

# Cuisinart® Stainless Cookware

## ESSENTIAL PRECAUTIONS

Never use Cuisinart® Chef's Classic™ Stainless Cookware on high heat. Food will burn. The aluminium encapsulated base makes this cookware highly conductive and efficient for quick, even heat distribution. We recommend using a low to medium setting for most cooking. To boil water, medium-high is sufficient. Never leave Cuisinart® Cookware or any pan empty over a hot burner. Doing so can ruin the pan and cause damage to the stovetop. Any material, if heated continuously at a high enough temperature, will begin to decompose, damaging your stovetop or cookware and/or causing personal injury. Never leave cookware on the stovetop unattended. Do not allow cookware to boil dry. If cookware boils dry, do not remove from the stovetop immediately. Turn off the heat and allow to cool naturally.

## BEFORE USING

Wash your new cookware in hot water with a mild soap or dish detergent, or in a dishwasher, before using for the first time. Rinse thoroughly and wipe dry immediately with a soft dish towel, or you may place your Cuisinart® Chef's Classic™ Stainless cookware in a dishwasher.

## EASY MAINTENANCE

Immediately after each use, fill the pan with hot water and liquid dish detergent; let stand until lukewarm. Use a sponge or soft cloth to remove any remaining food particles. Do not use steel wool or other coarse metal pads that can make scratches. Rinse thoroughly and dry immediately for a flawless finish.

## WHAT ABOUT THE DISHWASHER?

Cuisinart® Chef's Classic™ Stainless is dishwasher safe.

## WHAT ABOUT METAL UTENSILS?

We recommend using plastic or wooden utensils with your Cuisinart® Chef's Classic™ Stainless Cookware. You may prefer using metal utensils. These may scratch the cooking surface, but will in no way impair the performance of your Cuisinart® Chef's Classic™ Stainless Cookware.

## TO REMOVE STAINS

Calcium in your water may leave a multicoloured stain. This is from a harmless deposit and can be removed with a little warm vinegar. Certain foods such as pasta or porridge may leave a light residue or cloudy appearance. This can be easily removed with any nonabrasive cleaning product.

## TO REMOVE STUBBORN RESIDUE

When food is burned in the pan, a stubborn black residue may remain. If soaking does not loosen it, add water to a depth of one inch in the pan, then add a tablespoon of dishwasher detergent (a non-lemon product). Bring to a boil, reduce heat and simmer for 15 minutes. Let cool in the pan, then drain and rinse. Loosen the residue with a sponge or plastic spatula. Repeat if necessary.

## TO REMOVE BURNER STAINS

Stains on the outside bottom (not sides) of pans can be removed with an oven cleaner. Follow the manufacturer's directions and spray or brush the cleaner on only the outside bottom of the pan. If the directions call for using the cleaner in a warm oven, heat the pan before applying the cleaner. Rinse thoroughly after cleaning. **CAUTION:** Detergent fumes can be irritating. Carry out this procedure under a hood with an exhaust fan or in a well-ventilated room.

## COOKING OVER A GAS BURNER

When cooking over a gas burner, make certain the flame touches only the pan bottom. If the flame comes up the sides of the pan, energy is wasted and the sides of the pan may become permanently discoloured.

**IMPORTANT NOTE: Cuisinart® Chef's Classic™ Stainless Cookware has exceptionally high thermal conductivity, and even a low setting on some gas burners will overheat or even burn foods such as thinly sliced onions. An inexpensive gas “flame-tamer” placed between the burner and the bottom of the pot solves this problem. Flame-tamers are readily available at most hardware stores.**

## COOKING TEMPERATURE IN OVEN

Cuisinart® Chef's Classic™ Stainless Cookware can be used in the oven without damage. Naturally, the handle as well as the pan will become hot. Use potholders to prevent burns. The cookware can be used in the oven at any baking temperature up to 260°C and can go from burner to grill to table when placed on a heat-resistant trivet. Glass lids are oven safe to 180°C only. DO NOT place Cuisinart® Nonstick Cookware under the broiler.

