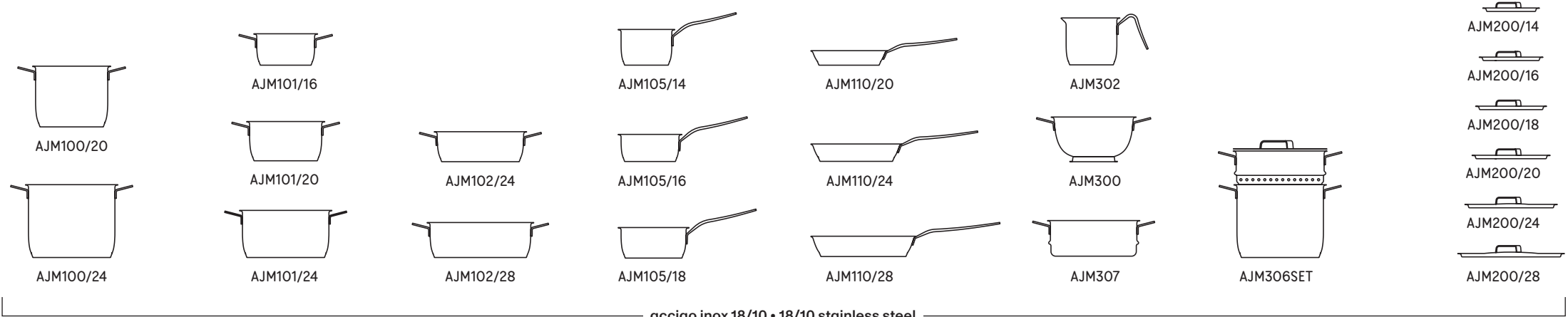




IT “Pots&Pans” Serie di pentole

La serie di pentole “Pots&Pans” è stata disegnata da Jasper Morrison nel 2006. Le pentole (AJM100), le casseruole (AJM101, AJM102 e AJM105), il bolliliatte (AJM302), le padelle (AJM110), lo scolatoio (AJM300), il Pasta-set (AJM306SET) e il cestello per cotture al vapore (AJM307) sono realizzati in acciaio inossidabile 18/10. L'acciaio a contatto con i cibi mantiene costante la temperatura mentre all'esterno rende le pentole estremamente resistenti. Il bordo svasato delle pentole è stato progettato per agevolare il versamento. Le padelle (JM110 B e JM114 B) e la bistecchiera (JM304 B) sono prodotte in alluminio con rivestimento interno antiaderente ceramico di altissima qualità. Il rivestimento ceramico di ultima generazione è privo di PFAS, composti chimici di sintesi a base di fluoro che non si degradano facilmente e che presentano rischi per la salute e per l'ambiente. L'alluminio, grazie alla sua alta conducibilità, permette una cottura omogenea e un notevole risparmio energetico. Queste padelle sono ideali per una cucina sana con pochi grassi, per cotture veloci e al salto. L'ampio raggio interno sul fondo consente una distribuzione più uniforme del calore. Tutti i manici sono realizzati in acciaio inossidabile 18/10. I manici lunghi delle padelle hanno un'asola che permette di appendere dopo l'uso. I coperchi (AJM200) sono prodotti in acciaio inossidabile 18/10. Il peso del coperchio consente un migliore controllo dell'evaporazione durante la cottura. Grazie allo speciale pomolo il coperchio può essere facilmente preso con il cucchiaino da cucina capovolto rimanendo in posizione orizzontale.

Avvertenze importanti di sicurezza

- Leggere attentamente e conservare le istruzioni per l'uso.
- Tenere le pentole lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e quando sono calde.
- Utilizzare presine isolanti per manipolare in sicurezza i corpi pentola e i coperchi.
- Porre sempre le pentole su fonti di calore di misura non superiore al loro diametro e regolare l'intensità del calore ad un livello medio/basso. Tale accorgimento è utile per evitare scottature, per evitare onnerimenti antistetici dei manici e delle pentole e per ottimizzare il consumo di energia.
- Non surriscaldare le pentole vuote sulla fonte di calore poiché potrebbero subire danni estetici e funzionali. In caso di surriscaldamento, rimuovere l'utensile dalla fonte di calore e ventilare l'area.
- **SI CONSIGLIA DI SALARE L'ACQUA QUANDO È CALDA, EVENTUALMENTE MESCOLANDOLA CON UN CUCCHIAIO. RICORDATE CHE SALANDO L'ACQUA FREDDA, IL SALE SI DEPOSITA SUL FONDO E PUÒ INNESCARRE EVENTUALI FENOMENI DI CORROSIONE.**
- Non fare evaporare completamente i liquidi durante la cottura.
- Non usare le pentole per conservare il cibo per lunghi periodi.
- Non usare le pentole nel microonde.
- Non usare utensili metallici taglienti, non tagliare il cibo all'interno delle padelle.
- Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone.
- Lasciare raffreddare le pentole prima di lavarle.
- Per preservare il rivestimento interno delle padelle, prestare particolare cura quando le ritirate.

- Non lasciare la padella sul fuoco senza sorveglianza. Prestare particolare attenzione a questo aspetto nel caso di cotture con olio (pericolo di incendio).
- Non versare liquidi in pentole o padelle vuote surriscaldate (rischio di schizzi e vapore bollente).
- Non utilizzare oli spray in quanto possono creare residui che alterano le prestazioni di antiaderenza della padella.

