

# KÜCHENPROFI



## COOK GOURMETPFANNE, HOCH PISA

### NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Gourmetpfanne bitte gründlich.
- Erhitzen Sie die leere Gourmetpfanne 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.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Küchenhelfer und schneiden Sie nicht in der Pfanne.
- Setzen Sie den Glasdeckel keinen Temperaturschocks aus.
- Lassen Sie die Gourmetpfanne vor der Reinigung erst etwas abkühlen.
- Reinigen Sie die Gourmetpfanne nur mit einem weichen Lappen. Verwenden Sie keine harten Schwämme. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen.

## COOK GOURMET PAN, DEEP PISA

### SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

- Before the first use, please thoroughly clean the gourmet 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.
- Do not use sharp or pointed kitchen utensils and do not cut in the pan.
- Do not expose the glass lid to temperature shocks.
- Allow the gourmet pan to cool down before cleaning.
- Clean the gourmet with a soft cloth only. Do not use abrasive sponges. In case of stubborn stains let it soak.

# COOK POËLE À SERVIR, HAUTE PISA

## CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle soigneusement.
- Ne chauffez la poêle à servir vide que 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 jusqu'à 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.
- N'exposez pas le couvercle en verre aux chocs thermiques.
- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Nettoyez la poêle à servir avec un chiffon doux uniquement. N'utilisez pas d'éponges dures. En cas de saletés tenaces faites tremper la poêle à servir.

# COOK PADELLA PER SERVIRE, ALTA PISA

## CONSIGLIE D'USO E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo, si prega di pulire la padella per servire a fondo.
- Riscaldare la padella per servire 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 i 2/3 della potenza massima.
- Non usare dei utensili di cucina a spigoli vivi e non tagliare nella padella.
- Non esporre il coperchio di vetro agli shock termici.
- 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 SERVIR, ALTA PISA

## CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

- Antes del primer uso, limpie por favor sa sartén para servir a fondo.
- Solo caliente la sartén para servir 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 2/3 de la potencia máxima.
- No use utensilios de cocina con bordes afilados y no corte en la sartén.
- No exponga la tapa de vidrio a cambios bruscos de temperatura.
- 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 SERVEERPAN, HOOG PISA

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Voor het eerste gebruik grondig afwassen.
- Verhit de lege serveerpan 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.
- Gebruik geen keukengerei met scherpe kanten en snij niet in de pan.
- Stel het glasdeksel niet bloot aan grote temperatuursverschillen (temperatuurschok).
- Voor de reiniging de serveerpan eerst laten afkoelen.
- Reinig de serveerpan alleen met een mild sopje en een zachte doek. Gebruik geen harde sponzen. In geval van hardnekkig vuil even laten inweken.

