

Caro cliente,

grazie per aver acquistato queste pentole. Lavorazione di alta qualità con basi sandwich, facili da pulire e adatte anche per cucine a induzione: ti godrai queste stoviglie in rame per molto tempo!

Leggere queste istruzioni per l'uso e seguire le informazioni ei suggerimenti elencati in modo da ottenere il massimo dalle nuove pentole.

Portata di consegna

- Pentole in rame
- Manuale operativo





Caratteristiche

- Corpo in rame di alta qualità con Conducibilità termica molto elevata
- Rivestimento interno in acciaio inossidabile 18/8
- Manico in acciaio inossidabile

Varianti di prodotto

NX-6011	Casseruola in rame con coperchio, 16 cm
NX-6012	Casseruola in rame con coperchio, 24 cm
NX-6013	Casseruola in rame con coperchio, 20 cm
NX-6014	Casseruola in rame con coperchio, 24 cm
NX-6015	Padella in rame, 26 cm

Adatto per i seguenti ambienti:

	Stufa a gas
	Stufa elettrica
	Piano cottura in vetroceramica
	Piano cottura a induzione
	Piano cottura alogeno
	Forno

Prima del primo utilizzo

Sciacquare la pentola in acqua tiepida con un po' di detersivo per piatti e asciugarla accuratamente. Non è lavabile in lavastoviglie.

Uso

La pentola in rame ha una conducibilità termica molto elevata, che si diffonde rapidamente in modo uniforme su tutta la pentola e non solo sul fondo. Sono particolarmente indicati per rosolare e arrostitire carne e pesce. Dato che sono resistenti al forno, puoi rosolare brevemente un pezzo di carne e terminare la cottura in forno.

Tuttavia, non dovresti cucinare cibi acidi in piatti di rame.



NOTA:

Evita il calore eccessivo. Il surriscaldamento può causare macchie gialle, marroni o blu sul rame e danni irreparabili alle pentole. Non lasciare mai pentole vuote su un fornello caldo. Assicuratevi che nessuno dei contenuti della pentola evapori completamente.

Se usi il sale per cucinare, scalda il cibo prima di aggiungerlo e mescola finché il sale non si sarà sciolto. In caso contrario, potrebbero formarsi macchie bianche che non influiscono sulla qualità o sulla funzione.



NOTA:

Se si utilizza il sale marino, è opportuno scioglierlo in un liquido prima di utilizzarlo direttamente nella pentola di rame.

Per garantire una lunga durata delle pentole, utilizzare utensili di plastica, gomma o legno per mescolare. Non tagliare il cibo con i coltelli nella pentola.





NOTA:

Gli strumenti di cottura metallici possono causare graffi.



NOTA:

*Il rivestimento interno in acciaio inossidabile può scolorire. Questi sono scolorimento **Non** Nocivo e può essere facilmente rimosso con prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Non utilizzare spugne d'acciaio per la pulizia*

Istruzioni per la cura e la pulizia

Lasciar raffreddare bene la pentola dopo l'uso prima di pulirla. Per mantenere alta la qualità della pentola, pulirla solo con un panno morbido in acqua tiepida con un po' di detersivo per piatti. Per lavare i piatti, non utilizzare lana d'acciaio o spugne abrasive, ma panni, spazzole per piatti o spugne morbide. Non utilizzare detergenti per forno, abrasivi o Detergenti che contengono candeggina a base di cloro. Quindi asciugare la pentola con un asciugamano.



NOTA:

Si consiglia vivamente di non pulire le stoviglie in lavastoviglie. Usa prodotti per la cura del rame per le pareti esterne della pentola.

Istruzioni di sicurezza

- Lo scopo di queste istruzioni per l'uso è di fornire l'accesso alle funzionalità di questo prodotto.
- La modifica o la modifica del prodotto influisce sulla sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da colpi, colpi o caduta da una piccola altezza.
- Non riscaldare mai la pentola a vuoto.
- Conservare il prodotto solo quando si è completamente raffreddato.
- **ATTENZIONE** Pericolo di ustioni a causa di calore, vapore caldo o acqua di condensa! Si consiglia di utilizzare presine o guanti da cucina per rimuovere il cibo.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito quando è in uso.
- Assicurarsi che nessuna impugnatura venga mai posizionata sopra un fornello riscaldato.
- Le maniglie del prodotto sono progettate per ridurre al minimo il trasferimento di calore. Tuttavia, i coperchi e le maniglie possono diventare molto caldi dopo una cottura prolungata volere. Pertanto, sollevare sempre i coperchi o le pentole con attenzione. Tocca leggermente le maniglie in anticipo per assicurarti che non siano troppo calde. Se necessario, utilizzare presine o guanti da forno.
- Con riserva di modifiche tecniche ed errori

