

# GEBRAUCHSANLEITUNG

## COOLINATO EDELSTAHL THERMO SAUCIERE

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahl Thermo Sauciere 0,4l von Coolinato entschieden haben.

Um Sicherheit und Langlebigkeit zu gewähren, wurden die Produkte in sämtlichen Produktionsphasen strengen Tests unterzogen. Die Herstellung unterliegt hohen Standards und nur die besten Materialien werden dazu verwendet.

Bei guter Pflege haben Sie jahrelang Freude an Ihren Produkten. Bitte lesen die folgenden Hinweise vor dem ersten Gebrauch und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendungen auf, sie geben Auskunft zum richtigen Gebrauch und die Pflege Ihres neuen Coolinato Produktes.

### Spezielle Eigenschaften

- Doppelwandiger, isolierender Thermobehälter, hält heiße Speisen und Flüssiges länger warm bzw. hält Kaltes länger kalt
- Einfache Handhabung
- Praktischer Saucenausgießer

### Tipp

Für eine noch längere Wärmezeit, einfach vor dem Befüllen mit heißem Wasser befüllen und mit geschlossenem Deckel für 5-10 Minuten stehen lassen. Dann das Wasser ausschütten und mit der Sauce befüllen. Befüllen Sie die Sauciere bitte nur max. bis 1 cm unterhalb des Randes.

### Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Bitte nur per Hand waschen. Nicht spülmaschinengeeignet. Sollten Sie die Sauciere einen längeren Zeitraum nicht genutzt haben, bitte mit warmem Wasser ausspülen. Nach der Reinigung immer gründlich mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk kann problemlos mit heißem Wasser und Essig entfernt werden.

### ACHTUNG!

Halten Sie die Artikel von direkten Hitzequellen, wie z. B. Kochfeldern oder offenen Flammen etc. fern. Die Sauciere ist nicht für die Mikrowelle oder den Backofen geeignet. Benutzen Sie ausschließlich Plastik- oder Holzgegenstände, um hartnäckige Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Metallgegenstände! Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungsmittel. Bitte nicht direkt aus der Sauciere trinken. Die Sauciere darf nicht demontiert werden.



## INSTRUCTIONS FOR USE

### COOLINATO STAINLESS STEEL THERMAL GRAVY

Dear customer,

thank you for choosing the Coolinato stainless steel thermal gravy jug 0.4l.

In order to safety and longevity, the products have been subjected to stringent production phases. The production is subject to high standards and only the best materials are used.

With good care, you can enjoy your products for years to come.

Please read the following instructions before first use and keep them for future reference.

It is information on the correct use and care of your new Coolinato product.

#### **Special features**

- Double-walled, insulating thermal container, keeps hot food and liquids warm for longer and keeps cold food cold for longer
- Easy to use
- practical spout

#### **Tip**

For an even longer heating time, simply fill with hot water before filling and leave with the lid closed for 5-10 minutes. Then pour out the water and fill with the sauce.

Please only fill the gravy boat up to 1 cm below the edge.

#### **Cleaning**

Clean with warm water and a mild washing-up liquid before first use. Please hand wash only. Not suitable for dishwashers. If you have not used the gravy jug for a longer period of time, please rinse it out with warm water. Always dry thoroughly with a soft cloth after cleaning. Limescale can easily be removed with hot water and vinegar.

#### **ATTENTION!**

Keep items away from direct sources of heat, such as hobs or open flames etc.

The gravy jug is not suitable for the microwave or oven. Only use plastic or wooden objects to remove stubborn residue. Do not use pointed or sharp metal objects! Please do not use aggressive cleaning agents. Please do not drink directly from the gravy jug.

The gravy jug must not be dismantled.



is a trademark  
of Culinarta GmbH

**Culinarta GmbH**  
Ingerweg 1  
40670 Meerbusch  
info@culinarta.de  
www.culinarta.com