



COOK FISCHPFANNE OVAL 38 CM

NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Fischpfanne bitte gründlich.
- Erhitzen Sie die leere Fischpfanne nur bis zur benötigten Brattemperatur (ca. 180 °C). Bei Temperaturen von über 220 °C kann sich der Boden verfärben bzw. verformen.
- Wählen Sie bei Induktionsherden höchstens $\frac{2}{3}$ der maximalen Leistung.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Küchenhelfer und schneiden Sie nicht in der Pfanne.
- Lassen Sie die Fischpfanne vor der Reinigung erst etwas abkühlen.
- Reinigen Sie die Fischpfanne nur mit einem weichen Lappen. Verwenden Sie keine harten Schwämme. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen.

COOK FISH PAN OVAL 15.5 INCH

SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

- Before the first use, please thoroughly clean the fish pan.
- Heat the empty pan to the needed frying temperature only (approx. 180 °C). In case of temperatures higher than 220 °C, the bottom can discolor and deform.
- When using the pan with an induction hob, choose up to $\frac{2}{3}$ of the maximum power setting at the most.
- Do not use sharp or pointed kitchen utensils and do not cut in the pan.
- Allow the fish pan to cool down before cleaning.
- Clean the fish pan with a soft cloth only. Do not use abrasive sponges. In case of stubborn stains let it soak.

COOK POËLE À POISSON OVALE 38 CM

CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle à poisson soigneusement.
- Chauffez la poêle à poisson vide jusqu'à la température nécessaire (environ 180 °C). En cas de températures supérieures à 220 °C, le fond peut se déformer et déteindre.
- Pour les cuisinières à induction, sélectionnez jusque $\frac{2}{3}$ de la puissance maximale au maximum.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à angle vif et ne coupez pas dans la poêle.
- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Nettoyez la poêle à poisson avec un chiffon doux uniquement. N'utilisez pas d'éponges dures. En cas de saletés tenaces faites tremper la poêle à poisson.

COOK PADELLA PER PESCE OVALE 38 CM

CONSIGLIE D'USO E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo, si prega di pulire la padella per pesce a fondo.
- Riscaldare la padella per pesce vuota solamente fino alla temperatura di frittura necessaria (circa 180 °C). A temperature superiori a 220 °C, il fondo può deformarsi e scolorire.
- Per fornelli a induzione, selezionare al massimo $\frac{2}{3}$ della potenza massima.
- Non usare dei utensili di cucina a spigoli vivi e non tagliare nella padella.
- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Pulire la padella solamente con un panno morbido. Non usare spugne rigide. In caso di sporco ostinato, lasciarla ammolare con acqua.

COOK SARTÉN PARA PESCADO OVALE 38 CM

CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

- Antes del primer uso, limpie por favor la sartén para pescado a fondo.
- Solo caliente la sartén para pescado vacía a la temperatura de fritura necesitada (aproximadamente 180 °C).
- A temperaturas superiores a 220 °C, el fondo puede deformarse y decolorarse.
- Para cocinas de inducción, seleccione como máximo $\frac{2}{3}$ de la potencia máxima.
- No use utensilios de cocina con bordes afilados y no corte en la sartén.
- Deje resfriar la sartén antes de la limpieza.
- Limpie la sartén solamente con un paño suave. No use esponjas duras. En caso de suciedades pertinaces, déjala remojar.

COOK VISPAN OVAAL 38 CM

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Voor het eerste gebruik grondig afwassen.
- Verhit de lege vispan ten hoogste tot de benodigde baktemperatuur (ca. 180 °C). Bij temperaturen hoger dan 220 °C kan de bodem verkleuren en gaan vervormen.
- Gebruik bij een inductiefornuis ten hoogste $\frac{2}{3}$ van het maximale vermogen.
- Gebruik geen keukengerei met scherpe kanten en snij niet in de pan.
- Voor de reiniging de vispan eerst laten afkoelen.
- Reinig de vispan alleen met een mild sopje en een zachte doek. Gebruik geen harde sponzen. In geval van hardnekkig vuil even laten inweken.