The Conair Group Ltd  
Unit 4, Revolution Park  
Buckshaw Avenue  
PR7 7DW

BaByliss SARL  
Z1 du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Cuisinart® Stainless Cookware

## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Verwenden Sie das klassische™ Edelstahl-Kochgeschirr von Cuisinart® Chef niemals bei starker Hitze. Das Essen würde anbrennen. Der aluminiumgekap-selte Boden macht dieses Kochgeschirr hochleitfähig und effizient für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Wir empfehlen, für die meisten Kochvorgänge eine niedrige bis mittlere Hitze zu verwenden. Zum Kochen von Wasser ist eine mittlere bis hohe Stufe ausreichend. Lassen Sie Cuisinart® Kochgeschirr oder eine Pfanne nie leer auf einer heißen Herdplatte stehen. Wenn Sie dies tun, könnte die Pfanne beschädigt und die Herdplatte in Mitleiden-schaft gezogen werden. Jedes Material, das kontinuierlich auf eine ausreichend hohe Temperatur erhitzt wird, löst sich auf, wodurch Ihre Herdplatte oder Ihr Kochgeschirr beschädigt werden und/oder es zu Verletzungen kommen kann. Lassen Sie Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen. Wenn das Kochgeschirr ohne Flüssigkeit kocht, nehmen Sie es nicht sofort vom Herd. Schalten Sie die Hitze aus und lassen Sie es natürlich abkühlen.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Waschen Sie Ihr neues Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einer milden Seife oder einem Geschirrspülmittel oder in der Spül-maschine. Spülen Sie es gründlich ab und wischen Sie es sofort mit einem weichen Geschirrtuch trocken, oder stellen Sie Ihr Kochgeschirr Classic™ Stain-less von Cuisinart® in die Spülmaschine.

## PFLEGE

Füllen Sie die Pfanne sofort nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Lassen Sie sie stehen, bis das Wasser lauwarm ist. Verwenden Sie einen Schwamm oder ein weiches Tuch, um alle verbleibenden Speisereste zu entfernen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere grobe Metallschwämme, die Kratzer verursachen können. Gründlich abspülen und sofort trocknen, damit die Oberfläche makellos wird.

## WAS IST MIT DER SPÜLMASCHINE?

Cuisinart® Chef's Classic™ Edelstahl ist spülmaschinenfest.

## WAS IST MIT METALLUTENSILIEN?

Wir empfehlen, Utensilien aus Kunststoff oder Holz für Ihr Cuisinart® Chef's™ Classic Edelstahl-Kochgeschirr zu verwenden. Sie bevorzugen möglicherweise die Verwendung von Metallutensilien. Diese können die Kochfläche zerkratzen, beeinträchtigen aber in keiner Weise die Leistung Ihres Cuisinart® Chef's Classic™ Edelstahl-Kochgeschirr.

## FLECKEN ENTFERNEN

Kalzium im Wasser kann mehrfarbige Flecken hinterlassen. Diese Ablagerung ist harmlos und kann mit etwas warmem Essig entfernt werden. Bestimmte Lebensmittel wie Nudeln oder Haferbrei können leichte Rückstände oder eine Trübung hinterlassen. Diese lassen sich leicht mit jedem nicht scheuernden Reinigungsmittel entfernen.

## HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE ENTFERNEN

Wenn Lebensmittel in der Pfanne anbrennen, kann ein hartnäckiger schwarzer Rückstand zurückbleiben. Wenn sich die Verkrustungen durch Einweichen nicht lösen lassen, füllen Sie die Pfanne bis zu einer Tiefe von 2,5 cm mit Wasser und geben Sie dann einen Esslöffel Geschirrspülmittel (kein Produkt mit Zitrusfrüchten) hinzu. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. In der Pfanne abkühlen lassen, dann abgießen und abspülen. Lösen Sie die Rückstände mit einem Schwamm oder einem Kunststoffspachtel. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

