



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



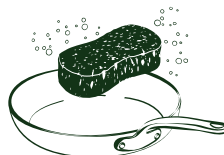
1

Preriscaldare la padella per alcuni secondi a fuoco medio o basso prima di aggiungere un po' d'olio o burro per una frittura ottimale.



2

Utilizzare sempre temperature adatte agli ingredienti. Evitare di riscaldare eccessivamente per impedire al cibo o olio di bruciare nella padella. Non lasciare mai bruciare o fumare l'olio.



3

Si consiglia di lavare a mano per estendere la durata di vita del rivestimento, ma la padella è anche lavabile in lavastoviglie (tranne nel caso di manici in legno).



4

Per mantenere la padella antiaderente in ottime condizioni, riporla utilizzando dei salvapadelle GreenPan.

1. Importanti misure di protezione

Leggere attentamente e accuratamente tutte le informazioni sulla sicurezza prima di usare questo prodotto!

- Non fare avvicinare i bambini ai fornelli quando si cucina.
- Per evitare lesioni, maneggiare le pentole calde con molta attenzione.
- Per ragioni di sicurezza, non lasciare mai le pentole incustodite quando sono sul fuoco e non far uscire i manici oltre i bordi dei fornelli o della fiamma.
- I coperchi e i manici possono surriscaldarsi durante le cotture prolungate. Fare attenzione nel togliere i coperchi o sollevare la pentola per i manici. Se necessario, utilizzare sempre guanti da forno asciutti o delle presine.
- Controllare sempre le istruzioni prima di mettere nel forno una pentola con manici in bachelite, rivestiti in silicone o i coperchi di vetro.
- I manici in acciaio inossidabile possono scolorirsi quando vengono utilizzati in forno, ma questo non influisce sulla sicurezza o le prestazioni della vostra pentola.
- Non utilizzare nel microonde.
- Non immergere un coperchio caldo o la pentola calda in acqua fredda.

Se le tue pentole in acciaio inossidabile hanno la tecnologia Evershine:

- La tecnologia Evershine impedirà alle tue pentole in acciaio inossidabile di scolorire durante il consueto utilizzo sui fornelli e in forno fino al 300°C. I manici in acciaio inossidabile non sono però dotati della tecnologia Evershine, per cui, se utilizzati in forno, possono scolorire, senza che ciò influisca sulle prestazioni delle tue pentole.

2. Guida all'uso

Prima del primo utilizzo:

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette. Si prega di riciclare correttamente il materiale rimosso.
- Lavare in acqua calda con sapone; risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Cucinare:

Raccomandazioni per evitare la deformazione del vostro prodotto GreenPan™:

- Non lasciare mai la padella vuota su un fornello caldo—ciò potrebbe causare danni permanenti alla padella e al fornello.
- Non lasciare mai la padella completamente asciutta sulla fonte di calore.

Raccomandazioni per il risparmio energetico e una cottura e frittura perfette:

- Cucinare su un fornello che ha il diametro della base simile alla padella scelta.
- Quando si cucina su un fornello a gas, regolare la fiamma per non scaldare i lati della padella.
- Il rivestimento brevettato Thermolon™ diffonde molto bene il calore, quindi è importante regolarlo correttamente. Una temperatura più bassa consente di risparmiare energia e riduce al minimo la carbonizzazione di cibo e oli.
- Utilizzare sempre una temperatura adeguata per gli alimenti.

Consigli per l'utilizzo in forno:

Padella / Coperchio in vetro con:

| Manico in acciaio inossidabile | Manico effetto legno | Manico di bachelite | Manico in acciaio inossidabile rivestito di silicone | Manico di legno |
|---|----------------------------------|---|--|--|
| adatto per cottura in forno (coperchio in vetro fino a 220°C) | NON adatto alla cottura in forno | adatto per la cottura in forno fino a 160°C | adatto per la cottura in forno fino a 200°C | NON adatto alla cottura in forno / NON lavare in lavastoviglie |

