



IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

Thank you for choosing Circulon Ultimium cookware. Please read through this information before first use and retain for future reference. These instructions cover the Aluminium Non-stick and the Stainless Steel non-stick ranges. Both are suitable for all types of hobs/stovetops, including induction. If you have any further questions about using your product, please contact Customer Service/Consumer Relations at the website or phone number given on the guarantee card.

Our Brand Promise: If you are not satisfied with the performance of our non-stick system, we will replace it completely free of charge. That's our promise to you.

The new profile hi-low circular grooves significantly reduce abrasion creating an exceptional ultra smooth non-stick surface. The non-stick coating also requires little or no oil for cooking.

Before first use remove all labels, wash pans and lids with detergent in hot water, rinse and dry thoroughly.

STOVETOP COOKING

Your cookware distributes heat evenly so cooking can be done on a low to medium heat. Depending on the type and length of cooking, the lids and handles may get hot. For safety, it is recommended that oven gloves are used.

Always try to match the size of pan to the heating element or gas burner.

Pans should not be filled more than two-thirds capacity. As soon as boiling point is reached, the temperature should be lowered. Continuous high heat may cause discolouration.

When deep frying, fill the pan no more than one-third full of oil. Do not leave hot oil unattended and never use a lid. Heavy vegetable oils may leave a residue that can affect non-stick performance. Use low heat when heating up oils, as oils can quickly overheat and cause a fire.

Do not use aerosol or low calorie sprays when cooking as these damage the non-stick.

Do not leave an empty pan on a hot burner or allow the pan to boil dry and do not put a hot pan onto a cool stovetop. This may cause the pan to fuse to a glass top stove. In the event this happens, the heat must be turned off and the pan left to cool before moving.

Avoid leaving food in the pan after cooking, as it may cause deterioration to the pan's surface.

When filled, some pans can be very heavy. Be careful when moving the pan if it contains hot oil or other hot liquids.

Do not make a double boiler out of pans that are not designed for that purpose.

Keep small children away from the stove while you are cooking, as heat, steam and spatter can cause burns.

Fumes from everyday cooking can be harmful to your bird and other pets. Never cook with them in or near the kitchen.

GAS HOB/STOVETOPS

When cooking, adjust flame so that it does not extend up sides.

Do not allow handles to extend over hot burners.

Some cookware (especially those with a small diameter base) may be unstable when used on a gas hob/stovetop. Always take care to position the pan at the centre of the pan supports with the handle in line with the pan supports.

GLASS TOP HOB/STOVETOPS

Always follow your stovetop manufacturer's instructions for specific cookware restrictions.

Lift pans, do not slide since this will scratch the glass.

Check that the glass hob/stovetop is free of food deposits before and during cooking. These can harden and cause cosmetic scratching on the glass surface.

INDUCTION HOB/STOVETOPS

When matching cookware to ring size, please follow the hob/stovetop manufacturer's guidelines. They normally mean the size of the pan base and not the rim diameter.

Cookware dimensions given refer to the rim-to-rim dimension across the pan.

For best performance, it is important to match the pan base to the hob ring size, this ensures the most efficient use of energy.

Induction burners require a minimum pan size in order to detect the presence of the pan. Using a smaller pan on a larger burner generates less power and therefore heat, resulting in slower cooking times or sometimes the pan will not even be detected. Larger pans can be used than the burner size, but this is not as efficient as using the correct size and will affect cooking times.

Do not leave a pan unattended when preheating since heat up is rapid on induction.

Your guarantee does not cover damage to hobs/stovetops

UTENSILS

Your cookware is metal utensil safe. However we recommend that you use wooden or heat-resistant plastic utensils on your cookware.

Do not cut inside a non-stick pan. The use of sharp edged metal utensils can damage the non-stick.

OVEN COOKING

Cookware items with stainless steel lids, handles/knobs are oven safe up to Gas 10/260°C/500°F.

Cookware with glass lids and phenolic handles/knobs are oven safe up to Gas 6/200°C/400°F. However do not place handles close to heat source as this will damage the handles and they could start to give off an odour.

Always use oven gloves when removing cookware from the oven.

Do not place under a grill/broiler, or close to the heat source in an oven.

Do not place in a microwave oven.

LIDS

Use caution when removing lids and always lift away from you. Direct contact with rising steam can be dangerous.

A lid left on a pan after turning down the heat or turning the burner off may result in a vacuum that causes the lid to seal to the pan. If your lid is vacuum sealed to your pan, return it to the burner on low heat so that the air inside the pan warms and expands to release the seal.

Do not place the lids directly on a hot burner, or place hot lids in water as this will reduce their break resistance or cause them to break.

If your lid has cracks or scratches do not use it as spontaneous breakage may occur.

HANDLES

Periodically check that all fittings are secure, do not use cookware with loose or insecure fittings.

STAINING

Non-stick staining occurs even with normal use but is not considered a defect.

A spotted white film may form on cookware surfaces which can be removed with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.

CLEANING

Your cookware is dishwasher safe. However like all fine cookware, hand washing is preferable. In time, the cumulative effect of strong agitation and harsh detergent will dull the exterior surface, although the performance of the pan will not be affected. Always follow dishwasher manufacturer's instructions carefully.

To remove dried on food, soak in hot water before washing. If food remains on the surface, boil a mixture of water and vinegar into the pan to dislodge food particles. Wash pans thoroughly after each use.

Do not use bleaches, steel wool, coarse scouring pads, oven cleaners or powders.

STORAGE

To avoid scratches or chips on the cookware exterior, place paper towels between pans when storing.

GUARANTEE

This cookware is not intended for commercial or restaurant use.

For terms and conditions of the Guarantee please read and retain the enclosed Guarantee Card.

D WICHTIGE SICHERHEITS-, GEBRAUCHS-UND PFLEGEHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für das Circulon Ultimium Kochgeschirr entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Informationen vor dem ersten Gebrauch durch und bewahren Sie sie für die zukünftige Einsichtnahme auf. Diese Anweisungen gelten für die Aluminiumprodukte mit Antihafbeschichtung und die Edelstahlprodukte mit Antihafbeschichtung. Beide Produktreihen sind für alle Arten von Kochfeldern/Kochmulden geeignet, auch für Induktionsherde. Bitte kontaktieren Sie den Kundenservice/Verbraucherservice über die Webseite oder über die auf der Garantiekarte angegebene Telefonnummer, falls Sie weitere Fragen zur Verwendung Ihres Produktes haben.

