

EN Use and care recommendations for non-stick ceramic coated cookware

Here are some care instructions to help you maintain your non-stick ceramic coated cookware:

1. Low and medium heat should be used when cooking to help preserve the non-stick surface. Do not overheat and always be sure that oil, water or food materials are in the cookware prior to heating it.
2. Cookware should not be used as a food storage container, which could result in staining the non-stick surface.
3. Always allow cookware to cool before immersing in water.
4. If the non-stick performance declines, it may be from residue built up on the surface or from residue formed from misuse. A deep cleaning of the non-stick surface can help restore performance. This may include soaking overnight in hot, soapy water and then thoroughly washing the surface the next morning.

NL Gebruiks- en onderhoudsaanbevelingen voor kookgerei met keramische antiaanbaklaag

Hier volgen enkele onderhoudsinstructies om uw kookgerei met keramische antiaanbaklaag in goede staat te houden:

1. Gebruik bij het koken een laag of gemiddeld vuur om de antiaanbaklaag te beschermen. Verwarm het kookgerei niet te heet en zorg er altijd voor dat er olie, water of voedsel in het kookgerei zit voordat u het opwarmt.
2. Het kookgerei mag niet worden gebruikt als bewaardoos voor voedsel, omdat dit vlekken op het antiaanbakoppervlak kan veroorzaken.
3. Laat het kookgerei altijd afkoelen voordat u het in water onderdompelt.
4. Als de antiaanbakwerking afneemt, kan dit komen door aanslag op het oppervlak of door resten die zijn ontstaan door verkeerd gebruik. Een grondige reiniging van het antiaanbakoppervlak kan helpen om de werking te herstellen. Dit kan bijvoorbeeld door het kookgerei een nacht in warm zeepwater te laten weken en het oppervlak de volgende ochtend grondig af te wassen.

FR Recommandations d'utilisation et d'entretien des ustensiles de cuisine à revêtement céramique antiadhésif

Voici quelques conseils d'entretien pour vous aider à prendre soin de vos ustensiles de cuisine à revêtement céramique antiadhésif :

1. Pour préserver la surface antiadhésive, cuisinez à feu doux ou moyen. Évitez toute surchauffe et veillez toujours à ce que l'ustensile contienne de l'huile, de l'eau ou des aliments avant de le mettre sur le feu.
2. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas être utilisés comme récipients de conservation des aliments, car cela pourrait tacher la surface antiadhésive.
3. Laissez toujours refroidir les ustensiles avant de les plonger dans l'eau.
4. Si les performances antiadhésives diminuent, cela peut être dû à des résidus accumulés à la surface ou à des résidus résultant d'une mauvaise utilisation. Un nettoyage en profondeur de la surface antiadhésive peut aider à restaurer ses performances. Cela peut consister à laisser tremper les ustensiles toute la nuit dans de l'eau chaude savonneuse, puis à laver soigneusement la surface le lendemain matin.

DE Empfehlungen zur Verwendung und Pflege von Kochgeschirr mit keramischer Antihafbeschichtung

Hier finden Sie einige Pflegehinweise, die Ihnen helfen, Ihr Kochgeschirr mit keramischer Antihafbeschichtung in gutem Zustand zu halten:

1. Verwenden Sie beim Kochen niedrige bis mittlere Hitze, um die Antihaf-Oberfläche zu schonen. Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und achten Sie stets darauf, dass sich Öl, Wasser oder Lebensmittel im Kochgeschirr befinden, bevor Sie es erhitzen.
2. Das Kochgeschirr sollte nicht als Vorratsbehälter für Lebensmittel verwendet werden, da dies zu Verfärbungen der Antihaf-Oberfläche führen kann.
3. Lassen Sie das Kochgeschirr immer abkühlen, bevor Sie es in Wasser eintauchen.
4. Sollte die Antihafwirkung nachlassen, kann dies an Rückständen auf der Oberfläche oder an Rückständen aufgrund unsachgemäßer Verwendung liegen. Eine gründliche Reinigung der Antihaf-Oberfläche kann helfen, die Leistung wiederherzustellen. Dazu gehört beispielsweise das Einweichen über Nacht in heißem Seifenwasser und das anschließende gründliche Abwaschen der Oberfläche am nächsten Morgen.

IT Consigli per l'uso e la cura delle pentole con rivestimento antiaderente in ceramica

Ecco alcune istruzioni per la cura che ti aiuteranno a mantenere in buono stato le tue pentole con rivestimento antiaderente in ceramica:

1. Durante la cottura, utilizza una fiamma bassa o media per preservare la superficie antiaderente. Evita il surriscaldamento e assicurati sempre che nella pentola siano presenti olio, acqua o alimenti prima di metterla sul fuoco.
2. Le pentole non devono essere utilizzate come contenitori per la conservazione degli alimenti, poiché ciò potrebbe causare la formazione di macchie sulla superficie antiaderente.
3. Lasciare sempre raffreddare le pentole prima di immergerle in acqua.
4. Se le prestazioni antiaderenti diminuiscono, ciò potrebbe essere dovuto a residui accumulati sulla superficie o a residui formati a causa di un uso improprio. Una pulizia profonda della superficie antiaderente può aiutare a ripristinarne le prestazioni. Ciò può comportare l'ammollo per tutta la notte in acqua calda e saponata, seguito da un lavaggio accurato della superficie il mattino successivo.

ES Recomendaciones de uso y cuidado para los utensilios de cocina con revestimiento cerámico antiadherente

A continuación te ofrecemos algunas instrucciones de cuidado que te ayudarán a mantener en buen estado tus utensilios de cocina con revestimiento cerámico antiadherente:

1. Se recomienda cocinar a fuego bajo o medio para preservar la superficie antiadherente. No sobrecalientes los utensilios y asegúrate siempre de que haya aceite, agua o alimentos en su interior antes de calentarlos.
2. Los utensilios de cocina no deben utilizarse como recipientes para almacenar alimentos, ya que esto podría manchar la superficie antiadherente.
3. Deja siempre que los utensilios se enfríen antes de sumergirlos en agua.
4. Si el rendimiento antiadherente disminuye, puede deberse a la acumulación de residuos en la superficie o a residuos formados por un uso incorrecto. Una limpieza a fondo de la superficie antiadherente puede ayudar a recuperar su rendimiento. Esto puede incluir dejarlos en remojo toda la noche en agua caliente con jabón y, a continuación, lavar a fondo la superficie a la mañana siguiente.