

## 日本語 安全に関する重要なお知らせ

### 対象ユーザー

本製品は、本書の内容を理解し、安全に使用できる人を想定して設計されています。本書に記載されている情報に従って本製品を使用できない人、例えば障害のある方やお子様が本製品を使用する場合は、使用者を監督できる同伴者が必要となります。

- これらの安全に関する重要な指示をよく読み、後で見ることができるよう保管してください。本製品を第 3 者にゆずる際は、必ずこの取扱説明書をつけておゆずりください。
- ラベルと梱包材をすべて取り外します。
- 焦げ付き防止の内面付き調理器具の場合、初回使用時は使用前に、「シーズニング」することをお勧めします。本調理器具はよく洗浄して乾せてください。パンはそれぞれ、低温で 30 秒間加熱します。熱を抜き、パンそれぞれに植物油をテーブルスプーンを1杯入れます。表面全体にペーパータオルでオイルを塗ります。偶然加熱しすぎた場合は、同じ手順を繰り返します。
- 調理中にフタを外した場合、フタを傾け、手前から外向きに蒸気を抜き、手や顔を蒸気口から離します。
- 亀裂や欠損、引っかき傷が入ったガラスフタは使用しないでください。破損した調理器具を修理しようとししないでください。破損したフタや調理器具を使用すると、爆発のおそれがあります。またユーザーや近くにいる者が怪我を負う可能性があります。
- 熱いガラスフタを冷水の下に入れてください。温度変化によりガラスが割れる可能性があります。
- 強化ガラスのフタは、300 °F（149 °C）まで安全にオープンで利用できます。
- 加熱を切ってから、パンを覆った状態で、バーナーの上に放置するときは、カバーを半開きにするか、蒸気口を開いてください。そうしないと、真空シールが形成される場合があります。

### 取っ手とノブ

- 取っ手とノブは、特定の条件下で非常に熱くなる場合があります。ポットホルダーは常に使用できる状態にしてください。
- 調理中、取っ手が他の熱いバーナーの上に重ならないようにしてください。
- 350 °F（175 °C）までオープンで安全に利用できます。

### 焦げ付き防止調理器具

- パン上で直接直材を切ったり、焦げ付き防止面を削ったりしないでください。
- 使用時、焦げ付き防止面はやや黒くなる場合があります。これで性能が落ちることはありません。表面に少し痕や摩擦されるのは正常です。それで焦げ付き防止コーティングの性能が影響を受けることはありません。
- 焦げ付き防止調理器具には、焦げ付き防止調理用スプレーは不要です。そのようなスプレーを使用すると、パン表面に見えない堆積物が付き、パンの焦げ付き防止特性が影響を受けます。

### 脱色

加熱しすぎると、茶色や青色の汚れが付く原因になる場合があります。これは本製品の欠陥ではありません。

- これは加熱設定が高すぎるために起こります（通常はパンの空焚きや内容物が少なすぎる場合）。
- 以前の調理による食材膜が適切または完全に除去されていない場合も、再加熱時のパンの脱色原因となる場合があります。

### ヒント

- すべての加熱器具に対応。ただし、誘導ホブは除きます。
- 低温から中温で使用してください。極度に高い温度にすると、取っ手やコーティング損傷の原因となります場合があります。
- ガストーブをお使いの場合は、パン側部が加熱しすぎないように、炎の高さを調節してください。

- 熱いパンを使用して茹でて乾燥させないでください。パンを加熱した状態で空焚きすると、重度の怪我を負う可能性があります。加熱した状態で過度に乾燥させると、パンは脱色する原因となります
- 金属器具は、焦げ付き防止コーティングの破損の原因となりますので、使用は避けてください。
- 調理器具は電子レンジ、キャンプファイヤ、あるいはどの種類のグリルでも使用できません。セルフクリーンサイクルのときは、オープンに入れないでください。


### 清掃

- 調理器具は温水、石鹼水で洗浄し、すすぎ、柔らかい布か、ペーパータオルで乾せてください。
- 本調理器具には、食洗器は使用できません。本調理器具が使用可能期間が長持ちするように、手洗いをお勧めします。

### 仕様

B074817DK1	ポットとパン - 8 個セット
B07481LPMF	ポットとパン、器具 - 15 個セット
B074RPCNMX	ノンスティックフライパンセット 3 ピース、8 インチ（20.32 cm）、10 インチ（25.4 cm） および 12 インチ（30.48 cm）。