Istruzioni per l'uso

Primo utilizzo: prima di utilizzare le pentole rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, lavarle con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquarle sotto acqua corrente e asciugarle con cura. **Padelle con rivestimento antiaderente:** si consiglia di precondizionare leggermente l'interno ungendolo con olio o burro (ed eventualmente togliendo l'eccesso con carta da cucina). Durante l'uso, non scaldare troppo a lungo la padella vuota e evitare temperature troppo elevate. **Fonti di calore:** la serie Pots&Pans è adatta per la cottura su gas, piastra elettrica, piani cottura in vetroceramica ad induzione elettromagnetica, a resistenza elettrica, o lampada alogena. **NON** è adatta per la cottura in microonde. **Per la cottura su piani in vetroceramica (ad induzione elettromagnetica, resistenza elettrica o alogeni):** evitare di fare scivolare le pentole sul piano, in quanto residui di sporco potrebbero graffiare; prima di cominciare la cottura, accertarsi che la base dell'utensile e la superficie vetroceramica siano pulite. Spostando le pentole possono essere rilasciate tracce di metallo sul piano di cottura: vanno immediatamente rimosse mediante l'utilizzo degli appositi prodotti di pulizia. Per la corretta attivazione dell'induzione, verificare le indicazioni di utilizzo nel manuale istruzioni del vostro piano ad induzione. Nel caso di piani induzione multi zona porre sempre il prodotto all'interno di una zona e non "a cavallo" di due diverse zone. **Per la cottura su fornello a gas:** è sempre sufficiente una fiamma moderata. **Cottura a vapore:** il metodo della cottura al vapore permette di cuocere i cibi in modo salutare e dietetico, senza alterarne le caratteristiche estetiche, energetiche e vitaminiche. Il cestello per cotture al vapore, con fondo traforato, ha diametro cm 24 e deve essere utilizzato sulla pentola e sulla casseruola e con il coperchio della stessa misura.

Pulizia

Dopo l'uso, lavare le pentole con una spugna, acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquarle sotto acqua corrente e asciugarle con cura per evitare la formazione di macchie. Non utilizzare pagliette metalliche. La serie Pots&Pans è adatta anche per il lavaggio in lavastoviglie. Si consiglia di limitarne l'uso frequente e di utilizzare detersigenti non aggressivi, preferendo cicli economici e a bassa temperatura. Raccomandiamo di asciugare le padelle appena finito il lavaggio, per evitare la formazione di macchie sulla superficie. La presenza di eventuali zone di colore alterato sulle pareti e sul fondo delle pentole e padelle sono da ritenersi una normale conseguenza di utilizzo prolungato o di eventuale surriscaldamento e non pregiudicano in alcun modo la funzionalità e le prestazioni. Per eliminare eventuali aloni dalle pentole in acciaio è sufficiente l'uso di un detergente specifico per la pulizia dell'acciaio normalmente in commercio. Nel caso avanzati di alimenti rimangano attaccati

sul fondo di pentole o padelle è sufficiente lasciare all'interno dell'acqua calda per qualche tempo prima di lavarla.

Garanzia

Il prodotto è garantito per quanto concerne i difetti riconducibili a difetti di fabbricazione. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme, per danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. Non costituisce ragione di reclamo l'insorgenza di macchie o opacizzazioni.

EN “Pots&Pans” Series of pans

The “Pots&Pans” serie was designed by Jasper Morrison in 2006. The pots (AJM100), casseroles (AJM101, AJM102 and AJM105), the milk boiler (AJM302), the pans (AJM110), the colander (AJM300), the pasta set (AJM306SET) and the steamer basket (AJM307) are made of 18/10 stainless steel. The steel in contact with the food keeps the temperature constant, while outside it makes the pots extremely resistant. The flared edge of the pots was designed to help with pouring. The pans (JM110 B and JM114 B) and the grill pan (JM304 B) are produced in aluminum with a high quality internal ceramic non-stick coating. The state-of-the-art ceramic coating is free of PFAS, synthetic chemical compounds based on fluorine that do not degrade easily and pose risks to health and the environment. Thanks to its high conductivity, aluminum ensures even cooking and significant energy savings. These pans are ideal for healthy low-fat cooking, quick cooking and sautéing. The wide internal radius at the bottom permits a more uniform heat distribution. All handles are made of 18/10 stainless steel. The long handles of the pans are equipped with a slot which allows them to be hung up after use. The covers (AJM200) are produced in 18/10 stainless steel. The weight of the cover permits improved control of evaporation while cooking. Thanks to the special knob, the cover can be picked up with an overturned spoon, remaining in the horizontal position.

Important safety warnings

- Read the use instructions carefully and keep them carefully for future reference.
- Keep the pots out of the reach of children during use and when it is hot.
- Use insulating pot-holders to safely handle the bodies and lids.
- Always place the pots on heat sources no larger than their diameter and adjust the heat intensity to a medium/low level. This is to avoid burns as well as any unsightly blackening of the handles and pots themselves. It also optimizes energy consumption.
- Do not overheat the empty pots on the source of heat as this could result in aesthetic and functional damage. In the event of overheating, remove the pot from the heat source and ventilate the area.
- **IT IS RECOMMENDED TO HEAT THE WATER WHEN IT IS HOT, MIXING WITH A SPOON IF NECESSARY. REMEMBER THAT WHEN ADDING**

SALT TO COLD WATER, THE SALT DEPOSITS ON THE BOTTOM AND CAN TRIGGER CORROSION.

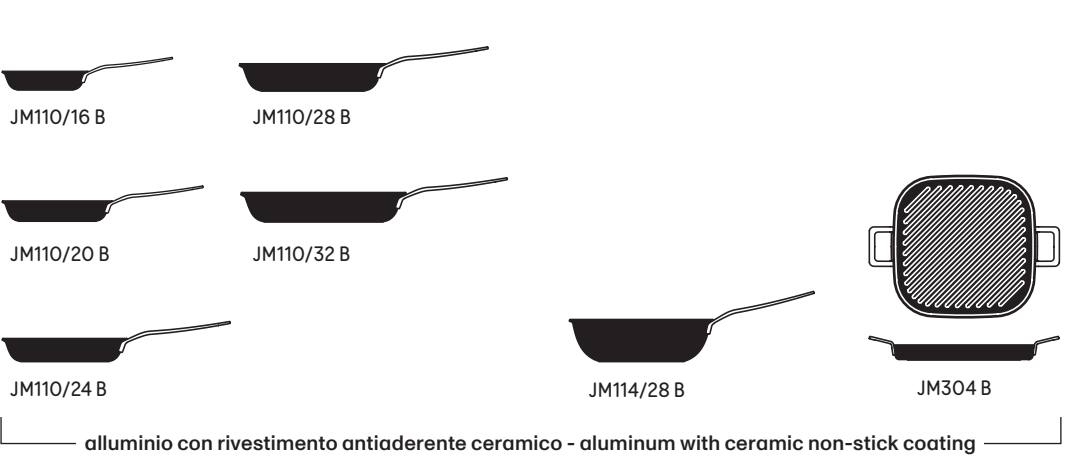
- Do not allow liquids to evaporate completely during cooking.
- Do not use the pots to store food for long periods.
- Do not use in a microwave.
- Do not use sharp metal utensils, do not cut food inside the pans.
- Use kitchen utensils made of wood, plastic or silicone.
- Allow the pots to cool down before washing them.
- To preserve the inner coating, take special care when removing them.
- Do not leave the pan on the hob unsupervised. Pay particular attention to this when cooking with oil (fire hazard).
- Do not pour liquids into empty, overheated cookware (risk of splashes and boiling steam).
- Do not use spray oils as this can create residue that alters the non-stick performance of the pan.

