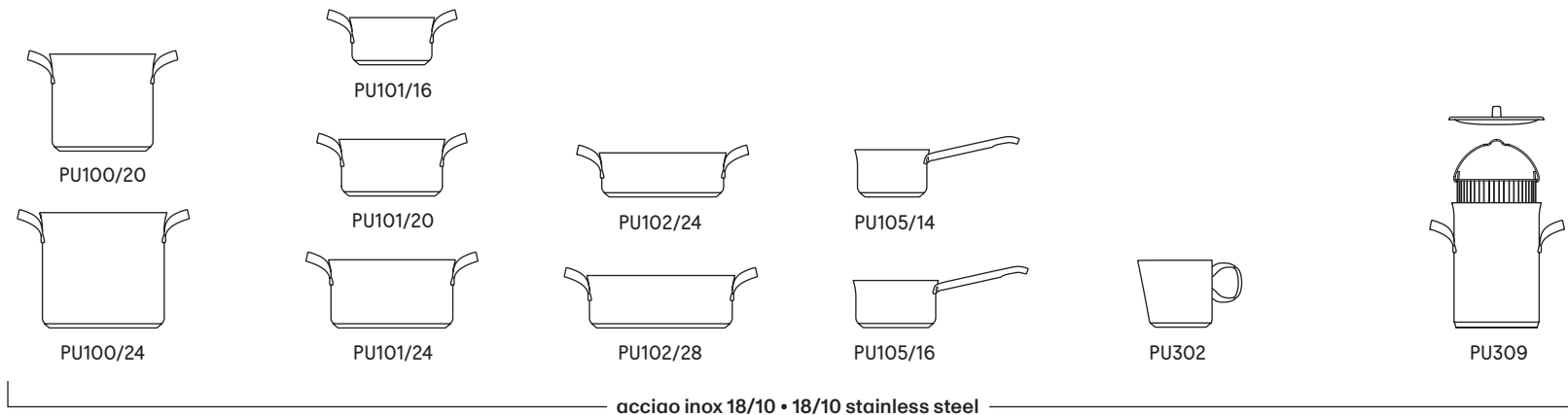


f.to aperto 525x310 mm - f.to chiuso 75x155 mm - open size 525x310 mm - folded size 75x155 mm

carta usomano bianca 70 g/m2 - stampa 1 colore: Nero uncoated white paper 70 g/m2 - print color: Black



IT “Edo” Serie di pentole

La serie di pentole “Edo” è stata disegnata da Patricia Urquiola nel 2018. Le pentole (PU100), le casseruole (PU101, PU102 e PU105), il bolliliatte (PU302) e la pentola per asparagi (PU309) completa di cestello e coperchio sono realizzati in acciaio inossidabile 18/10. Le padelle (PU113 e PU114) sono realizzate in alluminio riciclato imbutito, con rivestimento esterno nero opaco e 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. La bistecchiera (PU304) è realizzata in ghisa smaltata.

Il wok (PU308) è realizzato in trilamina (AISI 430, alluminio e acciaio inossidabile 18/10) con griglia e coperchio in acciaio inossidabile 18/10. Tutti i manici sono realizzati in acciaio 18/10 con rivestimento in PVD.

I coperchi sono realizzati in acciaio 18/10 con pomoli in acciaio rivestiti in PVD. Tutti gli elementi della serie sono realizzati con fondo magnetico adatto a cottura su piani in vetroceramica (ad induzione elettromagnetica, resistenza elettrica o alogeni).

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 coperchi. Nel caso dei corpi pentola si consiglia la stessa precauzione, mentre per la bistecchiera, a fine di evitare scottature, usare sempre i guanti protettivi.
- 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 annerimenti antiestetici 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 cucchiaino.
- 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 pentole.
- Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone.
- Lasciare raffreddare le pentole prima di lavarle.
- Per preservare il rivestimento antiaderente delle pentole in alluminio e della bistecchiera in ghisa, riporre le pentole “Edo” con cura.

ATTENZIONE: la smaltatura della bistecchiera è realizzata con la migliore tecnologia. Tuttavia urti

casuali possono provocare scheggiature nello smalto che è molto duro ma anche fragile. In tal modo le parti in ghisa risultano senza protezione e possono quindi essere soggette a fenomeni di ossidazione, senza peraltro pregiudicare in alcun modo le caratteristiche di cottura.

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 e bistecchiera:** si consiglia di precondizionare leggermente l'interno ungendolo con olio o burro (ed eventualmente togliendo l'eccesso con carta da cucina).

Fonti di calore: l'intera serie “Edo” è adatta per la cottura su gas, piastra elettrica, piani di 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 graffiario; 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.

Pulizia

Dopo l'uso lavare le pentole con acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquarle sotto acqua corrente e asciugarle con cura per evitare la formazione di macchie.