Unser Markenversprechen: Falls Sie mit der Leistung unseres Antihafsystems nicht zufrieden sein sollten, tauschen wir es völlig kostenlos um. Das ist unser Versprechen an Sie.

Die neuen Rillen, die abwechselnd kreisrund hoch und niedrig verlaufen, reduzieren den Verschleiß erheblich und schaffen eine außergewöhnlich glatte Antihafoberfläche. Die Antihafbeschichtung benötigt nur wenig oder kein Öl zum Kochen.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Etiketten und reinigen Sie Pfannen und Deckel mit Spülmittel in heißem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.

KOCHEN AUF KOCHFELDERN

Ihr Kochgeschirr sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass auch bei niedriger oder mittlerer Hitze gekocht werden kann. Abhängig von der Art und Länge des Kochvorgangs können sich die Deckel und die Griffe erhitzen. Daher wird die Verwendung von Topfhandschuhen empfohlen.

Versuchen Sie immer, die Größe des Kochgeschirrs der Größe des Heizelements oder Gaskochfelds anzupassen.

Pfannen und Töpfe sollten zu nicht mehr als zwei Dritteln ihrer Kapazität befüllt werden. Nach Erreichen des Siedepunkts sollte die Temperatur verringert werden. Eine kontinuierlich hohe Hitzeeinwirkung kann gegebenenfalls zu einer Verfärbung führen.

Füllen Sie die Pfanne oder den Topf beim Frittieren niemals zu mehr als einem Drittel der Höhe mit Öl. Lassen Sie heißes Öl niemals unbeaufsichtigt, und verwenden Sie niemals einen Deckel. Schweres Pflanzenöl kann Reste hinterlassen, die u. U. Auswirkungen auf die Leistung der Antihafbeschichtung haben. Lassen Sie Öl bei geringer Wärme erhitzen, da Öl schnell überhitzen und einen Brand verursachen kann.

Verwenden Sie beim Kochen keine Sprayflaschen und kein Spray mit wenig Kalorien, da so die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.

Lassen Sie eine leere Pfanne oder einen leeren Topf nie auf einer heißen Herdplatte stehen oder solange kochen, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet, und stellen Sie keine heiße Pfanne auf ein kaltes Kochfeld. Die Pfanne könnte sich andernfalls mit dem Glaskeramikkochfeld verschmelzen. Falls dies passiert, muss die Wärmezufuhr abgeschaltet werden und das Kochgeschirr abkühlen, bevor es bewegt wird.

Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Kochen in der Pfanne oder dem Topf zu lassen, da dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen kann.

Pfannen und Töpfe können im gefüllten Zustand sehr schwer sein. Geben Sie Acht, wenn Sie Kochgeschirr bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält. Verwenden Sie Pfannen, die für diesen Zweck nicht konzipiert sind, nicht als Bain Marie. Halten Sie kleine Kinder während des Kochvorgangs fern vom Herd, da Hitze, Dampf und Spritzer Verbrennungen verursachen können.

Die beim alltäglichen Kochen entstehenden Dämpfe können für Ihren Vogel und andere Haustiere schädlich sein. Sie sollten beim Kochen niemals in der Küche oder in der Nähe der Küche sein.

GASHERD

Beim Kochen sollten die Flammen so angepasst werden, dass sie nicht seitlich hochschlagen.

Achten Sie darauf, dass sich die Griffe niemals über heißen Herdplatten befinden.

Manche Töpfe und Pfannen (insbesondere Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser) können bei Verwendung auf einem Gaskochfeld instabil stehen. Achten Sie stets darauf, das Kochgeschirr mittig auf das Gasherdgitter zu stellen. Der Griff sollte immer am Rand des Gasherdgitters ausgerichtet werden.

GLASKERAMIKHERD

Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers Ihrer Kochfelder in Bezug auf mögliche Einschränkungen beim Kochgeschirr.

Heben Sie Pfannen an, statt sie zu schieben, da Sie sonst die Glasoberfläche zerkratzen könnten.

Vergewissern Sie sich vor und während des Kochens, dass das Glaskeramikkochfeld frei von verklebten Zutaten ist. Diese können sich verhärten und kosmetische Kratzer auf der Glasoberfläche verursachen.

INDUKTIONSHERD

Beachten Sie bei der Anpassung des Kochgeschirrs an die Ringgröße bitte die Anweisungen des Herd-/Kochfeldherstellers. Normalerweise bezieht sich der Hersteller auf die Größe des Pfannenbodens (und nicht auf den gesamten Rindurchmesser).

Die angegebenen Maße des Kochgeschirrs beziehen sich auf die Pfannengröße von Rand zu Rand.

Um eine bestmögliche Leistung zu gewährleisten, ist es wichtig, dass die Größe des Kochgeschirrsbodens der Größe des Kochfelds entspricht. Dadurch wird eine möglichst effiziente Energienutzung gewährleistet.

Für Induktionsherde muss das Kochgeschirr eine bestimmte Mindestgröße haben, damit erkannt wird, dass eine Pfanne bzw. ein Topf auf dem Kochfeld steht. Bei Verwendung einer kleineren Pfanne auf einer größeren Herdplatte wird weniger Energie und damit Hitze erzeugt, sodass die Speisen langsamer kochen, und u. U. wird die Pfanne gar nicht erkannt.

Kochgeschirr, das größer als das Kochfeld ist, kann zwar verwendet werden, dies ist jedoch nicht so effizient wie eine Pfanne bzw. ein Topf der richtigen Größe und wirkt sich auf die Kochdauer aus.

Lassen Sie Pfannen und Töpfe beim Vorheizen nicht unbeaufsichtigt, da Induktionsherde sehr schnell heiß werden.

UTENSILIEN

Sie können Metallutensilien mit Ihrem Kochgeschirr verwenden, jedoch empfehlen wir die Benutzung von Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffutensilien mit Ihrem Kochgeschirr. Schneiden Sie nicht in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung. Scharfkantige Metallutensilien können die Antihaffläche beschädigen.

VERWENDUNG IM BACKOFEN

Kochgeschirr mit Edelstahldeckeln/-griffen ist bis Gas Stufe 10/260°C/500°F ofenfest.

Kochgeschirr mit Glasdeckeln und Phenolgriff ist bis Gas Stufe 6/200°C/400°F ofenfest. Die Griffe dürfen nicht in die Nähe der Wärmequelle kommen, da sie andernfalls beschädigt werden und schlecht riechen könnten.

Nehmen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Topfhandschuh aus Ofen oder Mikrowelle.