### 製品の廃棄

 本製品を廃棄する場合は、各パーツごとに自治体や施設の方針に従って処分してください。

**フィードバックとサポート** - ご意見お待ちしております。顧客体験をできるかぎり良いものにするため、顧客レビュー記入にご協力ください。

 **amazon.jp/review/review-your-purchases#**

Amazon Basics 製品についてサポートが必要な場合は、下記ウェブサイトをご利用ください。

 **amazon.jp/gp/help/customer/contact-us**

販売元：アマゾンジャパン合同会社

所在地：〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1 丁目 8-1

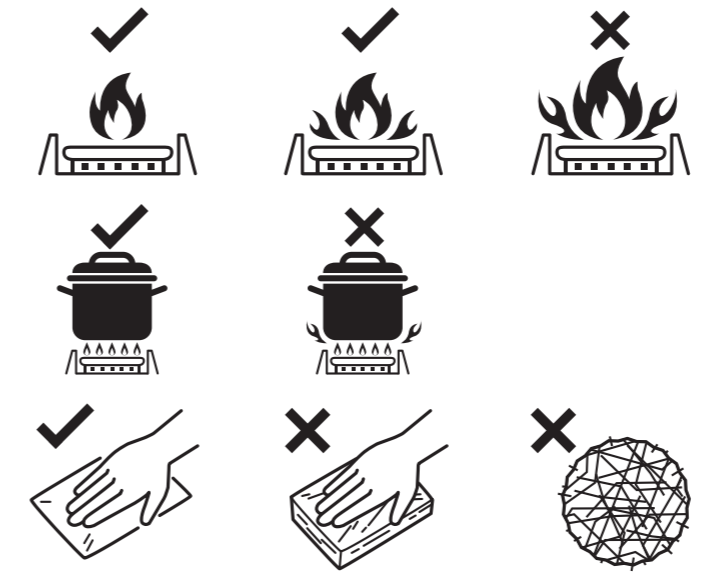
アルコタワーアネックス

URL：https://www.amazon.co.jp/

# amazon basics

**Non-Stick Cookware Set Batterie de Cuisine Antiadhésive Kochgeschirr-Set mit Antihaftbeschichtung Set di Pentole Antiaderenti Bateria Antiadherente Kookgereiset met Antiaanbaklaag ノンスティッククックセット**

**B074817DK1, B07481LPMF, B074RPCNMX**



## EN Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully and keep them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.
- Remove all labels and packaging materials.
- For cookware with a non-stick interior, it is recommended to “season” the pan prior to first use. Wash the cookware thoroughly and dry. Heat each pan on low for 30 seconds. Remove from heat and put on tablespoon of vegetable oil in each pan. Rub the oil over the entire surface with a paper towel. Repeat if accidental overheating occurs.
- When removing lids during cooking, tilt the lid to direct steam away from you and keep your hands and face away from steam vents.
- Do not use glass lids that have cracks, chips, or scratches, and do not attempt to make repairs to damaged cookware. Using damaged lids or cookware could lead to explosions or injuries to users and bystanders.
- Do not place hot glass lids under cold water, as the temperature change can break the glass.
- Tempered glass lids are oven safe to 300 °F (149 °C).
- When leaving a covered pan on the burner after the heat is turned down, be sure to leave the cover ajar or the steam vent open or else a vacuum seal may form.

#### Handles and Knobs

- Handles and knobs can get very hot under certain conditions. Always have potholders available for use.
- When cooking, make sure handles are not positioned over other hot burners.
- Oven safe to 350 °F (175 °C).

#### Non-Stick Cookware

- Never cut food directly in the pan or gouge the non-stick surface in any way.
- With use, the non-stick surface may become slightly darker. This will not impair its performance. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.
- Non-stick cooking sprays are not necessary with non-stick cookware. The use of such sprays may create an invisible buildup on the surface of the pan that will affect the pan’s non-stick properties.

#### Discoloration

- Overheating can cause brown or blue stains. This is not a defect in the product:
- It occurs from using a too high heat setting (typically in an empty or minimally filled pan).
  - Food films that were not properly or fully removed from past cooking will also cause discoloration to the pan when reheated.

#### Tips

- Suitable for all heating sources, excluding induction hobs.
- Use low to medium heat; extremely high temperatures can cause handle and coating damage.
- If you are using a gas stove, adjust the height of the flame to avoid overheating the side walls of the pan.
- Never allow a hot pan to boil dry. Leaving a pan on a continuous heat while it is empty could cause serious injury. Excessive dry heating will cause the pan to discolor
- Avoid using metal utensils as these can damage the non-stick coating.
- Cookware cannot be used in a microwave, over a campfire, or on any type of grill, and should not be placed in the oven during the self-clean cycle.

#### Cleaning

- Wash cookware in warm, soapy water, then rinse and dry using a soft cloth or paper towel.

- This cookware is not dishwasher-safe. Hand washing is recommended to prolong the service life of the cookware.