## FLECKEN VON KOCHPLATTEN ENTFERNEN

Flecken auf dem äußeren Boden (nicht an den Seiten) von Pfannen können mit einem Backofenreiniger entfernt werden. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und sprühen oder bürsten Sie den Reiniger nur auf den äußeren Boden der Pfanne. Wenn die Anweisungen die Verwendung des Reinigers in einem warmen Ofen vorschreiben, erhitzen Sie die Pfanne, bevor Sie den Reiniger auftragen. Nach der Reinigung gründlich ausspülen. **VORSICHT!** Dämpfe von Reinigungsmitteln können Reizungen verursachen. Führen Sie dieses Verfahren unter einer Abzugshaube oder in einem gut belüfteten Raum durch.

## KOCHEN AUF EINEM GASHERD

Wenn Sie auf einem Gasherd kochen, achten Sie darauf, dass die Flamme nur den Pfannenboden berührt. Wenn die Flamme an den Seiten der Pfanne hoch-kommt, wird Energie verschwendet und die Seiten der Pfanne können sich dauerhaft verfärben.

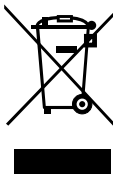
**WICHTIGER HINWEIS: Das Cuisinart® Chef's Classic™ Edelstahl-Kochgeschirr hat eine außergewöhnlich hohe Wärmeleitfähigkeit, und selbst eine niedrige Einstellung einiger Gasherde überhitzt oder verbrennt sogar Lebensmittel wie dünn geschnittene Zwiebeln. Ein preiswerter Gas-“Flammenbändiger“, der zwischen dem Brenner und dem Boden des Topfes platziert wird, löst dieses Problem. Flammenbändiger sind in den meisten Baumärkten erhältlich.**

## GARTEMPERATUR IM OFEN

Das Cuisinart® Chef's Classic™ Edelstahl-Kochgeschirr kann ohne Beschädigung im Backofen verwendet werden. Natürlich werden sowohl der Griff als auch die Pfanne heiß. Verwenden Sie Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Kochgeschirr kann bei jeder Backtemperatur bis zu 260 °C im Ofen verwendet werden und kann auf einem hitzebeständigen Untersetzer vom Herd über den Grill bis auf den Tisch wandern. Die Glasdeckel sind nur bis 180 °C ofenfest. Stellen Sie Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr NICHT unter den Grill.

The Conair Group Ltd  
Unit 4, Revolution Park  
Buckshaw Avenue  
PR7 7DW

BaByliss SARL  
Z1 du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Cuisinart® Stainless Cookware

## PRÉCAUTIONS INDISPENSABLES

N'utilisez jamais les ustensiles en acier inoxydable Cuisinart® Chef's Classic™ à feu vif. Les ingrédients brûleraient. Grâce à la base encapsulée d'aluminium, ces ustensiles sont hautement conducteurs et efficaces, offrant une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Nous recommandons d'effectuer la plupart des cuissons à feu doux ou moyen. Pour faire bouillir de l'eau, un feu moyen-vif suffit. Ne laissez jamais les ustensiles Cuisinart® ou toute autre casserole/ poêle vide sur un brûleur chaud. Cela pourrait détériorer irrémédiablement l'ustensile et endommager la cuisinière. Tout matériau, s'il chauffe en continu à une température suffisamment élevée, commencera à se décomposer, endommageant votre cuisinière ou vos ustensiles et/ou provoquant des blessures. Ne laissez jamais des ustensiles sur une cuisinière sans surveillance. Ne laissez pas les ustensiles chauffer à vide. Si l'eau bout jusqu'à s'évaporer complète-ment, ne retirez pas immédiatement l'ustensile de la cuisinière. Éteignez le feu et laissez refroidir naturellement.

## AVANT L'UTILISATION

Lavez vos nouveaux ustensiles à l'eau chaude avec un savon doux ou du liquide vaisselle, ou au lave-vaisselle, avant la première utilisation. Rincez soigneu- sement et essuyez tout de suite avec un torchon doux, ou mettez vos ustensiles en acier inoxydable Cuisinart® Chef's Classic™ au lave-vaisselle.