L'intera serie “Edo” è adatta anche per il lavaggio in lavastoviglie. Ricordate che i detersivi a base di cloro o di abrasivi possono danneggiare le finiture superficiali. Non utilizzate pagliette metalliche. Ricordate che la presenza di eventuali zone di colore alterato sulle pareti e sul fondo sono da ritenersi una normale conseguenza di utilizzo prolungato o di eventuale surriscaldamento e non pregiudicano in alcun modo la funzionalità e le prestazioni. **Bistecchiera:** la ghisa smaltata può essere lavata in lavastoviglie, ma se ne sconsiglia un uso regolare, per evitare che i detersivi normalmente utilizzati per questo elettrodomestico danneggino, a lungo andare, la smaltatura superficiale. Eventuali residui di cibo persistenti possono essere facilmente rimossi con una spazzola morbida, previo ammollo in acqua calda e detersivo per piatti.

Garanzia

Il prodotto è garantito per quanto concerne i difetti riconducibili a vizi 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.

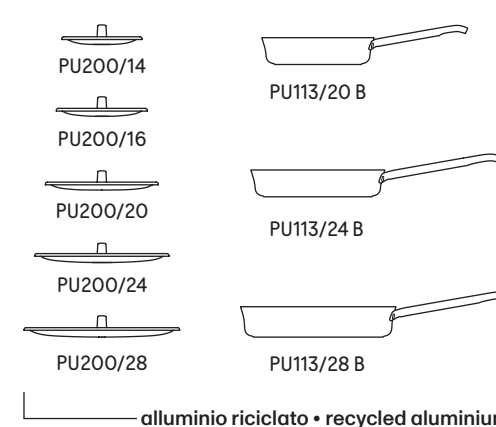
EN “Edo” Series of pans

The “Edo” pans series was designed by Patricia Urquiola in 2018. The pans (PU100), the saucepans (PU101, PU102 and PU105), the milk boiler (PU302) and the asparagus pot (PU309) with its basket and lid are made of 18/10 stainless steel. The frying pans (PU113 and PU114) are made of deep-drawn recycled aluminium, with a matte black outer coating and a high quality ceramic non-stick inner coating. The latest generation ceramic coating is free of PFAS, synthetic chemical compounds with fluorine base that do not degrade easily and that pose health and environmental risks. Aluminium, thanks to its high conductivity, allows for even cooking and considerable energy savings. These pans are ideal for healthy cooking with little fat, for quick cooking and sautéing. The grill pan (PU304) is made of enamelled cast iron. The wok (PU308) in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with lid in 18/10 stainless steel. All handles are made of 18/10 steel with PVD coating. Lids are designed in 18/10 steel with PVD-coated steel knob. All the elements of the series have a magnetic base suitable for cooking on glass ceramic tops (electromagnetic induction, electrical resistance or halogens).

Important safety warnings

- Read instructions carefully before use and save them for future reference.
- Keep pans out of reach of children during use and when they are hot.
- Use insulating pan holders to safely handle the lids. In the case of pan bodies the same precaution is recommended, while for the grill pan always use protective gloves, in order to avoid burns.
- Always place the pans on heat sources whose size is not larger than their diameter and adjust heat intensity at a medium/low level. This precautionary measure is useful to avoid burns, to avoid unsightly blackening of handles and pans and to optimize the consumption of energy.
- Do not overheat empty pans on the heat source, they could suffer aesthetic and functional damage. In case of overheating, remove the tool from the heat source and ventilate the area.
- It is advisable to salt the water when it is hot. Mix it with a spoon, if needed.
- Do not allow liquids to completely evaporate, during cooking.
- Do not use pans to store food for longer periods.
- Do not use the pans in the microwave.
- Do not use sharp metal tools, do not cut food inside the pans.
- Use wooden, plastic or silicone kitchen utensils.
- Allow the pans to cool down before washing them.
- To preserve the non-stick coating of the aluminium pans and the cast iron grill pan, store the “Edo” pans with care.

CAUTION: the best technology is used to realize grill pan enamelling, however, casual impacts can lead to chipping in the enamel, that is very hard but also fragile. In this way, cast iron parts remain unprotected. Therefore, they can be subject to oxidation phenomena, without however affecting the cooking characteristics in any way.



Instructions for use

First use: remove all the packaging materials, then before using pans, wash them with hot water and dishwashing liquid detergent. Rinse thoroughly with water and dry them carefully. **Non-stick coated pans and grill pan:** a slight preconditioning of the inner part is advisable, grease with oil or butter (and remove the excess with kitchen paper, if necessary). **Heat sources:** the entire “Edo” series is suitable for cooking on gas, electric plate, electromagnetic induction ceramic hob, electric resistance cooktops, or halogen lamp. **IT IS NOT** suitable for microwave cooking. **For cooking on ceramic glass hobs (electromagnetic induction cooktops, electric resistance or halogen cooktops):** avoid slipping pans on the surface as dirt residues may scratch it; before starting cooking; make sure that the base of the pan and the glass ceramic surface are clean. Moving the pans can leave traces of metal on the hob: they must be immediately removed, by using proper cleaning products.