Stellen Sie es nicht unter ein Gitter bzw. einen Bratrost oder in die Nähe der Wärmequelle im Ofen.

Stellen Sie es nicht in die Mikrowelle.

DECKEL

Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab und immer weg von Ihnen. Direkter Kontakt mit dem aufsteigenden Dampf kann gefährlich sein.

Wenn Sie den Deckel nach dem Herunterdrehen der Hitze oder dem Ausschalten der Herdplatte auf der Pfanne lassen, kann ein Vakuum entstehen, wodurch der Deckel fest auf der Pfanne sitzt. Falls der Deckel mit Vakuum verschlossen auf der Pfanne sitzt, sollten Sie die Herdplatte wieder auf geringe Hitze einstellen, damit die Luft in der Pfanne warm wird, sich ausdehnt und sich der Deckel lösen lässt.

Legen Sie Deckel nicht direkt auf eine heiße Herdplatte und heiße Deckel nicht in kaltes Wasser. Dadurch wird Ihre Bruchsicherheit reduziert bzw. sie können leichter reißen.

Verwenden Sie Deckel nicht, falls diese Risse oder Kratzer haben, da sie plötzlich reißen könnten.

GRIFFE

Prüfen Sie regelmäßig, dass alle Fassungen sicher sitzen. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit losen oder nicht fest sitzenden Fassungen.

VERFÄRBUNGEN

Selbst bei normalem Gebrauch kann sich die Antihaffläche verfärben. Das gilt nicht als Qualitätsmangel.

Auf der Oberfläche von Kochgeschirr können sich weiße Flecken bilden. Diese lassen sich mit einer milden Lösung aus Wasser und Zitronensaft oder Essig entfernen.

REINIGUNG

Ihr Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Wie bei allen hochwertigen Kochutensilien ist das Abspülen von Hand jedoch vorzuziehen. Über die Zeit wird die Außenoberfläche bedingt durch kräftiges Umrühren und scharfe Reinigungsmittel stumpf. Die Leistung der Pfanne selbst wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Halten Sie sich stets an die Anweisungen Ihres Spülmaschinenherstellers.

Weichen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen in heißem Wasser ein, um angetrocknete Speisen zu entfernen. Falls Speisereste auf der Oberfläche verbleiben, können Sie eine Mischung aus Wasser und Essig aufkochen und in die Pfanne geben, um sie zu lösen.

Waschen Sie das Kochgeschirr nach jeder Verwendung sorgfältig ab.

Verzichten Sie auf Bleichmittel, Stahlwolle, Topfreiniger, Ofenreiniger oder Puder.

AUFBEWAHRUNG

Legen Sie vor der Aufbewahrung ein Papierhandtuch zwischen die Pfannen und Kochtöpfe, um Kratzer und Absplitterungen an der Außenseite des Kochgeschirrs zu vermeiden.

E INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD, USO Y MANTENIMIENTO

Muchas gracias por elegir la batería de cocina Circulon Ultimium. Lea atentamente esta información antes del primer uso y guárdela para consultarla posteriormente. Estas instrucciones abarcan las gamas de aluminio antiadherente y de acero inoxidable antiadherente. Las dos son aptas para todo tipo de placas de cocina/fogones, incluidos las de inducción. Si tiene alguna otra cuestión relacionada con el uso de su producto, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente/Relaciones con el Consumidor en el sitio web o llamando al número de teléfono indicado en la tarjeta de garantía.

La promesa de nuestra marca: Si no está satisfecho con el rendimiento de nuestro sistema antiadherente, se lo cambiaremos de manera totalmente gratuita. Esa es nuestra promesa para con usted.

El nuevo perfil de surcos circulares altos y bajos reducen considerablemente la abrasión, por lo que se crea una superficie antiadherente ultrasuave excepcional. Además, la capa antiadherente necesita poco o ningún aceite para cocinar.

Antes del primer uso, quite todas las etiquetas, lave los cazos y las tapaderas con detergente en agua caliente, enjuáguelos bien y séquelos completamente.

COCINAR EN FOGONES

Sus piezas de cocina distribuye el calor uniformemente, de manera que puede cocinar a fuego bajo-medio. Las tapaderas y las asas podrían calentarse dependiendo del tipo y la duración de la cocción. Por su seguridad, se recomienda el uso de manoplas para el horno.

Trate siempre de asegurar que el tamaño del cazo coincida con el tamaño del elemento calefactor o quemador de gas.

Los cazos no deben llenarse más de dos tercios de su capacidad. En cuanto se alcance el punto de ebullición, deberá bajarse la temperatura. Las altas temperaturas continuas podrían ocasionar decoloración.

Al freír en aceite, el cazo no debe llenarse a más de un tercio de su capacidad. No deje el aceite desatendido cuando está caliente y no lo cubra nunca con una tapadera. Los aceites vegetales pesados pueden dejar residuos que podría afectar el comportamiento antiadherente. Caliente los aceites a fuego bajo, ya que los aceites se sobrecalientan rápidamente y causan incendios.

No utilice sprays en aerosol o bajos en calorías al cocinar, ya que estos podrían dañar la capa antiadherente.

No deje los cazos sobre quemadores calientes cuando están vacíos ni permita que hiervan en seco; tampoco coloque un cazo caliente sobre un fogón frío. Esto podría causar que el cazo se fundiera en una cocina con superficie de vidrio. En caso de que esto suceda, debe apagarse el calor y dejar que el cazo se enfríe antes de moverlo. Evite dejar alimentos en el cazo después de cocinar, ya que podría deteriorar la superficie del mismo.

Algunos cazos pueden pesar mucho cuando están llenos. Tenga cuidado al mover un cazo si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

No hierva al baño maría en cazos que no están diseñados para ello.

Mantenga a los niños pequeños alejados de la cocina mientras cocine, ya que el calor, el vapor y las salpicaduras pueden causar quemaduras.

Los humos resultantes de la cocina diaria pueden ser perjudiciales para los pájaros y otras mascotas. No cocine nunca con ellos en la cocina o cerca de ella.

PLACAS DE COCINA/FOGONES DE GAS

Cuando cocine, ajuste la llama para que no sobresalga por los lados del cazo. No deje que las asas sobresalgan sobre quemadores calientes.

Algunas piezas de la batería de cocina (en particular, aquellas con una base de diámetro pequeño) podrían ser inestables cuando se utilizan sobre una placa de cocina/fogón de gas. Asegúrese siempre de colocar el cazo en el centro de sus soportes y el asa alineada con los soportes del cazo.

