

FR Conseils d'utilisation et d'entretien

EN Use and care instructions

D Anweisungen für Gebrauch und Pflege

ES Consejos de utilización y mantenimiento

IT Consigli d'uso e di manutenzione

PT Conselhos de utilização e conservação

GR Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

KO 사용 및 관리 방법

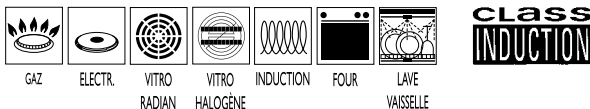
RU Советы по пользованию и уходу

CRISTEL[®]

Vous avez fait le choix d'un produit CRISTEL.

Le soin que nous avons apporté tout au long de sa fabrication vous apportera toute la satisfaction d'un achat de grande qualité et... beaucoup de plaisir à cuisiner.

Les articles culinaires CRISTEL sont conçus pour tous types de feux et pour le lave-vaisselle :



POURQUOI L'INOX : La qualité de l'inox 18/10 (18 % de Chrome et 10 % de Nickel) que nous avons choisi pour cet article garanti à vie la neutralité alimentaire et la préservation des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. Ses qualités de résistance et, associé à l'aluminium, de diffusion uniforme de la chaleur, sont recommandés et utilisés par tous les plus grands professionnels de la gastronomie pour la cuisson, avec ou sans graisse, des viandes, des légumes et des fruits.

POURQUOI L'ANTI-ADHÉRENT : La cuisson de certains aliments comme les poissons et les œufs demandent davantage de matières grasses. Afin d'en réduire la consommation, nous conseillons l'utilisation de poêles ou de sauteuses revêtues EXCALIBUR, anti-adhérent de grande qualité, renforcé inox, pour une très longue durée de vie.

► CONSEILS D'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, lavez votre ustensile CRISTEL à l'eau très chaude avec votre liquide vaisselle, rincez abondamment et essuyez.

La cuisson : Les fonds thermodiffuseurs CRISTEL possèdent de 3 à 5 épaisseurs de matériaux distincts. Ils assurent ainsi une répartition optimale de la chaleur. Une fois la température souhaitée, RÉDUISEZ la source de chaleur pour éviter une surchauffe de vos aliments. Si vous cuisinez au GAZ, veillez à ce que la flamme ne déborde jamais du fond thermodiffuseur.

Cuisson sans graisse : Préchauffez votre ustensile CRISTEL. La température de cuisson est idéale lorsqu'une goutte d'eau versée dans la casserole éclate en petites billes sautillantes. Réduisez la puissance de votre feu d'un tiers. Déposez alors la viande bien à plat ; celle-ci va attacher pour être mieux saisie, puis se décollera aisément dès que vous apercevrez l'humidité de la viande apparaître à sa surface. Retournez alors la viande pour recommencer l'opération sur l'autre face. Pour une cuisson « à cœur », réglez alors la chaleur au minimum, posez le couvercle et laissez cuire quelques minutes.

Cuisson basse température : Utilisez très peu d'eau. La cuisson « à l'étuvée » doit se faire à feu très doux, avec le couvercle pour éviter l'évaporation : vos légumes, poissons volailles ou viandes tendres conserveront ainsi tous leurs sels minéraux, oligo-éléments et leurs vitamines.

Cuisson à l'eau : Salez l'eau lorsqu'elle est à ébullition en remuant jusqu'à la dissolution totale du sel.

Cuisson au four : Tous les articles CRISTEL Amovibles sont conçus pour la cuisson au four, y compris les couvercles en verre jusqu'à une température de 220 °C. Pour ceux-ci évitez les chocs thermiques (chaud/froid, du réfrigérateur au four par exemple...). Les produits avec REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT ainsi que les COUVERCLES EN VERRE ne doivent pas être placés sous le grill.

NE PAS SURCHAUFFER UN ARTICLE À VIDE, CELA PEUT ENTRAÎNER SA DESTRUCTION.

► CONSEILS D'ENTRETIEN

Les produits inox Cristel : sont parfaitement adaptés au lave-vaisselle. Pour maintenir ou retrouver l'aspect du neuf, utilisez RENOX de CRISTEL. Ce produit convient pour entretenir l'intérieur et l'extérieur de tous les ustensiles inox. Quelques gouttes suffisent sur une éponge humide, bien frotter et rincer abondamment. RENOX supprime toutes les traces de calcaires, auréoles, jaunissement etc...

RENOX est en vente chez tous les distributeurs CRISTEL.

NE JAMAIS UTILISER D'EAU DE JAVEL, CELA PEUT RENDRE VOTRE PRODUIT INUTILISABLE.

Les produits anti-adhérents : Bien nettoyer l'anti-adhérent pour ne laisser aucune trace de graisses qui pourrait s'accumuler au cours de la cuisson. Nettoyez consciencieusement vos articles anti-adhérents après chaque utilisation pour ne laisser aucune trace de graisse qui pourrait s'accumuler au cours de la cuisson. Pour cela, n'hésitez pas à passer vos articles au lave-vaisselle ou à utiliser un liquide vaisselle (au besoin avec une éponge légèrement abrasive).

NE JAMAIS UTILISER RENOX POUR LE NETTOYAGE DE L'ANTI-ADHÉRENT.

ÉVITER DE SURCHAUFFER. LES FONDS THERMODIFFUSEURS CRISTEL RÉPARTISSENT PARFAITEMENT LA CHALEUR, TRÈS PEU D'ÉNERGIE SUFFIT.

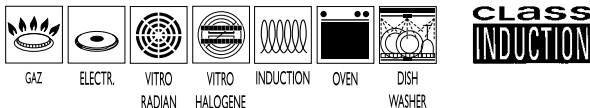
LES ARTICLES ANTI-ADHÉRENTS À POIGNÉE AMOVIBLE PEUVENT ÊTRE RÉNOVÉS :
ADRESSEZ-VOUS À VOTRE VENDEUR.

Usage and care instructions

You have chosen a CRISTEL product.

We have taken great care throughout the manufacturing process to ensure that you enjoy the satisfaction of a high-quality purchase and a great deal of pleasure in cooking.

