

Visit Our Website



SCAN ME
nutrlichefkitchen.com

nutrlichef™

COOKWARE
USAGE
& CARE
COMPLETE GUIDE



For user guides in multiple languages:
SCAN THE QR CODE
and enter your model number

User Manuals available in
Italian | German | Polish |
Turkish | Dutch



Questions or Comments

We are here to help!

Phone: 1.718.535.1800

[nutrlichefkitchen.com/ContactUs](https://www.nutrlichefkitchen.com/ContactUs)



ELECTRIC



GAS



HALOGEN



CERAMIC



SOLID PLATE



INDUCTION



500°F/260°C

STAINLESS STEEL STOCKPOT COOKWARE

- HEAVY-DUTY, BRUSH OUTSIDE & INSIDE, WITH A MIRROR POLISHED BELT
- IMPACT BONDED BASE FOR EVEN HEAT DISTRIBUTION
- PROPER SIZE AND WEIGHT FOR LARGE CROWD
- NON-TOXIC AND NON-ALLERGIC
- ERGONOMIC POLISHED STAINLESS STEEL HANDLES
- 18/8 NON-REACTIVE STAINLESS STEEL INTERIOR FOR SUPERIOR PERFORMANCE
- WITH STAINLESS STEEL LID

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.

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

SALT DAMAGE:

Undissolved salt may leave white spots or pits in stainless steel cookware. To prevent this, 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 with a soft cloth immediately.

Remove burnt-on foods by soaking for a few minutes. Never use scouring powder or use steel wool on pots as these may scratch the surface. If need of scrubbing, 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 half an hour.

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



ELÉCTRICOZ



GAS



HALÓGENO



CERÁMICA



DISCO SÓLIDO



INDUCCIÓN



500°F/260°C

OLLAS DE ACERO INOXIDABLE

- RESISTENTE, CEPILLADO EXTERIOR E INTERIOR, CON PULIDO ACABADO ESPEJO
- BASE AGLOMERADA POR IMPACTO PARA UNA DISTRIBUCIÓN UNIFORME DEL CALOR
- TAMAÑO Y PESO ADECUADOS PARA GRANDES CANTIDADES
- NO TÓXICO Y NO ALERGÉNICO
- MANGOS ERGONÓMICOS DE ACERO INOXIDABLE PULIDO
- INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE 18/8 NO REACTIVO PARA UN RENDIMIENTO SUPERIOR
- CON TAPA DE ACERO INOXIDABLE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **UTILICE FUEGO 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.

- **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 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 cubrir las; 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.



ÉLECTRIQUE



GAZ



HALOGÈNE



CÉRÂMICA



DISQUE SOLIDE



INDUCTION



500°F/260°C

CASSEROLES EN ACIER INOXYDABLE

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR BROSSES DURABLES, AVEC FINITION MIROIR POLIE
- BASE IMPACT-BONDED POUR UNE DISTRIBUTION DE CHALEUR UNIFORME
- TAILLE ET POIDS APPROPRIÉS POUR DE GRANDES QUANTITÉS
- NON TOXIQUE ET NON ALLERGÉNIQUE
- POIGNÉES ERGONOMIQUES EN ACIER INOXYDABLE POLI
- INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE NON RÉACTIF 18/8 POUR DES PERFORMANCES SUPÉRIEURES
- AVEC COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **UTILISER UNE CHALEUR MOYENNE À FAIBLE.** Une chaleur élevée peut endommager ou décolorer les ustensiles de cuisine, et une surchauffe continue ou une cuisson sans couvercle peut faire brûler les aliments.
- Pour minimiser les changements de température soudains qui peuvent déformer les ustensiles de cuisine, chauffer toujours progressivement et ne jamais verser de liquide froid dans une poêle chaude.

- **NE PAS FAIRE BOUILLIR À SEC.**
- **ASSORTIR LA BASE DE LA CASSEROLE À LA TAILLE DU BRÛLEUR DE CUISINIÈRE.**
- **UTILISER UN PROTECTEUR DE CASSEROLE LORS DU DÉPLACEMENT OU DU SOULEVEMENT D'USTENSILES DE CUISSON CHAUDS.**

DOMMAGES DUS AU SEL :

Le sel non dissous peut laisser des taches blanches ou des marques sur les ustensiles de cuisine en acier inoxydable. Pour éviter cela, ajoutez du sel seulement après que les aliments commencent à cuire ou après que les liquides commencent à bouillir. Les marques n'affectent pas les performances des ustensiles de cuisine mais peuvent affecter leur apparence.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation, laver les ustensiles de cuisine avec de l'eau tiède et savonneuse. Bien qu'il soit sûr pour le lave-vaisselle, le lavage à la main est recommandé pour conserver l'éclat de l'acier inoxydable. Laver à l'eau tiède savonneuse et sécher immédiatement avec un chiffon doux.

Retirer les aliments brûlés en les faisant tremper pendant quelques minutes. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de détergent en poudre sur les casseroles car ils peuvent rayer la surface. Si le frottement est nécessaire, utilisez une éponge en nylon avec de l'eau tiède savonneuse ou un nettoyant à base de silicate non abrasif.

Évitez les nettoyants à base de chlore car ils peuvent rayer la surface.

Pour les taches de graisse, utilisez un nettoyant en acier inoxydable avec un chiffon humide. Pour les taches tenaces, mélangez des parties égales de nettoyant, de vinaigre blanc et d'eau pour les recouvrir ; portez à ébullition, éteignez le feu et laissez reposer pendant 30 minutes.

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