

Batería de cocina

Aluminio fundido

27 PIEZAS



 Batería de cocina - 27 piezas

 Cookware - 27 pieces

 Batterie de cuisine - 27 pièces

 Batteria di cucina - 27 pezzi

 Trem de cozinha - 27 peças

newchef[®]
TU ALIADO EN LA COCINA

Gracias por adquirir la **Batería de Cocina Aluminio fundido Newchef®**. Por favor, lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarla y guárdelas para usos futuros.

Antes del primer uso: retire todas las etiquetas y protectores, lave a mano cada pieza con agua caliente y jabón, séquelo cuidadosamente con un paño.

USO ADECUADO:

- No hierva en la sartén.
- Utilice utensilios de silicona, madera u otros materiales que no rayen la superficie antiadherente para cocinar. Utilizar utensilios de metal o afilados, podrían dañar la capa antiadherente y hacer que pierda sus propiedades.
- No coloque el mango directamente sobre el fuego, puede causar daños irreparables y anular su garantía.
- Asegúrese que la superficie está bien nivelada antes de cocinar, de lo contrario podría derramar los líquidos calientes.
- Las temperaturas muy altas pueden dañar la sartén, olla o la cacerola, hacen que se pierda la antiadherencia y se peguen los alimentos al cocinar. Si la sartén comienza a desprender humo (más de lo habitual), se debe a una temperatura excesivamente alta.
- El uso excesivo de temperaturas altas dañarán la superficie, deformando y eliminando la capa antiadherente.
- Batería de cocina apta para todo tipo de cocinas, incluidas de inducción.
- Ollas aptas para horno hasta 180°C, máx. 20 minutos. *(sin accesorios de silicona)*
- Libre de PFOA

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Se recomienda lavar a mano para alargar la vida de la batería. No lavar el cestillo en el lavavajillas.
- Limpiar con agua caliente, jabón y una esponja o estropajo suave para no dañar la superficie. Enjuagar y secar con un paño suavemente.
- Limpie la cacerola a fondo después de cada uso. Los restos de alimentos pegados, al ser recalentados, causan decoloración y pérdida de antiadherencia.
- Nunca utilice productos abrasivos o limpiadores para hornos. No use detergentes o limpiadores abrasivos con cloro. Esto dañará la línea de termo y reducirá su eficacia.

PELIGRO:

- No apto para parrilla o barbacoa
- Nunca deje que los líquidos hiervan en seco, las temperaturas extremas pueden causar un daño irreparable a su batería de cocina y anular la garantía.
- No precaliente la sartén o cacerola vacía.
- El sobrecalentamiento o permitir que las llamas de gas lleguen a los lados de la olla puede causar decoloración y dañar el recubrimiento.
- Para obtener mejores resultados, coloque la olla en un fuego o fuente de calor del

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.
- El costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial y hacer llegar la factura de compra del producto vía Fax o e-mail:

Fax: 965 286 221 **e-mail:** sat@calmahogar.com

ACTIVA LA GARANTÍA

Gracias por adquirir la Batería de Cocina Aluminio fundido Newchef® y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, le recomendamos que registre su producto para activar la garantía*. Nuestra garantía le da la tranquilidad de que su producto será reparado en caso de que tenga algún problema.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE



Entre en:
www.calmahogar.com

POR CORREO



Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo:

MODELO/REFERENCIA:

FECHA DE COMPRA:

NOMBRE Y APELLIDOS:

.....

DNI:

CORREO ELECTRÓNICO:

TELÉFONO:

** Activación válida sólo para España.*

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de CALMAHOGAR S.L.

Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a sat@calmahogar.com, o una carta a Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante), especificando claramente la dirección que desea dar de baja.



newchef®

TU ALIADO EN LA COCINA

Obrigado por adquirir o **Trem de cozinha em alumínio fundido Newchef®**. Por favor, leia atentamente as instruções antes de usar e guardar para uso futuro.

Antes da primeira utilização: Retire todas as etiquetas e proteção, lave à mão cada peça com água quente e sabão, seque bem com um pano.

