

RACCOMANDAZIONI PER L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE

Un uso frequente e prolungato della lavastoviglie può causare la formazione di bolle sui manici e sulle impugnature in plastica delle tue pentole Blue Rock, nonché la perdita di colore. Quando lavi le Blue Rock in lavastoviglie, la temperatura massima da impostare è di 70° C.

AVVERTENZE E PRECAUZIONI D'USO

ATTENZIONE: Non utilizzare il set di cottura BLUE ROCK nel forno a microonde, tostapane, nel forno convenzionale, nel barbecue, nel grill, nello scaldavivande o sotto lampade di calore in quanto ciò potrebbe causare scintille o incendi, danneggiando così strumenti e set di cottura.

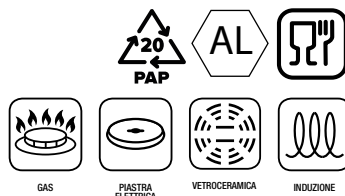
INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Sorveglia sempre la cottura dei cibi quando sono sul fuoco per evitare incidenti con i bambini o il pericolo di incendi.
- Presta particolare attenzione quando maneggi pentole bollenti, per evitare di subire o causare danni o lesioni. I manici possono diventare molto caldi durante una cottura prolungata. Solleva le pentole servendoti di presine o guanti da forno.
- Non lasciare mai le pentole Blue Rock vuote sopra una piastra calda o accesa poiché la pentola o il fornello potrebbero danneggiarsi.
- Questo set di pentole è destinato esclusivamente a un uso domestico. Non deve essere utilizzato in campeggio o a scopi commerciali.
- Non mettere mai una pentola Blue Rock calda sotto l'acqua fredda, poiché improvvisi sbalzi di temperatura possono deformarla in modo permanente.
- Quando sposti la pentola sul piano cottura, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.

I prodotti in lega di alluminio possono provocare macchie argentate sui piani di cottura. Per rimuoverle utilizza un detersivo specifico per piani di cottura.

- Mettere una pentola antiaderente molto calda nella lavastoviglie fredda o tiepida, può far deformare la pentola; in questo caso, le sue capacità di cottura risulteranno ridotte. Lasciare sempre che la pentola si raffreddi completamente prima di immergerla in acqua o di lavarla.

Prodotto da ILLA S.p.A. Via Ghisolfi e Guareschi, 17 - 43015 Noceto (PR) Italy
Per qualsiasi reclamo rivolgersi a Mediashopping S.r.l.
Via Brescia 22 - 20063 Cernusco sul Naviglio (MI) Italy
Tel: 199.303.000
e-mail: servizioclienti@mediashopping.it
Codice prodotto: 521072



Verificare le disposizioni del proprio comune per la gestione dei rifiuti



COMPLIMENTI PER AVER SCELTO IL SET DI PENTOLE BLUE ROCK PER LA TUA CUCINA!