## ENTRETIEN FACILE

Immédiatement après chaque utilisation, remplissez l'ustensile d'eau chaude et de liquide vaisselle, puis laissez reposer jusqu'à ce que l'eau tiédisse. Avec une éponge ou un chiffon doux, éliminez les derniers résidus alimentaires. N'utilisez pas de laine d'acier ou d'autres tampons en métal grossier susceptibles de rayer. Rincez abondamment et séchez tout de suite pour une finition impeccable.

## ET LE LAVE-VAISSELLE ?

Les ustensiles en acier inoxydable Cuisinart® Chef's Classic™ sont compatibles avec le lave-vaisselle.

## QU'EN EST-IL DES USTENSILES EN MÉTAL ?

Nous vous conseillons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois avec vos ustensiles en acier inoxydable Cuisinart® Chef's Classic™. Peut-être utili- sez-vous souvent des ustensiles en métal. Ils risquent de rayer la surface de cuisson, mais ne nuisent en aucun cas aux performances de vos ustensiles en acier inoxydable Cuisinart® Chef's Classic™.

## ÉLIMINER LES TACHES

Le calcium présent dans l'eau peut laisser des taches multicolores. C'est un dépôt inoffensif que vous pouvez éliminer avec un peu de vinaigre chaud. Cer- tains aliments comme les pâtes ou le porridge peuvent laisser un léger résidu ou un aspect trouble. Vous pouvez facilement y remédier avec n'importe quel produit de nettoyage non abrasif.

## ÉLIMINER LES RÉSIDUS TENACES

Lorsque des ingrédients brûlent dans l'ustensile, ils peuvent laisser un résidu noir tenace. Si vous ne parvenez pas à le détacher en faisant tremper, ajou- tez environ deux centimètres d'eau dans l'ustensile, puis une cuillère à soupe de produit pour lave-vaisselle (un produit sans citron). Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter 15 minutes. Laissez refroidir dans l'ustensile, puis videz et rincez. Décollez les résidus avec une éponge ou une spatule en plastique. Recommencez si nécessaire.

## ENLEVER DES TACHES SUR LE BRÛLEUR

Les taches sur le fond extérieur (pas sur les côtés) des casseroles/poêles peuvent être éliminées avec un nettoyant pour four. Suivez les instructions du fabricant et vaporisez ou appliquez à l'aide d'une brosse le nettoyant uniquement sur le fond extérieur de la casserole/poêle. Si les instructions indiquent d'utiliser le nettoyant dans un four chaud, chauffez l'ustensile avant d'appliquer le nettoyant. Rincez bien après le nettoyage. **ATTENTION** : les vapeurs de détergent peuvent être irritantes. Effectuez cette procédure sous une hotte équipée d'un ventilateur d'extraction ou dans une pièce bien aérée.

## CUISON SUR UN BRÛLEUR À GAZ

Lorsque vous cuisinez sur un brûleur à gaz, vérifiez que la flamme ne touche que le fond de l'ustensile. Si la flamme monte sur les côtés de l'ustensile, vous gaspillez de l'énergie et les côtés de l'ustensile risquent de se décolorer définitivement.

**REMARQUE IMPORTANTE : Les ustensiles en acier inoxydable Cuisinart® Chef's Classic™ offrent une conductivité thermique exceptionnellement élevée, et même un réglage bas sur certains brûleurs à gaz les fera surchauffer, voire brûlera des aliments tels que des oignons finement tranchés. Vous pouvez résoudre ce problème en installant un diffuseur de chaleur pour flamme de gaz, peu coûteux, entre le brûleur et le fond de l'ustensile. Vous trouverez des diffuseurs de chaleur dans la plupart des quincailleries.**

## TEMPÉRATURE DE CUISSON AU FOUR

Les ustensiles en acier inoxydable Cuisinart® Chef's Classic™ peuvent être utilisés au four sans subir de dommages. Naturellement, la poignée et l'usten- sile deviennent très chauds. Utilisez des maniques pour éviter de vous brûler. Vous pouvez utiliser les ustensiles au four à n'importe quelle température de cuisson jusqu'à 260 °C et sur un brûleur ou avec un grill, et même les apporter à table si vous les posez sur un dessous de plat résistant à la chaleur. Les couvercles en verre résistent au four jusqu'à 180 °C uniquement. Ne placez PAS les ustensiles antiadhésifs Cuisinart® sous un grill.

