



# **Stainless steel cookware**

## **Product instructions**

---

# **Batterie de cuisine en acier inoxydable**

## **Instructions du produit**

---

# **Juego de cocina de acero inoxidable**

## **Instrucciones del producto**

---

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 USE

Before you use the pan for the first time, wash in warm, soapy water with 1/4 cup of white vinegar. Rinse thoroughly, then dry with a soft towel.

This method can also be used to clean the pan if it has been burnt.

## NOTES FOR USE

1. Microwave use is strictly prohibited.
2. Wipe and clean with water and vegetable oil before use, to avoid the pan turning yellow or black.
3. Check whether the handle is loose to ensure safety.
4. Make sure that the water level is less than 2/3 capacity after the food and water is added to avoid overflowing when boiled.
5. If the lid cannot be opened, it indicates that the seal between the lid and the body is satisfactory. Before you turn off the heat, open the lid and heat the pan for a few minutes on a low flame.
6. When the pan lid is opened, be careful to avoid getting burned by the steam.
7. Use caution when using handles during and after cooking. Heat can build-up on handles when cooking at high temperatures.
8. Please use heat insulating towels or wear gloves when touching the pan so as to prevent burning.
9. Do not put a lot of salt in cold water in the cold pan, otherwise, it is easy to corrode the bottom of the pan.
10. Never use the pan to cook traditional medicinal herbs because it contains various alkaloids, organic acids and other ingredients.

## DAILY CLEANING METHOD

1. While the pan remains hot, use a scouring pad and detergent to clean it.
2. Use the scouring pad to clean the pan clockwise.
3. After cleaning, use a dry cloth to wipe the body.

## AFTER USE

1. After the pan is used, clean it while it remains hot. Use water and a little baking soda with a sponge or scouring pad to clean the inner and outer walls of the pan and its bottom.
2. If the rainbow colour remains on the pan because of overheating of minerals in salt and in the food, use a special detergent for stainless steel to clean it.
3. When using stainless steel cleaning solvent, always rinse with, clean water to wash the pan and then use dry cloth to wipe it. Otherwise, any detergent remaining on the pan will corrode the pan surface.

## WARRANTY MAY BE VOIDED UNDER THE FOLLOWING:

1. Damage to the product from misuse.
2. Damage to the product caused by overheating, drops, oven or broiler misuse, dishwasher use, cleaning neglect or use with sharp metal utensils.
3. Damage to nonstick coating caused by appliances or using improper oven cleaners and scouring pads.

## AVANT UTILISATION

Avant d'utiliser la casserole pour la première fois, laver à l'eau tiède savonneuse avec 1/4 de tasse de vinaigre blanc. Rincer abondamment, puis sécher avec une serviette douce. Cette méthode peut également être utilisée pour nettoyer la casserole si elle a brûlé.

## REMARQUES D'UTILISATION

1. L'utilisation des micro-ondes est strictement interdite.
2. Essuyez et nettoyez avec de l'eau et de l'huile avant utilisation, pour éviter que la casserole ne devienne jaune ou noire.
3. Vérifiez si la poignée est lâche pour assurer la sécurité.
4. Assurez-vous que le niveau d'eau est inférieur aux 2/3 de la capacité après l'ajout de nourriture et d'eau pour éviter de déborder une fois bouilli.
5. Si le couvercle ne peut pas être ouvert, cela indique que l'étanchéité entre le couvercle et le corps est satisfaisante. Avant d'éteindre le feu, ouvrez le couvercle et faites chauffer la casserole quelques minutes à feu doux.
6. Lorsque le couvercle de la casserole est ouvert, veillez à ne pas vous brûler par la vapeur.
7. Soyez prudent lorsque vous utilisez les poignées pendant et après la cuisson. La chaleur peut s'accumuler sur les poignées lors de la cuisson à haute température.
8. Veuillez utiliser des serviettes isolantes thermiques ou porter des gants quand vous touchez la casserole afin d'éviter des brûlures.
9. Ne mettez pas beaucoup de sel dans l'eau froide dans la casserole froide, sinon, c'est facile de corroder le fond de la casserole.
10. N'utilisez jamais la casserole pour cuire des herbes médicinales traditionnelles car elle contient divers alcaloïdes, acides organiques et autres ingrédients.