Cleaning

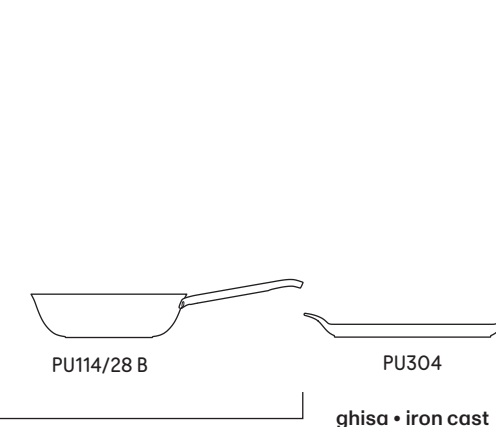
After use, wash pans with hot water and dishwashing liquid detergent, rinse them under running water and dry them carefully to avoid stains. The entire “Edo” series is also suitable for dishwashing. Remember that detergents based on chlorine or abrasive agents can damage surface finishes. Do not use metal wool. Remember that the presence of any zones of altered colour on the walls and on the bottom is to be considered a normal consequence of a prolonged use or of possible overheating and they do not affect the functionality and performance in any way. **Grill pan:** the enamelled cast iron can be washed in the dishwasher, anyway a regular use is not recommended, to avoid that the normally used detergents for this appliance damage the superficial enamelling in the long run. Any persistent food residues can easily be removed with a soft brush, after soaking it in hot water and dishwashing liquid.

Warranty

The product is guaranteed for any defect defined as “factory defect”. The warranty does not apply in case of improper use, damage due to noncompliance with the instructions for use or if the product suffers hits or falls. The occurrence of stains or opacifications is not a reason for complaint.

FR “Edo” Série de marmites

La série de poêles “Edo” a été dessinée par Patricia Urquiola en 2018. Les poêles (PU100), les casseroles (PU101, PU102 et



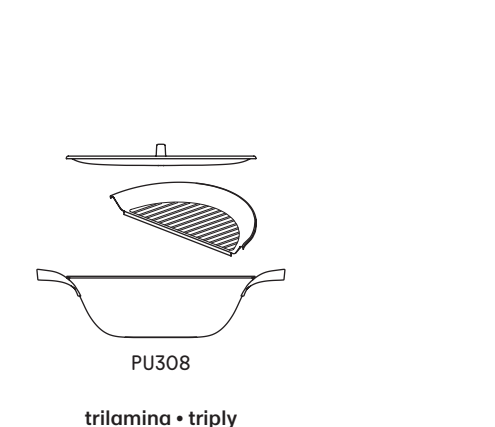
PU105), le pichet à lait (PU302) et le pot à asperges (PU309) avec panier et couvercle sont en acier inoxydable 18/10. Les poêles à frire (PU113 et PU114) sont fabriquées en aluminium recyclé embouti, avec un revêtement extérieur noir mat et un revêtement intérieur antiadhésif en céramique de haute qualité. Le revêtement céramique de dernière génération ne contient pas de PFAS, des composés chimiques synthétiques à base de fluor qui ne se dégradent pas facilement et qui présentent des risques pour la santé et l'environnement. L'aluminium, grâce à sa haute conductivité, permet une cuisson uniforme et des économies d'énergie considérables. Ces poêles sont idéales pour une cuisine saine avec peu de graisse, une cuisson rapide et des sautés. La poêle à griller (PU304) est réalisée en fonte émaillée.

Le wok (PU308) est réalisé en trilaminé (AISI 430, aluminium et acier inoxydable 18/10) avec grille et couvercle en acier inoxydable 18/10. Tous les manches sont réalisés en acier 18/10 avec revêtement en PVD. Les couvercles sont réalisés en acier 18/10 avec pommeaux en acier revêtus en PVD. Tous les éléments de la série sont réalisés avec un fond magnétique approprié à la cuisson sur des plans en verre céramique (à induction électromagnétique, résistance électrique ou halogènes).

