

SALTER[®]

S I N C E 1 7 6 0



Bronze Marble Collection 3 Piece Pan Set

With a marble effect coating that uses **LITTLE or NO OIL**

Before First Use

Hand wash thoroughly.

To precondition the non-stick surface wipe the inside of the cookware with vegetable oil, heat gently, cool thoroughly and wipe clean with a soft cloth.

Using Your Cookware

Suitable for use on gas, electric solid hot plates, halogen, radiant ring and induction hobs.

Not suitable for use in a domestic or microwave oven, for deep fat frying, under a grill, on an open fire or barbecue.

To avoid scorching the soft-touch coating on the handles, do not place cookware on hob rings larger than the base size or allow flames to overlap the sides.

Use only heat-resistant plastic, silicone or wooden utensils; do not use metal ones.

Do not cut food in your cookware, as this will damage the surface. Do not fill your cookware more than two thirds of the capacity.

Do not overheat empty cookware.

Do not use the cookware over a high heat, as the non-stick coating is only suitable for use with medium heat settings.

Never leave cookware unattended whilst in use and ensure the kitchen is well ventilated.

To increase the longevity of the cookware, it is recommended to use a small amount of oil or fat. Certain foods such as eggs may require a small amount of oil. Ceramic hobs can be scratched when moving cookware. To minimise damage, lift and place the cookware rather than drag it across the hob surface.

Any screws present on cookware may loosen over time. Using a screwdriver, retighten the screws as necessary. Be cautious with screws on glass lids as overtightening may result in the lid being damaged.

Cleaning Your Cookware

Allow to cool thoroughly before moving or cleaning.

Do not pour cold water or liquid into hot cookware.

Although this cookware is dishwasher suitable it is recommended that it is hand washed to maintain the finish. Clean the cookware in warm, soapy water with a mild detergent and a soft cloth; do not use harsh or abrasive cleaners or scourers; rinse and dry thoroughly.

If using a dishwasher, remove the cookware as soon as the cycle is complete and dry thoroughly.

To remove stubborn stains, use a non-abrasive plastic mesh or pad with warm, soapy water.

Do not leave the cookware to soak in water for long periods of time.

Storage

Do not store wet cookware; store in a dry, clean place.

If stacking the cookware, place a layer of paper in-between to avoid scratching or damage.

Caution

Do not allow the handles to overlap adjacent hob rings or the edge of the hob. Handles of the cookware may become hot during use: always use heat-resistant oven gloves to move it.

Do not allow the cookware to boil dry as this can cause warping.

Never expose hot cookware to cold water or other liquid.

If the cookware becomes overheated, allow it to cool to room temperature before removing from the hob. Examine the condition and safety of the cookware before using again; if there is any evidence of damage dispose of it carefully.

Avant la Première Utilisation

Lavez à la main avec précaution.

Afin de préparer la surface anti-adhésive, essuyez l'intérieur des ustensiles de cuisine avec de l'huile végétale, chauffez doucement, laissez refroidir intégralement et nettoyez en essuyant avec un chiffon doux humide.

Utilisation de vos Ustensiles de Cuisson

Adapté à une utilisation sur des plaques électriques de cuisson, au gaz, à combustion, plaques halogènes et à induction.

Non adapté à une utilisation dans un four ou four micro-ondes, à la friture, sous un grill, sur un feu ouvert ou un barbecue.

Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, silicone ou bois résistant à la chaleur ; n'utilisez pas d'ustensiles en métal.

Ne coupez pas de nourriture dans vos ustensiles de cuisson sous risque de les endommager.

Ne remplissez pas vos ustensiles de cuisson à plus de deux tiers de leur capacité.

Évitez de laisser des aliments très salés dans vos ustensiles de cuisson sous risque de corrosion.

Les réglages de cuisson rapide de plaques en céramiques comme les plaques halogènes ou à induction peuvent endommager vos ustensiles de cuisson. Faites attention lorsque vous les chauffez et utilisez le réglage le plus bas possible par type de nourriture.

Afin d'éviter d'endommager le revêtement doux des manches, ne placez pas vos ustensiles de cuisine sur des plaques plus larges que leur base et ne laissez pas de flammes dépasser sur les côtés.

Ne laissez jamais vos ustensiles de cuisson sans surveillance pendant utilisation et assurez-vous de bien aérer votre cuisine.

