

## Instrucciones de uso

### Vacío causado por la tapa:

Al reducir las temperaturas de cocción o al apagar el fogón, se puede formar un vacío debajo de la tapa puesta. Esto también puede ocurrir cuando se utilizan otras tapas no suministradas con el producto. En caso de que se forme un vacío, no intente quitar la tapa a la fuerza. Para evitar crear un vacío que impida retirar la tapa, primero ponga esta a un lado o inclinada en la sartén y solo entonces reduzca la temperatura

### **Garantía de las baterías de cocina de acero inoxidable**

Culinarta GmbH le ofrece una garantía de 5 años para sus productos, que cubre todas las reclamaciones por defectos en la mano de obra y en los materiales que afecten la función. La garantía no cubre los daños causados por el manejo inadecuado o el desgaste natural. Tampoco están incluidas las partes fácilmente rompibles, como el vidrio o el plástico.

### **Dirección del servicio de garantía**

Culinarta GmbH:  
Departamento de devoluciones  
Ingerweg 1  
D – 40670 Meerbusch  
– Alemania

**Email**  
info@culinarta.de

## Instrucciones de uso

Estimado cliente:

Gracias por elegir nuestros utensilios de cocina Coolinato. Para garantizar la seguridad y la durabilidad de los utensilios de cocina estos han sido sometidos a rigurosas pruebas en todas las etapas de producción. La producción está sujeta a normas muy estrictas y solo se utilizan los mejores materiales. Con un buen cuidado, disfrutará de sus utensilios de cocina durante muchos años. Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones que proporcionan información sobre el uso correcto y el cuidado de sus nuevos utensilios de cocina Coolinato.

### **Antes del primer uso**

Quite todas las pegatinas antes del primer uso. Luego lave los utensilios de cocina con un detergente suave y limpie el exterior de estos con un paño suave.

### **Instrucciones generales de seguridad**

- Utilice sus utensilios de cocina exclusivamente para la preparación de comida. Observe las instrucciones de uso y cuidado especificadas.
- Cuando use los utensilios de cocina, le recomendamos que no los deje sin vigilancia. Por favor, asegúrese de no dejar los utensilios de cocina vacíos sobre una hornilla caliente, de lo contrario puede producirse una decoloración y se puede dañar el revestimiento.
- Si los utensilios de cocina están llenos de líquido caliente, tenga siempre cuidado y asegúrese de que no haya niños pequeños cerca.
- Quite la tapa abriéndola primero lejos de usted. El contacto directo con el vapor ascendente puede causar quemaduras.
- No utilice los utensilios de cocina en un horno de alta temperatura, un fuego de campamento, en la parrilla o en el microondas.
- Tenga cuidado cuando use utensilios de cocina con fondos hechos a máquina sobre vitrocerámicas, debido a posibles rasguños. Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca antes de colocar los utensilios de cocina en la placa de cocción.
- Las superficies de metal, especialmente cuando son nuevas, pueden ser altamente reflectantes. Esto puede reducir la eficiencia de la cocción en ciertas superficies de cocción halógenas. Por favor, lea el manual de instrucciones de su cocina para tomar medidas correctivas si es necesario.
- Los utensilios de cocina son adecuados para cocinas de gas, eléctricas, de inducción y de vitrocerámica.

Coolinato 

## Instrucciones de uso

### Instrucciones importantes para el uso de su batería de cocina Coolinato

#### Utensilios de cocina

Aunque los pequeños rasguños no afectarán el rendimiento de la batería de cocina, recomendamos no usar utensilios metálicos de bordes afilados (por ejemplo, cuchillos, tenedores, batidoras eléctricas o batidoras de mano). En su lugar, use utensilios de cocina hechos de madera, plástico resistente al calor o silicona.

#### Mangos de acero inoxidable o silicona (según el modelo)

Los mangos de acero inoxidable permanecen relativamente fríos. Sin embargo, durante la cocción normal, en determinadas condiciones pueden llegar a estar muy calientes, por ejemplo, si la fuente de calor está demasiado alta o cuando se fríen los alimentos. Ya que tanto las asas como los mangos pueden calentarse, recomendamos el uso de agarradores o manoplas de cocina.

#### Adición de grasas o aceites

No siempre es necesario el uso de grasa o aceite. Sin embargo, por supuesto que puede añadirlos para dar sabor a las comidas – para ello recomendamos el aceite de oliva o de cacahuete. No se recomienda el uso de aceites o grasas vegetales pesados, ya que tienen un efecto negativo sobre el efecto antiadherente. Para calentar el aceite, use solo una temperatura baja, ya que las grasas o los aceites pueden sobrecalentarse rápidamente y así causar daños a los utensilios de cocina.

#### Recubrimiento antiadherente (si está disponible en el utensilio)

El revestimiento antiadherente Eclipse HB® es un producto de marca de la empresa Whitford GmbH. Mediante un proceso técnicamente muy complejo, se aplica un recubrimiento antiadherente de 3 capas, de alto rendimiento y extremadamente resistente a los arañazos, que es particularmente duradero.

Coolinato 

## Instrucciones de uso

### Cocinar en el horno

Los utensilios de cocina de acero inoxidable Coolinato son resistentes al horno hasta una temperatura de 250°C o al nivel 4 de la estufa de gas. Las tapas de vidrio son resistentes al horno hasta 250°C. No active la función de parrilla cuando utilice los utensilios de cocina en el horno. Gracias a esta resistencia al horno, usted puede cocinar en la placa de cocción y terminar el proceso en el horno sin tener que cambiar los utensilios de cocina. Recuerde usar agarradores o guantes de cocina cuando saque los utensilios de cocina del horno.

### Limpieza y almacenamiento

Los utensilios de cocina Coolinato son básicamente aptos para el lavavajillas, pero para una mayor durabilidad y un mejor cuidado, le recomendamos lavar los utensilios a mano. Para limpiar los utensilios de cocina, retírelos de la estufa inmediatamente después de la cocción y déjelos enfriar en una superficie plana y resistente al calor. No vierta agua fría en los utensilios de cocina calientes. Debido al cambio abrupto de temperatura, el fondo puede ondularse y la grasa caliente de los utensilios de cocina puede salpicar. Lave bien los utensilios de cocina después de cada uso para eliminar cualquier residuo de comida o grasa. De lo contrario, las partículas restantes podrían quemarse en el fondo durante el siguiente uso y decolorar las ollas. La decoloración en la parte inferior se puede eliminar mediante una limpieza a fondo con un producto limpiador especial para acero inoxidable. Por favor, no use esponjas de lana de acero ni productos de limpieza abrasivos.

### Características especiales de las tapas de vidrio (si están disponibles con el producto)

Roturas y rasguños: Nunca use tapas de vidrio que tengan rasguños o grietas. Si la tapa está dañada, podría romperse o rajarse repentinamente.

Limpieza: Nunca utilice objetos metálicos o afilados para limpiar las tapas de los cristales ni use agentes de limpieza abrasivos. Esto podría dañar la superficie de la tapa.

Temperaturas extremas: Nunca coloque tapas de vidrio directamente sobre o debajo de los elementos calefactores. Mantenga las tapas de vidrio alejadas de las fuentes directas de calor, como los fogones, las parrillas o las llamas abiertas. Evite las fluctuaciones extremas de temperatura durante su uso. Nunca ponga una tapa caliente en agua fría.