O USO ADEQUADO:

- Não deixe ferver na panela.
- Use utensílios de silicone, madeira ou outros materiais que não vai arranhar a superfície antiaderente ao cozinhar. Usando utensílios de metal ou pontiagudos, que podem danificar o revestimento antiaderente e torná-lo perder suas propriedades.
- Não colocar a alça diretamente sobre o fogo, pode causar danos irreparáveis e anular sua garantia.
- Certifique-se que a superfície é nível antes de cozinhar, caso contrário ele poderia vaziar líquidos quentes.
- As altas temperaturas podem danificar a frigideira ou panela, pode fazer perder as anti-adesão e alimentos grudem. Se Pan começa a fumar (mais do que o habitual), é devido a uma temperatura excessivamente alta.
- O uso excessivo de altas temperaturas danificar a superfície, deformando e eliminando o revestimento antiaderente.
- Adequado para todos os tipos de cozinhas.
- Panelas adequadas para forno a 180 ° C, no máximo 20 minutos. *(sem acessórios)*
- Livre de PFOA

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

- Recomendamos lavar a mão (não máquina) para prolongar a vida da bateria
- Limpe com água quente, sabão e uma esponja macia para não danificar a superfície. Lave e seque com um pano.
- Limpe a panela cuidadosamente após cada utilização. Os restos de comida presa, a ser reaquecido, causa descoloração e perda de anti-aderente.
- Nunca utilize produtos abrasivos ou limpadores de forno. Não use detergente com água sanitária ou produtos de limpeza abrasivos. Esta linha irá danificar o calor e reduzir a sua eficácia.

PERIGO:

- Não é adequado para grelhar ou churrasqueira
- Nunca deixe ferver líquidos seco, temperaturas extremas pode causar danos irreparáveis à sua panela e anular a garantia.
- Não pré-aquecer a panela vazia.
- O sobreaquecimento ou permitir que chamas de gás alcançar os lados da panela pode causar descoloração e danificar o revestimento.
- Para obter melhores resultados, coloque a panela no fogo, ou aquecer o mesmo diâmetro.

Merci d'avoir acheté de la **Batterie de cuisine en fonte d'aluminium Newchef®**. S'il vous plaît lire attentivement les instructions avant utilisation et les conserver.

Avant la première utilisation: retirer toutes les étiquettes et protecteurs, laver à la main chaque pièce avec de l'eau chaude savonneuse, séchez avec un chiffon.

BONNE UTILISATION:

- Ne pas faire bouillir dans la casserole.
- Utilisez des ustensiles en silicone, bois ou d'autres matériaux qui ne seront pas rayer la surface de cuisson antiadhésive. Utilisation d'ustensiles en métal ou pointu, elles peuvent endommager le revêtement anti-adhésif et lui faire perdre ses propriétés.
- Ne placez pas la poignée directement sur le feu, il peut causer des dommages irréparables et annuler votre garantie.
- Assurez-vous que la surface est de niveau avant la cuisson, sinon vous risquez de verser des liquides chauds.
- Des températures très élevées peuvent endommager le poêle ou casserole, peuvent faire antiadhésive et la nourriture miss de coller pendant la cuisson. Si la casserole commence à émettre de la fumée (plus que d'habitude), est due à une température trop élevée.
- L'utilisation excessive de températures élevées peut endommager la surface, déformant et en enlevant la couche de libération.
- Convient à tous les types de cuisinières
- Pots convient pour four à 180°C, maximum 20 minutes. *(Sans accessoires)*
- Libre de PFOA

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

- Nous recommandons laver à la main pour prolonger la vie de la batterie.
- Nettoyer avec de l'eau chaude, du savon et une éponge ou une surface douce pour éviter d'endommager le tapis. Rincez et séchez avec un chiffon.
- Nettoyer la casserole à fond après chaque utilisation. Les restes de nourriture coincés, à réchauffer, provoquant une décoloration et la perte de non - bâton.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de nettoyants à four. Ne pas utiliser de détergent à base de javel ou de nettoyants abrasifs. Cette ligne pourrait endommager la chaleur et réduire son efficacité.

PÉRIL:

- Ne convient pas pour le grill ou le barbecue
- Ne laissez jamais des liquides bouillir à sec, les températures extrêmes peuvent causer des dommages irréparables à votre batterie de cuisine.
- Ne pas préchauffer la poêle vide.
- Aurchauffe ou de flammes de gaz atteignent les côtés de la casserole peut provoquer une décoloration et endommager le revêtement.
- Placez le pot dans un feu ou chauffer le même diamètre.

