



Consigli per l'utilizzo

Alcuni semplici accorgimenti per prolungare la durata delle tue pentole e migliorarne le performance.



1

Prima dell'uso

- Rimuovere tutte le etichette, cartellini ed imballaggi.
- Lavare la pentola in **acqua calda saponata**.
- Prepararla per il primo utilizzo unendo la superficie interna con un po' d'olio, rimuovendo l'eccesso con un panno pulito.



2

Durante l'uso

- È sempre consigliabile cucinare a **temperatura moderata** su una fonte di calore che per dimensione si adatti a quella del fondo dell'articolo.
- **Non surriscaldare** la pentola a vuoto e non lasciare mai la cottura senza sorveglianza.
- Utilizzare sempre **utensili da cucina in legno o plastica** ed evitare manovre che potrebbero graffiare o danneggiare il rivestimento interno. **Non tagliare** mai il cibo all'interno della padella.
- Quando si utilizzano gli utensili su piani in vetro, evitare di farli scivolare sulle piastre stesse per non rovinare il piano.



3

Dopo l'uso

- È consigliabile lavare la pentola a mano in acqua calda saponata con una **spugna morbida**. Evitare l'uso di pagliette metalliche o prodotti abrasivi.
- Prestare attenzione quando si ripone l'utensile, **evitando di graffiare** i rivestimenti.
- I manici e le maniglie potrebbero allentarsi nel tempo. Se dovesse succedere, stringere la vite con l'utilizzo di un cacciavite appropriato.