

Coolinato 

Istruzioni per l'uso

Il coperchio causa un vuoto:

Se si riduce la temperatura di cottura o spegnendo il piano di cottura, è possibile che il coperchio sulla pentola crei un vuoto. Ciò può verificarsi anche quando si utilizzano altri coperchi che non sono inclusi nella fornitura. In caso si verificasse un vuoto, non tentare di rimuovere forzatamente il coperchio. Per evitare di creare un vuoto, spostare il coperchio da una parte o in modo inclinato sulla padella, e solo dopo di ciò ridurre la temperatura.

Garanzia per pentole in acciaio inossidabile

Culinarta GmbH concede una garanzia di 5 anni su tutti i reclami dovuti a difetti di lavoro o di materiali che compromettono il funzionamento. Sono esclusi danni causati da uso improprio o da naturale usura. La garanzia non si applica a parti fragili come vetro o plastica.

Adresse de garantie

Culinarta GmbH
Abteilung : Retouren
Ingerweg 1
D-40670 Meerbusch

Email

info@culinarta.de

Coolinato 

Istruzioni per l'uso

Gentile cliente,

grazie di aver scelto le nostre pentole Coolinato. Al fine di garantire sicurezza e durata, le pentole sono state sottoposte a rigorosi test in tutte le fasi di produzione. La produzione è soggetta a standard elevati, e vengono utilizzati solo i migliori materiali. Con una buona manutenzione, le pentole possono durare per molti anni. Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni, che forniscono informazioni sull'uso e la cura corretti delle vostre nuove pentole Coolinato.

Immediatamente prima dell'uso

Rimuovere eventuali adesivi esistenti immediatamente prima dell'uso. Quindi sciacquare le pentole con un detergente delicato, e asciugare l'esterno con un panno morbido.

Indicazioni generali di sicurezza

- Utilizzare le pentole solo per la preparazione di alimenti. Osservare le istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione indicate.
- Quando si utilizzano le pentole, consigliamo di non lasciarle incustodite. Prego assicurarsi che le pentole non rimangano vuote su una piastra calda, altrimenti potrebbero verificarsi degli scolorimenti, e il rivestimento si potrebbe danneggiare.
- Se le pentole sono riempite di liquido caldo, fare sempre attenzione e assicurarsi che non ci siano bambini piccoli nelle vicinanze.
- Rimuovere il coperchio aprendolo prima dalla parte opposta a sé stessi. Il contatto diretto con il vapore in ascesa può causare ustioni.
- Non utilizzare le pentole in un forno a temperature molto alte, con fuoco da campeggio, sulla griglia o nel forno a microonde.
- Prestare attenzione quando si usano pentole con fondo prodotti a macchina su superfici di cottura in ceramica, a causa di possibili graffi. Assicurarsi che il fondo sia pulito e asciutto prima di posizionare le pentole sulla superficie di cottura.
- I fondi in metallo, specialmente se nuovi, possono essere altamente riflettenti. Ciò può eventualmente ridurre l'efficienza della cottura su determinate superfici di cottura alogene. Si prega di leggere le istruzioni per l'uso del fornello per affrontare il problema.
- Le pentole sono adatte per piani di cottura a gas, elettrici, a induzione e in vetroceramica.

Coolinato 

Istruzioni per l'uso

Informazioni importanti sull'uso delle pentole Coolinato

Utensili da cucina

Sebbene dei piccoli graffi non influiscano sulla prestazione delle pentole, si sconsiglia l'uso di utensili da cucina in metallo a spigoli vivi (ad es. coltelli, forchette, apparecchi di miscelazione e rotazione o fruste). Utilizzare, invece, utensili da cucina in legno, in plastica resistente al calore o in silicone.

Maniglie in acciaio inossidabile o in silicone (a seconda della versione)

Le maniglie in acciaio inossidabile rimangono relativamente fredde. In un normale processo di cottura, tuttavia, in determinate condizioni possono surriscaldarsi, ad es. se la fonte di calore è troppo alta o quando si frigge il cibo. Poiché sia il manico che le maniglie possono surriscaldarsi, si consiglia l'uso di presine o guanti da forno.

Aggiunta di grassi o oli

L'uso di grasso o olio non è assolutamente necessario. Tuttavia, si possono ovviamente aggiungere per il sapore - e per questo consigliamo l'olio di oliva o di arachidi. L'uso di oli o grassi vegetali pesanti non è raccomandato, poiché influiscono negativamente sull'effetto antiaderente. Riscaldare l'olio solo a basse temperature, poiché i grassi o gli oli si surriscaldano rapidamente e possono danneggiare le pentole.

Rivestimento antiaderente (se disponibile)

Il rivestimento antiaderente Eclipse HB® è un prodotto a marchio dell'azienda Whitford GmbH. Con un processo tecnicamente molto complesso viene applicato un rivestimento antiaderente a 3 strati, ad alte prestazioni ed estremamente resistente ai graffi, che è particolarmente durevole.

Coolinato 

Istruzioni per l'uso

Cucinare in forno

Le pentole Coolinato in acciaio inossidabile sono resistenti al forno fino a 250° C o al livello gas 4. I coperchi in vetro sono resistenti al forno fino a 250° C. Non attivare la funzione grill quando si utilizzano le pentole nel forno. Ciò consente di cucinare sul piano di cottura e terminare il processo di cottura in forno, senza dover cambiare le pentole. Ricordarsi di usare presine o guanti da forno quando si tolgono le pentole dal forno.

Pulizia e conservazione

Le pentole Coolinato sono generalmente lavabili in lavastoviglie, ma per una durata ancora più lunga e un uso delicato, si consiglia di lavare le pentole a mano. Rimuovere le pentole dal fuoco subito dopo la cottura, e lasciarle raffreddare su una superficie piana e resistente al calore. Non mettere acqua fredda nelle pentole calde. L'improvviso cambiamento di temperatura può far ondulare il fondo e far schizzare il grasso bollente che si trova nella pentola. Sciacquare a fondo le pentole dopo ogni utilizzo per rimuovere eventuali resti di cibo e particelle di grasso. Altrimenti, durante l'uso successivo, le particelle rimanenti possono bruciarsi nel fondo e scolorire le pentole. Lo scolorimento sul lato inferiore può essere rimosso mediante un'accurata pulizia, con uno speciale latte detergente per acciaio inossidabile. Si prega di non utilizzare lana d'acciaio o detergenti contenenti sabbia.

Caratteristiche speciali del coperchio in vetro (se disponibili)

Crepe e graffi: non utilizzare mai coperchi di vetro che presentano graffi o crepe. Se il coperchio mostrasse un danno, potrebbe improvvisamente esplodere o rompersi.

Pulizia: non utilizzare mai oggetti metallici o affilati per pulire i coperchi di vetro, o detergenti aggressivi, perché potrebbero graffiare la superficie del coperchio.

Temperature estreme: non posizionare mai i coperchi di vetro direttamente sopra o sotto gli elementi riscaldanti. Tenere il coperchio di vetro lontano da fonti di calore dirette come per es. piani di cottura, grill o fiamme libere. Evitare sbalzi di temperatura estremi durante l'utilizzo. Non mettere mai un coperchio caldo in acqua fredda.