PLACAS/FOGONES CON SUPERFICIE DE VIDRIO

Siga siempre las instrucciones del fabricante de su fogón en caso de restricciones para la batería de cocina.

Levante los cazos; no los deslice sobre la superficie, ya que el vidrio se rayará. Compruebe que no hay restos de comida en la placa de cocina/fogón de vidrio antes y durante la cocción. Estos podrían endurecerse y causar rayas superficiales en la superficie de vidrio.

PLACAS/FOGONES DE INDUCCIÓN

Cuando se adaptan las piezas de la batería de cocina al tamaño del aro, deben observarse las directrices del fabricante de la placa de cocina/fogón. Normalmente se refieren al tamaño de la base del cazo y no al diámetro del aro.

Las medidas de las piezas de la batería que se indican se refieren a la medida de borde a borde a través del cazo.

Para obtener el máximo rendimiento, es importante adaptar la base del cazo al tamaño del aro del fogón para asegurar el uso más eficiente de energía.

Los fogones de inducción necesitan un tamaño mínimo de cazo para poder detectar la presencia de este. Si utiliza un cazo más pequeño sobre un fogón más grande, se generará menos potencia y, por consiguiente, calor, lo que dará como resultado tiempos de cocción más lentos o que, en ocasiones, ni siquiera se detecte el cazo. Pueden utilizarse cazos más grandes que el tamaño del fogón, pero no es tan eficiente como utilizar el tamaño correcto y afectará a los tiempos de cocción.

No deje el cazo desatendido cuando se precalienta, ya que el calor incrementa rápidamente en inducción.

UTENSILIOS

Sus piezas de batería son aptas para utilizar utensilios de metal, no obstante, recomendamos que utilice utensilios de madera o plástico resistente en sus piezas de batería.

No corte en el interior de un cazo con capa antiadherente. Si se usan utensilios de metal afilados podrá dañarse el material antiadherente.

COCINAR EN EL HORNO

Las piezas de la batería con tapaderas, asas/pomos de acero inoxidable son aptas para el horno hasta termostato 10/260 °C/500 °F.

Las piezas de la batería con tapaderas de vidrio y asas/pomos fenólicos son aptas para el horno hasta termostato 6/200 °C/400 °F. No obstante, no coloque las asas cerca de la fuente de calor, ya que esto las dañaría y podrían empezar a desprender mal olor.

Al retirar los elementos del horno utilice siempre una manopla de cocina.

No los coloque debajo del grill/la parrilla ni cerca de la fuente de calor del horno. No los coloque en un horno microondas.

TAPADERAS

Tenga precaución al retirar las tapaderas y levántelas siempre en el sentido opuesto a usted. El contacto directo con el vapor ascendente puede ser peligroso.

Si se deja una tapadera en un cazo después de apagar el fuego o el quemador, se puede producir un vacío que cause que la tapadera quede pegada al cazo. Si la tapadera se ha pegado por vacío al cazo, vuelva a colocar el cazo en el quemador a fuego bajo para que el aire dentro del cazo se caliente y se expanda hasta soltar la tapa.

Las tapaderas no deben colocarse directamente encima de un quemador caliente ni sumergirse en agua cuando están calientes, ya que, con ello, se reducirá su resistencia a la rotura o se pueden romper.

Si la tapadera tiene grietas o rayas, no la utilice, ya que podría romperse de forma espontánea.

ASAS

Compruebe periódicamente que todos los accesorios son seguros; no utilice piezas de batería con accesorios sueltos o que no sean seguros.

MANCHAS

Las manchas de la capa antiadherente se producen con el uso normal y no se consideran un defecto.

Se puede formar una fina capa de manchas blancas en las superficies de las piezas de la batería que puede eliminarse con una solución suave de agua y zumo de limón o vinagre.

LIMPIEZA

Su batería de cocina es apta para el lavavajillas. No obstante, al igual que todos los utensilios de cocina de gran calidad, se recomienda lavarla a mano. Con el tiempo, el efecto acumulativo de la agitación intensa y los detergentes fuertes hará que la superficie exterior se vuelva mate, aunque el rendimiento del cazo no se verá afectado. Siga siempre detenidamente las instrucciones del fabricante del lavavajillas.

Para eliminar los restos de comida secos, sumergir en agua caliente antes de lavar. Si la comida permanece en la superficie, hierva una mezcla de agua y vinagre en el cazo para que se suelten las partículas de comida.

Lave los cazos a fondo después de cada uso.

No utilice lejía, lana de acero, estropajos gruesos, limpiadores de horno ni polvos abrasivos.

ALMACENAMIENTO

Para evitar rayar o astillar la parte exterior de la batería de cocina, coloque servilletas de papel entre los cazos cuando se almacenan.

F INFORMATIONS IMPORTANTES : SÉCURITÉ, UTILISATION ET ENTRETIEN

Nous vous remercions d'avoir choisi les articles de cuisine Circulon Ultimium. Veuillez lire ces informations avant la première utilisation et les conserver pour référence ultérieure. Ces consignes s'appliquent aux gammes en aluminium antiadhésif et en acier inoxydable antiadhésif. Ces deux gammes conviennent à l'utilisation sur tous les types de plaques de cuisson/cuisinières, y compris les plaques à induction. Si vous avez des questions relatives à l'utilisation de votre produit, n'hésitez pas à contacter notre Service clients/Relations Consommateur sur le site web ou au numéro de téléphone indiqués sur la carte de garantie.

La promesse de notre marque : Si vous n'êtes pas satisfait de la performance de notre système antiadhésif, nous le remplacerons intégralement et sans frais. C'est notre promesse.

Le nouveau profil des stries circulaires variables diminue considérablement l'abrasion, créant une surface antiadhésive exceptionnelle, ultra lisse. D'autre part, le revêtement antiadhésif permet de cuire les aliments avec très peu ou pas d'huile.

Avant la première utilisation, enlevez toutes les étiquettes, nettoyez les plats et les couvercles avec du détergent à l'eau chaude, rincez abondamment et séchez soigneusement.

CUISSON SUR CUISINIÈRE

Votre article de cuisine distribue la chaleur uniformément ce qui permet de cuisiner à température faible ou moyenne. En fonction de la durée et du type de cuisson, les couvercles et les poignées peuvent devenir très chauds. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.

Essayez toujours d'utiliser une plaque chauffante ou un brûleur à gaz de la même taille que votre poêle ou casserole.

Les casseroles ne doivent pas être remplies au-dessus des deux tiers de leur capacité. Dès que le point d'ébullition est atteint, la température doit être réduite. Utiliser une température élevée à répétition peut entraîner la décoloration du produit.