CRISTEL culinary products are designed for all types of hobs and for the dishwasher:



WHY STAINLESS STEEL? The quality of 18/10 stainless steel (18 % Chrome and 10% Nickel) that we have chosen for this article means that you have a lifetime guarantee of food neutrality and the assurance that the taste and nutritional qualities of foods will be preserved.

Its resistance and uniform heat diffusion when combined with aluminium are recommended and used by all the great food professionals for cooking meat, vegetables and fruit, with or without fat.

WHY NON-STICK? Cooking certain foods such as fish and eggs requires more fat. To reduce fat consumption, we recommend using frying pans or high-sided pans coated with EXCALIBUR, a high-quality, stainless steel reinforced non-stick surface with a long life.

► USAGE INSTRUCTIONS

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME, wash your CRISTEL pan in very hot water and washing-up liquid, rinse thoroughly and wipe dry.

Cooking: CRISTEL's heat-diffusing bases have 3 to 5 separate layers of material that diffuse the heat as evenly as possible.

Once the pan has reached the required temperature, TURN DOWN the heat source to avoid overheating your food. If you cook with GAS, make sure that the flame never goes beyond the heat-diffusing base.

Cooking without fat: Pre-heat your CRISTEL pan. The cooking temperature is ideal when a drop of water poured into the pan bursts into little jumping droplets. Turn your heat source down by a third, then put in the meat, making sure that it is laid flat. It will attach in order to seal better, but will be released as soon as you see moisture appearing on the surface of the meat. Turn the meat over and repeat the operation. To cook the meat right through, reduce the heat to minimum, put the lid on and leave to cook for a few minutes.

Low-temperature cooking: Use very little water. "Steaming" should be done on a very low flame, using the lid to avoid evaporation: your vegetables, fish, poultry and tender meats will retain all their mineral salts, trace elements and vitamins.

Cooking in water: Salt the water when it has boiled; stir until the salt has completely dissolved.

Cooking in the oven: All CRISTEL Removable articles are designed for use in the oven, including glass lids, up to a temperature of 220°C. For the lids, avoid heat shocks (e.g. hot/cold, fridge to oven). Products with a NON-STICK COATING and GLASS LIDS should not be placed under the grill.

DO NOT OVERHEAT AN EMPTY PAN; THIS CAN LEAD TO IRREPARABLE DAMAGE.

► MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Cristel stainless steel products are perfectly adapted to the dishwasher. To keep your pan in good condition and looking like new, use CRISTEL RENOX. This product may be used for cleaning the inside and outside of any stainless steel utensil.

Simply put a few drops on a damp sponge, rub well in and rinse thoroughly. RENOX removes all traces of lime scale, marks, yellowing, etc....

RENOX is sold by all CRISTEL distributors.

NEVER USE BLEACH. THIS MAY MAKE YOUR PRODUCT UNUSABLE.

Non-stick products: Clean the non-stick surface carefully, leaving no trace of fats that could build up during cooking. Clean your non-stick articles thoroughly after every use, leaving no trace of fats that could build up during cooking. To ensure that they are clean, put them through the dishwasher or use washing-up liquid (with a slightly abrasive sponge if necessary).

NEVER USE RENOX TO CLEAN A NON-STICK COATING.

DO NOT OVERHEAT. CRISTEL HEAT-DIFFUSING BASES SPREAD THE HEAT PERFECTLY AND NEED VERY LITTLE ENERGY.

NON-STICK PRODUCTS WITH REMOVABLE HANDLES MAY BE RENEWED:
PLEASE CONTACT YOUR RETAILER.

Anweisungen für Gebrauch und Pflege

Sie haben sich zum Kauf eines CRISTEL-Produkts entschlossen.

Die Sorgfalt, mit der wir diesen Artikel hergestellt haben, bedeutet für Sie die Zufriedenheit eines hochwertigen Kaufs und viel Vergnügen beim Kochen.

Die Küchenartikel von CRISTEL wurden für alle Arten von Herden konzipiert und können im Geschirrspüler gereinigt werden:



class
INDUCTION

WARUM NICHTROSTENDER STAHL? Die Qualität eines nicht rostenden Stahls des Typs 18/10 (18 % Chrom und 10 % Nickel), die wir ausgewählt haben, garantiert für die ganze Lebensdauer neutrales Verhalten gegenüber den Lebensmitteln und Wahren der geschmacklichen und Ernährungsvorzüge der Lebensmittel. Die Widerstandsfähigkeit dieses Stahls und, kombiniert mit Aluminium, die gleichförmige Verteilung der Hitze werden von den größten Küchenchefs für das Garen mit oder ohne Fett von Fleisch, Gemüse und Obst verwendet und empfohlen.

WARUM NICHT HAFTENDER NICHT ROSTENDER STAHL? Das Garen bestimmter Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Fisch und Eier erfordert mehr Fett. Um den Fettverbrauch einzuschränken, empfehlen wir den Gebrauch von Pfannen oder Bratpfannen mit EXCALIBUR-Beschichtung, ein hochwertiges lang haltendes Haftschutzmittel, das mit nicht rostendem Stahl verstärkt ist.

► TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH das CRISTEL-Geschirr mit sehr heißem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel waschen, gründlich spülen und abtrocknen.

Garen: Die wärmeverteilenden Böden von CRISTEL bestehen aus 3 bis 5 Schichten verschiedener Werkstoffe. Sie sorgen für eine optimale Verteilung der Hitze. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, die Hitze verringern, um ein Überhitzen der Lebensmittel zu vermeiden. Wenn Sie mit GAS kochen, darf die Flamme nicht über den wärmeverteilenden Boden hinausgehen.

Fettloses Garen: Das CRISTEL-Geschirr vorwärmen. Die Gartemperatur ist ideal, wenn ein Tropfen Wasser in dem Gefäß in springende kleine Kugeln zerplatzt. Die Hitze dann um ein Drittel verringern. Das Fleisch gut flach in das Gefäß legen. Es haftet zuerst, um gut angebraten zu werden, lässt sich dann aber leicht lösen, sobald Feuchtigkeit auf der Fleischoberfläche austritt. Das Fleisch umdrehen und den Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. Wenn das Fleisch gut durch sein soll, die Hitze jetzt auf das Minimum stellen, den Deckel auf das Gefäß legen und einige Minuten garen lassen.

