

FRONT



BACK



NCSP20



NCSP16

STAINLESS STEEL COOKWARE STOCKPOT

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Use medium to low heat. High heat may damage or discolor cookware and continual overheating or uncovered cooking may cause food to burn.
- To minimize sudden changes in temperature that can cause cookware to warp, always heat gradually and never pour cold liquid into a hot pan.

OVEN SAFE TO 500F(260C), except Glass lid.

- DO NOT BOIL DRY.
- MATCH BASE OF THE PAN TO STOVE BURNER SIZE.
- USE POT HOLD WHEN MOVING OR LIFTING HOT COOKWARE.

SALT DAMAGE:
Undissolved salt may leave with white spots or pits in stainless steel cookware. To prevent this from happening, only add salt after food begins to cook or after liquids begin to boil. Pitting does not affect the cookware's performance, but may mar its appearance.

CLEANING & CARE

Before first use, wash cookware in warm soapy water. Though dishwasher safe, hand washing is highly recommended to preserve the stainless steel shine. Wash with warm, soapy water and dry immediately with a soft cloth.

Remove burnt-on foods by soaking for a few minutes. Never use steel wool or scouring powder on pots as these may scratch the surface. If scrubbing is necessary, use a nylon pad with warm, soapy water or a non-abrasive, silicate-based cleaner.

Avoid chlorine cleaners as they cause scratching.

For greasy stains, use a stainless steel cleaner with a damp cloth.

For stubborn stains, combine equal parts cleanser, white vinegar and water to cover; heat to boiling, turn off heat and let stand 30minutes.

Any hard water or brown/blue spots from excessive heat will not affect cookware performance.

FRONT



BACK



nutrichef



NCSP20



NCSP16

OLLAS DE ACERO INOXIDABLE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Utilice un fuego de medio a bajo. El calor alto puede dañar o decolorar los utensilios de cocina y el sobrecalentamiento continuo o la cocción sin tapa pueden hacer que los alimentos se quemen.
- Para minimizar los cambios bruscos de temperatura que pueden deformar los utensilios de cocina, caliéntelos siempre gradualmente y nunca vierta líquido frío en una sartén caliente.

APTO PARA HORNO A 500F (260C), excepto la Tapa de Cristal

- NO HIERRA EN SECO.
- ADAPTE LA BASE DE LA OLLA AL TAMAÑO DEL QUEMADOR DE LA COCINA.
- UTILICE UN SUJETADOR DE OLLAS CUANDO MUEVA O LEVANTE UTENSILIOS DE COCINA CALIENTES

DAÑOS POR SAL:

La sal no disuelta puede dejar manchas blancas o marcas en los utensilios de cocina de acero inoxidable. Para evitar que esto ocurra, añada sal sólo después de que los alimentos empiecen a cocinarse o después de que los líquidos empiecen a hervir. Las marcas no afectan al rendimiento de la batería de cocina, pero pueden estropear su aspecto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso, lave la batería de cocina con agua tibia y jabón. Aunque puede lavarse en el lavavajillas, se recomienda lavarla a mano para conservar el brillo del acero inoxidable. Lave con agua tibia jabonosa y seque inmediatamente con un paño suave.

Elimine los restos de alimentos quemados dejándolos en remojo durante unos minutos. No utilice nunca estropajo de acero ni detergente en polvo en las ollas, ya que pueden rayar la superficie. Si es necesario fregar, utilice un estropajo de nylon con agua tibia y jabón o un limpiador no abrasivo a base de silicato.