The Conair Group Ltd  
Unit 4, Revolution Park  
Buckshaw Avenue  
PR7 7DW

BaByliss SARL  
Z1 du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Cuisinart® Stainless Cookware

## PRECAUCIONES ESENCIALES

Nunca utilice los utensilios de cocina de acero inoxidable Chef's Classic™ de Cuisinart® a fuego alto. La comida se quemará. La base encapsulada de aluminio hace que estos utensilios de cocina sean altamente conductores y eficientes para una distribución rápida y uniforme del calor. Recomendamos utilizar fuego de medio a bajo para la mayoría de las cocciones. Para hervir agua, es suficiente con medio-alto. Nunca deje los utensilios de cocina Cuisinart® ni ninguna sartén vacía sobre un fogón caliente. Si lo hace, puede estropear la sartén y dañar los fogones. Cualquier material, si se calienta continuamente a una temperatura lo suficientemente alta, comenzará a descomponerse, dañando sus fogones o los utensilios de cocina y/o causando lesiones personales. Nunca deje los utensilios de cocina desatendidos sobre los fogones. No permita que los utensilios de cocina hiervan hasta quedar sin líquido. Si los utensilios de cocina hiervén hasta secarse, no los retire de los fogones inmediatamente. Apague el fuego y deje que se enfríe de forma natural.

## ANTES DE UTILIZAR

Antes de utilizarlos por primera vez, lave sus nuevos utensilios de cocina en agua caliente con un jabón suave o lavavajillas líquido, o bien métalos en el lavavajillas. Enjuague bien y seque inmediatamente con un paño de cocina suave, o bien puede meter sus utensilios de cocina de acero inoxidable Chef's Classic™ de Cuisinart® en el lavavajillas.

## DE FÁCIL MANTENIMIENTO

Inmediatamente después de cada uso, llene la sartén con agua caliente y lavavajillas líquido para platos y deje reposar hasta que esté tibia. Utilice un estropajo o un paño suave para eliminar cualquier partícula de comida restante. No utilice nanas ni otro elemento similar con lana de acero, ya que podría rallar el utensilio. Enjuague bien y seque inmediatamente para un acabado impecable.

## ¿Y EN EL LAVAVAJILLAS?

Los utensilios de cocina de acero inoxidable Chef's Classic™ de Cuisinart® son aptos para lavavajillas.

## ¿QUÉ PASA CON LOS UTENSILIOS DE METAL?

Recomendamos utilizar utensilios de plástico o madera con sus utensilios de cocina de acero inoxidable Chef's Classic™ de Cuisinart®. Es posible que prefiera utilizar utensilios de metal. Estos pueden rayar la superficie de cocción, pero de ninguna manera afectarán el rendimiento de sus utensilios de cocina de acero inoxidable Chef's Classic™ de Cuisinart®.

## CÓMO ELIMINAR LAS MANCHAS

El calcio en el agua puede dejar una mancha multicolor. Esto es de un depósito inofensivo y se puede eliminar con un poco de vinagre tibio. Ciertos alimentos, como la pasta o las gachas/porridge, pueden dejar un ligero residuo o una apariencia turbia. Esto se puede eliminar fácilmente con cualquier producto de limpieza no abrasivo.

## CÓMO ELIMINAR LOS RESIDUOS REBELDES

Si la comida se quema en la sartén, puede quedar un residuo negro difícil de quitar. Si el remojo no ayuda a que se despegue, agregue agua a una profundidad de un dedo en la sartén, y luego añada una cucharada de lavavajillas (un producto que no contenga limón). Lleve a ebullición, reduzca el fuego y cueza a fuego suave durante 15 minutos. Deje enfriar en la sartén, luego escurra y enjuague. Intente retirar el residuo con un estropajo o espátula de plástico. Repita si es necesario.