Garen bei niedriger Temperatur: Verwenden Sie sehr wenig Wasser. Das „Schmoren“ erfolgt bei sehr geringer Hitze mit dem Deckel, um ein Verdampfen zu vermeiden: Ihr Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch bleibt zart, bewahrt alle Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine.

Garen mit Wasser: Das Wasser salzen, wenn es zu kochen beginnt, gut umrühren, um das Salz ganz aufzulösen.

Garen im Backofen: Alle CRISTEL Amovable-Artikel wurden für das Garen im Backofen bis zu einer Temperatur von 220 °C konzipiert, auch die Glasdeckel. Für die Glasdeckel Hitzeschock vermeiden (heiß/kalt, zum Beispiel vom Kühlschrank direkt in den Backofen...). Produkte mit HAFTSCHUTZBESCHICHTUNG sowie GLASDECKEL dürfen auf keinen Fall direkt unter den Grill des Backofens gestellt werden.

DIE GEFÄSSE NICHT LEER ERHITZEN, DAS KANN SIE ZERSTÖREN.

► TIPPS FÜR DIE PFLEGE

CRISTEL-Artikel aus nicht rostendem Stahl: Sie eignen sich perfekt für den Geschirrspüler. Damit sie ihr ursprüngliches Aussehen behalten oder wieder erhalten, verwenden Sie RENOX von CRISTEL. Dieses Produkt ist sowohl zum Pflegen der Innenseite als auch der Außenseite aller Artikel aus nicht rostendem Stahl geeignet. Einige Tropfen auf einem feuchten Schwamm reichen: Gut reiben und mit viel Wasser spülen. RENOX eliminiert alle Kalkspuren, Ringe, Vergilbung usw. RENOX ist bei allen CRISTEL-Vertragshändlern erhältlich.

AUF KEINEN FALL BLEICHE VERWENDEN! BLEICHE KANN DAS PRODUKT UNTAUGLICH MACHEN.

Haftschutzbeschichtungen: Die Beschichtung gut reinigen, so dass keine Fettspuren verbleiben, die sich im Laufe der Garvorgänge ansammeln könnten. Alle Artikel mit Haftschutzbeschichtung sorgfältig nach jedem Gebrauch reinigen, um alle Fettspuren zu eliminieren, die sich beim Garen ansammeln könnten. Zögern Sie dabei nicht, Ihre Gefäße im Geschirrspüler zu waschen oder ein Geschirrspülmittel zu verwenden (bei Bedarf auf einem sehr leicht scheuernden Schwamm).

ZUM REINIGEN DER HAFTSCHUTZBESCHICHTUNG AUF KEINEN FALL RENOX VERWENDEN.

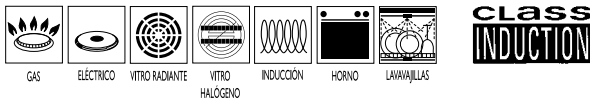
EIN ZU STARKES ERHITZEN VERMEIDEN. DIE WÄRMEVERTEILENDEN BÖDEN DER CRISTEL-ARTIKEL VERTEILEN DIE HITZE PERFEKT. SEHR WENIG ENERGIE REICHT.

ARTIKEL MIT HAFTSCHUTZBESCHICHTUNG, DEREN GRIFFE ABNEHMBAR SIND, KÖNNEN ERNEUERT WERDEN: WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER.

Ha elegido usted un producto CRISTEL.

El cuidado que hemos puesto en la fabricación le aportará toda la satisfacción de una compra de gran calidad y...mucho placer al cocinar.

Los artículos culinarios CRISTEL están diseñados para todo tipo de fuegos y para el lavavajillas:



POR QUÉ EL ACERO INOXIDABLE: La calidad del acero inoxidable 18/10 (18 % de Cromo 10% de Níquel) que hemos elegido para este artículo, garantiza de por vida la neutralidad alimentaria y la preservación de las calidades gustativas y nutricionales de los alimentos. Sus calidades de resistencia y, combinado con el aluminio, de difusión uniforme del calor, son recomendadas y utilizadas por todos los grandes profesionales de la gastronomía para la cocción, con o sin grasa, de carne, verdura y fruta.

POR QUÉ EL ANTIADHERENTE: La cocción de determinados alimentos, como el pescado y los huevos requieren más materias grasas. Con el fin de reducir el consumo de materia grasa, aconsejamos utilizar sartenes o salteadoras revestidas de EXCALIBUR, antiadherente de gran calidad, reforzado de acero inoxidable, para una mayor vida útil.

► CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ, lave su utensilio CRISTEL con agua muy caliente y su líquido lavavajillas, aclare con abundante agua y séquelo.

La cocción: Los fondos termodifusores CRISTEL poseen de 3 a 5 espesores de materiales distintos. Garantizando así una distribución óptima del calor. Una vez alcanzada la temperatura deseada, REDUZCA la fuente de calor para evitar un sobrecalentamiento de sus alimentos. Si usted cocina con GAS, procure que la llama no sobrepase nunca el fondo termodifusor.

Cocción sin grasa: Precaliente su utensilio CRISTEL. La temperatura de cocción es ideal cuando una gota de agua vertida en la cacerola estalla en pequeñas bolas que saltan. Reduzca en un tercio la intensidad del fuego.

Introduzca la carne bien plana ésta se pegará para soasarse mejor, a continuación se despegará fácilmente cuando usted vea aparecer la humedad de la carne en su superficie. Dé la vuelta entonces a la carne para realizar la operación por la otra cara. Para una cocción interior, regular el calor al mínimo, poner la tapa y dejar cocer algunos minutos.

Cocción a baja temperatura: Utilice muy poca agua. El « estofado » se debe hacer a fuego muy suave, con la tapa para evitar la evaporación: sus verduras, pescados, aves o carnes tiernas conservarán así todas sus sales minerales, oligoelementos y vitaminas.

Cocción con agua: Salar el agua cuando rompa a hervir removiendo hasta la disolución total de la sal.

