

# KÜCHENPROFI

## COOK BRATPFANNE MILANO

### NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Bratpfanne bitte gründlich.
- Erhitzen Sie die leere Bratpfanne 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 2/3 der maximalen Leistung.
- Achten Sie bei Gasherden darauf, die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen zu lassen.
- Vor dem Gebrauch im Backofen nehmen Sie immer den Griff ab.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Küchenhelfer und schneiden Sie nicht in der Pfanne.
- Lassen Sie die Bratpfanne vor der Reinigung erst etwas abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel, um die Antihaffbeschichtung zu schonen. Reinigen Sie die Bratpfanne nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur weiche Spüllappen. Benutzen Sie keine harten Schwämme. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen.

## COOK FRY PAN MILANO

### SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

- Before the first use, please thoroughly clean the fry 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 2/3 of the maximum power setting at the most.
- When using the pan on a gas stove, assure that the flames do not burn beyond the side walls.
- Before use in the oven, always remove the handle.
- Allow the fry pan to cool down before cleaning.
- Clean the pan with warm water and mild detergent to preserve the non-stick coating.  
Do not clean in the dishwasher.
- Clean the fry pan with a soft cloth only. Do not use abrasive sponges. In case of stubborn stains let it soak.

## COOK POÊLE MILANO

### CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle soigneusement.
- Chauffez la poêle 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 2/3 de la puissance maximale au maximum.
- Pour les cuisinières à gaz, assurez-vous que les flammes ne brûlent pas au-delà des parois latérales.
- Avant l'utilisation dans le four, retirez toujours la manche.
- 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 l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle pour protéger le revêtement antiadhésif.  
Ne la lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez la poêle avec un chiffon doux uniquement. N'utilisez pas d'éponges dures. En cas de saletés tenaces faites tremper la poêle.

# COOK PADELLA MILANO

## CONSIGLI D'USO E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo, si prega di pulire la padella a fondo.
- Riscaldare la padella 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 2/3 della potenza massima.
- Per le stufe a gas, assicurarsi che le fiamme non brucino oltre le pareti laterali.
- Prima dell'uso nel forno, rimuovere sempre il manico.
- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Pulire la padella solo con acqua calda e un po' di detergente per proteggere il rivestimento antiaderente. Non lavare in lavastoviglie.
- Pulire la padella solamente con un panno morbido. Non usare spugne rigide. In caso di sporco ostinato, lasciarla ammollare con acqua.

# COOK SARTÉN MILANO

## CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

- Antes del primer uso, limpie por favor esa sartén a fondo.
- Solo caliente la sartén vacía a la temperatura de frittura necesitada (aproximadamente 180 °C). A temperaturas superiores a 220 °C, el fondo puede deformarse y decolorarse.
- Para cocinas de inducción, seleccione como máximo 2/3 de la potencia máxima.
- Para estufas de gas, asegúrese de que las llamas no se quemem más allá de las paredes laterales.
- Antes del uso en el horno, retire siempre el mango.
- 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 con agua caliente y un poco de detergente para proteger el revestimiento antiadherente. No las lave en el lavavajillas.
- Limpie la sartén solamente con un paño suave. No use esponjas duras. En caso de suciedades pertinaces, déjala remojar.

# COOK KOEKENPAN MILANO

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Voor het eerste gebruik grondig afwassen.
- Verhit de lege koekenpan 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 2/3 van het maximale vermogen.
- Let op bij gasfornuizen dat de vlammen niet voorbij de zijwanden branden.
- Voor het gebruik in de oven, verwijder altijd het handgreep.
- Gebruik geen keukengerei met scherpe kanten en snij niet in de pan.
- Voor de reiniging de koekenpan eerst laten afkoelen.
- Reinig de koekenpan met een mild huishoudelijk sopje om de anti-kleeflaag de beschermen. Reinig deze niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de koekenpan alleen met een zachte doek. Gebruik geen harde sponzen. In geval van hardnekkig vuil even laten inweken.