## MÉTHODE DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Pendant que la casserole reste chaude, utilisez un tampon à récurer et un détergent pour la nettoyer.
2. Utilisez le tampon à récurer pour nettoyer la casserole dans le sens horaire.
3. Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec pour essuyer le corps.

## APRÈS UTILISATION

1. Une fois la casserole utilisée, nettoyez-la pendant qu'elle reste chaude. Utilisez de l'eau et un peu de bicarbonate de soude avec une éponge ou un tampon à récurer pour nettoyer les parois intérieures et extérieures de la casserole et son fond.
2. Si la couleur arc-en-ciel reste sur la casserole en raison de la surchauffe des minéraux dans le sel et dans les aliments, utilisez un détergent spécial pour acier inoxydable pour la nettoyer.
3. Lorsque vous utilisez un solvant de nettoyage pour acier inoxydable, rincez toujours avec de l'eau propre pour laver la casserole, puis utilisez un chiffon sec pour l'essuyer. Sinon, tout détergent restant sur la casserole corrodera la surface de la casserole.

## LA GARANTIE PEUT ÊTRE ANNULÉE DANS LES CAS SUIVANTS:

1. Dommages au produit suite à une mauvaise utilisation.
2. Dommages au produit causés par une surchauffe, des chutes, une mauvaise utilisation du four ou du gril, l'utilisation du lave-vaisselle, la négligence du nettoyage ou l'utilisation avec des ustensiles métalliques pointus.
3. Endommagement du revêtement antiadhésif causé par des appareils électroménagers ou l'utilisation de nettoyants pour four et de tampons à récurer inappropriés.

## ANTES DE USAR

Antes de usar la sartén por primera vez, lávela con agua tibia y jabón con 1/4 taza de vinagre blanco. Enjuague bien y luego seque con una toalla suave.

Este método también se puede utilizar para limpiar un cazo si se ha quemado.

## NOTAS DE USO

1. El uso de microondas está estrictamente prohibido.
2. Limpiar y limpiar con agua y aceite vegetal antes de usar, para evitar que la sartén se ponga amarilla o negra.
3. Compruebe si el mango está suelto para garantizar la seguridad.
4. Make sure that the water level is less than 2/3 capacity after the food and water is added to avoid overflowing when boiled.
5. Si la tapa no se puede quitar, indica que el sello entre la tapa y el cazo es satisfactorio. Antes de apagar el fuego, abra la tapa y caliente el cazo durante unos minutos a fuego lento.
6. Cuando se abra la tapa del cazo, debe tener cuidado para evitar quemarse por el vapor.
7. Tenga cuidado al usar las asas durante y después de cocinar. El calor puede acumularse en los mangos al cocinar a altas temperaturas.
8. Utilice toallas aislantes de calor o use guantes al tocar el cazo para evitar quemaduras.
9. No ponga mucha sal en agua fría en el cazo frío, de lo contrario, es fácil que se corra el fondo del cazo.
10. Nunca use el cazo para cocinar hierbas medicinales tradicionales porque contienen varios alcaloides, ácidos orgánicos y otros ingredientes.

## MÉTODO DE LIMPIEZA DIARIA

1. Mientras que el cazo se mantenga caliente, use un estropajo para fregar y detergente para limpiarlo.
2. Utilice el estropajo para limpiar el cazo en sentido horario.
3. Después de limpiarlo, use un paño seco para secar el cazo

## DESPUÉS DEL USO

1. Después de usar la sartén, límpiela mientras permanece caliente. Use agua y un poco de bicarbonato de sodio con una esponja o estropajo para limpiar las paredes interior y exterior de la olla y su fondo.
2. Si el color del arco iris permanece en la sartén debido al sobrecalentamiento de los minerales en la sal y en la comida, use un detergente especial para acero inoxidable para limpiarlo.
3. Cuando use solvente de limpieza de acero inoxidable, siempre enjuague con agua limpia para lavar la sartén y luego use un paño seco para limpiarla. De lo contrario, cualquier resto de detergente en la sartén corroerá la superficie de la sartén.

## LA GARANTÍA PUEDE QUEDAR ANULADA POR LO SIGUIENTE:

1. Daños en el producto por mal uso.
2. Daño al producto causado por sobrecalentamiento, caídas, mal uso del horno o parrilla, uso del lavavajillas, negligencia en la limpieza o uso con utensilios metálicos afilados.
3. Daño al revestimiento antiadherente causado por electrodomésticos o por el uso de limpiadores de horno y estropajos inadecuados.

@thello