Les plaques en céramiques peuvent être rayées en déplaçant vos ustensiles. Pour réduire les dommages, soulevez et reposez les ustensiles plutôt que de les faire glisser le long de la surface.

Les vis présentes sur vos ustensiles de cuisson peuvent se desserrer avec le temps. Resserrez les vis à l'aide d'un tournevis si nécessaire. Soyez prudent en resserrant les vis de couvercles en verre, serrer le vis trop fort risque d'endommager le couvercle.

Nettoyage de vos Ustensiles de Cuisson

Laissez refroidir complètement avant de déplacer ou nettoyer.

Ne versez pas d'eau ou liquide froid dans des ustensiles de cuisson chauds.

Même si ces ustensiles sont adaptés au lave-vaisselle, il est recommandé de les laver à la main pour conserver la finition. Lavez les ustensiles dans de l'eau chaude

savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux ; n'utilisez pas d'éponges à récurer ou de détergents abrasifs ; rincez et séchez intégralement.

Si vous utilisez un lave-vaisselle, retirez les ustensiles de cuisson dès la fin du cycle et séchez intégralement.

Afin de se débarrasser de taches difficiles, utilisez un filet ou serviette en plastique et de l'eau chaude savonneuse.

Ne laissez pas vos ustensiles de cuisson temper dans l'eau pendant des périodes prolongées.

Rangement

Ne rangez pas vos ustensiles de cuisson mouillés ; rangez-les dans un endroit sec et propre.

Si vous empilez les ustensiles de cuisson, placez une feuille de papier entre chaque ustensile pour éviter les rayures et dommages.

Attention

Ne laissez pas les manches dépasser sur les plaques adjacentes ou sur les bords de la plaque.

Les manches des ustensiles de cuisson peuvent chauffer pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants de four pour les déplacer.

Ne laissez pas vos ustensiles bouillir jusqu'à sec sous risque de déformation.

N'exposez jamais d'ustensiles de cuisson chauds à de l'eau ou autre liquide froid.

Si votre ustensile de cuisson chauffe trop, laissez-le refroidir à température de la pièce avant de le retirer de la plaque.

Examinez toujours la condition et sûreté de vos ustensiles de cuisson avant de les utiliser de nouveau ; s'il existe des traces de dommages, débarrassez-vous-en avec soin.

Voor het Eerste Gebruik

Handwas grondig.

Om de antiaanbaklaag te bereiden, strijk de binnenkant van uw kookgerei uit met olie, verwarm zachtjes, laat afkoelen en veeg af met een zacht doek.

Uw Kookgerei Gebruiken

Geschikt voor gas- en elektrische kookplaat, halogeen kookplaat en inductiekookplaat. Niet geschikt voor huishoudoven of magnetron, frituur, grill, open vuur of barbecue. Gebruik alleen hittebestendig kunststof, silicone of houten keukengerei; gebruik geen voorwerpen van metaal.

Snijd geen voedsel in uw kookgerei om het oppervlak niet te beschadigen.

Vul uw kookgerei niet in meer dan twee derde van de capaciteit.

Laat niet voedsel met een hoog zoutgehalte in uw kookgerei om roest voor te komen.

De hogesnelheidsinstelling van sommige keramische kookplaten, zoals halogeen en inductie, kunnen uw kookgerei beschadigen. Wees voorzichtig tijdens het verwarmen en selecteer het laagste warmte instelling afhankelijk van het type voedsel.

Om de zachte coating van de handgreep niet te beschadigen, plaats niet uw kookgerei op kookplaten die groter dan de basis van uw kookgerei zijn en laat geen vlammen overlappen.

Laat de kookgerei nooit onbeheerd tijdens het gebruiken en zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is.

Keramische platen kunnen worden gekrast als u het kookgerei verplaatst. Om schade voor te komen, verhef en verplaats het kookgerei in plaats van over het kookplaatsoppervlak te slepen.

De schroeven van het kookgerei kunnen worden over tijd losgemaakt. Draai de schroeven vast met een schroevendraaier indien nodig. Wees voorzichtig met de schroeven van deksels van glas: als ze te vast gedraaid zijn, kan het deksel beschadigd worden.

Uw Kookgerei Reinigen

Laat afkoelen voor het verplaatsen en reinigen.

Giet geen koud water of vloeistof in warm kookgerei.