Avertissements importants de sécurité

- Lire attentivement et conserver les instructions pour l'utilisation.
- Conserver les poêles éloignées de la portée des enfants pendant l'utilisation et lorsqu'elles sont chaudes.
- Utiliser des maniques isolantes pour garantir une manipulation sûre des couvercles. Dans le cas des corps des poêles, il est conseillé de prendre la même précaution, tandis que pour les poêles à grilles, afin d'éviter des brûlures, utiliser toujours les gants de protection.
- Placer toujours les poêles sur des sources de chaleur de mesure inférieure à leur diamètre et régler l'intensité de la chaleur à un niveau moyen/bas. Cette mesure est utile pour éviter des brûlures, des noircissements anti-esthétiques des manches et des poêles, et pour optimiser la consommation d'énergie.
- Ne pas surchauffer les poêles vides sur la source de chaleur, car elles pourraient subir des dommages esthétiques et de fonctionnement. En cas de surchauffe, retirer l'utensile de la source de chaleur et aérer la zone.
- Il est recommandé de saler l'eau lorsqu'elle est chaude, éventuellement la mélanger à l'aide d'une cuillère.
- Ne pas faire évaporer complètement les liquides pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser les poêles pour conserver les aliments pendant de longues périodes.
- Ne pas utiliser les poêles dans le microonde.
- Ne pas utiliser des outils métalliques tranchants, ne pas couper les aliments à l'intérieur des poêles.
- Utiliser des outils de cuisine en bois, en plastique ou en silicone.
- Laisser refroidir les poêles avant de les laver.
- Pour protéger le revêtement anti-adhésif des poêles en aluminium et de la poêle à griller en fonte, remettre les poêles “Edo” avec soin.

ATTENTION : l'émaillage de la poêle à griller est réalisé avec la meilleure technologie, cependant des chocs fortuits peuvent provoquer des fissures



sur l'émail qui est très dur mais aussi fragile. De cette manière, les parties en fonte n'ont pas de protection et elles peuvent donc être soumises à des phénomènes d'oxydation, sans nuire d'ailleurs en aucune façon aux caractéristiques de cuisson.

Mode d'emploi

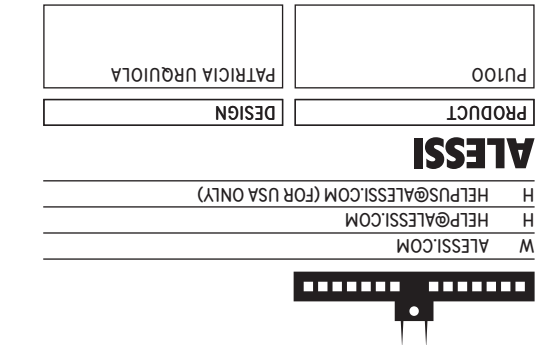
Première utilisation : avant d'utiliser les poêles retirer tous les matériaux d'emballage, les laver avec de l'eau chaude et du détergent liquide pour assiettes, puis les rincer sous l'eau courante et les sécher avec soin. **Poêles avec revêtement anti-adhésif et poêles à griller :** il est recommandé de préparer légèrement l'intérieur en mettant de l'huile ou du beurre (et éventuellement en retirant l'excès avec du papier de cuisine). **Sources de chaleur :** toute la série “Edo” est adaptée pour cuire à gaz, sur une plaque électrique, sur 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, résistance électrique ou halogènes) :** éviter de faire glisser les poêles sur le plan car les résidus de saleté pourraient le griffer; avant de commencer à cuire, vérifier si la base de l'utensile et la surface en verre céramique sont propres. En déplaçant les poêles, il est possible de laisser des traces de métal sur le plan de cuisson : il faut les retirer immédiatement à l'aide des produits de nettoyage appropriés.

Nettoyage

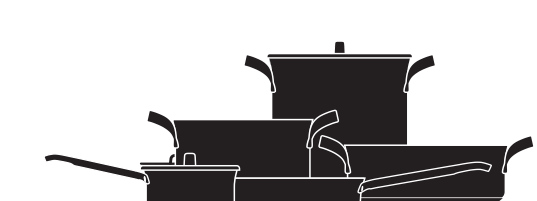
Après l'utilisation laver les Poêles avec de l'eau chaude et un détergent liquide pour assiettes, les rincer sous l'eau courante et les sécher avec soin pour éviter la formation de taches. Toute la série “Edo” est adaptée aussi au lavage dans un lave-vaisselle. Rappeler que les détergents à base de chlore ou d'abrasifs peuvent endommager les finitions superficielles. Ne pas utiliser d'éponges métalliques. Rappeler que la présence d'éventuelles zones de couleur altérée sur les parois et sur le fond constituent une conséquence normale de l'utilisation prolongée ou de l'éventuelle surchauffe et elles ne nuisent absolument pas au fonctionnement et aux performances. **Poêle à griller :** la fonte émaillée peut être lavée dans un lave-vaisselle, mais il n'est pas recommandé de l'utiliser de manière régulière, afin d'éviter que les détergents utilisés normalement pour cet appareil électroménager endommagent, à long terme, l'émaillage superficiel. D'éventuels restes d'aliments persistants peuvent être retirés facilement avec une brosse douce, en laissant la poêle tremper préalablement dans de l'eau chaude et du détergent pour assiettes.

