



# **Aluminum cookware**

## **Product instructions**

---

# **Batterie de cuisine en aluminium**

## **Instructions du produit**

---

# **Utensilios de aluminio**

## **Instrucciones del producto**

---

- Nonstick Hard Anodized Aluminum Cookware**  
**Batterie De Cuisine En Aluminium Anodisé Dur**  
**Antiadhésif**  
Utensilios de cocina anti-adherentes de aluminio  
duro anodizado
  
- Nonstick Aluminum Induction Cookware**  
**Batterie De Cuisine À Induction En Aluminium**  
**Antiadhésive**  
Utensilios de cocina anti-adherentes de inducción

Please read and keep the instructions carefully before using.  
Veuillez garder et lire attentivement les instructions avant de l'utiliser.  
Por favor, lea y conserve las instrucciones cuidadosamente antes de usar.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all labels. Wash cookware and cover in warm water with a mild dish soap. Rinse thoroughly in warm water and wipe dry with a soft dish towel.

## STOVETOP COOKING

Select a burner size that matches the diameter of the pan bottom. When cooking over a gas burner, make certain that the flame touches only the bottom of the pan. If the flame extends up the sides of the pan, energy is wasted.

## EASY MAINTENANCE

Let your Aluminum cookware cool before cleaning. The reinforced system and the smooth exterior ensure easy cleaning. Cookware should be washed by hand with hot sudsy water and a sponge or soft dishcloth. Do not use steel wool or other metal or abrasive pads that can scratch your cookware. After washing, rinse thoroughly and dry immediately to maintain flawless finish.

## PROPER COOKING UTENSILS

We recommend using plastic or wooden utensils in your cookware to maintain its appearance and performance.

## REMARK

- 1. Nonstick Hard Anodized Aluminum Cookware is not suitable for induction stovetops and dishwashers. Body oven safe 450°F lid oven safe 350°F.
- 2. Nonstick Aluminum Induction Cookware can work on all stovetops, including induction. Dishwasher & Oven Safe 450°F.
- 3. Use the rough surface of the dish cloth to wipe off the water alkalinity and paste marks, then rinse it with water.

## AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Enlevez toutes les étiquettes. Lavez la batterie de cuisine et les couvercles à l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux. Rincez abondamment à l'eau tiède et essuyez avec un linge doux.

## CUISSON SUR LA POÊLE

Sélectionnez une taille de brûleur qui correspond au diamètre du fond de la casserole. Lors de la cuisson sur un brûleur à gaz, assurez-vous que la flamme ne touche que le fond de la casserole. Si la flamme s'étend sur les côtés de la casserole, de l'énergie est gaspillée.

## ENTRETIEN FACILE

Laissez votre batterie de cuisine en Aluminium refroidir avant de la nettoyer. Le système renforcé et l'extérieur lisse garantissent un nettoyage facile. La Batterie De Cuisine doit être lavée à la main avec de l'eau savonneuse chaude et une éponge ou un linge doux. N'utilisez pas de laine d'acier ou d'autres tampons métalliques ou abrasifs qui peuvent rayer votre batterie de cuisine. Après le lavage, rincez abondamment et séchez immédiatement pour maintenir une finition impeccable.

## USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois dans votre batterie de cuisine pour garder son apparence et ses performances.

## REMARQUE

- 1. La Batterie De Cuisine En Aluminium Anodisé Dur Antiadhésif ne convient pas cuisinières à l'induction et au lave-vaisselle. Corps allant au four à 450°F, couvercle allant au four à 350°F.
- 2. La Batterie De Cuisine À Induction En Aluminium Antiadhésive peut fonctionner sur toutes les cuisinières, y compris l'induction. Va au Lave-Vaisselle et au Four 450°F.
- 3. Utilisez la surface rugueuse du linge pour essuyer l'alcalinité de l'eau et les marques de pâte, puis rincez-le à l'eau.

## ANTES DEL PRIMER USO

Quite todas las etiquetas. Lave los utensilios de cocina y las tapas con agua tibia con un detergente para vajilla suave. Enjuáguelos bien con agua tibia y séquelos con un paño de cocina suave.

## USO EN COCINA O FOGÓN

Seleccione un quemador de un tamaño que coincida con el diámetro del fondo del cazo. Cuando cocine sobre un quemador de gas, asegúrese de que la llama toque solo el fondo del cazo. Si la llama se extiende por los lados del cazo, se desperdicia energía.

## FÁCIL MANTENIMIENTO

Deje que sus utensilios de cocina de aluminio se enfríen antes de limpiarlos. El sistema reforzado y el exterior liso garantizan una fácil limpieza. Los utensilios de cocina deben lavarse a mano con agua jabonosa caliente y una esponja o paño de cocina suave. No use lana de acero u otras esponjas metálicas o abrasivas que puedan rayar sus utensilios de cocina. Después del lavado, enjuáguelo bien y séquelo inmediatamente para mantener un acabado impecable.

## UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

Recomendamos usar utensilios de plástico o de madera con sus utensilios de cocina para mantener su apariencia y rendimiento.

## OBSERVACIÓN

- 1. Los utensilios de cocina anti-adherentes de aluminio duro anodizado no son adecuados para inducción estufas ni lavavajillas. El cuerpo de los utensilios es apto para horno hasta los 450°F/232°C y las tapas son aptas hasta los 350°F/176°C.
- 2. Los utensilios de cocina anti-adherentes de aluminio para inducción pueden ser usados en todos los fogones, incluso placas de inducción. Aptos para lavavajillas y horno hasta los 450°F/232°C.
- 3. Use la superficie rugosa de un paño para limpiar los restos dejados por el agua, luego enjuáguelo con agua.

 theLLO