Pour la friture, remplir la casserole/poêle d'huile sans dépasser le tiers de sa capacité. Ne laissez jamais d'huile chaude sans surveillance et ne jamais utiliser de couvercle.

Les huiles végétales lourdes peuvent laisser un résidu susceptible d'affecter la performance antiadhésive du produit. Faire chauffer les huiles à faible température, car elles peuvent rapidement surchauffer et prendre feu.

Ne pas utiliser de vaporisateur d'huile ou de spray à basses calories car ils peuvent endommager la surface antiadhésive.

Ne pas laisser de casserole/poêle vide sur un brûleur chaud ou laisser bouillir jusqu'à évaporation complète du contenu, et ne jamais placer de casserole/poêle chaude sur une cuisinière froide, car le plat pourrait rester collé à la surface des plaques de cuisson en verre. Dans une telle situation, éteignez la plaque chauffante et laissez la casserole/poêle refroidir avant de la déplacer.

Évitez de laisser des aliments dans la casserole/poêle après avoir cuisiner car cela risquerait d'endommager la surface du produit.

Lorsqu'elles sont remplies, certaines casseroles/poêles peuvent être très lourdes. Soyez vigilant lorsque vous déplacez la casserole/poêle si elle contient de l'huile chaude ou d'autres liquides à température élevée.

Les vapeurs émanant de la cuisson quotidienne peuvent nuire à la santé de vos oiseaux et autres animaux domestiques. Ne cuisinez jamais lorsqu'ils se trouvent dans la cuisine ou à proximité de celle-ci.

CUISINIÈRES/BRÛLEURS À GAZ

Pendant la cuisson, ajustez la flamme pour éviter qu'elle ne s'étende sur les côtés.

Ne pas placer les poignées au-dessus des brûleurs chauds.

Certains articles de cuisine (notamment ceux dont la base a un diamètre de faible dimension) peuvent être instables lorsqu'ils sont utilisés sur un brûleur/une table de cuisson à gaz. Veillez toujours à placer la casserole/poêle au centre des grilles d'appui, en alignant la poignée aux grilles d'appui.

CUISINIÈRES/PLAQUES DE CUISSON EN VERRE

Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant de votre table de cuisson pour les restrictions spécifiques à certains articles de cuisine.

Soulevez les casseroles/poêles au lieu de les faire glisser, ce qui pourrait rayer la surface en verre.

Veillez à éliminer tout résidu alimentaire sur les plaques de cuisson en verre avant et pendant la cuisson. Ces résidus peuvent durcir et entraîner des rayures disgracieuses sur la surface en verre.

CUISINIÈRES/PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

Pour savoir quel élément chauffant utiliser en fonction de la taille de votre casserole ou poêle, veuillez suivre les consignes fournies par le fabricant de vos plaques de cuisson/de votre cuisinière. Ces consignes font habituellement référence à la base de l'article, et non au diamètre du poutour.

Les dimensions fournies pour nos articles de cuisine font référence aux dimensions bord-à-bord de l'article.

Pour obtenir les meilleures performances, il convient de choisir une poêle ou casserole adaptée à la taille de l'élément chauffant, ceci afin d'utiliser l'énergie de manière optimale.

Afin de détecter la présence des poêles ou casseroles, les foyers induction exigent qu'elles soient d'une taille minimale. L'utilisation d'une poêle ou casserole d'une taille inférieure à celle du foyer génère moins de puissance et donc moins de chaleur, ce qui ralentit le temps de cuisson, voire empêche la détection de l'article.

Il est possible d'utiliser des articles d'une taille supérieure à celle du foyer, toutefois cela s'avère moins efficace que l'utilisation d'articles d'une taille adaptée et affecte le temps de cuisson.

Ne laissez pas la casserole/poêle sans surveillance pendant le préchauffage, car les plaques à induction chauffent très rapidement.

USTENSILES

Vos articles de cuisine peuvent s'utiliser avec des ustensiles en métal mais nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant avec votre nouvel équipement.

Ne découpez pas les aliments à l'intérieur d'une casserole/poêle à revêtement antiadhésif.

L'utilisation d'ustensiles en métal à bords tranchants peut endommager la surface antiadhésive.

CUISSON AU FOUR

Les articles de cuisine avec couvercles, poignées/boutons en acier inoxydable peuvent s'utiliser au four jusqu'à 260°C/500°F (thermostat 10).

Les articles de cuisine avec couvercles en verre et poignées/boutons en résine phénolique peuvent s'utiliser au four jusqu'à 200°C/400°F (thermostat 6). Cependant, ne placez pas les poignées à proximité de la source de chaleur, car cela pourrait les endommager et entraîner l'apparation d'odeurs.

Portez toujours des gants de cuisine pour retirer un plat du four.

Ne pas placer sous un grill/rôtissoire, ou à proximité de la source de chaleur du four.

Ne convient pas pour utilisation au four à micro-ondes.

COUVERCLES

Faire preuve de prudence en retirant les couvercles. Soulevez toujours le couvercle à l'écart de votre corps. Le contact direct avec la vapeur peut être dangereux.

Laisser le couvercle sur une casserole/poêle après réduction de la température ou extinction du brûleur peut entraîner la formation d'un vide susceptible de sceller le

couvercle sur la casserole/poêle. Si votre couvercle est scellé sur la casserole/poêle suite à la formation d'un vide, placez le plat sur le brûleur à faible température pour permettre à l'air contenu à l'intérieur de chauffer et de s'étendre pour libérer le couvercle.

Ne placez pas directement les couvercles sur un brûleur chaud et ne plongez pas les couvercles chauds dans l'eau car ils pourraient se briser ou leur résistance aux chocs pourrait être affectée.

N'utilisez pas votre couvercle s'il est fissuré ou rayé car il pourrait se briser spontanément.

POIGNÉES

Vérifiez régulièrement le bon état des fixations et n'utilisez pas les articles de cuisine si les fixations sont lâches ou précaires.

TACHES

Des taches peuvent apparaître sur le revêtement antiadhésif même en cas d'utilisation normale, mais ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut.

Une pellicule blanche mouchetée peut se former sur la surface de vos articles de cuisine et peut facilement être éliminée à l'aide d'une solution non agressive composée de jus de citron ou de vinaigre dilué dans le l'eau.