## CÓMO ELIMINAR LAS MANCHAS DE LOS FOGONES

Las manchas en el fondo exterior (no en los lados) de las sartenes se pueden eliminar con un limpiador de horno. Siga las instrucciones del fabricante y rocíe o restriegue el limpiador solo en el fondo exterior de la sartén. Si las instrucciones indican que el limpiador debe aplicarse en el horno caliente, caliente la sartén antes de aplicar el limpiador. Enjuague bien después del proceso de limpieza. **PRECAUCIÓN:** Los vapores del detergente pueden ser irritantes. Realice este procedimiento debajo de una campana extractora activada o en una habitación bien ventilada.

## COCINAR SOBRE UN QUEMADOR DE GAS

Cuando cocine sobre un quemador de gas, asegúrese de que la llama toque solo el fondo de la sartén. Si la llama sube por los lados de la sartén, se desperdicia energía y los lados de la sartén pueden decolorarse permanentemente.

**NOTA IMPORTANTE:** Los utensilios de cocina de acero inoxidable Chef's Classic™ de Cuisinart® tienen una conductividad térmica excepcionalmente alta, e incluso un fuego bajo en algunos quemadores de gas sobrecalentará o incluso quemará alimentos como cebollas en rodajas finas. Un difusor de calor económico colocado entre el quemador de gas y el fondo de la olla resuelve este problema. Encontrará un difusor de gas en la mayoría de ferreterías.

## TEMPERATURA DE COCCIÓN EN EL HORNO

Los utensilios de cocina de acero inoxidable Chef's Classic™ de Cuisinart® pueden utilizarse en el horno. Naturalmente, tanto el mango como la sartén se calentarán. Utilice agarraderas para evitar quemaduras. Los utensilios de cocina pueden utilizarse en el horno a cualquier temperatura de cocción de hasta 260 °C y pueden pasar del fogón a la parrilla y a la mesa cuando se colocan sobre un salvamanteles resistente al calor. Las tapas de vidrio solo son aptas para horno hasta 180 °C. NO coloque los utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® en la parrilla.



The Conair Group Ltd  
Unit 4, Revolution Park  
Buckshaw Avenue  
PR7 7DW

BaByliss SARL  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France

# Cuisinart® Stainless Cookware

## PRECAUZIONI DI BASE

Non utilizzare mai le pentole in acciaio inossidabile Cuisinart® Chef's Classic™ a fuoco alto. Gli alimenti si bruceranno. Il fondo incapsulato in alluminio rende queste pentole molto conduttive ed efficienti e consente una distribuzione rapida e uniforme del calore. Per la maggior parte delle ricette, consigliamo un'impostazione bassa o media. Per far bollire l'acqua è sufficiente una temperatura medio-alta. Non lasciare mai le pentole Cuisinart® o altre pentole vuote su un fornello caldo. In tal caso, la padella potrebbe rovinarsi e danneggiare il piano cottura. Qualsiasi materiale riscaldato a una temperatura sufficientemente elevata e in modo continuo inizierà a degradarsi danneggiando il piano cottura o le pentole e/o con il rischio di lesioni personali. Non lasciare mai pentole e padelle incustodite sul fornello. Non lasciare che l'acqua nelle pentole evapori completamente. Se l'acqua bolle fino a evaporare completamente, non rimuovere subito la pentola dal fuoco. Spegnere il fuoco e lasciar raffreddare autonomamente.

## PRIMA DELL'USO

Prima del primo utilizzo, lavare le pentole nuove in acqua calda e sapone delicato o detersivo per piatti, oppure in lavastoviglie. Risciacquarle accuratamente e asciugarle immediatamente con un canovaccio morbido, oppure posizionare le pentole in acciaio inox Cuisinart® Chef's Classic™ in lavastoviglie.