Cocción al horno: Todos los artículos CRISTEL Amovibles han sido diseñados para la cocción al horno, incluidas las tapas de cristal hasta una temperatura de 220°C. Para éstas evite los choques térmicos (calor/frío, del frigorífico al horno por ejemplo...). Los productos con REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE así como las TAPAS DE CRISTAL No se deben colocar bajo el grill.

NO SOBRECALENTAR UN ARTÍCULO VACÍO, ESTO PODRÍA DAÑARLO.

► CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Los productos inoxidables Cristel: están perfectamente adaptados al lavavajillas. Para conservar o recuperar el aspecto de nuevo, utilice RENOX de CRISTEL. Este producto es apropiado para cuidar el interior y el exterior de todos los utensilios inoxidables. Algunas gotas son suficientes en una esponja húmeda, frotar bien y aclarar con abundante agua. RENOX elimina todas la huellas de cal, aureolas, amarilleamientos, etc.

RENOX se comercializa a través de todos los distribuidores CRISTEL.

NO UTILIZAR LEJÍA, PODRÍA INUTILIZAR SU PRODUCTO.

Los productos antiadherentes: Limpiar bien el antiadherente para no dejar ningún resto de grasa que se pueda acumular durante la cocción. Limpie cuidadosamente sus artículos antiadherentes tras cada utilización para no dejar restos de grasa que se puedan acumular durante la cocción. Para ello, no dude en pasar sus artículos al lavavajillas o utilizar un lavaplatos líquido (con una esponja ligeramente abrasiva según necesidad).

NO UTILIZAR NUNCA RENOX PARA LA LIMPIEZA DEL ANTIADHERENTE.

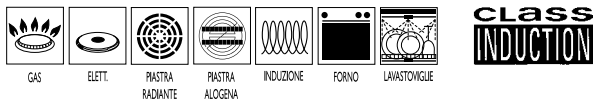
EVITAR SOBRECALENTAMIENTOS. LOS FONDOS TERMODIFUSORES CRISTEL DISTRIBUYEN PERFECTAMENTE EL CALOR, UN POCO ENERGÍA ES SUFICIENTE.

LOS ARTÍCULOS ANTIADHERENTES DE MANGO AMOVIBLE PUEDEN SER RENOVADOS: CONSULTE CON SU VENDEDOR.

Lei ha scelto un prodotto CRISTEL.

La cura che abbiamo impiegato durante la sua fabbricazione Le darà tutta la soddisfazione di un acquisto di grande qualità e... un immenso piacere a cucinare.

Gli articoli culinari CRISTEL sono ideati per tutti i tipi di fuochi e per essere lavati in lavastoviglie:



PERCHÉ L'ACCIAIO INOX : La qualità dell'acciaio inox 18/10 (il 18 % di Cromo ed il 10% di Nickel) che abbiamo scelto per quest'articolo garantisce a vita la neutralità alimentare e la preservazione delle qualità gustative e nutrizionali degli alimenti. Le sue qualità di resistenza e, associato all'alluminio, di diffusione uniforme del calore, sono raccomandati ed utilizzati da tutti i più grandi professionisti della gastronomia per la cottura, con o senza grassi, delle carni, della verdura e della frutta.

PERCHÉ L'ANTIADERENTE : La cottura di alcuni alimenti come i pesci e le uova richiedono maggiormente grassi. Al fine di ridurre il consumo di grassi, consigliamo l'utilizzo di padelle o di saltapasta rivestite con EXCALIBUR, antiaderente di grande qualità, rinforzate con acciaio inox, per una lunghissima durata di vita.

► CONSIGLI D'USO

PRIMA DELL'USO, lavare l'utensile CRISTEL con acqua molto calda e detergente liquido per i piatti, risciacquare abbondantemente ed asciugare.

La cottura: I fondi termodiffusori CRISTEL hanno da 3 a 5 spessori di materiali distinti. Garantiscono in questo modo una ripartizione ottimale del calore. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, RIDURRE la sorgente di calore per evitare un surriscaldamento degli alimenti. Se si cucina con il GAS, badare che la fiamma non fuoriesca mai dal fondo termodiffusore.

Cottura senza grassi : Preriscaldare l'utensile CRISTEL. La temperatura di cottura è ideale quando una goccia di acqua versata nella pentola scoppia in piccole bolle saltellanti. Ridurre di un terzo la potenza dei fuochi. Disporre quindi la carne ben distesa ; questa attaccherà per essere meglio scottata, poi si staccherà facilmente non appena si vedrà l'umidità della carne apparire sulla sua superficie. Girare poi la carne per ripetere l'operazione sull'altro lato. Per una cottura « a cuore », occorrerà regolare il calore al minimo, mettere il coperchio e lasciar cuocere alcuni minuti.

Cottura a bassa temperatura : Adoperare pochissima acqua. La cottura stufata deve essere effettuata a fuoco molto basso, con un coperchio per evitare l'evaporazione : le verdure, pesci pollami o carni tenere conserveranno in questo modo tutti i loro sali minerali, oligo-elementi e le loro vitamine.

Cottura con acqua : Salare l'acqua quando è in ebollizione mescolando sino al totale scioglimento del sale.

Cottura al forno : Tutti gli articoli CRISTEL Amovibili sono stati progettati per la cottura al forno, ivi compreso i coperchi di vetro fino ad una temperatura di 220°C. Per questi, evitare gli sbalzi termici (caldo/freddo, dal frigorifero al forno per esempio...). I prodotti con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE così come i COPERCCHI DI VETRO non devono essere posti sotto il grill.

NON SURRISCALDARE UN ARTICOLO A VUOTO, CIÒ POTREBBE DANNEGGIARLO.

► CONSIGLI DI MANUTENZIONE

I prodotti in acciaio inox Cristel : possono essere lavati in lavastoviglie. Per mantenere o ritrovare l'aspetto originario, adoperare RENOX di CRISTEL. Questo prodotto è adatto per conservare in buono stato l'interno e l'esterno di ogni utensile in acciaio inox. Sono sufficienti alcune gocce su una spugna umida, fregare bene e risciacquare abbondantemente. RENOX rimuove ogni traccia di calcare, aloni, ingiallimento ecc....

RENOX è in vendita presso tutti i distributori CRISTEL.