NETTOYAGE

Nos articles de cuisine sont compatibles lave-vaisselle. Cependant, comme pour tout article de cuisine de première qualité, le lavage à la main est recommandé. Avec le temps, l'effet cumulé des secousses et des détergents agressifs ternira la surface extérieure, même si la performance de la casserole/poêle n'en sera pas affectée. Veillez à toujours suivre les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

Pour éliminer les résidus alimentaires qui ont séché sur le produit, laissez tremper dans de l'eau chaude avant de laver. Si des résidus alimentaires sont toujours présents sur la surface, faites bouillir un mélange d'eau et de vinaigre dans la casserole pour déloger les particules alimentaires.

Lavez soigneusement les casseroles/poêles après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'eau de javel, de paille de fer, d'éponges à gratter, de nettoyeurs pour le four ou de poudres à récuser.

RANGEMENT

Afin d'éviter toute rayure ou ébréchure sur la surface extérieure, placez des feuilles de papier essuie-tout entre chaque article lors du rangement.

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA, USO E MANUTENZIONE

Grazie per aver scelto le pentole Circulon Ultimium. Leggere attentamente le seguenti avvertenze prima di usare il prodotto per la prima volta e di conservarle per un'eventuale consultazione futura. Le presenti Istruzioni sono valide per le gamme Alluminio antiaderente e Acciaio inox antiaderente. Entrambe sono adatte per tutti i tipi di fornelli/piani cottura, inclusi quelli a induzione. Per ulteriori domande in merito all'utilizzo dei nostri prodotti, contattate il Servizio di assistenza clienti/Rapporti con i consumatori sul sito web o al numero di telefono indicato sul certificato di garanzia.

La promessa del nostro marchio: Nel caso non dovesse essere soddisfatto della prestazione del nostro sistema antiaderente, la nostra 'azienda si'impegnerà a sostituire il prodotto in modo completamente gratuito. Questa è la nostra promessa.
Le scanalature circolari alte e basse del nuovo profilo riducono notevolmente l'abrasione creando una superficie antiaderente ultra-liscia. Il rivestimento antiaderente consente di cucinare con pochi o persino senza grassi.

Al primo utilizzo rimuovere tutte le etichette, lavare le pentole e i coperchi con detergente in acqua calda, sciacquare e asciugare con cura.

COTTURA SU FORNELLI

La pentola distribuisce il calore in modo omogeneo, permettendo di ottenere una cottura a fiamma bassa o media. A seconda del tipo e della durata di cottura, i coperchi e i manici possono riscaldarsi. Per motivi di sicurezza si raccomanda l'uso di appositi guanti da forno.

Cercare sempre di utilizzare una pentola di dimensioni adatte a quelle del fornello o della fonte di calore.

La pentola non deve essere riempita oltre i due terzi della capienza. Non appena raggiunto il punto di ebollizione, abbassare la temperatura. Il continuo contatto con il calore potrebbe causare alterazioni del colore della pentola.

La frittura nella pentola deve avvenire con un contenuto di olio non superiore a un terzo della capienza. Non lasciare incustodita la pentola se contenente olio bollente e non utilizzarla mai un coperchio. Oli vegetali pesanti possono lasciare un residuo che può compromettere la prestazione antiaderente. Utilizzare calore basso per il riscaldamento di oli, in quanto l'olio può surriscaldarsi rapidamente e causare un incendio.

Non usare spray aerosol o spray a zero calorie durante la cottura in quanto danneggiano il rivestimento antiaderente.

Non lasciare la pentola vuota su un fornello acceso o lasciare evaporare a secco e non collocare una pentola calda su un piano cottura freddo. La pentola potrebbe fondersi con il piano di cottura in vetro. Se ciò accadesse, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la pentola prima di spostarla.

Evitare di lasciare residui di cibo nella pentola dopo la cottura, in quanto eventuali residui potrebbero causare il deterioramento della superficie della pentola.

Alcune pentole possono risultare molto pesanti una volta riempite. Prestare estrema attenzione quando si sposta una pentola contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.

Non usare le pentole per la cottura a bagnomaria se non sono previste a tale scopo.

Tenere i bambini piccoli lontani dai fornelli durante la cottura in quanto il calore, il vapore e schizzi possono causare ustioni.

I fumi risultanti dalla cottura quotidiana possono essere pericolosi per il vostro canarino e per altri animali domestici. Non cucinare in loro presenza in o in prossimità della cucina.

FORNELLI A GAS/PIANI DI COTTURA

Durante la cottura, regolare la fiamma in modo che questa non si estenda lungo i lati della pentola.

Non esporre i manici al diretto contatto con il calore dei bruciatori accesi in modo da evitare il surriscaldamento.

Alcune pentole (in particolare quelle con un diametro della base ridotto) potrebbero risultare instabili quando poste vuote su un fornello a gas/piano di cottura. Avere sempre cura di posizionare la pentola al centro degli appositi supporti con il manico allineato ai supporti della pentola.

FORNELLI /PIANI DI COTTURA IN VETRO

Seguire sempre le istruzioni del produttore del vostro piano di cottura per limitazioni specifiche delle pentole.

Sollevare le pentole, non trascinarle per evitare di graffiare il vetro.

Controllare che il fornello/piano di cottura in vetro sia privo di depositi di cibo prima e durante la cottura. Questi possono indurirsi e causare graffi sulla superficie di vetro.

FORNELLI/PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE

Per la scelta della pentola più adatta alle dimensioni del fornello, seguire le istruzioni del produttore dei piani cottura. Di norma le suddette istruzioni fanno riferimento alle dimensioni della base della pentola e non al diametro del bordo.

Le dimensioni delle pentole fornite si riferiscono alla dimensione bordo-bordo della pentola.

E' importante che la base della pentola sia adatta alle dimensioni del fornello per ottenere la massima prestazione e garantire l'uso più efficiente dell'energia.

I fornelli ad induzione richiedono una dimensione minima della pentola per rilevare la

sua presenza. Utilizzando una pentola più piccola su un fornello più grande si genera meno potenza e quindi meno calore, con conseguenti tempi di cottura più lenti, e alcune volte la pentola potrebbe non essere rilevata affatto.

E' possibile utilizzare pentole più grandi dei fornelli, ma il risultato sarà inferiore rispetto all'uso della misura adatta e si ripercuoterà sui tempi di cottura.

In fase di preriscaldamento, non lasciare incustodita la pentola, poiché il calore sui piani a induzione aumenta molto rapidamente.

UTENSILI

Le pentole sono resistenti a utensili metallici, tuttavia raccomandiamo di usare utensili in legno o plastica resistente al calore per le vostre pentole.