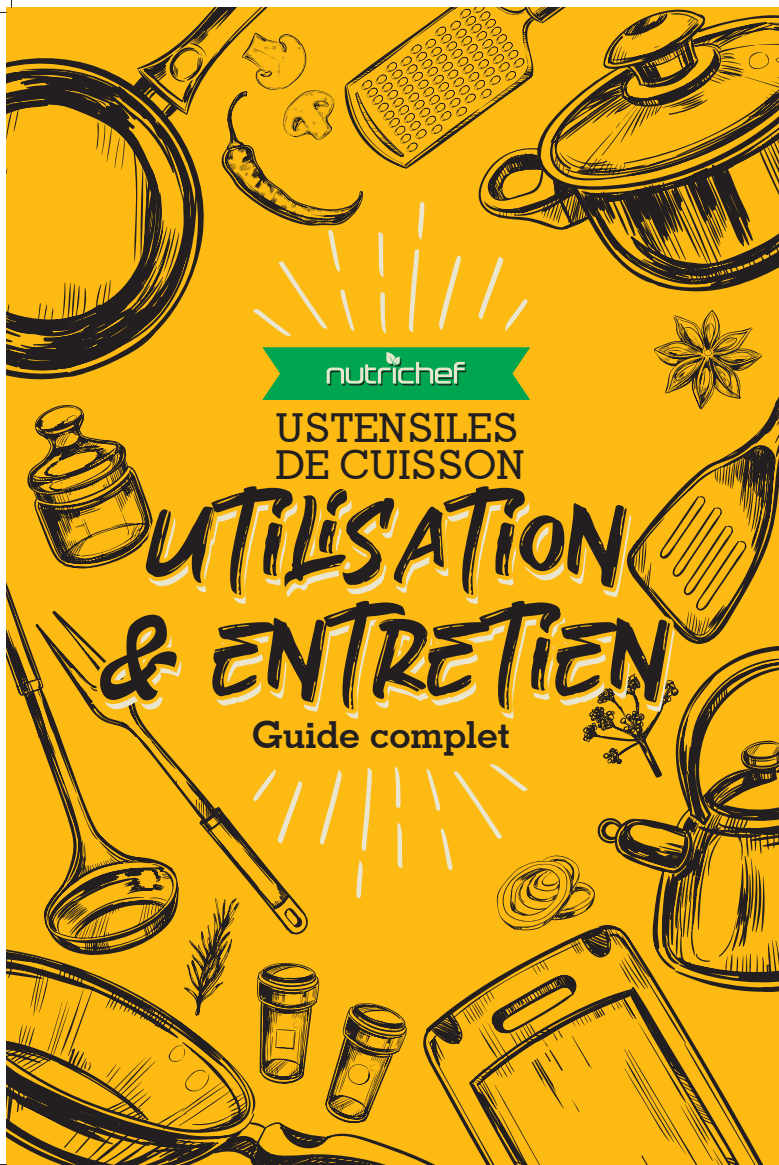
Evite los limpiadores con cloro, ya que pueden rayar la superficie.

Para las manchas de grasa, utilice un limpiador para acero inoxidable con un paño húmedo.

Para manchas difíciles, combine partes iguales de limpiador, vinagre blanco y agua hasta cubrirlos; caliente hasta ebullición, apague el fuego y deje reposar 30 minutos.

El agua estanca o las manchas marrones/azules producidas por el calor excesivo no afectarán al rendimiento de la batería de cocina.

FRONT



BACK



nutrichef



NCSP20

NCSP16



MARMITON EN ACIER INOXYDABLE

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

- Utilisez une chaleur moyenne à basse. Une chaleur élevée peut endommager ou décolorer les ustensiles de cuisine, et une surchauffe continue ou une cuisson non couverte peut entraîner la carbonisation des aliments.
- Pour minimiser les changements soudains de température susceptibles de déformer les ustensiles de cuisine, chauffez toujours progressivement et ne versez jamais de liquide froid dans une poêle chaude.

UTILISABLE AU FOUR JUSQU'À 500°F (260°C), à l'exception du couvercle en verre.

- NE PAS FAIRE BOUILLIR À SEC.
- ADAPTEZ LA BASE DE LA CASSEROLE À LA TAILLE DE LA PLAQUE DE CUISSON.
- UTILISEZ UN MANIQUE POUR DÉPLACER OU SOULEVER DES USTENSILES DE CUISSON CHAUDS.

