihrer Kapazität gefüllt werden. Nach Erreichen des Siedepunkts sollte die Temperatur verringert werden. Eine kontinuierlich hohe Hitzeeinwirkung kann gegebenenfalls zu einer Verfärbung führen.

Füllen Sie Ihre Pfanne und den Topf beim Füllen niemals zu mehr als einem Drittel der Höhe mit Öl. Lassen Sie heißes Öl niemals unbeaufsichtigt, und verwenden Sie niemals einen Deckel. Schwere Pfanzöl kann Reste hinterlassen, die u. U. Auswirkungen auf die Leistung der Antihärtbeschichtung haben. Lassen Sie Öl bei geringer Wärme erhitzten, da Öl schnell überhitzen und einen Brand verursachen kann.

Verwenden Sie beim Kochen keine Sprayflaschen und kein Spray mit wenig Kalorien, da so die Antihärtbeschichtung beschädigt werden kann.

Unbeaufsichtigtes Kochen: ACHTUNG: LASSEN SIE NIEMALS EINEN LEEREN TÖPFEN AUF EINER EINGESCHALTETEN HERDPLATTE STEHEN. Jedes Material beginnt, sich in seine Bestandteile zu zersetzen, wenn es kontinuierlich bei hoher Temperatur erhitzt wird, wodurch Schäden an Herd oder Kochgeschirr und/oder Personenschäden entstehen können.

- Aluminium mit Edelstahl Boden: ACHTUNG: WENN IHR KOCHGESCHIRR MIT ALUMINIUMKERN LÄNGERER ÜBERHITZUNG AUSGESETZT IST ODER WENN SIE ES OHNE FLÜSSIGKEIT AUF EINER HEISSEN HERDPLATTE TROCKEN KOCHEN LASSEN, KANN DER ALUMINIUMKERN SCHMELZEN. DABEI LÖST

SICH DER BODEN VOM TOPF, SODASS GESCHMOLZENES ALUMINIUM AUSTRITT, DAS SCHWERE VERLETZUNGEN UND SACHSCHÄDEN VERURSACHEN KANN.

Wenn Ihr Kochgeschirr überhitzt und trocken kocht und sie geschmolzenes Aluminium um den Topfdecken sehen, heben Sie das Kochgeschirr keinesfalls hoch. Schalten Sie das Kochgeschirr aus und lassen Sie das Kochgeschirr auf dem Herd abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Stellen Sie keine heiße Pfanne auf ein kaltes Kochfeld. Die Pfanne könnte sich andernfalls mit dem Glaskeramikkochfeld verschmelzen. Falls dies passiert, muss die Wärmezufuhr abgeschaltet werden und das Kochgeschirr abkühlen, bevor es bewegt wird.

DECKEL

UTENSILIOS

COCINA EN FOGONES

Bei Gebrauch ohne Deckel ist dieses Kochgeschirr backofenfest bis Gasstufe 10/260° C/500° F, bei Gebrauch mit dem Deckel bis Gasstufe 4/180° C/350° F.

Nehmen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Topfhandschuh aus Ofen oder Mikrowelle.

Stellen Sie es nicht unter einen Gitter bzw. einen Bratrost oder in die Nähe der Wärmequelle im Ofen.

Stellen Sie es nicht in die Mikrowelle.

DECKEL

UTENSILIOS

COCINAR EN EL HORNO

GUERRILLAS SUR CUISIONERIE

GASHERD

GRIFFE

VERFÄRBUNGEN

TAPADERAS

GRILLE

REINIGUNG

VERFÄRBUNGEN

GRILL

Les vapeurs émanant de la cuisson quotidienne peuvent nuire à la santé de vos osseaux et autres animaux domestiques. Ne cuisinez jamais lorsqu'ils se trouvent dans la cuisine ou à proximité de celle-ci.

CUISSINIÈRES/BRÛLEURS À GAZ

Pendant la cuisson, ajustez la flamme pour éviter qu'elle ne s'étende sur les côtés. Ne pas placer les poignées au-dessus des brûleurs chauds.

Certains articles de cuisine (notamment ceux dont la base a un diamètre de faible dimension) peuvent être instables lorsqu'ils sont utilisés sur un brûleur/une table de cuisson à gaz. Veillez toujours à placer la casserole/poêle au centre des grilles d'appui, en alignant la poignée aux grilles d'appui.

