

ITALIANO

Una resistenza di lunga durata

Il rivestimento Choc Intense è garantito senza PFOA nè PFOS. Il processo di fabbricazione del corpo a forgia rende il prodotto molto robusto e garantisce una lunga durata al rivestimento. La collezione esiste sia con manico fisso in acciaio o in versione amovibile. Padelle, sauteuse e crepiere Choc Intense sono compatibili con tutte le fonti di calore e sono utilizzabili anche nel forno tradizionale.

Contrariamente a quanto è percepito, la padella antiaderente è una specialista

ideale per cucinare delicatamente il pesce, le verdure, zuppe, cereali... perfette per cuocere a bassa temperatura, riscaldare dei piatti già pronti, legare le salse, senza alterare i gusti, i colori e i sapori. Per saltare, grigliare, dorare, privilegiate una padella in acciaio.

Informazioni per uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il prodotto con acqua calda e sapone, sciacquare bene e asciugare accuratamente. Utilizzo su tutte le fonti di calore.

Per assicurare un funzionamento ottimale sull'induzione : adattare la dimensione della fonte di calore A quella del prodotto.

Precauzioni per utilizzo in forno tradizionale :

- Non utilizzare la funzione grill
- Uso in forno (senza manico nella versione amovibile). Non superare 250°C .

Raccomandazioni specifiche per l'induzione al fine di preservare la longevità del vostro prodotto :

- Salire di temperatura progressivamente
- Evitare l'utilizzo del booster
- Non surriscaldare a vuoto

Per prolungare la durata del vostro rivestimento antiaderente :

- Non utilizzare utensili metallici o ad angoli vivi
- Sconsigliato lavaggio in lavastoviglie

Maneggiare con attenzione in seguito a cotture prolungate o passaggio in forno (rischio di bruciature). Pulizia con spugne non abrasive, acqua calda e detersivo.