

## Consigli per l'uso e la manutenzione

### Pulizia e manutenzione delle pentole con rivestimento antiaderente.

BERNDES utilizza soltanto rivestimenti antiaderenti che hanno dimostrato la propria resistenza e durata nei test di utilizzo più severi. Se osserverete le istruzioni qui di seguito indicate, potrete conservare le eccellenti proprietà dei vostri prodotti per molti anni.

Al primo utilizzo sciacquare il prodotto e versare un filo d'olio.

**Suggerimento:** durante l'uso, versare una goccia d'olio nella padella. Non appena compaiono delle bollicine, la padella ha raggiunto la temperatura appropriata per la cottura. Versare dunque il cibo da cucinare.

Onde poter risparmiare energia, cuocere a temperature moderate.

Al fine di conservare le vostre pentole di alta qualità in buono stato, evitare assolutamente utensili affilati o appuntiti. Raccomandiamo di utilizzare utensili in legno o plastica. Segni d'uso (quali i graffi) non danneggiano in alcun modo la funzione delle pentole. Attenzione al grasso bollente: rischio di scottature!).

Dopo l'uso versare un po' d'acqua per evitare eventuali danni di surriscaldamento dovuti a residui di grasso abbrustolito (l'olio di cottura evapora a partire da 200° C circa).

Per la pulizia, sono sufficienti un detersivo e una spugna morbida. Non utilizzare spugnette abrasive!

Come regola generale, raccomandiamo di non lavare pentole, padelle e casseruole nella lavastoviglie dato che i detersivi aggressivi possono danneggiare il rivestimento interno ed esterno. Ad ogni modo, qualora non riusciate a fare a meno della lavastoviglie, si consiglia di utilizzare detersivo liquido, e di strofinare la pentola con qualche goccia d'olio alimentare dopo averla lavata. Qualsiasi eventuale scolorimento del fondo esterno risulta innocuo ed è determinato dall'ossidazione dell'alluminio.

I manici in pressofusione sono assolutamente compatibili con la cottura in forno. In considerazione della loro buona conduzione di calore, si consiglia di utilizzare sempre delle presine per servire oppure i nostri Thermo Grip.

Gli accessori fenolici sono resistenti al calore fino a 160° C (320° F).

## Consigli per l'uso e la manutenzione

### Istruzioni per la manutenzione delle pentole in acciaio inossidabile.

Sciacquare prima dell'uso.

Per evitare di macchiare il fondo aggiungere il sale solo quando l'acqua bolle.

Versare un po' d'acqua dopo l'uso per sciogliere eventuali residui di cibo attaccati sul fondo. Infine ripristinare lo stato originale di brillantezza con acqua, detersivo e spugna.

Durante la cottura, sollevando il coperchio, fuoriesce vapore caldo. Attenzione! Rischio di scottature.

A causa della rapida generazione di calore, non riscaldare mai pentole vuote ad induzione.

I minerali presenti nell'acqua di rubinetto possono, nel tempo, dare origine a macchie opache o scolorimento della superficie. Eliminare queste macchie sfregandole con una fetta di limone.

Eliminare definitivamente eventuali depositi ostinati con una miscela di nove parti di acqua e una parte di aceto.

Non si devono usare spugnette ruvide, pagliette nè detersivi abrasivi in quanto potrebbero danneggiare la superficie.

I manici in acciaio inossidabile sono assolutamente compatibili con la cottura in forno. Utilizzare sempre una presina quando si estrae una pentola calda dal forno.

Gli accessori fenolici sono resistenti al calore fino a 160°C (320°F).

## Viti.

Stringere nuovamente le viti dei manici allentati con un cacciavite (non troppo strette).

Stringere i pomoli dei coperchi solo a mano.

## RIVESTIMENTO IN CERAMICA

Il rivestimento in ceramica BERNDES® è un'innovazione tecnologica che rivoluziona il tuo stile in cucina. La ceramica, oltre a portare colore in cucina, garantisce cotture croccanti e leggere.

E' resistente alle alte temperature fino a 400° C, ai graffi e alla corrosione da agenti chimici. La sua superficie liscia è estremamente facile da pulire. La ceramica è altamente versatile! Puoi preparare la tua ricetta preferita e conservarla direttamente in frigorifero nel tegame o nella casseruola, per poi all'occorrenza metterli direttamente sul fuoco o in forno!



## AUTOGRAPH® 2

AUTOGRAPH® 2 Du Pont è stato appositamente sviluppato per l'utilizzo di pentole e padelle di elevata qualità. Le caratteristiche di questo rivestimento rappresentano il top nel settore. Un'ineguagliabile resistenza al graffio e all'urto garantiscono un'eccellente durata e robustezza. Le pentole e padelle dotate di rivestimento antiaderente AUTOGRAPH® 2 sono assolutamente straordinarie in termini di qualità del rivestimento e durevolezza.



## BERNDES »EASY\_COOKING«

Il rivestimento antiaderente "EASY\_COOKING" di BERNDES è sinonimo di buona maneggevolezza e il suo simbolo segnala direttamente al cliente che sta compiendo la scelta più giusta e sicura. "EASY\_COOKING" di BERNDES garantisce un'equilibrata combinazione di antiaderenza e durevolezza.

Gas  
Gas

Elettrico  
Electric

Vetroceramica  
Glass Ceramic

Alogeno  
Halogen

Induzione  
Induction



Coperchio di vetro speciale:  
resistente al calore a alla rottura  
Special glass lid:  
heat + break resistant



Coperchio di vetro:  
resistente al calore  
Glass lid: heat resistant



L'azienda non si assume alcuna responsabilità per le informazioni fornite.  
All information is supplied without liability.