CUISSINIÈRES/PLAQUES DE CUISSON EN VERRE

Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant de votre table de cuisson pour les restrictions spécifiques à certains articles de cuisine.

Soulevez les casseroles/poêles au lieu de les faire glisser, ce qui pourrait rayer la surface en verre.

Veillez à éliminer tout résidu alimentaire sur les plaques de cuisson en verre avant et pendant la cuisson. Ces résidus peuvent durcir et entraîner des rayures disgracieuses sur la surface en verre.

CUISSINIÈRES/PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

Pour savoir quel élément chauffant utiliser en fonction de la taille de votre casserole ou poêle, veuillez suivre les consignes fournies par le fabricant de vos plaques de cuisson/de votre cuisinière. Ces consignes font habituellement référence à la base de l'article, et non au diamètre du pourtour.

Les dimensions fournies pour nos articles de cuisine font référence aux dimensions bord-à-bord de l'article.

Pour obtenir les meilleures performances, il convient de choisir une poêle ou casserole adaptée à la taille de l'élément chauffant, ceci afin d'utiliser l'énergie de manière optimale.

Afin de détecter la présence des poêles ou casseroles, les foyers induction exigent qu'elles soient d'une taille minimale. L'utilisation d'une poêle ou casserole d'une taille inférieure à celle du foyer génère moins de puissance et donc moins de chaleur, ce qui ralentit le temps de cuisson, voire empêche la détection de l'article.

Il est possible d'utiliser des articles d'une taille supérieure à celle du foyer, toutefois cela s'avère moins efficace que l'utilisation d'articles d'une taille adaptée et affecte le temps de cuisson.

Ne laissez pas la casserole/poêle sans surveillance pendant le préchauffage, car les plaques à induction chauffent très rapidement.

USTENSILES

Vos articles de cuisine peuvent s'utiliser avec des ustensiles en métal mais nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant avec votre nouvel équipement.

Ne découpez pas les aliments à l'intérieur d'une casserole/poêle à revêtement antiadhésif. L'utilisation d'ustensiles en métal à bords tranchants peut endommager la surface antiadhésive. Le matériel peut s'écailler ou se rayer si l'est utilisé avec des ustensiles coupants. Ces dégradations ne sont pas couvertes par la garantie.

CUISSON AU FOUR

Cet article de cuisine peut aller au four jusqu'à une température de 260°C (thermostat 10) sans couvercle ou de 180°C (thermostat 4) avec couvercle.

Portez toujours des gants de cuisine pour retirer un plat du four.

Ne pas placer sous un gril/rotissoire, ou à proximité de la source de chaleur du four.

Ne convient pas pour utilisation au four à micro-ondes.

COUVERCLES

Faire preuve de prudence en retirant les couvercles. Soulevez toujours le couvercle à l'écart de votre corps. Le contact direct avec la vapeur peut être dangereux.

Laissez le couvercle sur une casserole/poêle après réduction de la température ou extinction du brûleur peut entraîner la formation d'un vide susceptible de sceller le couvercle sur la casserole/poêle. Si votre couvercle est scellé sur la casserole/poêle suite à la formation d'un vide, placez le plat sur le brûleur à faible température pour permettre à l'air contenu à l'intérieur de chauffer et de s'étendre pour libérer le couvercle.

Ne placez pas directement les couvercles sur un brûleur chaud et ne plongez pas les couvercles chauds dans l'eau car ils pourraient se briser ou leur résistance aux chocs pourrait être affectée.

N'utilisez pas votre couvercle s'il est fissuré ou rayé car il pourrait se briser spontanément.

POIGNÉES

Vérifiez régulièrement le bon état des fixations et n'utilisez pas les articles de cuisine si les fixations sont lâches ou précaires.

TACHES

Des taches peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif même en cas d'utilisation normale, mais ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut.

Une pellicule blanche mouchetée peut se former sur la surface de vos articles de cuisine et peut facilement être éliminée à l'aide d'une solution non agressive composée de jus de citron ou de vinaigre dilué dans l'eau.

NETTOYAGE

AnolonX va au lave-vaisselle. Nous vous conseillons de les laver à la main afin d'éliminer les résidus qui peuvent coller au SearTech™. Avec le temps, l'effet cumulé des secousses et des détergents agressifs ternira la surface extérieure, même si la performance de la casserole/poêle n'en sera pas affectée. Veillez à toujours suivre les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

Pour éliminer les résidus alimentaires qui ont séché sur le produit, laissez tremper dans de l'eau chaude avant de laver. Si des résidus alimentaires sont toujours présents sur la surface, faites bouillir un mélange d'eau et de vinaigre dans la casserole pour déloger les particules alimentaires.