Non tagliare all'interno della padella antiaderente. L'utilizzo di oggetti taglienti in metallo può danneggiare la superficie antiaderente.

COTTURA IN FORNO

Le pentole con coperchi, manici/pomelli in acciaio inox sono resistenti al forno fino a liv. gas 10/260°C/500°F.

Le pentole con coperchio in vetro e manici/pomoli in resina fenolica sono resistenti al forno fino al liv. gas 6/200°C/400°F. Tuttavia, non posizionare i manici vicino alla fonte di calore in quanto possono danneggiarsi e rilasciare un odore sgradevole.

Indossare sempre guanti da forno per prelevare le pentole dal forno.

Non collocare sotto una griglia/graticola, o in prossimità della fonte di calore in un forno.

Non collocare in un forno a micro-onde.

COPERCHI

Fare attenzione durante la rimozione di coperchi e sollevarli sempre ad una certa distanza. Il contatto diretto con il vapore che sale può essere pericoloso.

Un coperchio lasciato su una pentola dopo l'abbassamento del calore o lo spegnimento del bruciatore può causare un vuoto che fa sì che il coperchio si sigilli alla pentola. Se il vostro coperchio è sigillato alla pentola, ricollocarla sul bruciatore a calore basso in modo che l'aria all'interno della pentola si scaldi e si espanda per eliminare il vuoto.

Non appoggiare i coperchi direttamente su un fornello caldo né immergere i coperchi caldi in acqua poiché potrebbe essere ridotta la resistenza alla rottura o causata la rottura.

Se il vostro coperchio si crepa o si graffia, non utilizzarlo in quanto potrebbe verificarsi la rottura spontanea.

MANICI

Controllare periodicamente che tutti gli accessori siano ben saldi, non usare pentole con accessori lenti o non sufficientemente saldi.

Alcune pentole (in particolare quelle con un diametro della base ridotto) potrebbero risultare instabili quando poste vuote su un fornello a gas/piano di cottura. Avere sempre cura di posizionare la pentola al centro degli appositi supporti con il manico allineato ai supporti della pentola.

FORMAZIONE DI MACCHIE

Anche il normale utilizzo può portare alla formazione di macchie sulla superficie antiaderente, che tuttavia non vengono considerate un difetto.

Una patina bianca maculata può formarsi sulle superfici delle pentole e può essere rimossa con una soluzione delicata di acqua e succo di limone o aceto.

PULIZIA

Le pentole sono adatte all'uso in lavastoviglie. Tuttavia, come per tutte le pentole di qualità, è preferibile il lavaggio a mano. Col tempo, l'effetto cumulativo di forte agitazione e detergente aggressivo opacizzerà la superficie esterna, anche se la prestazione della pentola non sarà compromessa. Seguire sempre con attenzione le istruzioni del produttore della lavastoviglie.

Per eliminare del cibo essiccato, mettere a bagno in acqua calda prima del lavaggio. Se rimane del cibo sulla superficie, fare bollire una miscela di acqua e aceto nella pentola per fare staccare le particelle di cibo.

Lavare le pentole accuratamente dopo ogni uso.

Non usare candeggianti, lana d'acciaio, pagliette ruvide, detersivi o polveri per forno.

CONSERVAZIONE

Per evitare graffi o scheggiature sulle parti esterne della pentola, sistemare un foglio di carta da cucina tra le varie pentole prima di riporle.

繁

重要資訊：安全、使用及保養

感謝閣下選擇Circulon Ultimium廚具。請在使用前細閱本說明書，並敬請保留以供未來參考。

本說明書涵蓋鋁合金不黏廚具及不銹鋼不黏廚具系列。此兩類廚具均可用於全部類型的爐灶上，包括電磁爐。

我們的品牌承諾：如果您不滿意我們的不黏系統的不黏性能，我們將會免費為您更換。這是我們對您的承諾。

我們的新型高低坑紋設計能夠顯著減少對不黏物料的磨損，產生一個非常順滑的不黏表面。不黏物料還能夠使您在烹飪時只需要很少的食油，甚至不放油。在使用前請移除所有標籤，將新廚具用溫水加清潔液洗淨、擦乾。

您的廚具導熱均勻，所以烹飪時採用小到中火加熱即可。根據鍋具類型及烹飪時間的不同，鍋蓋及手柄可能會變熱。為確保安全，建議使用隔熱手套。

請定期檢查所有手柄是否牢固，請勿使用手柄不牢的廚具。

即使正常使用，不黏廚具仍可能會出現一些污漬，但這並非廚具缺陷。

油炸食物時，油量不要超過廚具容量的1/3。請避免無人看火及切勿使用鍋蓋。大量使用植物油可能會產生殘渣進而影響不黏性能。請使用小火加熱食用油，否則食用油可能會很快過熱並起火。

烹飪時請勿使用噴霧劑或者低熱量噴霧，這些會損壞不黏性能。請勿使廚具空燒、燒乾以及將熱鍋置於冷灶之上。這些行為可能會使玻璃面爐灶的表面熔化。如果發生以上情況，必須馬上關閉爐灶，待廚具冷卻後才拿走。