NON ADOPERARE MAI CONEGRINA POICHÉ QUESTA POTREBBE DANNEGGIARE IL SUO PRODOTTO.

I prodotti antiaderenti : Lavare accuratamente l'antiaderente per non lasciare alcuna traccia di grasso che potrebbe accumularsi durante la cottura. Pulire accuratamente gli articoli antiaderenti dopo ogni utilizzo per non lasciare alcuna traccia di grasso che potrebbe accumularsi durante la cottura. Per fare ciò, non esitare a mettere gli articoli nel lavastoviglie o ad utilizzare un detergente liquido per i piatti (se occorre, con una spugna leggermente abrasiva).

NON ADOPERARE MAI RENOX PER LAVARE L'ANTIADERENTE.

EVITARE DI SURRISCALDARE. I FONDI TERMODIFFUSORI CRISTEL DISTRIBUISCONO PERFETTAMENTE IL CALORE, OCCORRE POCHISSIMA ENERGIA.

GLI ARTICOLI ANTIADERENTI CON MANICO RIMOVIBILE POSSONO ESSERE RIMESSI A NUOVO : RIVOLGERSI AL PROPRIO RIVENDITORE.

Fez a escolha de um produto CRISTEL.

O cuidado que nós aplicamos ao longo de todo o fabrico trazer-lhe-á uma satisfação total de uma compra de grande qualidade e de muito prazer ao cozinhar.

Os artigos culinários CRISTEL são concebidos para todos os tipos de fogos e máquinas de lavar louça.



class
INDUCTION

PORQUÊ O INOX : A qualidade do inox 18/10 (18% de Crómio e 10 % de Níquel) que escolhemos para este artigo garante durante a vida a neutralidade alimentar e a preservação das qualidades gustativas e nutricionais dos alimentos. As suas qualidades de resistência e associado ao alumínio, de difusão uniforme do calor, são recomendadas e utilizadas por todos os grandes profissionais da gastronomia para a cozedura com ou sem gordura, de carnes, de legumes e de frutos.

PORQUÊ O ANTI – ADERENTE : A cozedura de certos alimentos como os peixes e os ovos requerem mais matérias gordas. Com a finalidade de reduzir o consumo de matéria gorda, aconselhamos a utilização de sertãs ou de caçarolas de saltar revestidas EXCALIBUR, anti – aderentes de grande qualidade, reforçadas a inox, para uma grande duração de vida.

► CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO, lave o seu utensílio CRISTEL com água muito quente com o seu líquido da louça, enxágüe e limpe.

A cozedura : Os fundos termo difusores CRISTEL possuem entre 3 e 5 espessuras de materiais distintos. As mesmas asseguram deste modo uma distribuição óptima do calor. Uma vez a temperatura desejada, REDUZA a fonte de calor para evitar um sobreaquecimento dos seus alimentos. Se cozinhar a GÁS, tome atenção para que a chama não saia para além do fundo termo difusor.

Cozedura sem gordura : Aqueça previamente o seu utensílio CRISTEL. A temperatura de cozedura é ideal logo que uma gota de água deitada na caçarola salpica em pequenas bolhas saltitantes. Reduza a potência do seu fogo num terço. Coloque agora a carne bem no meio ; esta vai agarrar, depois descolar-se-á facilmente logo que se aperceba que a aperceber que a humidade da carne aparece na sua superfície. Vire então a carne para começar a operação no outro lado. Para uma cozedura “muito cuidada e a gosto”, regule o calor pondo no mínimo, coloque a tampa e deixe cozer alguns minutos.

Cozedura a baixa temperatura : Utilize muito pouca água. A cozedura de estufados deve fazer-se com fogo muito suave com a tampa para evitar a evaporação :os seus legumes, peixes, carne de aves ou carnes tenras conservarão assim todos os seus sais minerais, oligo-elementos e as suas vitaminas.

Cozedura na água : Deite uma pouco de sal na água logo que a mesma esteja a ferver, remexendo até à total dissolução do sal.

Cozedura no forno : Todos os artigos CRISTEL amovíveis são concebidos para a cozedura no forno, incluindo as tampas em vidro até uma temperatura de 220 °C. Para estes evite os choques térmicos (quente / frio do frigorífico para o forno por exemplo ...). Os produtos com REVESTIMENTO ANTI – ADERENTE bem como as TAMPAS EM VIDRO não devem ser colocadas sob o grill.

NÃO SOBREAQUECER UM ARTIGO VAZIO, ISTO PODE PROVOCAR A SUA DESTRUIÇÃO.

► CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

Os produtos inox Cristel : São perfeitamente adaptados à máquina de lavar louça. Para manter ou encontrar o aspecto de novo, utilize RENOX da CRISTEL. Este produto é apropriado para conservar o interior e o exterior de todos os utensílios inox. Algumas gotas bastam numa esponja húmida, esfregue bem e enxágue abundantemente. RENOX elimina todos os traços de calcário, auréolas, amarelecimento, etc., ...

RENOX encontra-se à venda em todos os distribuidores CRISTEL.

NUNCA UTILIZAR LIXÍVIA, POIS PODE TORNAR O SEU PRODUTO INUTILIZÁVEL.

Os produtos anti – aderentes : Limpar bem o anti – aderente para não deixar nenhum traço de gorduras que se podem acumular durante a cozedura. Limpe com cuidado os seus artigos anti - aderentes após cada utilização para não deixar nenhum traço de gordura que se podem acumular durante a cozedura. Para isso, não hesite em passar os seus artigos na máquina de lavar louça ou de utilizar um detergente de louça (caso seja preciso com uma esponja ligeiramente abrasiva).

NUNCA UTILIZAR RENOX PARA A LIMPEZA DO ANTI – ADERENTE.

EVITE SOBREAQUECER. OS FUNDOS TERMO DIFUSORES CRISTEL DISTRIBUEM PERFEITAMENTE O CALOR. BASTA APENAS ALGUMA ENERGIA.

AO ARTIGOS ANTI – ADERENTES DE PUNHO AMOVÍVEL PODEM SER RENOVADOS.
DIRIJA-SE AO SEU VENDEDOR.