Garantie

Le produit est garanti en ce qui concerne les défauts liés à des vices de fabrication. La garantie n'est pas valable pour une utilisation non-conforme, pour des dommages dus au non-respect des instructions pour l'utilisation ou si le produit subit des coups ou des chutes. L'apparition de taches ou l'opacification ne constitue pas un motif de réclamation.


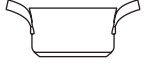




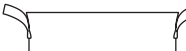



ALESSI



Edo Design Patricia Urquiola Serie di pentole/ Series of pans

f.to aperto 525×310 mm - f.to chiuso 75×155 mm - uncoated white paper 70 g/m2 - stampa 1 colore: Nero

			
			
acciaio inox 18/10 • 18/10 stainless steel			

DE	Kunststoff oder Silikon. <ul style="list-style-type: none">Lassen Sie den Topferkalten, bevor Sie ihn waschen. Bewahren Sie die “Edo” Töpfe sorgfältig auf, um die Antihafbeschichtung der Aluminiumtöpfe und Gusseisengrillpfanne zu erhalten.
“Edo” Topf-Serie	

Die Topfreihe Edo wurde 2018 von Patricia Urquiola entworfen.

Die Töpfe (PU100), die Kasserollen (PU101, PU102 und PU105), der Milchtopf (PU302) und der Spargeltopf (PU309) samt Einsatz und Deckel bestehen aus Edelstahl 18/10.

Die Bratpfannen (PU113 und PU114) bestehen aus tiefgezogenem, recyceltem Aluminium, haben eine mattschwarze Außenbeschichtung und eine hochwertige keramische Antihafbeschichtung auf der Innenseite.

Die keramische Beschichtung der neuesten Generation ist frei von PFAS, synthetischen chemischen Verbindungen auf Fluorbasis, die nicht leicht abbaubar sind, und, die Gesundheits- und Umweltrisiken bergen.

Aluminium ermöglicht dank seiner hohen Leitfähigkeit ein gleichmäßiges Kochen und erhebliche Energieeinsparungen.





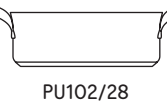
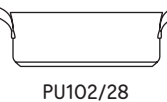

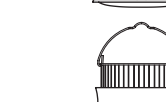
Diese Pfannen sind ideal für gesundes Kochen mit wenig Fett, zum schnellen Kochen und Anbraten. Die Grillpfanne (PU304) ist aus emailliertem Gusseisen hergestellt.

Der Wok (PU308) ist aus Trilamina (AISI 430, Aluminium und 18/10 Edelstahl) hergestellt, mit Rost und Deckel aus Edelstahl 18/10. Alle Griffe sind aus 18/10 Stahl mit PVD-Beschichtung. Die Deckel sind aus 18/10 Stahl hergestellt, mit PVD-beschichteten Stahlknöpfen. Alle Elemente der Reihe sind mit einem Magnetboden hergestellt, der zum Kochen auf Glaskeramikoberflächen (mit elektromagnetischer Induktion, elektrischem Widerstand oder Halogenen) geeignet ist.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Die Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen und aufbewahren.
- Die Töpfe während der Verwendung und wenn sie heiß sind außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Verwenden Sie isolierende Topflappen, um die Deckel sicher zu handhaben. Für die Topfkörper empfehlen wir die gleiche Vorsichtsmaßnahme, während bei der Grillpfanne zur Vermeidung von Verbrennungen immer Schutzhandschuhe getragen werden müssen.
- Stellen Sie die Töpfe immer auf Wärmequellen, die nicht größer als ihr Durchmesser sind, und stellen Sie die Wärmeintensität auf einen mittleren/niedrigen Wert ein. Diese Vorsichtsmaßnahme dient zur Vermeidung von Verbrennungen, unschönem Schwärzen der Griffe und Töpfe und zur Optimierung des Energieverbrauchs.
- Überhitzen Sie die leeren Töpfe auf der Wärmequelle nicht, da sie ästhetisch und funktionell beschädigt werden könnten. Entfernen Sie das Gerät bei Überhitzung von der Wärmequelle und belüften Sie den Bereich.
- Es wird empfohlen, das Wasser in heißem Zustand zu salzen und es ggf. mit einem Löffel vermischen.
- Lassen Sie Flüssigkeiten während des Kochens nicht vollständig verdunsten.
- Verwenden Sie die Töpfe nicht, um Lebensmittel für längere Zeit zu lagern.
- Verwenden Sie den Topf nicht im Mikrowellenherd.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgeräte, schneiden Sie keine Lebensmittel in den Töpfen.
- Verwenden Sie Küchengeräte aus Holz,

carta uncoata bianca 70 g/m2 - stampa 1 colore: Nero

			
			
alluminio riciclato • recycled aluminium			

ES	Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung oder wenn das Produkt Stößen oder Stürzen ausgesetzt ist. Das Auftreten von Flecken oder Trübungen ist kein Grund zur Beanstandung.
“Edo” Serie de ollas	

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

Gebrauchsanweisung

Erster Einsatz: Vor Verwendung der Töpfe alle Verpackungsmaterialien entfernen, mit warmem Wasser und Spülmittel waschen, dann unter fließendem Wasser abspülen und gründlich trocknen.