Instructions for use

First use: Before use, remove all packaging materials, wash the pots with hot water and washing up liquid, then rinse under running water and dry carefully. **Pans with non-stick coating:** it is advisable to pre-coat the inside lightly by greasing it with oil or butter (and, if necessary, remove the excess with kitchen paper). During use, do not heat the empty pan for too long and avoid excessively high temperatures. **Heat sources:** the Pots&Pans series is suitable for cooking on gas, electric hotplates, glass ceramic hobs with electromagnetic induction, electric resistance, or halogen lamps. **DO NOT** use in a microwave. **For cooking on glass-ceramic hobs (electromagnetic induction, electric resistance or halogen):** avoid sliding the pots on the hob, as dirt residues could scratch it; before starting to cook, make sure that the base of the pan and the glass-ceramic surface are clean. When moving the pots, traces of metal may be left on the hob: they must be removed immediately using the appropriate cleaning products. For the correct activation of induction, check the instructions in the instruction manual of your induction hob. In the case of multi-zone induction hobs, always place the product within one zone and not “straddling” two different zones. **Cooking on a gas stove:** a moderate flame is always sufficient. **Steaming:** The steaming method allows food to be cooked in a healthy way, without altering its aesthetic, energy and vitamin characteristics. The steamer basket, with perforated base, has a diameter of 24 cm and must be used in a pot or casserole with a cover of the same size.

Cleaning

After use, wash with a sponge, warm water and washing up liquid, rinse under running water and dry carefully to avoid streaks. Do not use metal scouring pads. The Pots&Pans series can also be washed in the dishwasher. However, to maintain the quality over time, we recommend avoiding frequent dishwasher use. Use mild detergents and select eco-friendly, low-temperature wash cycles whenever possible. We recommend drying the pans immediately after washing to prevent water spots or stains from forming on the surface. The presence of any discolored areas on the walls and bottoms of the cookware is a normal result of prolonged use or overheating and does not affect



functionality and performance in any way. In order to remove any marks from steel pots, simply use a specific detergent for cleaning steel, which is normally available on the market. If leftover food sticks to the bottom of the cookware, simply fill with hot water and leave for to soak before washing.

Warranty

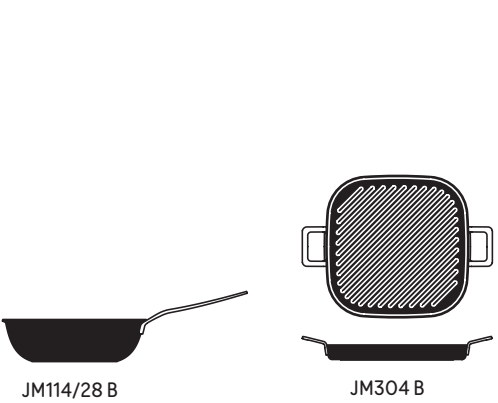
The product is guaranteed as regards faults attributable to manufacturing defects. The warranty is invalidated in the event of non-compliant use, damage caused by non-compliance with the user instructions provided or if the product has been dropped or suffered blows. The appearance of stains or dulling is not a reason for complaint.

FR “Pots&Pans” Série de marmites

La série de marmites « Pots&Pans » a été dessinée par Jasper Morrison en 2006. Les marmites (AJM100), les casseroles (AJM101, AJM102 et AJM105), la bouilloire à lait (AJM302), les poêles (AJM110), la passoire (AJM300), le cuitéur à pâtes (AJM306SET) et le panier pour cuisson à la vapeur (AJM307) sont fabriqués en acier inoxydable 18/10. L'acier en contact avec les aliments maintient la température constante alors qu'à l'extérieur, il rend les marmites extrêmement résistantes. Le bord évasé des marmites a été conçu pour faciliter le versement. Les poêles (JM110 B et JM114 B) et le grille-viande (JM304 B) sont fabriqués en aluminium avec un revêtement intérieur anti-adhérent céramique de très grande qualité. Le revêtement céramique de dernière génération est exempt de PFAS, des composés chimiques synthétiques à base de fluor qui ne se dégradent pas facilement et présentent des risques pour la santé et pour l'environnement. Grâce à son haut pouvoir conducteur, l'aluminium permet une cuisson homogène et des économies d'énergie importantes. Ces poêles sont idéales pour une cuisson saine avec peu de graisse, pour des cuissons rapides et sautées. Le grand rayon intérieur sur le fond permet une répartition plus uniforme de la chaleur. Toutes les poignées sont fabriquées en acier inoxydable 18/10. Les manches longs des poêles présentent un trou qui permet de les prendre après l'utilisation. Les couvercles (AJM200) sont fabriqués en acier inoxydable 18/10. Le poids du couvercle permet un meilleur contrôle de l'évaporation pendant la cuisson. Le pommeau spécial du couvercle permet de le prendre aisément avec la cuillère de cuisine retournée et de le garder ainsi en position horizontale.