DOMMAGES DUS AU SEL :

Le sel non dissous peut laisser des taches blanches ou des trous dans les ustensiles de cuisine en acier inoxydable. Pour éviter cela, n'ajoutez du sel qu'après que les aliments ont commencé à cuire ou que les liquides ont commencé à bouillir. Les trous n'affectent pas les performances des ustensiles de cuisine, mais peuvent altérer leur apparence.

NETTOYAGE ENTRETIEN

Avant la première utilisation, lavez les ustensiles de cuisine à l'eau savonneuse tiède. Bien que compatibles avec le lave-vaisselle, le lavage à la main est fortement recommandé pour préserver la brillance de l'acier inoxydable. Lavez avec de l'eau chaude et savonneuse et séchez immédiatement avec un chiffon doux.

Enlevez les aliments brûlés en les faisant tremper pendant quelques minutes. N'utilisez jamais de laine d'acier ou de poudre à récurer sur les casseroles car cela pourrait rayer la surface. Si un frottement est nécessaire, utilisez une éponge en nylon avec de l'eau tiède et savonneuse ou un nettoyant non abrasif à base de silicate.

Évitez les nettoyants chlorés car ils causent des rayures.

Pour les taches de graisse, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable avec un chiffon humide.

Pour les taches tenaces, mélangez des quantités égales de détergent, de vinaigre blanc et d'eau pour couvrir ; portez à ébullition, éteignez le feu et laissez reposer 30 minutes.

Les dépôts de calcaire ou les taches brunes/bleues dues à une chaleur excessive n'affecteront pas les performances des ustensiles de cuisine.

FRONT



BACK



nutrichef



NCSP20

NCSP16



Pentola in acciaio inossidabile STOCKPOT

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- Utilizzare un calore medio o basso. Un calore elevato può danneggiare o scolorire la pentola e un continuo surriscaldamento o la cottura senza coperchio può causare il bruciamento del cibo.
- Per minimizzare i cambiamenti improvvisi di temperatura che possono causare la deformazione della pentola, riscaldare sempre gradualmente e non versare mai liquidi freddi in una pentola calda.

SICURO IN FORNO FINO A 260°C, escluso coperchio in vetro.

- **NON FAR BOLLIRE A SECCO.**
- **ADEGUARE LA BASE DELLA PENTOLA ALLA DIMENSIONE DEL BRUCIATORE DEL FORNELLO.**
- **USARE SEMPRE UN PRESINA QUANDO SI MUOVE O SI SOLLEVA LA PENTOLA CALDA.**

Danni da Sale:

Il sale non disciolto può lasciare macchie bianche o buchi nell'acciaio inossidabile. Per prevenire questo, aggiungere il sale solo dopo che il cibo inizia a cuocere o dopo che i liquidi iniziano a bollire. Le piccole fossette non influenzano le prestazioni della pentola, ma possono rovinarne l'aspetto.

PULIZIA E CURA

Prima del primo uso, lavare la pentola in acqua calda saponata. Anche se sicura per la lavastoviglie, si raccomanda vivamente il lavaggio a mano per preservare la lucentezza dell'acciaio. Lavare con acqua calda saponata e asciugare immediatamente con un panno morbido.

Rimuovere il cibo bruciato lasciandolo in ammollo per alcuni minuti. Non usare mai lana di acciaio o polvere abrasiva poiché possono graffiare la superficie. Se è necessario strofinare, utilizzare una spugna di nylon con acqua calda saponata o un detergente non abrasivo a base di silicato.

Evita detergenti a base di cloro poiché causano graffi.

Per macchie di grasso, utilizzare un detergente per acciaio inossidabile con un panno umido.

Per macchie ostinate, combina parti uguali di detergente, aceto bianco e acqua sufficiente a coprire; riscalda fino a ebollizione, spegni il fuoco e lascia riposare 30 minuti.

Qualsiasi macchia di acqua dura o macchie marroni/blu dai residui di calore non influenzerà le prestazioni della pentola.

