

Visit Our Website



SCAN ME
nutriclefitchen.com

nutriclef

NCSP6•NCSP8•NCSP12

COOKWARE USAGE & CARE

Complete Guide

FOR MORE LANGUAGES SEE FUTHER PAGES

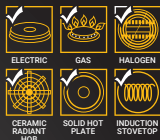
ENGLISH



nutrichef™



Questions or Comments
We are here to help!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs



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 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 mark 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 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 30 minutes.

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



Preguntas o Comentarios?
¡Estamos aquí para ayudar!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs



OLLAS DE ACERO INOXIDABLE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGUIRDA

- 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 HIERVA 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 comiencen a cocinarse o después de que los líquidos comiencen 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 cubrir las; caliente hasta ebullición, apague el fuego y deje.

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



Questions ou Commentaires?
Nous sommes ici pour aider!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs



FAITOUT EN ACIER INOXYDABLE

Consignes de sécurité importantes

- Utilisez un feu moyen à faible. Une chaleur élevée peut endommager ou décolorer les ustensiles de cuisine, et une surchauffe continue ou une cuisson non couverte peut brûler les aliments.
- Pour minimiser les changements soudains de température qui peuvent déformer les ustensiles de cuisine, chauffez toujours progressivement et ne versez jamais de liquide froid dans une casserole chaude.

RÉSISTANT AU FOUR JUSQU'À 500°F (260°C), sauf le couvercle en verre.

- NE PAS FAIRE BOUILLIR
- ASSOCIEZ LA BASE DE LA CASSEROLE À LA TAILLE DE LA PLAQUE DE CUISSON.
- UTILISEZ UN MANIQUE LORSQUE VOUS DÉPLACEZ OU LEVEZ DES USTENSILES DE CUISINE CHAUDS.

DOMMAGES DÛS AU SEL:

Le sel non dissous peut laisser des taches blanches ou des puits dans les ustensiles de cuisine en acier inoxydable. Pour éviter que cela ne se produise, ajoutez du sel uniquement après que les aliments ont commencé à cuire ou après que les liquides ont commencé à bouillir. Les puits 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 dans de l'eau savonneuse tiède. Bien qu'ils soient compatibles avec le lave-vaisselle, le lavage à la main est fortement recommandé pour préserver l'éclat de l'acier inoxydable. Lavez à l'eau tiède et savonneuse et essuyez immédiatement avec un chiffon doux.

Éliminez les aliments brûlés en les trempant 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 à base de chlore car ils provoquent des rayures.

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

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

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



Domande o Commenti?
Siamo qui per aiutarti!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs



PENTOLA DA CUCINA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Informazioni Importanti sulla Sicurezza

- Utilizzare un calore medio o basso. Un calore elevato può danneggiare o scolorire il 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.
- Adatta la base della padella alla dimensione del bruciatore del fornello.
- Usare sempre un presina quando si muove o si solleva la pentola calda.

DANNI DEL SALE:

Il sale non disciolto può lasciare macchie bianche o buchi nell'acciaio inossidabile. Per prevenire ciò, aggiungi sempre il sale 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 rovinare 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 necessario strofinare, utilizzare una spugna di nylon con acqua calda saponata o un detergente non abrasivo a base di silicato.

Evita detersivi a base di cloro poiché causano graffi.

Per macchie ostinate, usa un detergente per acciaio inossidabile con un panno umido.

Per macchie ostinate, combina parti uguali di detergente, aceto bianco e acqua da 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.



Fragen oder Kommentare?
Wir sind für Sie da!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs



STOCKPOT aus Edelstahl

Wichtige Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie mittlere oder niedrige Hitze. Hohe Hitze kann das Kochgeschirr beschädigen oder verfärben, und ständiges Überhitzen oder Kochen ohne Deckel kann zum Verbrennen von Speisen führen.
- Um plötzliche Temperaturschwankungen, die das Kochgeschirr verziehen können, zu vermeiden, sollten Sie das Kochgeschirr immer langsam erhitzen und niemals kalte Flüssigkeiten in eine heiße Pfanne gießen.

SICHER IM OFEN BEI BIS ZU 260°C, ohne Glasdeckel.

- Nicht trocken kochen.
- Passen Sie den Boden der Pfanne an die Größe des Herdbrenners an.
- Verwenden Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heiße Pfannen bewegen oder anheben.

SALZSCHÄDEN:

Ungelöstes Salz kann weiße Flecken oder Löcher im Edelstahl hinterlassen. Um dies zu vermeiden, fügen Sie immer Salz hinzu, wenn das Essen zu kochen beginnt oder wenn Flüssigkeiten zu kochen beginnen. Kleine Dellen beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs nicht, können aber sein Aussehen beeinträchtigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Waschen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch in heißer Seifenlauge. Obwohl es spülmaschinenfest ist, wird die Reinigung von Hand dringend empfohlen, um den Glanz des Stahls zu erhalten. Waschen Sie es mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie es sofort mit einem weichen Tuch ab.

Entfernen Sie angebrannte Speisen, indem Sie sie ein paar Minuten einweichen lassen. Verwenden Sie niemals Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen können. Wenn Sie schrubben müssen, verwenden Sie einen Nylonschwamm mit warmer Seifenlauge oder einen nicht scheuernden Silikatreiniger.

Vermeiden Sie Reinigungsmittel auf Chlorbasis, da sie Kratzer verursachen.

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

Bei hartnäckigen Flecken mischen Sie gleiche Teile von Spülmittel, weißem Essig und Wasser, bis es bedeckt ist; erhitzen Sie es bis zum Sieden, schalten Sie den Herd aus und lassen Sie es 30 Minuten stehen.

Flecken von hartem Wasser oder braune/blau Flecken von Hitzerückständen beeinträchtigen die Leistung des Kochgeschirrs nicht.



Pytania lub uwagi?
Jesteśmy tutaj pomóc!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs



NACZYNIA KUCHENNE ZE STALI NIERDZEWNEJ

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Należy używać średniej lub niskiej temperatury. Wysoka temperatura może uszkodzić lub odbarwić naczynia, a ciągłe przegrzewanie lub gotowanie bez pokrywki 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 temperaturze 500F (260C), z wyjątkiem szklanej pokrywy

- NIE GOTOWAĆ NA SUCHO.
- DOSTOSUJ PODSTAWĘ PATELNI DO ROZMIARU PALNIKA NA KUCHENIE.
- PODCZAS PRZENOSZENIA LUB PODNOSZENIA GORĄCEGO NACZYNIA NALEŻY UŻYWAĆ PODSTAWKI POD GARNEK.

USZKODZENIA SPOWODOWANE:

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 krzemionów.

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.



Questions or Comments
We are here to help!
Phone: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs



PASLANMAZ ÇELİK TENCERE

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

• Orta ila düşük ısı kullanın. Yüksek ısı pişirme kaplarına zarar verebilir veya renklerini bozabilir ve sürekli aşırı ısınma 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 (260C0)'YE KADAR FIRIN GÜVENLİDİR.

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

TUZ HASARI:

Çözünmemiş tuz, paslanmaz çelik pişirme kaplarında beyaz lekeler veya izler bırakabilir. Bunun oluşmasını önlemek için, tuzu yalnızca yemek pişmeye başladıktan veya sıvılar kaynamaya başladıktan sonra ekleyin. Izler 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. Ilık sabunlu suyla yıkayın ve hemen yumuşak bir bezle kurulayın.

Yanmış yemek kalıntılarını birkaç dakika bekleterek temizleyin. Yüzeyi çizebilecekleri 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 klor bazlı 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.