Pfannen mit Antihafbeschichtung und Grillpfanne: es wird empfohlen das Innere leicht vorzubehandeln, indem es mit Öl oder Butter beschmiert wird (und gegebenenfalls den Überschuß mit einem Papiertuch entfernen).

Wärmequellen: Die gesamte Reihe Edo ist zum Kochen auf Gasherden, Elektrokochfeldern, elektromagnetischen Induktions-Keramikkochfeldern, mit elektrischem Widerstand oder Halogenlampe geeignet. Sie eignet sich NICHT zur Verwendung im Mikrowellenherd. **Zum Kochen auf Glaskeramikkochfeldern (mit elektromagnetischer Induktion, elektrischem Widerstand oder Halogenen):** Vermeiden, dass die Töpfe auf der Oberfläche rutschen, da Schmutzrückstände diese zerkratzen können; Bevor Sie mit dem Garen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Kochgeschirrboden und die Glaskeramikoberfläche sauber sind. Das Verschieben der Töpfe kann Spuren von Metall auf dem Kochfeld hinterlassen: Sie müssen sofort mit den entsprechenden Reinigungsmitteln entfernt werden.


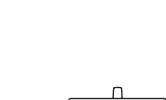




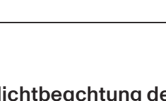
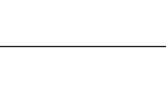
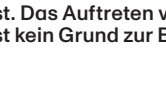
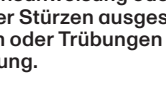
Reinigung

Nach dem Gebrauch die Töpfe mit heißem Wasser und Spülmittel waschen, unter fließendem Wasser spülen und sorgfältig trocknen, um Flecken zu vermeiden. Die gesamte Reihe Edo ist auch geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine. Es wird darauf hingewiesen, dass Reinigungsmittel auf der Basis von Chlor oder Scheuermitteln die Oberfläche beschädigen können. Keine Stahlwolle verwenden. Es wird darauf hingewiesen, dass das Vorhandensein von veränderten Farbzonen an den Wänden und am Boden als eine normale Folge längerer Anwendung oder einer mögliche Überhitzung zu betrachten ist und sich nicht auf die Funktionalität und die Leistung auswirkt. **Grillpfanne:** das emaillierte Gusseisen kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber nicht zu häufig, um zu vermeiden, dass die normalweise für dieses Gerät verwendeten Reinigungsmittel, auf lange Sicht, die Emaillierung der Oberflächen beschädigt. Eventuelle hartnäckige Speisereste können nach dem Einweichen in heißem Wasser und Spülmittel leicht mit einer weichen Bürste entfernt werden.

Garantie

Die Produktgarantie gilt für Mängel aufgrund von Herstellungsfehlern. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßem Gebrauch, Schäden durch

cutting board 70 g/m2 - print color: Black

	
	
	
	
	
ghiso • iron cast	

JP	“Edo” お鍋シリーズ
お鍋シリーズEdoは 2018年に Patricia Urquiola が realized con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.	

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.

Instrucciones de uso

Primer uso: antes de utilizar las ollas, retirar todos los materiales del embalaje, lavarlas con agua caliente y detergente para vajilla, enjuagar con agua de red y secarlas cuidadosamente. **Sartenes con revestimiento antiadherente y parrilla:** se aconseja acondicionar previamente aplicando aceite o mantequilla (y eventualmente quitar el exceso con papel de cocina).

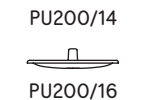
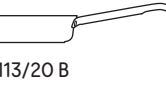
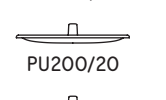
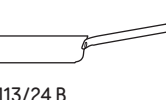
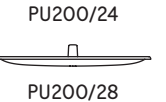
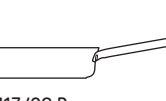


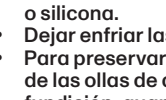
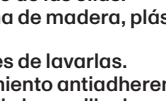
Fuentes de calor: toda la serie Edo es apta para cocinar con gas, plancha eléctrica, placas de cocción de vitrocerámica de inducción electromagnética, de resistencia eléctrica o lámpara alógena. **NO** es idónea para la cocción en horno de microondas. **Para la cocción en placas de vitrocerámica (de inducción electromagnética, resistencia eléctrica o alógenos):** no deslizar las ollas sobre la placa ya que podría rayarse por el roce con residuos de suciedad; antes de comenzar a cocinar, controlar que la base del utensilio y la superficie de vitrocerámica estén limpias. Al moverlas, las ollas podrían dejar marcas de metal en la placa de cocción: eliminarlas inmediatamente con productos de limpieza específicos.