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε προϊόν της γκάμας CRISTEL.

Η προσοχή που έχουμε δώσει καθ' όλη τη διαδικασία κατασκευής αυτού του σκεύους, το κάνει είδος υψηλής ποιότητας το οποίο στη χρήση είμαστε σίγουροι ότι θα σας ικανοποιήσει απόλυτα και ... ότι το μαγείρεμα θα είναι πια μια απόλαυση για σας.

Τα μαγειρικά σκεύη CRISTEL είναι σχεδιασμένα για όλους τους τύπους φωτιάς και για το πλυντήριο πιάτων:



ΥΓΡΑΕΡΙΟ



ΗΛΕΚΤΡ



ΚΕΡΑΜ



ΚΕΡΑΜ



ΕΠΑΓΩΓΗ



ΦΟΥΡΝΟΣ



ΠΛΥΝΤ

class
INDUCTION

ΓΙΑΤΙ ΤΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ: Η ποιότητα του ανοξειδωτού 18/10 (18% Χρώμιο και 10% Νικέλιο) που επιλέξαμε γι' αυτό το είδος διασφαλίζει εφ' όρου ζωής την διατροφική ουδετερότητα και τη διατήρηση των γευστικών και θρεπτικών ιδιοτήτων των τροφών.

Οι ιδιότητες αντοχής που διαθέτει και σε συνδυασμό με το αλουμίνιο γνωστό για τις ιδιότητες ομοιόμορφης μετάδοσης της θερμότητας, συνιστώνται και χρησιμοποιούνται από όλους τους παγκοσμίου φήμης ειδικούς της γαστρονομίας για το ψήσιμο, με ή χωρίς λάδι ή λίπος, κρεατικών, λαχανικών και φρούτων.

ΓΙΑΤΙ ΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ: Το ψήσιμο ορισμένων τροφών όπως του ψαριού και των αυγών απαιτεί περισσότερο λάδι ή λίπος. Προκειμένου να μειώσετε την κατανάλωση λαδιού ή λίπους, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τηγάνια ή σωτέζες επενδυμένες με EXCALIBUR, αντικολητικό υψηλής ποιότητας με ενίσχυση ανοξειδωτού, για πολύ μεγάλη διάρκεια ζωής.

► ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ, πλύνετε το σκεύος σας CRISTEL με πολύ ζεστό νερό και λίγο υγρό για τα πιάτα, ξεπλύνετε με άφθονο νερό και σκουπίστε.

Το ψήσιμο: Οι ειδικοί πάτοι για τη μετάδοση της θερμότητας CRISTEL διαθέτουν 3 έως 5 στρώματα διαφορετικών υλικών. Έτσι, εξασφαλίζουν βέλτιστη κατανομή της θερμότητας. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία που χρειάζεται, ΧΑΜΗΛΩΝΕΤΕ την πηγή θερμότητας για να μην ζεσταίνονται υπερβολικά οι τροφές. Αν μαγειρεύετε με ΥΓΡΑΕΡΙΟ, φροντίστε η φλόγα να μην ξεπερνά ποτέ την επιφάνεια του ειδικού πάτου.

Ψήσιμο χωρίς λάδι ή λίπος: Προθερμαίνετε το σκεύος σας CRISTEL. Η θερμοκρασία ψησίματος είναι ιδανική όταν ρίχνοντας μια σταγόνα νερού μέσα την κατσαρόλα, η σταγόνα σκάει και μετατρέπεται σε μικρές μπίλιες που αναπηδούν. Χαμηλώστε την ισχύ του ματιού κατά το ένα τρίτο.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε το κρέας ξαπλωτά μέσα στο σκεύος. Την αρχή το κρέας κολλάει για να σιγαριστεί καλύτερα και κατόπιν ξεκολλάει εύκολα μόλις δείτε το υγρό του κρέατος να εμφανιστεί στην επιφάνειά του. Γυρίστε τότε το κρέας από την άλλη μεριά και επαναλάβετε την ίδια διαδικασία. Για ψήσιμο «μέχρι την καρδιά του», χαμηλώνετε την πηγή θερμότητας στο ελάχιστο, βάζετε το καπάκι και αφήνετε να ψηθεί για μερικά λεπτά.

Ψήσιμο με χαμηλή θερμοκρασία: Χρησιμοποιείτε ελάχιστο νερό. Το ψήσιμο «με τον ατμό» πρέπει να γίνεται με πολύ σιγανή φωτιά και με σκεπασμένο το σκεύος για να μην διαφεύγει ο ατμός: έτσι τα λαχανικά, τα ψάρια, τα πουλερικά ή τα τρυφερά κρέατα διατηρούν τα ορυκτά άλατά τους, τα ιχνοστοιχεία τους και τις βιταμίνες τους.

Ψήσιμο με νερό: Αλατίζετε το νερό όταν αυτό αρχίζει να βράζει ανακατεύοντας για να διαλύσει τελείως το αλάτι.

Ψήσιμο στο φούρνο: Όλα τα αποσπώμενα είδη CRISTEL είναι σχεδιασμένα για το ψήσιμο στο φούρνο, συμπεριλαμβανομένων των γυάλινων καπακιών μέχρι θερμοκρασία 220°C. Όμως, αποφεύγετε τις απότομες μεταβολές θερμοκρασίας (ζέστη/κρύο, π.χ. από το ψυγείο στο φούρνο).

Τα προϊόντα με ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΠΤΙΚΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗ καθώς και τα ΓΥΑΛΙΝΑ ΚΑΠΑΚΙΑ δεν πρέπει να τα βάζετε στο γκριλ.

ΜΗΝ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΙΝΕΤΕ ΕΝΑ ΣΚΕΥΟΣ ΑΔΕΙΟ, ΔΙΟΤΙ ΚΙΝΔΥΝΕΥΕΤΕ ΝΑ ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΡΕΨΕΤΕ.

► ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Τα ανοξειδωτα προϊόντα Cristel: Είναι εντελώς κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Για να διατηρήσετε ή να αποκαταστήσετε την όψη καινούργιου, χρησιμοποιείτε RENOX της CRISTEL. Το προϊόν αυτό είναι κατάλληλο για τη συντήρηση των ανοξειδωτων σκευών μέσα και έξω.