Hoewel dit kookgerei vaatwasmachinebestendig is, raden we u dit te handwassen om het oppervlak te behouden. Was het kookgerei in warm zeepachtig water met een zacht reinigingsmiddel en een zacht doek; gebruik geen harde of schurende reinigingsmiddelen; spoel en laat grondig drogen.

Als u een vaatwasmachine gebruikt, verwijder het kookgerei eens de cyclus beëindigd en laat grondig drogen.

Om hardnekkige vlekken te verwijderen, gebruik een niet-schurend kunststofsponsje of doekje met warm zeepachtig water.

Laat niet het kookgerei in water weken gedurende lange tijd.

Bewaring

Bewaar niet nat kookgerei; bewaar in een droge schone plaats.

Als u het kookgerei stapelt, plaats een laag papier ertussen om krassen en schade voor te komen.

Waarschuwing

Laat de handgreep niet naburige kookplaten of de randen overlappen.

De handgrepen van het kookgerei kunnen warm worden tijdens het gebruik; gebruik altijd hittebestendige oven handschoenen om het te verplaatsen.

Laat het kookgerei niet droog koken om vervorming voor te komen.

Stel warm kookgerei niet bloot aan koud water of andere koude vloeistof.

Als het kookgerei oververhit wordt, laat het afkoelen op kamertemperatuur voordat u het uit de kookplaat verwijder.

Controleer de staat en veiligheid van het kookgerei voor het gebruik; als er enige beschadigingen zijn, verwijder het op een veilige wijze.

Vor der Ersten Verwendung

Hände gründlich waschen.

Zur Vorbehandlung der Antihaftbeschichtung das Kochgeschirr von innen mit Pflanzenöl abwischen, vorsichtig erhitzen, gründlich abkühlen und mit einem weichen Tuch sauberwischen.

Gebrauch Ihres Neuen Kochgeschirrs

Ihr Kochgeschirr eignet sich für den Einsatz auf herkömmlichen Herdplatten, Halogenkochfeldern, Kochfeldern mit Strahlungsbeheizung und Induktionskochfeldern. Nicht geeignet für den Einsatz im Backofen oder in der Mikrowelle, zum Frittieren oder die Benutzung auf einem Bratrost, offenen Feuer oder auf einem Grill.

Nur wärmeresistente Kunststoffe, Silikon- oder Holzgeräte und keine Metallgeräte verwenden.

Schneiden Sie keine Lebensmittel in Ihrem Kochgeschirr, da dadurch die Oberfläche beschädigt wird.

Befüllen Sie Ihr Kochgeschirr maximal zu zwei Dritteln der Kapazität.

Vermeiden Sie es, Lebensmittelreste mit hohem Salzgehalt in Ihrem Kochgeschirr zurückzulassen, da dies zu Rostfraß führen kann.

Die hohen Geschwindigkeitseinstellungen keramischer Kochfelder wie Halogen- und Induktionsfelder können Schäden am Kochgeschirr verursachen. Gehen Sie beim Erhitzen vorsichtig vor und wählen Sie die niedrigste Wärmeeinstellung für die Lebensmittelsorte ein.

Stellen Sie Kochgeschirr nicht auf Kochfeldern, die größer als der Boden des Geschirrs sind ab, und lassen Sie die Flammen nicht an den Seiten überstehen.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt und stellen Sie sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist.

Keramikkochfelder können beim Verschieben von Kochgeschirr zerkratzt werden.

Um mögliche Beschädigungen zu minimieren, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über die Oberfläche der Kochfelder zu ziehen.

Schrauben an Kochgeschirr können sich im Laufe der Zeit lösen. Benutzen Sie einen Schraubenzieher, um die Schrauben bei Bedarf wieder festzuziehen. Seien Sie besonders achtsam bei den Schrauben an Glasdeckeln, da durch zu starkes Anziehen der Deckel beschädigt werden kann.

Reinigung Ihres Kochgeschirrs

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nach Gebrauch gründlich abkühlen, bevor es bewegt oder gereinigt wird.

Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten oder kaltes Wasser in heißes Kochgeschirr.

Auch wenn dieses Kochgeschirr spülmaschinenfest ist, sollte es nach Möglichkeit

per Hand abgewaschen werden, damit die Lackierung erhalten bleibt. Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, das ein mildes Reinigungsmittel enthält, und einem weichen Lappen; benutzen Sie keine scharfen oder abscheuernden Reinigungsmittel oder Spülgeräte; spülen Sie es sorgsam ab und lassen Sie es gründlich trocknen.

