Acero esmaltado

ANTES DEL PRIMER USO:

Retire las etiquetas y/ o pegatinas. Lave la pieza con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela cuidadosamente.

INSTRUCCIONES DE USO:

Esta pieza NO es apta para cocinar en seco. Deberá asegurarse que ha cubierto completamente la base con líquido antes de proceder a su calentamiento.

NUNCA CALIENTE UNA PIEZA VACI'A ya que se pueden producir daños graves y permanentes en el esmalte.

NUNCA CORTE alimentos directamente sobre las piezas esmaltadas.

NUNCA utilice BATIDORAS de ningún tipo directamente en la pieza, pueden dañar el esmalte interior.

DESPUÉS DEL USO.

NUNCA llene/ sumerja la pieza caliente en agua fría, se provocaría un choque térmico que dañaría el esmalte de la pieza.

Después del uso, deje enfriar siempre la pieza unos minutos antes de proceder a su lavado.

Si existieran restos de comida, llene la pieza de agua caliente y déjela en remojo durante 15 minutos. Pasado este tiempo, lávela de forma habitual.

Séquela después completamente.

Limpieza: NO USE utensilios de metal o productos de limpieza abrasivos ya que pueden dañar el esmalte de la pieza.

FAGOR

Enameled carbon steel

BEFORE FIRST USE:

Remove labels and/or stickers. Wash the piece with hot soapy water, rinse and dry carefully.

USAGE INSTRUCTIONS:

This piece is NOT suitable for dry cooking. You must ensure that that the base has completely been covered with liquid prior to heating.
NEVER HEAT AN EMPTY PIECE since severe and permanent damage to the enamel may be caused. NEVER CUT food directly on enameled pieces. NEVER USE any type of mixers directly on the pieces as they may damage the inner enamel.

AFTER USE:

NEVER fill/ dip a hot piece with cold water since this will cause a thermal shock which will seriously damage the enamel.
After use, always let the piece cool for some minutes prior to washing. If there are leftovers, fill the piece with hot water and leave it soak for 15 minutes. After that, wash it as usual and dry it completely.

DO NOT USE metal utensil or abrasive cleaning products as they may damage the enamel of the piece.

Acier émaillé

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

Enlevez les étiquettes et/ou les autocollants. Lavez la gamelle avec de l'eau chaude et du savon, rincez et séchez soigneusement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION•.

Cette gamelle ne convient PAS pour une cuisson sèche. Vous devez vous assurer d'avoir complètement recouvert la base de liquide avant de la chauffer. NE CHAUFFEZ JAMAIS UNE GAMELLE VIDE, car l'émail pourrait subir des dommages graves et définitifs. NE COUPEZ JAMAIS de la nourriture directement sur des éléments émaillés. N'utilisez JAMAIS aucun BATTEUR directement sur la gamelle, il pourrait endommager l'émail intérieur.

APRÈS UTILISATION:

NE REMPLISSEZ/ N'IMMERGEZ jamais la gamelle chaude avec/dans de l'eau froide, ceci pourrait provoquer un choc thermique qui endommagerait son émail. Après utilisation, laissez toujours refroidir la gamelle quelques minutes avant de la laver. Si des restes de nourriture sont accrochés, remplissez la gamelle d'eau chaude et laissez-la tremper pendant 15 minutes. Passé ce délai, lavez-la comme d'habitude. Séchez-la ensuite complètement.

Nettoyage: N'utilisez PAS d'ustensiles métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent endommager l'émail de la gamelle.

FAGOR

FAGOR

Емайлирана въглеродна стомана

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА:
Отстранете етикетите и/или стикерите. Измийте съда с гореща сапунена вода, изплакнете го и го подсушете старателно.
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:
Този съд НЕ е подходящ за готвене „на сухо“. Преди нагряване се уверете, че дъното е напълно покрито с течност.
НИКОГА НЕ НАГРЯВАЙТЕ ПРАЗЕН СЪД, тъй като това може да причини сериозна и трайна повреда на емайла. НИКОГА НЕ РЕЖЕТЕ храна директно върху емайлираните съдове. НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ миксери или блендери директно в съдовете, тъй като те могат да повредят вътрешния емайл.
СЛЕД УПОТРЕБА:
НИКОГА не наливайте студена вода в горещ съд и не го потапяйте в такава, тъй като това ще предизвика термичен шок, който сериозно ще повреди емайла.
След употреба винаги оставяйте съда да се охлади за няколко минути, преди да го измиете. Ако по дъното са останали полепнали остатъци от храна, напълнете съда с гореща вода и го оставете да се накисне за 15 минути. След това го измийте по обичайния начин и го подсушете напълно.
НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ метални прибори или абразивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят емайла на съда.