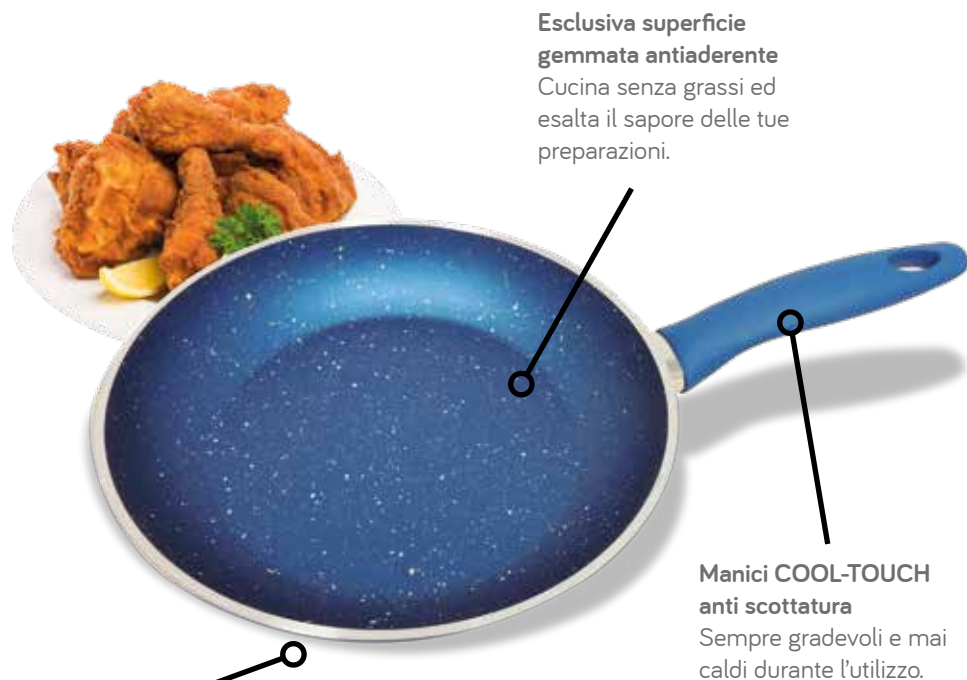


192878

SIAMO ORGOGLIOSI DI PRESENTARTI IL TUO NUOVO SET DI PENTOLE BLUE ROCK

Grazie alle tue Blue Rock puoi cucinare tutto ciò che desideri! Primi, secondi, contorni... le pentole Blue Rock sono super antiaderenti, ultra resistenti e, ultimo ma non meno importante, belle da vedere!

VEDIAMO INSIEME TUTTI I DETTAGLI:



Esclusiva superficie gemmata antiaderente
Cucina senza grassi ed esalta il sapore delle tue preparazioni.

Manici COOL-TOUCH anti scottatura
Sempre gradevoli e mai caldi durante l'utilizzo.

Fondo ultra spesso

Il calore viene distribuito in modo uniforme. Le Blue Rock sono perfette per friggere, arrostitire, grigliare, cuocere e rosolare.



GAS



PIASTRA ELETTRICA



VETROCERAMICA



INDUZIONE

Adatte a tutti i piani cottura

Puoi usare le tue Blue Rock comodamente sui fornelli a gas, elettrici, in ceramica e sull'induzione.



COMPLETA IL TUO SET BLUE ROCK COPERCHIO IN VETRO DA 24 CM

www.mediashopping.it ☎ 199.303.400

ISTRUZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO

Le tue nuove Blue Rock sono pentole preziose che non ti deluderanno mai. Prenditi cura di loro e prima di utilizzarle effettua questo trattamento. Dureranno più a lungo e ti stupiranno sin dal primo utilizzo.

- Rimuovi eventuali etichette o adesivi presenti sulle pentole.
- Lava le pentole con un detersivo da piatti delicato e ungi leggermente la parte interna con un batuffolo di cotone imbevuto d'olio.
- Sciacqua con acqua calda e asciuga completamente con un foglio di carta da cucina.
- Ora puoi cucinare tutto quello che desideri. L'unico limite sarà la tua fantasia!

SUGGERIMENTI PER UNA CORRETTA MANUTENZIONE

- Cuoci i cibi a fuoco moderato. Le pentole di questo set non devono mai essere sottoposte a temperature superiori a 230° C. Possono essere utilizzate solo per cotture a fuoco medio o basso.
- I manici sono "cool-touch" e non si scaldano durante l'uso. Assicurati comunque di scegliere un fornello adatto alle dimensioni del fondo della pentola stessa in modo tale che la fiamma non bruci lungo i manici e i lati delle tue Blue Rock.
- Non surriscaldare le pentole quando sono vuote e sorveglia sempre il processo di cottura.
- Usa solo utensili in plastica o legno, mai in metallo. Non tagliare il cibo direttamente all'interno della pentola.
- Lascia sempre raffreddare le Blue Rock prima di lavarle o comunque immergerle in acqua. E' consigliato un lavaggio manuale.
- L'esclusiva superficie gemmata non necessita di detersivi aggressivi per essere lavata.
- Basta una spugna morbida con poco detersivo (liquido).
- Qualora un alimento dovesse bruciare all'interno della pentola, riempi con acqua tiepida e dopo qualche ora procedi alla pulizia.
- Con il tempo alcuni cibi possono lasciare delle macchie. Queste tracce non compromettono la funzionalità né le proprietà antiaderenti della pentola.
- Le Blue Rock sono pentole in alluminio ad alte prestazioni: come per tutte le pentole in alluminio, occorre evitare di farle cadere poiché Le Blue Rock perchè potrebbero deformarsi.
- Per allungare la vita delle pentole, riponile con cura per evitare che il rivestimento antiaderente interno venga graffiato o danneggiato.