Wenn Sie das Kochgeschirr in eine Spülmaschine geben, nehmen Sie es direkt nach dem Spülzyklus wieder heraus und lassen Sie es gründlich abtrocknen. Zur Beseitigung von hartnäckigen Flecken auf Ihrem Kochgeschirr benutzen Sie einen nicht-abscheuernden Topfreiniger aus Plastik oder ein Reinigungskissen mit warmem Seifenwasser.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser stehen.

Aufbewahrung

Kochgeschirr nicht feucht in den Schrank stellen; an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren.

Falls Sie Kochgeschirr stapeln möchten, bitte eine Lage Papier zwischen die Kochgeschirre legen, um Zerkratzen und Beschädigungen zu vermeiden.

Vorsicht

Griffe nicht auf die anliegenden Kochfelder bzw. dessen Ränder überstehen lassen. Die Griffe des Kochgeschirrs können bei Gebrauch heiß werden; benutzen Sie stets hitzebeständige Topfhandschuhe, um es zu bewegen.

Vermeiden Sie es, Ihr Kochgeschirr ohne Inhalt zu erhitzen, da dies zu Materialverwerfungen führen kann.

Das Kochgeschirr nie kaltem Wasser oder anderen Flüssigkeiten aussetzen.

Falls Ihr Kochgeschirr stark übererhitzt wurde, lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es vom Kochfeld nehmen.

Untersuchen Sie den Zustand und die Sicherheit Ihres Kochgeschirrs, bevor Sie es wieder verwenden; bei Anzeichen von Beschädigungen müssen Sie es vorschriftsmäßig entsorgen.

Antes del Primer Uso

Lavar a mano completamente.

Para acondicionar la superficie antiadherente, frotar el interior con aceite vegetal, calentar con cuidado, dejar enfriar completamente y limpiar con un trapo.

Uso de la Batería de Cocina

Apto para su uso en cocinas de gas, cocinas eléctricas, halógenas, radiantes y placas de inducción.

No apto para su uso en microondas, freír con aceite abundante, a la parrilla, a fuego abierto o barbacoa.

Usar solamente utensilios de madera, plástico resistente a altas temperaturas o silicona; no usar utensilios metálicos.

No cortar los alimentos sobre la batería, la superficie resultaría dañada.

No llenar la batería más de dos tercios de su capacidad.

Evitar dejar comida con alto contenido de sal en la batería de cocina, podría dejar marca.

La función potenciador de las cocinas halógenas o de inducción pueden dañar la batería de cocina. Tenga precaución cuando la caliente y seleccione siempre el menor nivel de calor posible para el tipo de comida.

Para evitar chamuscar la cobertura suave del mango, no colocar la batería sobre hornillas o fogones mayores que la base, ni permitir que las llamas salgan por los lados.

No dejar nunca la batería de cocina desatendida durante su uso y asegúrese que la cocina está bien ventilada.

Las placas de vitrocerámica pueden rayarse al mover la batería. Para minimizar el daño, levante y coloque la batería en vez de arrastrarla.

Los tornillos que contiene la batería pueden aflojarse con el tiempo. Use un destornillador para apretarlos si es necesario. Tenga cuidado con los tornillos en las tapas de cristal, apretarlos demasiado podría dañarlas.

Limpieza de la Batería de Cocina

Dejar enfriar la batería de cocina antes de moverla o limpiarla.

Nunca ponga agua u otro líquido frío en una pieza caliente.

Aunque esta batería es apta para lavavajillas, es recomendable lavarla a mano para mantener su acabado. Limpiar con agua tibia y jabonosa, con un detergente suave y un trapo; no usar limpiadores o estropajos duros o abrasivos; aclarar y secar completamente.

En caso de que se use un lavavajillas, sacar tan pronto como se acabe el ciclo y secar completamente.

Para quitar manchas difíciles, usar un estropajo de plástico o esponja con agua tibia y jabonosa.

No dejar la batería en remojo durante mucho tiempo.

Almacenamiento

No guardar la batería mojada; almacenar en lugar limpio y seco.

En caso de apilar las piezas, poner una toalla o tela entre cada una para prevenir raspaduras o daños.

Precaución

No dejar los mangos sobrepuestos en otros fogones o el borde del mismo.