FRONT

BACK



nutrichef



NCSP20

NCSP16



TÖPFE AUS ROSTFREIEM STAHL

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Verwenden Sie eine mittlere oder niedrige Temperatur. Hohe Temperaturen können das Kochgeschirr beschädigen oder verfärben, und ständiges Überhitzen oder Kochen ohne Deckel kann zum Verbrennen von Lebensmitteln führen
- Um plötzliche Temperaturschwankungen, die das Kochgeschirr verformen können, zu minimieren, sollten Sie das Kochgeschirr immer allmählich erhitzen und niemals kalte Flüssigkeit in einen heißen Topf gießen.

BACKEN IM BACKOFEN BIS ZU 500F (260C), außer mit Glasdeckel.

- **NICHT TROCKEN KOCHEN.**
- **PASSEN SIE DEN ÖLBODEN AN DIE GRÖSSE DES KOCHGESCHIRRS AN.**
- **BEIM WASCHEN ODER REINIGEN VON KOCHGESCHIRR EINEN STAUBSAUGER VERWENDEN.**

SALZSCHÄDEN:

Ungelöstes Salz kann auf Kochgeschirr aus rostfreiem Stahl weiße Flecken oder Spuren hinterlassen. Um dies zu vermeiden, sollte das Salz erst nach dem Garen der Speisen oder nach dem Aufkochen der Flüssigkeiten hinzugefügt werden. Die Flecken beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs nicht, können aber sein Aussehen verderben.

REINIGUNG UND WARTUNG

Waschen Sie das Geschirr vor dem ersten Gebrauch in warmem Seifenwasser. Obwohl das Geschirr spülmaschinenfest ist, wird empfohlen, es von Hand zu spülen, um den Glanz des Edelstahls zu erhalten. Mit warmer Seifenlauge abwaschen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Entfernen Sie angebrannte Essensreste einige Minuten lang. Verwenden Sie niemals Stahlwolle oder Scheuerpulver für Pfannen, da diese die Oberfläche zerkratzen können. Wenn Sie schrubben müssen, verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus Nylon mit warmem Seifenwasser oder einen nicht scheuernden Reiniger auf Silikatbasis.

Vermeiden Sie Reinigungsmittel auf Chlorbasis, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Für fettige Flecken verwenden Sie einen Edelstahlreiniger mit einem feuchten Tuch.

Bei hartnäckigen Flecken mischen Sie gleiche Teile von Reiniger, weißem Essig und Wasser, um die Oberfläche zu bedecken; erhitzen Sie das Wasser bis zum Sieden, schalten Sie die Hitze aus und lassen Sie es 30 Minuten lang einwirken.

Wässrige oder braune/blau Flecken, die durch übermäßige Hitze verursacht werden, beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs nicht.

FRONT

BACK



nutrichef



NCSP20

NCSP16



GARNKI ZE STALI NIERDZEWNEJ

WAŻNE RODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Należy używać średniej lub niskiej temperatury. Wysoka temperatura może uszkodzić lub odbarwić naczynia, a ciągłe przegrzewanie lub gotowanie bez pokrywy może spowodować przypalenie żywności.
- Aby zminimalizować nagłe zmiany temperatury, które mogą zdeformować naczynia, zawsze podgrzewaj naczynia stopniowo i nigdy nie wlewaj zimnego płynu na gorącą patelnię.

PIECZENIE W PIEKARNIKU DO 500F (260C), z wyjątkiem szklanej pokrywy.

- NIE GOTOWAĆ NA SUCHO.
- DOSTOSUJ PODSTAWĘ OLIWY DO WIELKOŚCI NACZYNIA W KUCHNI.
- W PRZYPADKU MYCIA LUB CZYSZCZENIA NACZYŃ KUCHENNYCH NALEŻY UŻYWAĆ ODKURZACZA.

