

# KÜCHENPROFI



## COOK TOPF-SET SAN REMO

### NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Töpfe bitte gründlich.
- Erhitzen Sie die Töpfe nicht länger als 5 Minuten leer oder nur mit Fett. Bei Überhitzung kann sich der Boden verformen und verfärben.
- Setzen Sie die Glasdeckel keinen Temperaturschocks aus.
- Lassen Sie die Töpfe vor der Reinigung erst etwas abkühlen.

## COOK POT SET SAN REMO

### SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

- Before the first use, please thoroughly clean the pots.
- Do not heat the pots for more than 5 minutes if they are empty or filled with grease only. In case of overheating, the bottom can deform and discolor.
- Do not expose the glass lids to temperature shocks.
- Allow the cookware to cool down before cleaning.

D

GB



## COOK BATTERIE DE CUISINE **SAN REMO**

CONSEIL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez les casseroles soigneusement.
- Ne chauffez pas les casseroles plus de 5 minutes étant vides ou contenant de la graisse uniquement. En cas de surchauffe, le fond peut se déformer et déteindre.
- N'exposez pas les couvercles en verre aux chocs thermiques.
- Laissez refroidir les casseroles avant de les nettoyer.

## COOK SET DI PENTOLE **SAN REMO**

CONSIGLIE DI USO E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo, si prega di pulire le pentole a fondo.
- Riscaldare le pentole non più di 5 minuti vuote o solo con grasso. Se surriscaldato, il fondo può deformarsi e scolorire.
- Non esporre le coperchi agli shock termici.
- Lasciare raffreddare le pentole prima della pulizia.

## COOK CONJUNTO DE OLLAS **SAN REMO**

CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

- Antes del primer uso, limpie por favor las ollas a fondo.
- Caliente las ollas de no más de 5 minutos vacío o solamente con grasa. Si se sobrecalienta, el fondo puede deformarse y decolorarse.
- No exponga las tapas de vidrio a cambios bruscos de temperatura.
- Deje resfriar las ollas antes de la limpieza.

## COOK PANNENSET **SAN REMO**

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Voor het eerste gebruik grondig afwassen.
- Verhit de pannen nooit langer dan 5 minuten als deze leeg zijn of alleen gevuld zijn met wat vet. Bij oververhitting kan zich de bodem vervormen en verkleuren.
- Stel de glasdeksels niet bloot aan grote temperatuursverschillen (temperatuurschok).
- Voor de reiniging het braadselde eerst even laten afkoelen.