Avvertissements importants de sécurité

- Lisez attentivement et puis conservez le mode d'emploi.
- Gardez les marmites hors de portée des enfants durant l'utilisation et lorsqu'elles sont chaudes.
- Utilisez des maniques isolantes pour manipuler les corps de marmite et les couvercles en toute sécurité.
- Placez toujours les marmites sur des sources de



chaleur dont le diamètre ne dépasse pas celui des marmites et réglez l'intensité de la chaleur sur un niveau moyen/bas. Cette précaution permet d'éviter les brûlures et le noircissement inesthétique des manches et des marmites ainsi que d'optimiser la consommation d'énergie. • Ne surchauffez pas les marmites vides sur la source de chaleur car elles risqueraient subir des dommages esthétiques et fonctionnels. En cas de surchauffe, retirez l'ustensile de la source de chaleur et aérez la pièce. • **NOUS CONSEILLONS DE SALER L'EAU LORSQU'ELLE EST CHAUDE, EN LA MÉLANGANT EVENTUELLEMENT AVEC UNE CUILLÈRE. N'OUBLIEZ PAS QUE LORSQUE VOUS SALEZ L'EAU FROIDE, LE SEL SE DÉPOSE SUR LE FOND ET RISQUE DE PROVOQUER DES PHÉNOMÈNES DE CORROSION.** • Ne faites pas évaporer complètement les liquides durant la cuisson. • N'utilisez pas les marmites pour conserver les aliments pendant de longues périodes. • N'utilisez pas les marmites dans le micro-ondes. • N'utilisez pas d'ustensiles métalliques coupants et ne découpez pas les aliments à l'intérieur des poêles. • Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone. • Laissez les marmites refroidir avant de les laver. • Pour préserver le revêtement intérieur des poêles, faites très attention lorsque vous les rangez. • Ne laissez pas la poêle sur le feu sans surveillance. Faites très attention à cet aspect lors des cuissons à l'huile (risque d'incendie). • Ne versez pas de liquides dans des marmites ou des poêles vides surchauffées (risque d'éclaboussures et de vapeur bouillante). • N'utilisez pas d'huile en spray parce qu'elle risquerait de créer des résidus susceptibles d'altérer les prestations du revêtement anti-adhérent de la poêle.

Mode d'emploi

Première utilisation : avant d'utiliser les marmites, retirez tous les matériaux d'emballage, lavez-les avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les avec soin. **Poêles avec revêtement anti-adhérent :** nous conseillons de préparer l'intérieur en le graissant légèrement avec de l'huile ou du beurre (et en retirant éventuellement l'excès avec du papier de cuisine). Durant l'utilisation, ne chauffez pas trop longtemps la poêle vide et éviter les températures trop élevées. **Sources de chaleur :** la série Pots&Pans est adaptée pour cuire à gaz, sur une plaque électrique, des plans de cuisson en verre céramique à induction électromagnétique, à résistance électrique ou lampe halogène. Elle N'est PAS adaptée pour la cuisson dans le micro-ondes. **Pour la cuisson sur des plans en verre céramique (à induction électromagnétique, à résistance électrique ou halogènes) :** évitez de faire glisser les marmites sur le plan parce que des restes de saleté risqueraient de le rayer ; avant de commencer la cuisson, veillez à ce que la base de l'ustensile et la surface en verre céramique soient propres. En déplaçant les marmites, il est possible que des traces de métal se déposent sur le plan de cuisson : ces traces doivent être immédiatement éliminées en utilisant des produits de nettoyage spécifiques. Pour l'activation correcte de l'induction, vérifiez les instructions d'utilisation dans le mode d'emploi de votre plaque à induction. Dans le cas de plaques à induction multizone, placez toujours le produit à l'intérieur d'une zone et non « à cheval » entre deux

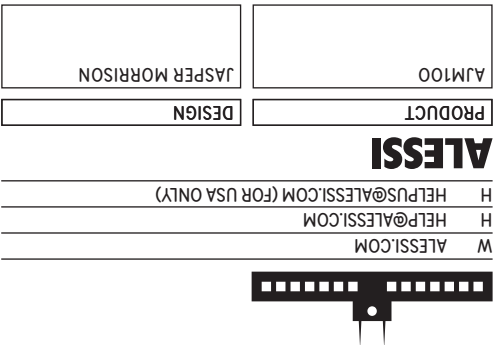
zones différentes. **Pour la cuisson sur une plaque à gaz :** une flamme de puissance moyenne est toujours suffisante. **Cuisson à la vapeur :** la méthode de cuisson à la vapeur permet de cuire les aliments d'une façon saine et diététique, sans altérer leurs caractéristiques esthétiques, énergétiques et vitaminiques. Le panier pour cuisson à la vapeur, perforé sur le fond, a un diamètre de 24 cm et il doit être utilisé sur la marmite, sur la casserole et avec le couvercle de la même mesure.

Nettoyage

Après l'utilisation, lavez les marmites avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les avec soin pour éviter la formation de taches. N'utilisez pas d'éponges métalliques. La série Pots&Pans est également adaptée au lavage en lave-vaisselle. Toutefois, nous déconseillons une utilisation fréquente et recommandons d'utiliser des produits vaisselle non agressifs et des cycles éco à basses températures et d'essuyer dès que le lavage est fini, pour éviter la formation de taches sur la surface. La présence éventuelle de zones de couleure altérée sur les parois et sur le fond des marmites et des poêles doit être considérée comme la conséquence normale d'une utilisation prolongée ou d'une surchauffe éventuelle et ce phénomène ne nuit en aucune façon au fonctionnement et aux performances. Pour éliminer les auréoles éventuelles des marmites en acier, il suffit d'utiliser un détergent spécifique pour le nettoyage de l'acier normalement disponible dans le commerce. En cas de restes de nourriture collés au fond des marmites ou des poêles, il suffit de laisser de l'eau chaude à l'intérieur pendant un certain temps avant de les laver.