USZKODZENIA SPOWODOWANE SOLĄ:

Nierozpuszczona sól może pozostawić białe plamy lub ślady na naczyniach ze stali nierdzewnej. Aby temu zapobiec, sól należy dodawać dopiero po rozpoczęciu gotowania potrawy lub po zagotowaniu płynów. Plamy nie wpływają na wydajność naczynia, ale mogą zepsuć jego wygląd.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynia w ciepłej wodzie z mydłem. Chociaż naczynia można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne, aby zachować połysk stali nierdzewnej. Umyć ciepłą wodą z mydłem i natychmiast osuszyć miękką ściereczką.

Przypalone resztki jedzenia należy usuwać przez kilka minut. Nigdy nie używaj węgla stalowego ani proszku do szorowania na patelniach, ponieważ mogą one porysować powierzchnię. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nylonowej nakładki do szorowania z ciepłą wodą z mydłem lub nieściernym środkiem czyszczącym na bazie krzemianów.

Unikaj środków czyszczących na bazie chloru, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

W przypadku tłustych plam użyj środka do czyszczenia stali nierdzewnej z wilgotną szmatką.

W przypadku trudnych plam, połącz równe części środka czyszczącego, białego octu i wody do przykrycia; podgrzej do wrzenia, wyłącz ogrzewanie i odstaw na 30 minut.

Wodoszczelne lub brązowe/niebieskie plamy spowodowane nadmiernym ciepłem nie wpływają na działanie naczynia.

FRONT

BACK



nutrichef



NCSP20

NCSP16



PASLANMAZ ÇELİK TENCERE

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Orta ila düşük ısı kullanın. Yüksek ısı pişirme kaplarına zarar verebilir veya renklerini bozabilir ve sürekli aşırı ısıya veya kapaksız pişirme yiyeceklerin yanmasına neden olabilir.
- Pişirme kaplarını deforme edebilecek ani sıcaklık değişimlerini en aza indirmek için, pişirme kaplarını her zaman kademeli olarak ısıtın ve asla sıcak bir tavaya soğuk sıvı dökmeyin.

CAM KAPAK HARIÇ 500F (260C) YE KADAR FIRIN GÜVENLİDİR.

- KURU KAYNATMAYIN.
- TENCERENİN TABANINI OCAK BRÜLÖRÜNÜN BOYUTUNA GÖRE AYARLAYIN.
- SICAK PIŞIRMA KAPLARINI TAŞIRKEN VEYA KALDIRIRKEN BİR TENCERE TUTACIĞI KULLANIN.

TUZ HASARI:

Çözünmemiş tuz, paslanmaz çelik pişirme kaplarında beyaz lekeler veya izler bırakabilir. Bunun oluşmasını önlemek için, tuzu yalnızca yemek pişirmeye başladıktan veya sıvılar kaynamaya başladıktan sonra ekleyin. Izlar pişirme kabının performansını etkilemez, ancak görünümünü bozabilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

İlk kullanımdan önce tencereyi ılık ve sabunlu suyla yıkayın. Bulaşık makinesinde yıkanabilir olmasına rağmen, paslanmaz çeliğin parlaklığını korumak için elde yıkanması önerilir. İlk sabunlu suyla yıkayın ve hemen yumuşak bir bezle kurulayın.

Yanmış yemek kalıntılarını birkaç dakika bekleterek temizleyin. Yüzeyi çizebilecekları için tencere üzerinde asla çelik yünü veya ovma tozu kullanmayın. Ovma gerekiyorsa, ılık, sabunlu suyla naylon ovma pedi veya aşındırıcı olmayan silikat bazlı bir temizleyici kullanın.

Yüzeyi çizebileceğinden klar bazı temizleyicilerden kaçının.

Yağ lekeleri için nemli bir bezle paslanmaz çelik temizleyici kullanın.

İnatçı lekeler için eşit miktarda temizleyici, beyaz sirke ve suyu karıştırın; kaynama noktasına kadar ısıtın, ısıyı kapatın ve 30 dakika bekletin.

Aşırı ısıdan kaynaklanan su geçirmez veya kahverengi/mavi lekeler tencere performansını etkilemeyecektir.