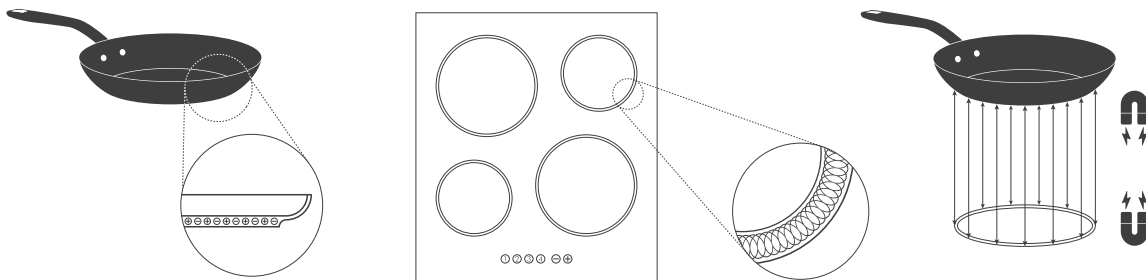
Raccomandazioni per l'uso delle padelle su un fornello a induzione

Diversamente dai fornelli elettrici o in ceramica, i fornelli a induzione rilevano soltanto una pentola o una padella sul bordo esterno attraverso degli elettromagneti. Affinché le pentole o le padelle vengano rilevate da un fornello con tecnologia a induzione, il loro fondo deve entrare in contatto con il bordo esterno del fornello.

Nel caso eccezionale in cui la padella non venga riconosciuta dal fornello, provare a fare quanto segue:

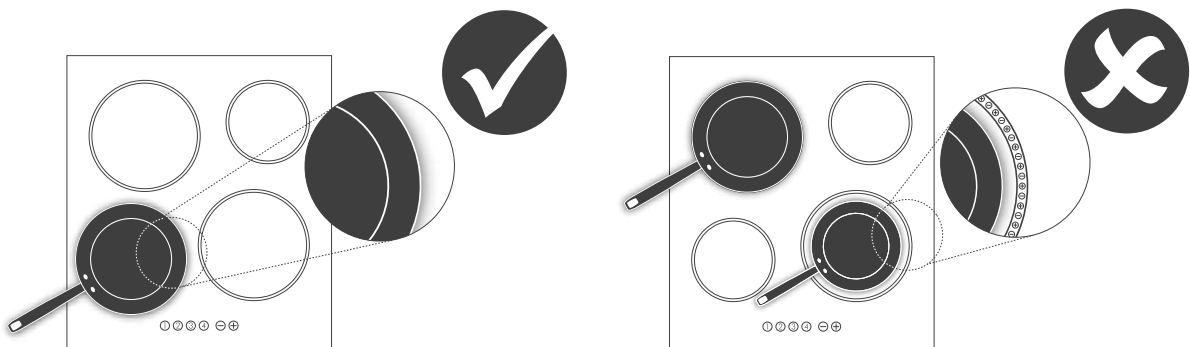
1. Posizionare la padella su un fornello della misura adeguata

La tecnologia a induzione funziona in maniera efficace solo se la base dell'utensile adatto a questo tipo di fornelli corrisponde alle dimensioni della bobina a induzione posta sotto la piastra di vetro del piano cottura (vedi illustrazione). Se viene usato un fornello più grande della padella, questa potrebbe non essere riconosciuta e quindi non riscaldarsi.



2. Posizionare la padella su un fornello più piccolo

Se non si dispone di un fornello che corrisponde alla base della propria padella, sceglierne uno più piccolo.



3. Non posizionare la padella esattamente al centro del fornello

Se non si dispone di un fornello più piccolo della base della propria padella, consigliamo di posizionarla lungo il bordo del fornello. In questo modo sarà possibile un contatto fra l'esterno della base della padella e la bobina a induzione.

4. Consultare sempre le istruzioni e il manuale per la manutenzione del vostro piano cottura a induzione

Verificare quali diametri di pentole o padelle sono adatti ai singoli fornelli.