Garantie

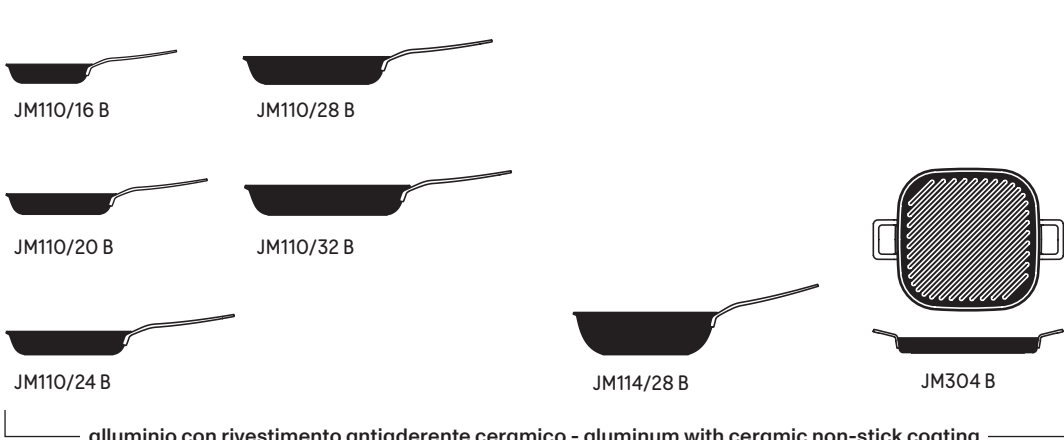
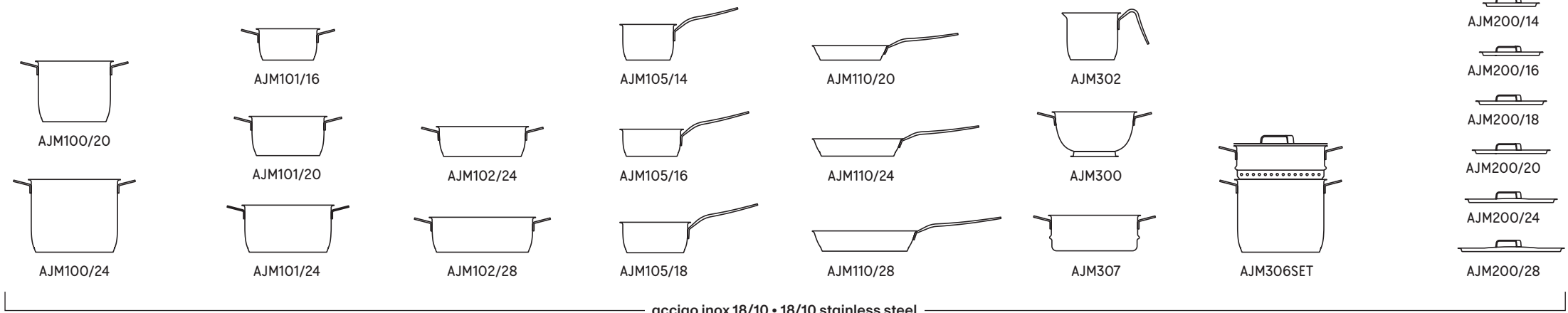
Le produit est garanti pour les défauts reproductibles à des défauts de fabrication. La garantie n'est pas valable en cas d'utilisation non conforme, en cas de dommages dus au non-respect du mode d'emploi ou si le produit a subi des chocs ou des chutes. L'apparition de taches ou de ternissement ne constitue pas un motif de réclamation.



ALESSI



Pots&Pans
Design Jasper Morrison
Serie di pentole/
Series of pans



DE“Pots&Pans”Topf-Serie

Die Topf-Serie „Pots&Pans wurde 2006 von Jasper Morrison entworfen. Die Töpfe (AJM100), die Kasserollen (AJM101, AJM102 und AJM105), der Milchtopf (AJM302), die Pfannen (AJM110), der Seiher (AJM300), das Nudel-Set (AJM306SET) und der Dampfgareinsatz (AJM307) sind aus Edelstahl 18/10 gefertigt. Der Edelstahl, der mit den Lebensmitteln in Kontakt kommt, sorgt für eine konstante Temperatur und ermöglicht so ein gleichmäßiges Garen. Gleichzeitig macht das Material die Außenseite der Töpfe besonders widerstandsfähig und langlebig. Der sachte nach außen gewölbte Rand der Töpfe wurde speziell dafür entworfen, das Ausgießen zu erleichtern und ein sauberes Arbeiten zu ermöglichen. Die Pfannen (Modelle JM110 B und JM114 B) sowie die Grillpfanne (Modell JM304 B) bestehen aus Aluminium und sind innen mit einer hochwertigen keramischen Antihafbeschichtung versehen. Die hochmoderne Keramikbeschichtung ist frei von PFAS, synthetischen Fluorverbindungen, die sich nicht leicht abbauen und Gesundheits- sowie Umweltgefahren darstellen. Dank seiner hohen Leitfähigkeit sorgt Aluminium für gleichmäßiges Garen und erhebliche Energieeinsparungen. Diese Pfannen sind ideal für eine gesunde und fettarme Küche, für schnelle Garvorgänge und zum Anbraten. Der große Innenradius am Topfboden sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze – für optimales Garen auf der gesamten Fläche. Alle Griffe bestehen aus hochwertigem Edelstahl 18/10. Die langen Griffe der Pfannen weisen ein Loch auf, das ein Aufhängen nach der Verwendung ermöglicht. Die Deckel (Modell AJM200) sind ebenfalls aus Edelstahl 18/10 gefertigt. Ihr Eigengewicht trägt dazu bei, die Verdampfung während des Garens besser zu kontrollieren. Dank des speziellen Knopfes lassen sich die Deckel mit einem umgedrehten Kochlöffel leicht anheben und bleiben dabei in waagerechter Position – praktisch und durchdacht.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf.
- Halten Sie Kinder fern, wenn Sie die Töpfe verwenden oder wenn diese heiß sind.
- Verwenden Sie isolierende Topflappen, um die Töpfe und Deckel in aller Sicherheit zu handhaben.
- Stellen Sie die Töpfe immer auf Kochfelder, deren Durchmesser nicht größer als der Topfdurchmesser ist, und stellen Sie den Temperaturregler auf mittlere/niedrige Hitze ein. Mit dieser Vorsichtsmaßnahme können Verbrennungen vorgebeugt, der Energieverbrauch optimiert sowie vermieden werden, dass die Griffe unschön geschwärzt werden.
- Überhitzen Sie leere Töpfe nicht auf der Wärmequelle, damit die Optik und Funktionstüchtigkeit nicht beeinträchtigt werden. Bei einer Überhitzung empfehlen wir, das Küchenutensil von der Kochstelle zu nehmen und den Raum zu lüften.
- ES WIRD EMPFOHLEN, DAS WASSER ERST ZU SALZEN, WENN ES HEISS IST, UND ES EVENTUELL MIT EINEM LÖFFEL UMZURÜHREN. DENKEN SIE DARAN, DASS SICH DAS SALZ BEIM SALZEN VON KALTEM WASSER AUF DEM BODEN ABLEGT, WAS ZU MÖGLICHEN ÄTZWIRKUNGEN FÜHREN KANN.
- Beim Garen lassen Sie die Flüssigkeiten nicht vollständig verdampfen.

