

# **Pentola per fonduta di formaggio**

*realizzato in ghisa*

manuale operativo



*Rosenstein & Söhne*®

**NC-2986-675 / NC-2987-  
675**



# SOMMARIO

<b>La tua nuova pentola per fonduta di formaggio .....</b>	<b>4</b>
portata di consegna .....	4
Varianti di prodotto.....	4
<b>uso .....</b>	<b>5</b>
Prima di utilizzare per la prima volta .....	5
Istruzioni per l'uso.....	5
uso .....	5
<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>6</b>
<b>istruzioni di sicurezza .....</b>	<b>7</b>

# LA TUA NUOVA FONDUTA DI FORMAGGIO

## **Caro cliente,**

Grazie per aver acquistato questa fonduta di formaggio in ghisa smaltata. Attendo con ansia un vero piacere.

Si prega di leggere queste istruzioni per l'uso e seguire le istruzioni e i suggerimenti elencati in modo da poter ottenere il massimo dalla vostra nuova pentola per fonduta di formaggio in ghisa.

## **portata di consegna**

- Pentola per fonduta di formaggio
- manuale operativo

## **Varianti di prodotto**

NC-2986-675: Pentola per fonduta di formaggio in ghisa, 24 cm  
NC-2987-675: Pentola per fonduta di formaggio in ghisa, 16 cm

# USO

## **Prima di utilizzare per la prima volta**

Rimuovere il materiale di imballaggio e tutti gli adesivi. Lavare la pentola per fonduta con acqua calda e qualche goccia di detersivo. Asciugare bene la pentola per fonduta con un panno morbido o carta da cucina.

## **Istruzioni per l'uso**

- Puoi utilizzare la pentola per fonduta in ghisa su tutte le fonti di calore: su piastre a gas, elettriche, in ceramica, a induzione e in tutti i forni, indipendentemente dal fatto che siano riscaldati a gas, gasolio, carbone o legna. La pentola per fonduta non è adatta per l'uso nel microonde.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo poiché potrebbero danneggiare la pentola per fonduta. Utilizzare solo utensili in plastica, gomma e legno resistenti al calore.
- Non tagliare alcun cibo con un coltello o altri oggetti appuntiti direttamente nella pentola per fonduta.
- Sollevare sempre la pentola per fonduta con attenzione sulle superfici delicate e appoggiarla con cura per evitare di graffiare la superficie.
- Non spingere mai la pentola per fonduta su superfici di vetro (ad esempio un fornello), poiché ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore della pentola per fonduta e la superficie in vetro.
- La ghisa ha proprietà di accumulo di calore distintive. Ciò significa che i prodotti in ghisa non necessitano delle impostazioni di temperatura più elevate durante il processo di cottura. Le impostazioni di calore medio o basso sono ideali.



### ***Pericolo!***

***Non preriscaldare mai la pentola per fonduta ad alte temperature! Se è surriscaldato, il calore viene conservato a lungo, il che può causare la combustione del cibo. Non raffreddare mai la ghisa con acqua fredda quando è riscaldata!***

## **uso**

Preparare la fonduta di formaggio nella pentola per fonduta sul fornello prima di posizionare la pentola per fonduta sul rechaud.

# PULIZIA E CURA

- Pulisci la pentola per fonduta dopo ogni utilizzo.
- Lasciare sempre raffreddare completamente la pentola per fonduta prima di pulirla.
- Sciacquarlo con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e poi asciugarlo con carta da cucina o uno strofinaccio. Non lasciarlo asciugare e non conservarlo in uno stato umido.
- Non usare pagliette d'acciaio o spugne abrasive per la pulizia, non usare strofinacci, spazzole per piatti o spugne morbide.
- Non utilizzare detersivi per forno, detersivi abrasivi o detersivi che contengono candeggina a base di cloro.
- La pentola per fonduta non è lavabile in lavastoviglie!
- Conserva la pentola per fonduta in un luogo asciutto e pulito.

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Queste istruzioni per l'uso hanno lo scopo di familiarizzare con le funzionalità di questo prodotto. Si prega di conservare queste istruzioni in un luogo sicuro in modo da potervi accedere in qualsiasi momento.
- Modifiche o cambiamenti al prodotto compromettono la sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Il prodotto è destinato all'uso in interni.
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da urti, colpi o caduta da una piccola altezza.
- La pentola per fonduta diventa calda se usata come previsto.
- Pericolo! Rischio di ustioni e scottature a causa del calore e del vapore caldo. Se necessario, utilizzare presine o guanti da cucina adatti.
- Non mettere mai insieme olio caldo e acqua calda o brodo caldo nella pentola per fonduta.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante l'uso.
- Non spostare il prodotto mentre è caldo cibo o liquidi.
- Tenere i bambini lontani dal gioco.
- Si prega di notare che la pentola per fonduta rimane calda per un po' di tempo anche dopo che il fornello è stato spento o rimosso dal richaud.
- Lascia raffreddare completamente la pentola per fonduta prima di pulirla.
- Conservare il prodotto solo quando è completamente fresco e pulito.
- Con riserva di modifiche tecniche ed errori!





Servizio clienti: +49 7631/360 - 350 PEARL.GmbH |  
PEARL Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 16. 10. 2020 - MB//EX-JaW//LS