Los mangos pueden calentarse durante su uso; usar siempre manoplas resistentes al calor para moverlos.

Nunca ponga una pieza vacía y seca sobre una hornilla encendida, podría deformarse.

No exponer nunca la batería a agua o cualquier líquido fríos.

Si la batería de cocina se sobrecalienta, dejar enfriar a temperatura ambiente antes de mover.

Examinar el estado y seguridad de la batería antes de volver a usarla; si hay señales de daño desechar adecuadamente.

Prima Della Messa in Uso

Lavare a mano con cura.

Per preconditionare la superficie antiaderente, cospargere l'interno della pentola di olio vegetale, riscaldare lentamente, raffreddare completamente e pulire con un panno morbido.

Uso Della Pentola

Adatta per l'uso su fornelli a gas, piastre elettriche monoblocco, alogene, ad anello radiante e a induzione.

Non adatta per forno domestico o a microonde, friggitura a immersione, grill, fiamma libera o barbecue.

Utilizzare solo utensili di plastica termoresistente, silicone o legno; non utilizzare utensili di metallo.

Non tagliare il cibo direttamente nella pentola per non danneggiarne la superficie.

Non riempire la pentola per più di due terzi della sua capienza.

Evitare di lasciare all'interno della pentola cibi ad alto contenuto di sale poiché ciò può causare corrosione per vaiolatura.

Le impostazioni ad alta velocità di piastre di tipo ceramico, alogeno e a induzione possono danneggiare la pentola. Fare attenzione durante il riscaldamento, selezionando la temperatura più bassa possibile per il tipo di cibo da cuocere.

Per evitare di bruciare il rivestimento soft touch delle maniglie non disporre la pentola su fornelli di diametro maggiore della base della pentola e non lasciare che la fiamma raggiunga le superfici laterali.

Quando è in uso, non lasciare mai la pentola incustodita e assicurare una buona ventilazione alla cucina.

Il trascinarsi della pentola su piani cottura ceramici può graffiarli. Per ridurre al minimo il rischio di graffi, sollevare e riposizionare la pentola piuttosto che trascinarla. Eventuali viti presenti sulla pentola potrebbero allentarsi nel corso del tempo. Se necessario, stringerle di nuovo con un cacciavite. Usare cautela nello stringere le viti presenti sui coperchi di vetro poiché l'eccessivo serraggio potrebbe danneggiare il coperchio.

Pulizia Della Pentola

Prima di spostare o pulire la pentola, lasciarla raffreddare completamente.

Non versare acqua o liquidi freddi nella pentola calda.

Anche se queste pentole sono lavabili in lavastoviglie, per preservarne le finiture se ne raccomanda il lavaggio a mano. Pulire le pentole con acqua calda e un detergente delicato, utilizzando un panno morbido; non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né pagliette metalliche; risciacquare e asciugare accuratamente.

Se si utilizza una lavastoviglie, estrarre la pentola appena terminato il ciclo di lavaggio e asciugare accuratamente.

Per rimuovere le macchie più difficili, utilizzare una retina di plastica non abrasiva o una spugnetta con acqua calda insaponata.

Non lasciare a lungo la pentola in ammollo in acqua.

Conservazione

Non riporre la pentola se è ancora bagnata; conservarla in un luogo asciutto e pulito.

Se la pentola deve essere impilata con altre, per evitare graffi o danneggiamenti, disporre uno strato di carta tra una pentola e l'altra.

Attenzione

Non lasciare che i manici vengano a trovarsi al di sopra di fornelli adiacenti o del bordo del piano di cottura.

I manici della pentola potrebbero surriscaldarsi durante l'uso; Per spostarla, servirsi sempre di guanti da forno termoresistenti.

Non permettere che durante la bollitura la pentola rimanga a secco, perché potrebbe deformarsi.

Quando la pentola è calda non esporla mai ad acqua o ad altri liquidi freddi.

Se la pentola si surriscalda, prima di toglierla dal piano di cottura, lasciarla prima raffreddare a temperatura ambiente.

Prima di riutilizzare la pentola, esaminarne le condizioni e le caratteristiche di sicurezza; se danneggiata, smaltirla con cura.

Distributed by:
UP Global Sourcing,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. UK.

Please retain this information for future reference.

If this product proves unsatisfactory or if you have
any further queries, please contact your retailer.

SALTER[®]

CD130416/MD000000/V1