Limpieza Después de lavar las ollas con agua caliente y detergente líquido para vajilla, enjuagarlas con agua corriente y secarlas para evitar la formación de aureolas. Toda la serie Edo también es apta para ser lavada en lavavajillas. Recuerde que los detergentes a base de cloro o de abrasivos pueden dañar los acabados superficiales. No utilizar esponjas metálicas. Recuerde que las posibles zonas de color alterado en las paredes o en el fondo, son una consecuencia normal del uso prolongado o de eventuales sobrecalentamientos y no perjudican de ningún modo el funcionamiento ni el rendimiento de las ollas. **Parrilla:** la fundición se puede lavar en el lavavajillas, pero no se aconseja hacerlo regularmente, para evitar que con el tiempo los detergentes de uso normal en este electrodoméstico dañen el esmaltado de la superficie. Los eventuales residuos de comida se pueden eliminar fácilmente con un cepillo suave, después de dejar el utensilio en remojo con agua caliente y detergente para platos.

Garantía Los defectos atribuibles a vicios de fabricación están cubierto por la garantía del producto. La garantía no cubre usos no conformes, daños ocasionados por el incumplimiento de las instrucciones de uso o por golpes o caídas del producto. La aparición de manchas u opacidades no es causa de reclamos.

Advertencias importantes de seguridad

- Leer atentamente y conservar las instrucciones de uso.
- Mantener las ollas lejos del alcance de los niños durante el uso y cuando están calientes.
- Utilizar manoplas aislantes para manipular las tapas con seguridad. Se sugiere tomar las mismas precauciones para tocar los cuerpos de las ollas, mientras que para usar la parrilla siempre se deben utilizar guantes de protección.
- Colocar siempre las ollas sobre fuentes de calor que no superen su diámetro y regular la intensidad del calor a un nivel medio/bajo. Estas medidas son útiles para evitar quemaduras, ennegrecimientos antiestéticos de las asas y de las ollas y para optimizar el consumo de energía.
- No calentar demasiado las ollas vacías en la fuente de calor, para evitar daños estéticos y de funcionamiento. En caso de sobrecalentamiento, retirar el utensilio de la fuente de calor y ventilar el área.
- Se aconseja salar el agua cuando está caliente y eventualmente mezclarla con una cuchara.
- No dejar evaporar completamente los líquidos durante la cocción.
- No usar las ollas para conservar los alimentos durante largos periodos.
- No usar las ollas en el microondas.
- No usar utensilios metálicos cortantes y no

	
	
	
	
	
ghiso • iron cast	

JP	“Edo” お鍋シリーズ
お鍋シリーズEdoは 2018年に Patricia Urquiola が realized con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.	

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.





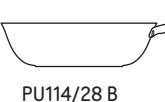
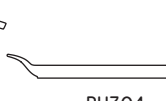

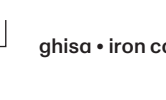
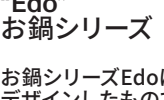

Instrucciones de uso

Primer uso: antes de utilizar las ollas, retirar todos los materiales del embalaje, lavarlas con agua caliente y detergente para vajilla, enjuagar con agua de red y secarlas cuidadosamente. **Sartenes con revestimiento antiadherente y parrilla:** se aconseja acondicionar previamente aplicando aceite o mantequilla (y eventualmente quitar el exceso con papel de cocina).

Fuentes de calor: toda la serie Edo es apta para cocinar con gas, plancha eléctrica, placas de cocción de vitrocerámica de inducción electromagnética, de resistencia eléctrica o lámpara alógena. **NO** es idónea para la cocción en horno de microondas. **Para la cocción en placas de vitrocerámica (de inducción electromagnética, resistencia eléctrica o alógenos):** no deslizar las ollas sobre la placa ya que podría rayarse por el roce con residuos de suciedad; antes de comenzar a cocinar, controlar que la base del utensilio y la superficie de vitrocerámica estén limpias. Al moverlas, las ollas podrían dejar marcas de metal en la placa de cocción: eliminarlas inmediatamente con productos de limpieza específicos.