## MANUTENZIONE SEMPLICE

Subito dopo ogni utilizzo, riempire la pentola con acqua calda e detersivo per piatti; lasciar riposare finché non diventa tiepida. Utilizzare una spugna o un panno morbido per rimuovere eventuali residui di cibo. Non utilizzare pagliette o altre spugne metalliche ruvide per evitare il rischio di graffi. Risciacquare abbondantemente e asciugare immediatamente per una finitura impeccabile.

## E IN LAVASTOVIGLIE?

Le pentole Cuisinart® Chef's Classic™ in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie.

## E GLI UTENSILI IN METALLO?

Consigliamo di utilizzare utensili in plastica o legno con le pentole in acciaio inox Cuisinart® Chef's Classic™. Alcuni preferiscono gli utensili di metallo. Questi potrebbero graffiare la superficie di cottura, ma ciò non compromette in alcun modo le prestazioni delle pentole in acciaio inossidabile Cuisinart® Chef's Classic™.

## PER RIMUOVERE LE MACCHIE

Il calcio presente nell'acqua può lasciare macchie multicolori. Si tratta di un deposito non nocivo che si può rimuovere con dell'aceto caldo. Alcuni alimenti, come la pasta o il porridge, possono lasciare un leggero residuo torbido. Questo si può rimuovere facilmente con qualsiasi detergente non abrasivo.

## PER RIMUOVERE I RESIDUI OSTINATI

Se si brucia del cibo nella padella, potrebbe comparire un residuo nero ostinato. Se un ammollo non basta, aggiungere circa 2,5 cm d'acqua nella padella e un cucchiaino di detersivo per lavastoviglie (che non contenga limone). Portare a ebollizione, abbassare la fiamma e lasciar sobbollire per 15 minuti. Far raffreddare il liquido nella padella, scolare e sciacquare. Rimuovere i residui con una spugna o una spatola di plastica. Ripetere se necessario.

## PER RIMUOVERE LE MACCHIE DAL FONDO ESTERNO

Le macchie sul fondo esterno delle pentole (non ai lati) si possono rimuovere con un detergente per forni. Seguire le istruzioni del produttore e spruzzare o applicare il detergente solo sul fondo esterno della padella. Se le istruzioni suggeriscono di utilizzare il detergente in un forno caldo, riscaldare la padella prima di applicare il detergente. Dopo la pulizia, risciacquare accuratamente. **CAUTELA:** I fumi dei detersivi possono irritare. Eseguire la procedura sotto una cappa con aspiratore o in una stanza ben ventilata.

## CUCINARE SU UN FORNELLO A GAS

Quando si cucina su un fornello a gas, assicurarsi che la fiamma tocchi solo il fondo della pentola. Se la fiamma si diffonde lungo i lati della padella, si spreca energia e i lati della padella rischiano di scolorirsi in modo permanente.

**NOTA IMPORTANTE:** Le pentole in acciaio inossidabile Cuisinart® Chef's Classic™ hanno una conduttività termica molto elevata e su alcuni fornelli a gas anche un'impostazione bassa può far surriscaldare o addirittura bruciare alimenti come le cipolle tritate finemente. Per risolvere il problema basta un semplice parafiamma da posizionare tra il fornello a gas e il fondo della pentola. I parafiamma si trovano nella maggior parte dei negozi di ferramenta.

## TEMPERATURA DI COTTURA IN FORNO

Le pentole in acciaio inossidabile Cuisinart® Chef's Classic™ si possono utilizzare in forno senza rovinarsi. Naturalmente, sia il manico che la padella diventeranno bollenti. Utilizzare delle presine per evitare scottature. Le pentole si possono utilizzare in forno a qualsiasi temperatura di cottura fino a 260 °C e possono passare dal fornello, alla griglia e alla tavola posizionate su un sottopentola resistente al calore. I coperchi in vetro resistono in forno solo fino a 180 °C. NON posizionare le pentole antiaderenti Cuisinart® sotto il grill.



The Conair Group Ltd  
Unit 4, Revolution Park  
Buckshaw Avenue  
PR7 7DW

BaByliss SARL  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !