



Vi preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare le padelle per la prima volta. Queste informazioni vi aiuteranno a raggiungere i migliori risultati di cottura.

Informazioni per l'utilizzatore

- Date le uniche proprietà del materiale non sono necessarie alte temperature per cucinare, una volta raggiunto la temperatura ideale suggeriamo di proseguire la cottura a fuoco medio basso
- Utilizzate sempre protezioni per le mani (guanti o patine), per il contatto con le maniglie
- Non scaldate mai la padella vuota di contenuto
- Non conservate sale o cibi altamente salati nelle padelle

Mantenimento e pulizia

- Prima dell'utilizzo, vi suggeriamo di pulire i prodotti con acqua bollente e detergente per stoviglie e di asciugarli.
- Non utilizzare oggetti appuntiti a diretto contatto con l'interno, consigliamo l'uso di utensili in legno, teflon o plastica alimentare.
- NON usare spugne abrasive, preferire spugne morbide.
- Padelle adatte sia al lavaggio in lavastoviglie che a mano con detergenti adatti allo scopo.
- Non lasciare le padelle prive di condimenti o cibo a contatto diretto con fiamme o piastre.

perfettamente antiaderente - the best non stick - merveilleusement antiadhésif - perfekt antihaft
maniglie ergonomiche - ergonomic handles - poignées ergonomiques - ergonomische griffe

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser les poêles pour la première fois. Ces informations vous aideront à obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Les produits EXCALIBUR™ possèdent des propriétés antiadhésives inégalées par rapport aux produits antiadhésifs traditionnels et ont une durée de vie plus longue. Les cinq couches garantissent une meilleure conduction thermique, en particulier le noyau en aluminium permet une répartition uniforme de la chaleur jusqu'aux bords avec des économies considérables de temps de cuisson et de consommation d'énergie. EXCALIBUR™ est un produit ÉCOLOGIQUE à tous égards.

Le revêtement interne en nid d'abeille permet une cuisson uniforme avec moins de matières grasses et laisse les saveurs et les propriétés nutritionnelles des aliments inchangés. EXCALIBUR™ est un produit BIO, également adapté à la cuisine végétalienne, également adapté à la cuisson similaire à la grillade, vous pouvez l'utiliser pour cuisiner d'excellents steaks américains. Les articles de la collection EXCALIBUR™ sont fabriqués sans PFOA, une substance nocive pour la santé. EXCALIBUR™ est synonyme de sécurité et de qualité, les excellentes propriétés antiadhésives garantissent que les aliments ne collent pas et ne brûlent pas, évitant ainsi la création de substances toxiques nocives. Nos articles sans PFOA sont lavés avec des quantités réduites d'eau et de détergent respectant ainsi les ressources de la planète et l'environnement. Tous les produits EXCALIBUR™ sont certifiés pour usage alimentaire et ne contiennent pas de nickel

Informations pour l'utilisateur

- Étant donné les propriétés uniques du matériau, des températures élevées ne sont pas nécessaires pour la cuisson. Une fois la température idéale atteinte, nous vous suggérons de poursuivre la cuisson à feu moyen-doux.
- Utilisez toujours des protections pour les mains (gants ou patines) pour le contact avec les poignées
- Ne chauffez jamais la casserole vide du contenu
- Ne stockez pas de sel ou des aliments très salés dans les casseroles

CONSEILS UTILES :

Avant utilisation, nous vous suggérons de nettoyer les produits à l'eau bouillante et au détergent à vaisselle et de les sécher. Ne pas utiliser d'objets tranchants en contact direct avec l'intérieur, nous recommandons l'utilisation d'outils en bois, de téflon ou de plastique alimentaire. NE PAS utiliser d'éponges abrasives, préférez les éponges douces. Poêles adaptées au lavage au lave-vaisselle ou à la main avec des détergents adaptés à cet effet. Ne laissez pas de casseroles sans assaisonnements ou aliments en contact direct avec des flammes ou des assiettes.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Pfannen zum ersten Mal verwenden. Diese Informationen helfen Ihnen, die besten Kochergebnisse zu erzielen.

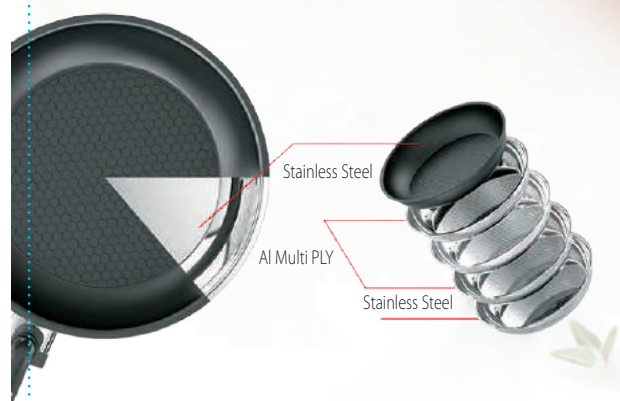
EXCALIBUR™-Produkte weisen im Vergleich zu herkömmlichen Antihaft-Produkten beispiellose Antihaft-Eigenschaften auf und haben eine längere Lebensdauer. Die fünf Lagen sorgen für eine bessere Wärmeleitung, insbesondere der Aluminiumkern ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis zu den Rändern mit erheblichen Einsparungen bei Garzeiten und Energieverbrauch. EXCALIBUR™ ist in jeder Hinsicht ein UMWELTFREUNDLICHES Produkt. Die interne Wabenbeschichtung ermöglicht ein gleichmäßiges Garen mit weniger Fett und lässt die Aromen und Ernährungseigenschaften des Lebensmittels unverändert. EXCALIBUR™ ist ein BIO-Produkt, das auch für die vegane Küche geeignet ist. Es eignet sich auch für die Zubereitung von Grillspezialitäten, mit denen Sie ausgezeichnete amerikanische Steaks zubereiten können. Die Artikel der EXCALIBUR™-Kollektion werden ohne den gesundheitsschädlichen Stoff PFOA hergestellt. EXCALIBUR™ ist ein Synonym für Sicherheit und Qualität. Das ausgezeichnete Antihafmittel sorgt dafür, dass Lebensmittel nicht anhaften und verbrennen, und verhindert so die Bildung schädlicher giftiger Substanzen. Unsere PFOA-freien Artikel werden mit reduzierten Mengen an Wasser und Reinigungsmitteln gewaschen, wodurch die Ressourcen des Planeten und die Umwelt geschont werden. Alle EXCALIBUR™ Produkte sind für die Verwendung in Lebensmitteln zertifiziert und enthalten kein Nickel

Informationen für den Benutzer

- Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften des Materials sind zum Kochen keine hohen Temperaturen erforderlich. Sobald die ideale Temperatur erreicht ist, empfehlen wir, das Kochen bei mittlerer bis niedriger Hitze fortzusetzen.
- Verwenden Sie immer Handschutz (Handschuhe oder Patina) für den Kontakt mit den Griffen
- Erhitzen Sie niemals die leere Pfanne mit dem Inhalt
- Lagern Sie kein Salz oder stark salzige Lebensmittel in den Pfannen

NÜTZLICHE TIPPS:

Wir empfehlen, die Produkte vor Gebrauch mit kochendem Wasser und Geschirrspülmittel zu reinigen und zu trocknen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände in direktem Kontakt mit dem Innenraum, wir empfehlen die Verwendung von Holzwerkzeugen, Teflon oder Lebensmittelkunststoff. KEINE Scheuerschwämme verwenden, weiche Schwämme bevorzugen. Pfannen zum Spülen in der Spülmaschine oder von Hand mit geeigneten Reinigungsmitteln. Lassen Sie Pfannen ohne Gewürze oder Lebensmittel nicht in direktem Kontakt mit Flammen oder Tellern.



Please read these instructions carefully before using the pans for the first time. This information will help you achieve the best cooking results.

Information for the user

- Given the unique properties of the material, high temperatures are not necessary for cooking. Once the ideal temperature has been reached, we suggest continuing cooking over medium-low heat.
- Always use hand protectors (gloves or patinas), for contact with the handles
- Never heat the empty pan of contents
- Do not store salt or highly salty foods in the pans

USEFUL TIPS:

Before use, we suggest that you clean the products with boiling water and dishwashing detergent and dry them. Do not use sharp objects in direct contact with the interior, we recommend the use of wooden tools, Teflon or food plastic. DO NOT use abrasive sponges, prefer soft sponges. Pans suitable for washing in the dishwasher or by hand with detergents suitable for the purpose. Do not leave pans without seasonings or food in direct contact with flames or plates.