Limpieza Después de lavar las ollas con agua caliente y detergente líquido para vajilla, enjuagarlas con agua corriente y secarlas para evitar la formación de aureolas. Toda la serie Edo también es apta para ser lavada en lavavajillas. Recuerde que los detergentes a base de cloro o de abrasivos pueden dañar los acabados superficiales. No utilizar esponjas metálicas. Recuerde que las posibles zonas de color alterado en las paredes o en el fondo, son una consecuencia normal del uso prolongado o de eventuales sobrecalentamientos y no perjudican de ningún modo el funcionamiento ni el rendimiento de las ollas. **Parrilla:** la fundición se puede lavar en el lavavajillas, pero no se aconseja hacerlo regularmente, para evitar que con el tiempo los detergentes de uso normal en este electrodoméstico dañen el esmaltado de la superficie. Los eventuales residuos de comida se pueden eliminar fácilmente con un cepillo suave, después de dejar el utensilio en remojo con agua caliente y detergente para platos.

Garantía Los defectos atribuibles a vicios de fabricación están cubierto por la garantía del producto. La garantía no cubre usos no conformes, daños ocasionados por el incumplimiento de las instrucciones de uso o por golpes o caídas del producto. La aparición de manchas u opacidades no es causa de reclamos.

	
	
	
	
	
ghiso • iron cast	

JP	“Edo” お鍋シリーズ
お鍋シリーズEdoは 2018年に Patricia Urquiola が realized con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.	

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.



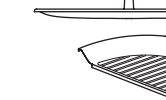

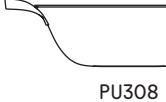

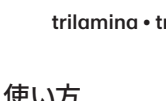

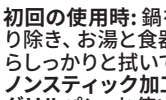
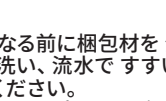
ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.

ATENCIÓN: el esmaltado de la Parrilla está realizado con la mejor tecnología. Sin embargo, aunque sea muy duro, también es frágil y puede saltar por golpes casuales. Las partes de fundición quedarán sin protección y podrían oxidarse, aunque sin perjudicar las características de la cocción.

- 取扱説明書をよくお読みになり、読んだ後も 保存しておいてください。
- 鍋の使用時および鍋が熱を帯びている間は、お子様の手が届かないようにしてください。
- 蓋を開閉する時は、安全のため断熱性の鍋つかみを使用してください。鍋の本体をつかむときにも同様に鍋つかみを使ってください。火傷を防ぐため、グリルパンにはオープンミンチンを使用してください。
- 鍋類は必ず鍋自体の直径以下のサイズのコンロで、火力は中火から弱火に調整して使用してください。この点に気を付けてと、火傷を避けて鍋の持ち手の変色を防ぐことができ、省エネにも役立ちます。
- 外観と機能を損ねることがありますので、空焚きしないでください。過熱した場合は、鍋をコンロから降ろして換気してください。
- 塩を加えるときは、湯が温まってから加え、必要に応じてスプーンでかき混ぜてください。
- 調理中に水分が全くなくなるまで加熱を続けてはいけません。
- 鍋の中で長時間にわたって食品を保存してはいけません。
- 電子レンジは使わないでください。
- 金属の刃物を使わないでください。鍋の中で食べ物を切ってはいけません。
- 調理用具は木製、プラスチック製、シリコン製のものをお使いください。
- 鍋は熱が冷めてから洗ってください。
- アルミ製の鍋と鋳鉄製グリルパンのノンスティック加工を傷めないよう、Edoシリーズの 製品を片付けるときはていねいに扱ってください。

注意: グリルパンには優れた技術によるホーロー加工が施されておりますが、ホーローは非常に硬くても壊れやすいので、衝撃を受けることがあります。ホーロー一部分が欠けると、鋳鉄の部分がむき出しになり、錆びる可能性があります。たとえ錆が発生したとしても調理上全く影響はありません。

	
	
	
	
	
trilamina • triply	

DE	Kunststoff oder Silikon. <ul style="list-style-type: none">Lassen Sie den Topferkalten, bevor Sie ihn waschen. Bewahren Sie die “Edo” Töpfe sorgfältig auf, um die Antihafbeschichtung der Aluminiumtöpfe und Gusseisengrillpfanne zu erhalten.
“Edo” お鍋シリーズ	

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

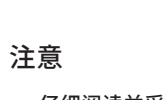
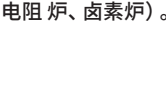
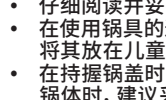
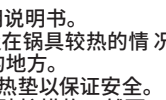
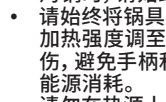
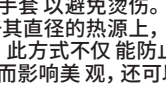
ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

ACHTUNG: die Glasur der Grillpfanne ist mit der besten Technologie hergestellt, jedoch können zufällige Stöße Abspaltungen im Emaille verursachen, der sehr hart, aber auch zerbrechlich ist. Auf diese Weise sind die Gusseisenteile ungeschützt und können daher Oxidationsphänomenen ausgesetzt sein, ohne jedoch die Kocheigenschaften zu gefährden.

cutting board 70 g/m2 - print color: Black

	
	
	 </