- Verwenden Sie die Töpfe nicht für die längere Aufbewahrung von Speisen.
- Verwenden Sie den Topf nicht im Mikrowellenherd.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände und schneiden Sie keine Lebensmittel in den Pfannen.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon.
- Lassen Sie die Töpfe erkalten, bevor Sie sie spülen.
- Um die Innenbeschichtung der Pfannen zu erhalten, ist beim Verstauen besondere Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Kochstelle. Beim Garen mit Öl sollten Sie diesem Aspekt besondere Aufmerksamkeit schenken (Brandgefahr).
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten in überhitzte leere Töpfe oder Pfannen (Gefahr von Spritzern und heißem Dampf).
- Verwenden Sie keine Sprühöle. Diese bilden Rückstände, welche die Funktion der Antihafbeschichtung der Pfanne beeinträchtigen können.

Gebrauchsanweisung

Erster Gebrauch: Vor dem Gebrauch entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, spülen Sie die Töpfe und Pfannen mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel, spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab. **Pfannen mit Antihafbeschichtung:** Es wird empfohlen, die Innenfläche mit Öl oder Butter einzufetten (den Überschuss eventuell mit Küchenpapier abwischen). Erhitzen Sie die leere Pfanne während des Gebrauchs nicht über längere Zeit und vermeiden Sie zu hohe Temperaturen. **Wärmequellen:** Die Serie Pots&Pans ist für das Garen auf Gasherdn, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern mit elektromagnetischer Induktion, elektrischem Widerstand oder Halogenleuchten geeignet. Sie eignet sich **NICHT** zur Verwendung im Mikrowellenherd. **Zum Garen auf Glaskeramikkochfeldern (mit elektromagnetischer Induktion, elektrischem Widerstand oder Halogenleuchten):** Vermeiden Sie es, die Töpfe auf dem Kochfeld zu verschieben, da eventuelle Schmutzreste Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen könnten; Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass der Boden des Utensils und die Glaskeramikoberfläche sauber sind. Durch Verschieben der Töpfe können Metallteilen auf die Kochplatte abgegeben werden: Diese müssen sofort unter Verwendung entsprechender Reinigungsprodukte beseitigt werden. Für eine ordnungsgemäße Aktivierung der Induktion sollten Sie die Anwendungshinweise in der Gebrauchsanweisung Ihres Induktionskochfelds überprüfen. Bei der Verwendung auf einem Induktionskochfeld mit mehreren Zonen sollte das Produkt immer vollständig innerhalb einer einzelnen Kochzone platziert werden und nicht über zwei Zonen „hinweg stehen“. **Für das Garen auf einem Gasherd:** Hier genügt stets eine mäßige Flamme – für effizientes und schonendes Garen. **Dampfgaren:** Das Dampfgaren ist eine besonders gesunde und kalorienbewusste Zubereitungsmethode. Sie ermöglicht das Garen der Speisen, ohne deren äußere Beschaffenheit, Nährwert oder Vitamingehalt zu verändern. Der Dampfgareinsatz mit gelochtem Boden hat einen Durchmesser von 24 cm und sollte zusammen mit Topf oder Kasserolle sowie dem passenden Deckel derselben Größe verwendet werden.

Reinigung

Spülen Sie die Töpfe nach dem Gebrauch mit einem Schwamm, warmem Wasser und flüssigem

Spülmittel, spülen Sie sie unter fließendem Wasser nach und trocknen Sie sie sorgfältig ab, um die Bildung von Flecken zu vermeiden. Verwenden Sie keine Metallwolle. Die Serie Pots&Pans ist spülmaschinenfest. Wir raten jedoch von einer häufigen Reinigung in der Spülmaschine ab und empfehlen die Verwendung von milden Reinigungsmitteln sowie energie- und temperatursparenden Spülprogrammen. Wir empfehlen, die Pfannen unmittelbar nach dem Spülvorgang abzutrocknen, um Flecken auf der Oberfläche zu vermeiden. Das Vorhandensein von Farbvariationen an den Seiten und am Boden sind eine normale Folge längerem Gebrauchs bzw. einer eventuellen Überhitzung und beeinträchtigen in keiner Weise die Funktionstüchtigkeit und die Leistungen. Eventuelle Flecken oder Verfärbungen auf den Edelstahltöpfen lassen sich ganz einfach mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger entfernen. So bleibt die Oberfläche dauerhaft schön und gepflegt. Wenn Essensreste am Boden der Töpfe und Pfannen kleben bleiben, weichen Sie sie vor dem Spülen in etwas warmem Wasser ein.