某些廚具在裝有食物時可能會非常重。如要移動盛有熱油或者熱湯的廚具，請小心處理。

在日常烹飪產生的油煙會危害您的寵物。烹飪時請不要將它們帶在身邊或置於廚房範圍。

燃氣爐

烹飪時，請調節火焰使其不超出廚具底部範圍。請勿使手柄懸於火焰上方。

某些廚具（特別是底部直徑較小的）在燃氣爐灶上使用時可能會不穩。請注意將廚具置於爐架的中心位置，並使手柄與爐架保持水平。

玻璃面爐灶

請遵照爐灶製造商的說明瞭解具體的廚具限制。

提起廚具時，不要在爐灶上拖動，以免刮傷玻璃。

請在烹飪前和烹飪時確保玻璃檯面上沒有食物殘渣。避免食物殘渣變硬進而導致在玻璃面上產生劃痕，影響美觀。

電磁爐

在確認電磁爐適用的廚具尺寸時，請遵照爐灶製造商的說明，爐灶製造商所指的廚具尺寸一般是廚具的底部尺寸而不是廚具口徑。

廚具上標誌的尺寸是指廚具的鍋口直徑。

要獲得更佳性能，廚具底部尺寸需要與爐圈搭配才能保證更高效的能源運用。

電磁爐對廚具尺寸有最低要求以便偵測廚具的存在。當將較小的廚具用於比它大的爐頭上時，爐灶的火力會變小，導致烹飪速度下降，甚至可能無法偵測電磁爐上面有廚具。

較大的廚具可以用於比它小的灶頭上，但會比使用正確尺寸的爐頭時效率低，繼而影響烹飪時間。

由於電磁爐加熱速度快，預熱廚具時請不要離開。本廚具的保養不包括對爐灶產生的損壞。

烹飪用具

儘管本廚具的不黏表面持久耐用，但是我們仍建議使用耐熱塑料或木製烹飪用具。

請勿在不黏廚具內部切砍食物，使用尖銳的金屬用具會刮損廚具的不黏表面。

爐爐內使用

採用不銹鋼鍋蓋、手柄或蓋鈕的廚具可以用於焗爐的最高溫度為260°C/500°F。

採用玻璃鍋蓋、電木手柄或蓋鈕的廚具可以用於焗爐的最高溫度達200°C/400°F。但是請不要將手柄靠近熱源位置，因為這可能會損壞手柄並產生異味。

從焗爐中取出廚具時請謹記使用隔熱手套。

請勿將廚具置於烤架下方或者靠近焗爐熱源的位置。

請勿將廚具置於微波爐中。

鍋蓋

拿起鍋蓋時請小心並儘量遠離。直接接觸烹飪產生的蒸氣可能會造成燙傷危險。

在調低火力或者關火後，如鍋蓋仍蓋在鍋上，可能會產生真空現象，導致鍋蓋被真空封在鍋身上。如產生該情況，請將火力調回小火，使廚具內的空氣加熱膨脹，進而釋放被封住的鍋蓋。

請將鍋蓋直接置於熱的灶頭上或將熱的鍋蓋置於水中，這樣會降低鍋蓋的抗碎裂性或導致鍋蓋碎裂。

如果鍋蓋產生裂痕或刮傷，請勿繼續使用，因為鍋蓋可能會發生自然碎裂。

手柄

請定期檢查所有手柄是否牢固，請勿使用手柄不牢的廚具。

污漬

即使正常使用，不黏廚具仍可能會出現一些污漬，但這並非廚具缺陷。

廚具表面可能會黏附一層白色薄膜，可將少量檸檬汁或醋加入水中清洗，即可去除。

清潔

您的廚具可以使用洗碗機清潔。但是正如所有高級廚具一樣，手洗會是較佳的方法。強烈攪動帶來的累積效應以及強力清潔劑的使用，雖然不會影響廚具性能，但將會使廚具表面變得暗淡無光。請仔細遵照洗碗機製造商的說明使用。

如需清除頑漬，清洗之前可將廚具放入熱水中浸泡一段時間，如果仍然無法去除，可在廚具中加入水和醋並煮沸清除頑漬。

請在每次使用後徹底清洗廚具。

請勿使用漂白劑、鋼絲棉、百潔布、焗爐清潔劑或粉進行清潔。

儲存

為了避免廚具外表面刮傷或破損，請在儲存時在廚具之間用廚房紙巾隔開。

品質保證

本廚具不可被用於商用或餐廳用途。

就有關保證條款細則，請閱讀並保留隨產品附送的保證卡。

簡

重要信息：安全、使用及保養

感謝閣下選擇Circulon Ultimium廚具。請在使用前通讀本說明書，並敬請保留以供未來參考。

本說明書涵蓋鋁合金不黏廚具及不銹鋼不黏廚具系列。此兩类廚具均可用于全部类型的炉灶上，包括电磁炉。

我们的品牌承诺：如果您不滿意我們的 不黏系統的不黏性能，我们将会免費為您更換。这是我们对您的承諾。

我們的新型高低环纹设计能够显著减少对不黏材质的刮擦，产生一个非常顺滑的不粘表面。不粘材质还能够使您在烹飪時只需要很少的食用油，甚至不放油。在使用前請移除所有標籤，將新廚具用溫水加清潔液洗淨、擦乾。

您的廚具導熱均勻，所以烹飪時採用小到中火加熱即可。根據鍋具类型及烹飪时间的不同，鍋蓋及手柄可能会变热。为确保安全，建议使用隔熱手套。

請使用与炉灶大小相近的廚具。

即使正常使用，不黏廚具仍可能會出現一些污漬，但這并非廚具缺陷。

油炸食物時，油量不要超過廚具容量的1/3，請避免无人照看，切勿使用鍋蓋。大量使用植物油可能會產生殘渣進而影响不粘性能。請使用小火加熱食用油，否則食用油可能会很快过熱并起火。

烹飪時請勿使用气霧劑或者低热量噴霧，这些会损坏不粘材质。

請勿使廚具空燒、燒干以及將熱鍋置於冷灶之上。这些行为可能会使玻璃面炉灶的表面熔化。如果发生以上情况，必须马上关闭炉灶，待廚具冷却后再移動。

烹飪完畢後，請避免將食物存放在廚具中，以免損傷廚具表面。

某些廚具在裝有食物時可能会非常重。如要移动盛有热油或者热汤的廚具，請千万小心。

在日常烹飪产生的油煙會對您的宠物产生危害。烹飪時請不要將它們帶在身边或置于厨房附近。

燃氣炉

烹飪時，請调节火焰使其不超出廚具底部范围。

某些廚具（特别是底部直徑較小的）在燃气炉灶上使用時可能会不穩。請注意將廚具置於炉架的中心位置，并使手柄与炉架保持水平。

玻璃面炉灶

請遵照炉灶製造商的说明了解具体的廚具限制。

取下廚具時，請拿起廚具，不要在炉灶上拖動，以免划伤玻璃。

請在烹飪前和烹飪時確保玻璃台面上沒有食物殘渣。食物殘渣會變硬進而導致在玻璃面上产生劃痕，影响美觀。

电磁炉

在确认电磁炉适用的廚具尺寸時，請遵照炉灶製造商的说明，炉灶製造商所指的廚具尺寸一般是廚具的底部尺寸而不是廚具口徑。

廚具上標识的尺寸是指廚具的鍋口直徑。

要獲得更佳性能，廚具底部尺寸需要与炉圈搭配才能保证更高效的利用能源。

电磁炉对廚具尺寸有最低要求以便发现廚具的存在。较小的廚具用在比它大的炉头上时，炉灶的火力会变小，导致烹飪速度下降，甚至可能无法发现上面有廚具。

较大的廚具可以用于比它小的灶头上，但会比使用正确尺寸的灶头时效率低，进而影响烹飪时间。

由於电磁爐加热非常快，預熱廚具時請不要离开。