Λίγες σταγόνες σε ένα υγρό σφουγγάρι είναι αρκετές. Τρίβετε καλά και ξεπλένετε με άφθονο νερό. Το RENOX εξαλείφει όλα τα ίχνη αλάτων, τους λεκέδες, το κιτρίνισμα κλπ.

Το RENOX πωλείται από όλους τους διανομείς CRISTEL.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΧΛΩΡΙΝΗ, ΔΙΟΤΙ ΚΙΝΔΥΕΥΕΤΕ ΝΑ ΧΑΛΑΣΕΤΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ.

Τα αντικολητικά προϊόντα: Καθαρίζετε καλά το αντικολητικό και μην αφήνετε κανένα ίχνος λίπους που ενδέχεται να συσσωρευτεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Καθαρίζετε με επιμέλεια τα αντικολητικά είδη σας μετά από κάθε χρήση και μην αφήνετε κανένα ίχνος λίπους που ενδέχεται να συσσωρευτεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για το σκοπό αυτό, μη διστάσετε να πλύνετε τα σκεύη σας στο πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε υγρό πιάτων (αν χρειαστεί με ένα ελαφρώς λειαντικό σφουγγάρι).

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ RENOX ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΟ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ.

ΜΗΝ ΤΟ ΖΕΣΤΑΙΝΕΤΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΑ. Ο ΕΙΔΙΚΟΣ ΠΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΙΔΙΟΤΗΤΑ ΝΑ ΚΑΤΑΝΕΜΕΙ ΤΕΛΕΙΑ ΤΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ. ΑΡΚΕΙ ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ.

ΤΑ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΛΑΒΗ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΞΑΝΑΓΙΝΟΥΝ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ:
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΠΟ ΟΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΣΑΣ.

크리스텔 제품을 선택하셨습니다.

본 제품을 정성껏 제작하여 뛰어난 품질의 제품 구입에 대해 만족하실 것이며, 요리하는데 큰 기쁨을 느끼실 겁니다.

요리 용품 크리스텔은 모든 종류의 불과 식기세척기에 사용할 수 있도록 고안되었습니다.



가스

전기

글라스세라믹

할로겐램프

인덕션

오븐

식기세척기

class
INDUCTION

왜 스테인레스인가: 본 제품을 위해 선택한 스테인레스 18/10 (크롬 18%와 니켈 10%) 품질은 식품의 중화상태 및 미각적·영양적 특성을 평생 보장해 줍니다. 알루미늄과 결합하여 열에 대한 내성 및 열을 균일하게 확산시키는 특성은 기름기를 사용하거나 또는 사용하지 않고 육류, 야채, 과일을 익히기 위해 모든 최고의 요리 전문가들이 추천하고 사용하는 것입니다.

왜 접착 방지제인가: 생선과 달걀과 같은 음식 요리는 더 지방질 물질을 많이 필요로 합니다. 지방질 물질 사용을 줄이기 위해 엑스칼리버로 코팅된 냄비 혹은 프라이팬을 사용하시길 권합니다. 이는 뛰어난 품질의 접착 방지제로서 스테인레스로 보강되었으며 매우 수명이 깁니다.

▶ 사용 방법

처음 사용하시기 전에 세척액을 이용하여 귀하의 크리스털 용기를 아주 뜨거운 물에 씻고 충분히 행군 후 건조시키십시오.

요리: 열을 전달하는 크리스털 바닥은 3 중-5중 두께의 각기 다른 재료로 되어 있습니다. 따라서 열을 최적으로 분배합니다. 원하시는 온도에 다르다면, 불을 줄여서 음식이 과열되는 것을 막으시기 바랍니다. 가스 불에 요리를 하실 경우, 불꽃이 열 전달 바닥을 넘지 않도록 주의하십시오.

기름을 사용하지 않고 요리: 귀하의 크리스털 용기를 예열하십시오. 냄비에 부은 물 방울이 작은 구슬모양으로 경쾌하게 터질 때 요리 온도가 이상적입니다. 불의 강도를 1/3정도 줄이십시오. 그리고 나서 고기를 납작하게 팬에 올려놓으십시오. 고기는 달라붙어서 센 불에 살짝 알맞게 구워질 겁니다. 그 후 고기 표면에 수분이 나타나면 쉽게 떨어질 겁니다. 그리고 나면 뒤집어서 다른 쪽을 익히십시오. '적당히' 익히려면 불을 최소로 줄이고 뚜껑을 덮은 후 몇 분간 고기가 익도록 두십시오.

저온 요리: 물을 최소한으로 사용하십시오. '찜' 요리의 경우 증발을 막기 위해 뚜껑을 덮고 매우 약한 불에 해야 합니다. 이렇게 함으로써 야채, 생선, 가금류 혹은 연한 육류 등에 함유된 모든 무기염, 미량원소와 비타민이 파괴되지 않습니다.

물에 익히기: 물이 끓으면 소금을 넣고 소금이 완전히 용해될 때까지 저어 주십시오.

불에 가열: 유리 뚜껑을 비롯한 모든 탈부착 가능한 크리스털 제품은 최대 220도의 온 요리를 위해 고안되었습니다. 이 제품들에는 열 충격을 가하지 마십시오(예를 들어 냉장고에서 오븐까지 뜨겁거나 차가움 등). 유리 뚜껑 및 접착 방지 코팅된 제품은 그릴 아래 두어서는 안됩니다.

제품을 진공에서 가열하지 마십시오. 제품이 파손될 위험이 있습니다.

▶ 관리 방법

크리스털 스테인레스 제품: 이 제품은 설거지에 알맞습니다. 새것 같은 모습을 유지하거나 회복하려면 크리스털의 레녹스를 사용하십시오. 이 제품은 모든 스테인레스 식기의 안쪽과 바깥쪽을 좋은 상태로 유지하는데 알맞습니다. 젖은 수세미에 몇 방울만 뿌리고 잘 닦아서 충분히 헹구십시오. 레녹스는 모든 석회질 자국, 얼룩, 노랑게 되는 현상 등을 없애줍니다.

레녹스는 모든 크리스털 대리점에서 판매중입니다.