Consigli per cucinare al meglio:

- Utilizzare sempre una padella pulita.
- Preriscaldare la padella per alcuni secondi a fuoco medio o basso prima di aggiungere un po' d'olio o burro per una frittura ottimale.
- Il deterioramento della padella e del suo rivestimento in ceramica antiaderente è normale. Col tempo si verifica una riduzione naturale delle proprietà antiaderenti della padella. Tale processo è accelerato dalla prolungata esposizione della superficie antiaderente a un calore così elevato da provocare la carbonizzazione di cibo e olio. La tecnologia antiaderente Thermolon™ può sopportare un surriscaldamento accidentale fino a 450°C per brevi periodi. Si tratta di una misura di sicurezza, per cui se la padella viene surriscaldata accidentalmente non saranno rilasciati fumi tossici. Inoltre il rivestimento stesso non si brucerà né si scrosterà.
- Questa padella resistente può essere utilizzata anche se le sue proprietà antiaderenti sono completamente usurate, ma sarà necessario utilizzare più burro o olio.

Cottura con oli e grassi:

- Raccomandiamo di utilizzare olio o burro, idonei per la cottura in forno e la frittura (ad esempio oli con un punto di fumo elevato).
- Leggere l'etichetta del burro o dell'olio per accertarsi che sia adatto per la cottura.
- Non utilizzare nessun tipo di olio spray, inclusi aerosol, nebulizzatori e spray a pompa.

Utensili:

- Sebbene sia possibile utilizzare utensili metallici sul rivestimento antiaderente in ceramica Thermolon™ della padella, si raccomanda l'uso di utensili in nylon, silicone o legno per prolungare il ciclo di vita della padella. Il rivestimento però non è resistente a oggetti affilati o al taglio (ad esempio forchette e coltelli).

3. Manutenzione e pulizia

- Fare raffreddare la padella e poi pulirla accuratamente dopo ogni utilizzo.
- Con il rivestimento antiaderente in ceramica Thermolon™, i prodotti GreenPan™ sono molto facili da pulire e sono lavabili in lavastoviglie (tranne nel caso di manici in legno). Per preservare le prestazioni antiaderenti della padella, si consiglia tuttavia di lavarla in acqua calda con sapone, risciacquarla e asciugarla con uno strofinaccio. I rivestimenti antiaderenti in ceramica possono rompersi in lavastoviglie a causa dell'alto contenuto di sale, candeggina e fosfati di alcuni detersivi.
- I bordi o rivetti in alluminio non trattato possono scolorire in lavastoviglie, ma ciò non comprometterà le prestazioni della padella.
- Non utilizzare pagliette abrasive in lana di acciaio o in nylon.
- A seguito della prolungata esposizione al calore elevato durante la cottura con grassi e oli, sul rivestimento antiaderente possono formarsi dei depositi (chiamati carbonizzazione). Il calore elevato può carbonizzare l'olio e il grasso accelerando così la perdita delle prestazioni antiaderenti. Se ciò dovesse verificarsi, eliminare il cibo rimasto nella padella, riempirla parzialmente con acqua tiepida e farla bollire rapidamente. Il cibo attaccato dovrebbe essere facilmente rimosso con una spugna insaponata.
- In caso di bruciature più serie, consigliamo una spugna in schiuma di melamina, acquistabile nella maggior parte dei supermercati e negozi di articoli per la casa.
- Non utilizzare detersivi per forni, saponi abrasivi o prodotti contenenti candeggina. Non forare il rivestimento antiaderente.
- Eliminare eventuali residui dal fornello e dalla padella GreenPan™ per non graffiare il piano di cottura.

Come riporre le padelle:

Tenere le padelle insieme ad altri accessori metallici può causare graffi o scalfitture sulla superficie del rivestimento antiaderente e sui bordi della padella. Impilare sempre le padelle antiaderenti con la massima attenzione e non metterci dentro coperchi con bordi sottili appuntiti. Si raccomanda l'uso di proteggi pentole e salvapadelle GreenPan.

Buon divertimento in cucina!

Il nostro servizio clienti è a vostra disposizione se avete domande sul vostro prodotto GreenPan.

Servizio clienti: info@cookware-co.com

WWW.GREENPAN.COM