Garantie

Die Garantie für das Produkt gilt im Hinblick auf Mängel, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer Verwendung, bei Schäden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung oder wenn das Produkt Stößen oder Stürzen ausgesetzt ist. Die Bildung von Flecken oder Materialrübungen bilden keinen Grund für Reklamationen.

ES“Pots&Pans”Juego de ollas

El juego de ollas “Pots&Pans” fue diseñado por Jasper Morrison en el año 2006. Las ollas (AJM100), las acerolas (AJM101, AJM102 y AJM105), el hervidor de leche (AJM302), las sartenes (AJM110), el escurridor (AJM300), el Pasta-set (AJM306SET) y la cesta para cocinar al vapor (AJM307) están fabricados con acero inoxidable 18/10. El acero en contacto con los alimentos mantiene constante la temperatura, mientras que por fuera brinda una gran resistencia a las ollas. El borde acampanado de las ollas ha sido diseñado para facilitar el vertido. Las sartenes (JM110 B y JM114 B) y la parrilla (JM304 B) son de aluminio con un revestimiento interior antiadherente de cerámica de altísima calidad. El revestimiento cerámico de última generación está libre de PFAS, compuestos químicos sintéticos a base de flúor que no se degradan fácilmente y que representan riesgos para la salud y el medio ambiente. Gracias a su alta conductividad, el aluminio permite una cocción homogénea y un considerable ahorro de energía. Estas sartenes son ideales para cocinar de forma sana con poca grasa, para cocciones rápidas y para saltear. El amplio radio interior en su base permite una distribución del calor más homogénea. Todos los mangos son de acero inoxidable 18/10. Los mangos largos de las sartenes tienen un agujero que permite guardarlas colgadas. Todas las tapas (AJM200) son de acero inoxidable 18/10. El peso de la tapa permite un mejor control

de la evaporación durante la cocción. El diseño especial del pomo permite levantar la tapa fácilmente con una cuchara de cocina colocada al revés, manteniéndola en posición horizontal.

Advertencias importantes de seguridad

- Lea atentamente y conserve las instrucciones de uso.
- Mantenga las ollas fuera del alcance de los niños durante su uso y cuando estén calientes.
- Utilice agarradores aislantes para manipular de forma segura los cuerpos de olla y las tapas.
- Coloque siempre las ollas sobre fuentes de calor que no excedan su diámetro y regule la intensidad del calor a un nivel medio/bajo. Esta medida es útil para evitar quemaduras, para evitar ennegrecimientos antiestéticos de los mangos y de las ollas, y para optimizar el consumo de energía.
- No sobrecaliente las ollas vacías sobre la fuente de calor, ya que podrían sufrir daños estéticos y funcionales. En caso de sobrecalentamiento, retire el utensilio de la fuente de calor y ventile la zona.
- SE RECOMIENDA SALAR EL AGUA CUANDO ESTÉ CALIENTE, MEZCLANDO CON UNA CUCHARA SI FUERA NECESARIO. RECUERDE QUE CUANDO SE SALA EL AGUA FRÍA, LA SAL SE DEPOSITA EN EL FONDO Y PUEDE DESENCADENAR FENÓMENOS DE CORROSIÓN.
- No deje que los líquidos se evaporen completamente durante la cocción.
- No use las ollas para conservar comida durante largos periodos.
- No utilice las ollas en el horno de microondas.
- No utilice utensilios metálicos afilados, no corte los alimentos dentro de la sartenes.
- Utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona.
- Deje enfriar las ollas antes de lavarlas.
- Para proteger el revestimiento interno de las sartenes, se debe prestar especial cuidado al guardarlas.
- No deje la sartén desatendida sobre un fogón encendido. Preste especial atención a esto cuando cocine con aceite (peligro de incendio).
- No vierta líquidos en ollas o sartenes calientes y vacías (riesgo de salpicaduras y de vapor caliente).
- No utilice aceites en aerosol ya que pueden formar residuos que perjudican el rendimiento antiadherente de la sartén.

Instrucciones de uso

Primer uso: antes de usar las ollas, retire todos los materiales de embalaje, lávelas con agua tibia y un poco de detergente líquido para platos, luego enjuáguelas con agua corriente y séquelas bien. **Sartenes con revestimiento antiadherente:** se recomienda tratar el interior engrasándolo con un poco de aceite o mantequilla (y, si es necesario, eliminando el exceso con papel de cocina). Durante su uso, no caliente la sartén vacía durante mucho tiempo y evite las altas temperaturas. **Fuentes de calor:** la serie Pots&Pans es idónea para cocinar con gas, placa eléctrica, placas de vitrocerámica de inducción electromagnética, de resistencia eléctrica o de lámpara halógena. **NO** es idónea para la cocción en horno de microondas. **Para cocinar en placas de vitrocerámica (de inducción electromagnética, resistencia eléctrica o halógenas):** evite deslizar las ollas sobre la placa, ya que los restos de suciedad podrían rayarla;

antes de empezar la cocción, asegúrese de que la base del utensilio y la superficie vitrocerámica estén limpias. Al mover las ollas, podrían desprenderse restos de metal sobre la encimera de cocción: deben eliminarse inmediatamente usando productos de limpieza adecuados. Para una correcta activación de la inducción, consulte las indicaciones de uso del manual de instrucciones de la encimera de inducción. En el caso de encimeras de inducción multizona, coloque siempre el producto dentro de una zona y no entre dos zonas diferentes. **Para cocinar en fogones de gas:** una llama moderada es siempre suficiente. **Cocción al vapor:** el método de cocción al vapor permite cocinar los alimentos de forma saludable y dietética, sin alterar sus características estéticas, energéticas ni el aporte de vitaminas. La cesta para cocinar al vapor, con base perforada, tiene un diámetro de 24 cm y debe utilizarse con la olla, la cazuela y la tapa del mismo tamaño.