Thank you for purchasing the **Cast Aluminum Cookware Newchef®**. Please read the instructions carefully before use and keep for future reference and use.

Before first use: Remove all labels, hand wash in hot soapy water, rinse, and towel dry.

SUITABLE USE:

- Do not boil in the pan.
- Use only nylon, wood or other non-scratching utensils. Using metal utensils, sharp instruments or appliances to cut, chop, or whip food will damage the non-stick surface.
- Do not place the handle directly over heat. Doing so can cause irreparable damage and void your warranty.
- Be sure your cooking surface is level: Burners and stoves that are not level may cause fluids to pool.
- Sticking may also be caused by high heat. When the fry pan start smoking the heat is too high.
- Excessive use of high heat will cause warping and permanent non-stick coating damage.
- Pots for oven, safe up to max. 180°C./max. 20 minutes (*without accessories*)
- Free of PFOA

CLEANING AND MAINTENANCE:

- We recommend washing by hand (no dishwasher) to extend cookware life.
- Clean with hot water and mild dishwashing soap using a sponge, nylon pad or dishcloth. Rinse, and towel dry thoroughly
- Clean pan thoroughly after each use. Food films cause sticking and discoloration on the pan when it is reheated.
- Never use abrasives powders, or oven cleaners. Do not use harsh detergents or cleaners with chlorine bleach. This will damage the thermo-line and reduce its effectiveness.

WARNING:

- Not broiler safe
- Never let liquids boil dry; the extreme temperatures can cause irreparable damage to your cookware and void the warranty
- Do not preheat pan empty
- Overheating or allowing gas flames to come up the sides of the pan can cause discoloration and damage the coating
- For best results, use a burner of the same diameter as the pan.

Grazie per aver acquistato la **Batteria di cucina in alluminio pressofuso Newchef®**. Si prega di leggere le istruzioni attentamente prima dell'uso e conservarle.

Prima del primo utilizzo: rimuovere tutti i tag e protezione, lavare a mano ogni pezzo con acqua calda e sapone, asciugare accuratamente con un panno..

USO CORRETTO:

- Non far bollire in padella.
- Utilice utensilios de silicona, madera u otros materiales que no rayen la superficie antiadherente para cocinar. Utilizar utensilios de metal o afilados, podrian dañar la capa antiadherente y hacer que pierda sus propiedades.
- Non posizionare la maniglia direttamente sopra il fuoco, può causare danni irreparabili e invalida la garanzia.
- Assicurarsi che la superficie sia in piano prima della cottura, altrimenti si potrebbe versare liquidi caldi.
- Le temperature elevate possono danneggiare la padella o pentola, può fare l'anti-adesione perdere cibo di attaccarsi alla cottura. Se Pan comincia a fumare (più del solito), esso è a causa di una temperatura eccessivamente alta.
- L'uso eccessivo delle temperature elevate possono danneggiare la superficie, deformando ed eliminando il rivestimento antiaderente.
- Adatto a tutti i tipi di cucine
- Pentole adatto a forno a 180°C, massimi 20 minuti. *(senza accessori)*
- Libero di PFOA

PULIZIA E MANUTENZIONE:

- Si consiglia il lavaggio a mano per estendere la durata della batteria.
- Pulire con acqua calda, sapone e una spugna o una superficie morbida per evitare di danneggiare il pad. Sciacquare e asciugare con un panno.
- Pulire la padella a fondo dopo ogni utilizzo. I resti di cibo attaccati, da riscaldare, causando scolorimento e perdita di antiaderente.
- Non usare mai abrasivi o pulizia del forno. Non utilizzare detergenti con candeggina o detergenti abrasivi. Questa linea potrebbe danneggiare il calore e ridurre la sua efficacia.

PERICOLO:

- Non adatto alla griglia o sul barbeche
- Non permettere mai liquidi bollire a secco, temperature estreme possono causare danni irreparabili al vostro pentole e invalidare la garanzia.
- Non preriscaldare la padella vuota
- Il surriscaldamento o permettere gas fiamme raggiungono i lati della vaschetta può causare scolorimento e danneggiare il rivestimento.
- Per ottenere risultati ottimali, collocare la pentola in una fonte di fuoco o calore dello stesso diametro.

Producto de confianza **newlux**[®]