절대 자벨수를 사용하지 마십시오. 귀하의 제품이 사용 불가능해질 수 있습니다.

접착 방지 제품: 요리 중 쌓일 수 있는 어떠한 기름기 흔적도 남기지 않도록 접착 방지제를 잘 씻어내시기 바랍니다.

접착 방지제 세척에 절대 레녹스를 사용하지 마십시오.

지나치게 과열하지 마십시오. 열확산 크리스털 바닥은 완벽하게 열을 분배합니다. 아주 적은 열로도 충분합니다.

탈·부착 가능한 손잡이 달린 접착 방지 용품은 교체 가능합니다. 구매처에 문의하십시오.

Вы выбрали изделие фирмы CRISTEL.

Его тщательное изготовление принесет вам удовлетворение от высококачественной покупки и много радостей от готовки.

Изделия для готовки CRISTEL подходят для всех типов источников тепла и могут мыться в посудомоечной машине:



ГАЗ



Э.ПЛИТА.

РАД.
СТЕКЛОКЕРАМ.ГАЛОГЕН,
СТЕКЛОКЕРАМ.ИНДУКЦ.
ИСТ.

ДУХОВКА

ПОСУД.
МАШИНА

class
INDUCTION

ПОЧЕМУ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ: Качество нержавеющей стали 18/10 (18% хрома и 10% никеля), выбранное нами для этого изделия, пожизненно гарантирует его нейтральность к пищевым продуктам и сохраняет их вкусовые и питательные свойства. Прочность стали а, совместно с алюминием, и равномерная теплопередача, рекомендуются и используются ведущими профессионалами гастрономии для жарки мяса - с жиром или без, для варки овощей и фруктов.

ЗАЧЕМ НУЖНО АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ: Жарка некоторых продуктов, таких как рыба и яйца, требует большее количество жира. Чтобы уменьшить расход и потребление жира, рекомендуем пользоваться сковородками и сотейниками с высококачественным антипригарным покрытием EXCALIBUR, усиленным нержавеющей сталью, что гарантирует долговечность.

► РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПОЛЬЗОВАНИЕМ вымойте изделие фирмы CRISTEL горячей водой и с жидкостью для мытья посуды, хорошенько промойте и вытрите.

Жарка: Теплорассеивающее дно фирмы CRISTEL состоит из 3 - 5 слоев различных материалов. Это гарантирует наилучшее теплорассеивание. Подостижении требуемой температуры УМЕНЬШИТЕ подачу тепла во избежание перегревания продуктов. При готовке на ГАЗЕ не допускайте выхода пламени за края теплорассеивающего дна.

Жарка без жира: Предварительно нагрейте изделие фирмы CRISTEL. Температура жарки считается идеальной, когда капля воды, налитая в сковороду, разлетается на скачущие шарики. Уменьшите подачу тепла на треть. Положите мясо плашмя; оно приклеится для лучшего обжаривания, но затем легко отстанет, как только вы увидите влагу на его поверхности. Тогда переверните мясо и повторите вышеприведенные действия. Для полного прожаривания уменьшите подачу тепла до минимума и жарьте в течение нескольких минут.

Варка при низкой температуре: Залейте чуть-чуть воды. Варка «на пару» должна идти на медленном огне при закрытой крышке во избежание испарения влаги: таким образом овощи, рыба, птица или мясо останутся нежными и полностью сохраняют все свои минеральные вещества, микроэлементы и витамины.

Варка в воде: Когда вода закипит, посолите ее, помешивая до полного растворения соли.

Жарка в духовке: Все изделия фирмы CRISTEL со съемной ручкой, включая стеклянные крышки, сделаны для жарки в духовке при температуре вплоть до 220°C. Следует избегать резких перепадов температуры (холодно/горячо, например, при помещении из холодильника в нагретую духовку). Запрещается помещать на гриль изделия С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ и СТЕКЛЯННЫЕ КРЫШКИ.

НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ ПУСТУЮ ПОСУДУ - ОНА МОЖЕТ РАЗРУШИТЬСЯ.

► РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

Изделия из нержавеющей стали фирмы Cristel отлично моются в посудомоечной машине. Чтобы они всегда блестели как новые, пользуйтесь средством RENOX фирмы CRISTEL. Это средство подходит для ухода за внешней и внутренней сторонами посуды из нержавеющей стали. Капните несколько капель на влажную губку, энергично потрите и смойте обильной струей воды. RENOX удаляет любые следы накипи, ореолы, желтые пятна и т.д.

RENOX продается у всех дистрибьюторов фирмы CRISTEL

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖАВЕЛЕВУЮ ВОДУ - ОНА МОЖЕТ НЕОБРАТИМО ИСПОРТИТЬ ПОСУДУ.

Антипригарное покрытие: Следует хорошо очищать посуду с антипригарным покрытием, чтобы не оставалось следов жира после готовки. Тщательно очищайте посуду с антипригарным покрытием после каждого использования, чтобы не оставалось следов жира после готовки. Для этого мойте посуду в посудомоечной машине или пользуйтесь жидким средством для мытья посуды (можно использовать слегка абразивную губку)

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ RENOX ДЛЯ ЧИСТКИ АНТИПРИГАРНОГО ПОКРЫТИЯ

ИЗБЕГАЙТЕ ПЕРЕГРЕВАТЬ ПОСУДУ. ТЕПЛОРАССЕИВАЮЩЕЕ ДНО ФИРМЫ CRISTEL ПРЕКРАСНО РАСПРЕДЕЛЯЮТ ТЕПЛО - ДОСТАТОЧНО ЕГО НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА.

ПОСУДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ СО СЪЕМНОЙ РУЧКОЙ МОЖЕТ БЫТЬ ЗАМЕНЕНА НА НОВУЮ. ОБРАЩАЙТЕСЬ К ПРОДАВЦУ



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Two horizontal dotted lines for writing.

Eleven horizontal dotted lines for writing.



CRISTEL®
www.cristel.com

BP 10 - 25490 FESCHES-LE-CHÂTEL - FRANCE
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52 - Fax +33 (0) 3 81 93 09 84
e-mail : cristel@cristel.com