Limpieza

Después de su uso, lave las ollas con una esponja, agua caliente y detergente líquido para platos, enjuáguelas con agua corriente y séquelas bien para evitar manchas. No utilice estropajos metálicos. La serie Pots&Pans también se puede lavar en el lavavajillas. Desaconsejamos un uso frecuente y sugerimos utilizar detergentes no agresivos y ciclos económicos a baja temperatura. Recomendamos secar las sartenes inmediatamente después del lavado para evitar la formación de manchas en la superficie. La presencia de zonas con el color alterado en las paredes y en el fondo de las ollas y sartenes es una consecuencia normal de su uso prolongado, o del eventual sobrecalentamiento, y no afectan en absoluto a su funcionalidad ni a sus prestaciones. Para eliminar cualquier halo en las ollas de acero, basta con usar un detergente de limpieza específico para limpiar el acero, disponible en tiendas. Si se han quedado pegados restos de alimentos en el fondo de las ollas o de las sartenes, basta con dejarlas en remojo un rato con agua caliente en su interior antes de lavarlas.

Garantía

El producto está garantizado contra defectos debidos a fallos de fabricación. La garantía no es válida en caso de uso no conforme, de daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o si el producto ha sufrido golpes o caídas. La aparición de manchas o de zonas opacas no se considera motivo de reclamación.

ZH“Pots&Pans”炊具系列

“Pots&Pans”炊具系列由 Jasper Morrison 于 2006 年设计。深炖锅 (AJM100)、炖煮锅 (AJM101、AJM102 和 AJM105)、煮奶锅 (AJM302)、平底煎锅 (AJM110)、滤盆 (AJM300)、煮面套装 (AJM306SET) 和蒸笼 (AJM307) 均由 18/10 不锈钢制成。与食物接触的钢材可保持温度恒定，而外部钢材则使锅具极其耐用性。锅的喇叭形边缘设计使倾倒更加容易。平底锅 (JM110 B 和 JM114 B) 和煎烤盘 (JM304 B) 由铝材制成，内部具有高品质陶瓷不粘涂层。最新一代的

成污渍。请勿使用钢丝球清洁锅具。“Pots&Pans”锅具组可以在洗碗机中清洗。我们建议您不要使用刺激性清洁剂并将洗碗机设定为低温快速模式清洗，清洗完成后立刻擦干，以避免表面形成污渍。在长时间使用或出现过热情况之后，锅壁或锅底某些区域的颜色会发生改变，这属于正常现象，并不会损坏锅具的功能和特性。可使用市面上普遍购买得到的专门清洁剂来去除不锈钢锅具上的晕痕。若有剩余的食物留在锅中并粘黏在锅底，只需在锅中注入热水并静置一段时间再清洗即可。

保修

产品质保仅限于出厂缺陷。因使用不当、未遵循使用说明、产品掉落或受到撞击而造成的损坏，均不在质保范围之内。产品出现污渍或失去光泽不能作为投诉的理由。

重要安全警告

- 仔细阅读并妥善保管使用说明书。
- 在使用锅具的过程中以及在锅具加热热的情况下，请将其放在儿童无法触及的地方。
- 在持握锅体和锅盖时，请使用隔热垫或隔热手套以保证安全。
- 请始终将锅具放在不大于其直径的热源上，并将加热强度调至中/低档位。• 此方式不仅能防止烫伤，避免手柄和锅具发黑而影响美观，还可以优化能源消耗。
- 请勿在热源上过度加热空锅，因为可能会损害外观和功能。• 如果出现过热，请将锅具从热源移开，并进行通风。
- 建议在水加热之后放入盐，最好用汤匙搅拌均匀。请记住，当在冷水中加盐时，盐会沉积在锅底部并可能引发腐蚀现象。
- 在烹饪过程中，请勿将液体完全烧干。
- 请勿将食物长时间存放在锅具中。
- 请勿将锅具放入微波炉中加热。
- 请勿使用尖锐的金属器具，请勿在锅具内切割食物。
- 请使用木制、塑料或硅胶材质的厨具。
- 在清洗锅具之前，请等待其完全冷却。
- 为了保护铝制锅具和铸铁烤锅内部的不粘涂层，请小心拿取。
- 请勿将视线离开正在火源上加热的平底锅。• 如果烹调过程中使用到油的时候，更需特别注意这一点（会引起火灾危险）。
- 请勿在空烧的锅具中倒入任何液体（会有液体飞溅和被滚烫蒸汽灼伤的风险）。
- 请不要使用喷雾油，因为这样会形成残留物，并使平底锅的不沾功能变质。

使用说明

初次使用：在使用锅具之前，请去除所有包装材料，然后用热水和餐具清洁剂加以清洗，在流水下冲洗干净并将其仔细擦干。**带有不粘涂层的平底锅：**建议预先对锅具的内层进行开锅，在锅内抹上少许食用油或黄油（用厨房纸巾拭去多余的油）。在使用期间，请勿长时间空烧平底锅并避免过高的加热温度。**热源：**“Pots&Pans”系列中所有产品均适用于燃气灶、电炉灶、玻璃陶瓷的电磁炉、电阻炉和卤素炉。请勿将锅具放入微波炉中加热。**在使用玻璃陶瓷（电磁炉、电阻炉、卤素炉）加热表面时：**请避免在加热表面上滑动锅具，因为锅底的残留杂质可能会刮伤加热表面；在开始加热之前，请确保锅具底部和玻璃陶瓷加热表面干净清洁。移动锅具时，可能会在加热表面留下痕迹：请使用专门的清洁产品立即清除这些痕迹。为了正确地启动电磁炉的加热功能，请先确认您的电磁炉使用说明书上的指示。如果您有多个电磁炉加热区，请一律将锅具放置在单一加热区上，而不要使产品横跨多个加热区。**使用燃气灶：**请一律使用中间档位的火力强度。**蒸煮：**使用蒸的方式能让食物以健康且合乎饮食规定的方式烹调，而不需改变食材的外观也不会破坏其中的能量元素和维生素。蒸煮篮底部有孔，直径为 24 厘米，必须配合深炖锅和炖煮锅使用，并配有相同尺寸的盖子。

清洁

在使用之后，请尽快用百洁布、热水和餐具清洁剂来清洗锅具，将其在流水下冲洗干净并仔细擦干，以避免形