Lavez soigneusement les casseroles/poêles après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'eau de javel, de paille de fer, d'éponges à gratter, de nettoyants pour le four ou de poudres à récurer.

RANGEMENT

Afin d'éviter toute rayure ou ébréchure sur la surface extérieure, placez des feuilles de papier essuie-tout entre chaque article lors du rangement.

Pour obtenir les meilleures performances, il convient de choisir une poêle ou casserole adaptée à la taille de l'élément chauffant, ceci afin d'utiliser l'énergie de manière optimale.

Afin de détecter la présence des poêles ou casseroles, les foyers induction exigent qu'elles soient d'une taille minimale. L'utilisation d'une poêle ou casserole d'une taille inférieure à celle du foyer génère moins de puissance et donc moins de chaleur, ce qui ralentit le temps de cuisson, voire empêche la détection de l'article.

Il est possible d'utiliser des articles d'une taille supérieure à celle du foyer, toutefois cela s'avère moins efficace que l'utilisation d'articles d'une taille adaptée et affecte le temps de cuisson.

Ne laissez pas la casserole/poêle sans surveillance pendant le préchauffage, car les plaques à induction chauffent très rapidement.

Les ustensiles peuvent s'utiliser avec des ustensiles en métal mais nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant avec votre nouvel équipement.

Ne découpez pas les aliments à l'intérieur d'une casserole/poêle à revêtement antiadhésif. L'utilisation d'ustensiles en métal à bords tranchants peut endommager la surface antiadhésive. Le matériel peut s'écailler ou se rayer si l'est utilisé avec des ustensiles coupants. Ces dégradations ne sont pas couvertes par la garantie.

La frittura nella pentola deve avvenire con un contenuto di olio non superiore a un terzo della capienza. Non lasciare incustodita la pentola se contiene olio bollente e non utilizzare mai un coperchio. Oli vegetali pesanti possono lasciare un residuo che può compromettere la prestazione antiaderente. Utilizzare calore basso per il riscaldamento di olio, in quanto l'olio può surriscaldarsi rapidamente e causare un incendio.

Non usare spray aerosol o spray a zero calorie durante la cottura in quanto danneggiato il rivestimento antiaderente.

COTTURA SENZA SUPERVISIONE - ATTENZIONE:

NON LASCIARE MAI UNA PENTOLA FUOTÀ SU UN BRUCIATORE ATTIVO. Qualiasi materiale, se riscaldato a una temperatura abbastanza elevata, inizia a decomporsi causando potenziali danni alla parte superiore dei fornelli o alle pentole. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

- Alluminio con Fondo in Acciaio - ATTENZIONE: SE L'ANIMA IN ALLUMINIO DELLA PENTOLA È ESPOSTA A SURRISCALDAMENTO PROLUNGATO O VIENE LASCIATA AD EVAPORARSI A SECCO SU UNA PIASTRA SENZA LIQUIDO O UMIDO, POTREBBE SCIOLGERSI E SEPARARE LA BASE DALLA PADELLA RILASCIANDO ALLUMINIO FUOTÀ CHE POTREBBERE CAUSARE GRAVI DANNI A COSE E PERSONE. Se la pentola si surriscalda ed è lasciata ad evaporare a secco e si nota alluminio sciolto vicino alla base, non sollevare la pentola. Spegnere il fuoco, lasciare la pentola sul fornello e farla raffreddare. Non collocare una pentola calda su un piano cottura freddo. La pentola potrebbe fondersi con il piano di cottura in vetro. Se ciò accadesse, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la pentola prima di spostarla.

Questo prodotto è utilizzabile in forno fino a 260°C/500°F/Gas 10 senza coperchio oppure a 180°C/350°F/Gas 4 con il coperchio.

Indossare sempre guanti da forno per prelevare la pentola dal forno.

Non frangere mai oltre la capacità di una pentola. Una volta arrivata la bolle, abbassare immediatamente la fiamma. Non collocare sotto una griglia/graticola, in prossimità della fonte di calore in un forno. Non collocare una pentola calda su un piano a microonde.

COTTURA IN FORNO

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente. La garanzia non copre i grai e il distacco del rivestimento dovuti all'uso di utensili alati.

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può dann