#### Specifications

B074817DK1	Pots and Pans - 8-Piece Set
B07481LPMF	Pots, Pans and Utensils - 15-Piece Set
B074RPCNMX	3-Piece Non-Stick Fry Pan Set, 8 Inch (20.32 cm), 10 Inch (25.4 cm) and 12 Inch (30.48).

#### Feedback and Help

We would love to hear your feedback. To ensure we are providing the best customer experience possible, please consider writing a customer review.

Scan QR Code with your phone camera or QR reader:

	<b>UK: <a href="https://www.amazon.co.uk/review/review-your-purchases#">amazon.co.uk/review/review-your-purchases#</a></b>		<b>US:</b>
	<b>US: <a href="https://www.amazon.com/gp/help/customer/contact-us">amazon.com/gp/help/customer/contact-us</a></b>		
	<b>UK: <a href="https://www.amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us">amazon.co.uk/gp/help/customer/contact-us</a></b>		
	<b>+1 877-485-0385 (US Phone Number)</b>		

## FR Consignes de Sécurité Importantes

- Veillez lire attentivement les présentes consignes et les conserver afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, le présent manuel d'utilisation doit également lui être remis.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les matériaux d'emballage.
- Pour les ustensiles de cuisine avec un revêtement intérieur antiadhésif, il est recommandé de « culotter » la poêle avant la première utilisation. Lavez minutieusement les ustensiles de cuisine puis séchez-les. Faites chauffer chaque poêle ou casserole à feu doux pendant 30 secondes. Retirez-les du feu et versez une cuillère à soupe d'huile végétale dans chaque poêle ou casserole. Appliquez l'huile sur toute la surface avec du papier absorbant. À répéter en cas de surchauffe accidentelle.
- Lorsque vous retirez le couvercle pendant la cuisson, inclinez-le pour diriger la vapeur dans une direction opposée à la vôtre et éloignez vos mains et votre visage des orifices prévus pour évacuer la vapeur.
- N'utilisez pas de couvercles en verre qui présentent des fissures, des éclats ou des éraflures, et ne tentez pas de réparer les ustensiles de cuisson endommagés. L'utilisation de couvercles ou d'ustensiles de cuisson endommagés peut conduire à des explosions ou à des blessures pour les utilisateurs et les personnes présentes.
- N'exposez pas les couvercles en verre chauds à l'eau froide, car le changement de température peut briser le verre.
- Les couvercles en verre trempé résistent au four jusqu'à 300 °F (149 °C).
- Lorsque vous laissez une casserole couverte sur le feu après avoir baissé la température, veillez à laisser le couvercle ouvert ou la sortie de vapeur ouverte, sans quoi une pression négative peut se former.

#### Manches et Poignées

- Les manches et les poignées peuvent devenir très chauds dans certaines conditions. Ayez toujours des maniques à portée de main.
- Lorsque vous cuisinez, veillez à ce que les manches ne soient pas placés au-dessus d'autres brûleurs chauds.
- Résiste au four jusqu'à 350 °F (175 °C).

#### Ustensile de Cuisson à Revêtement Antiadhésif

- Ne découpez jamais les aliments directement dans la poêle ou la casserole, ni n'entaillez la surface antiadhésive de quelque manière que ce soit.
- Au fil du temps, la surface antiadhésive peut devenir légèrement plus foncée. Cela n'affecte pas ses performances. De légères marques ou abrasions superficielles sont normales et n'affectent pas les performances du revêtement antiadhésif.
- Les sprays de cuisson antiadhésifs ne sont pas nécessaires avec les ustensiles de cuisson antiadhésifs. L'utilisation de ces sprays peut créer une pellicule invisible sur la surface de la poêle ou de la casserole qui affecte ses propriétés antiadhésives.

#### Décoloration

- La surchauffe peut occasionner des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit :
- Ce phénomène est dû à l'utilisation d'un réglage de chaleur trop élevé (généralement dans une poêle ou casserole vide ou peu remplie).
  - Les films alimentaires liés à une cuisson antérieure qui n'ont pas été correctement ou entièrement retirés provoquent également une décoloration de la poêle ou casserole lorsqu'elle est chauffée à nouveau.

#### Conseils

- Convient à toutes les sources de cuisson, sauf aux foyers à induction.
- Utilisez un feu doux à moyen. Les températures extrêmement élevées sont susceptibles d'endommager le manche et le revêtement.
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ajustez la hauteur des flammes afin d'éviter toute surchauffe des parois latérales de la poêle.
- Ne jamais laisser une poêle chaude chauffer à sec. Une poêle laissée sur un feu continu alors qu'elle est vide est susceptible de provoquer des blessures graves. Une chauffe à vide trop importante occasionne une décoloration de la poêle ou de la casserole.
- Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Les ustensiles de cuisson ne peuvent pas être placés dans un four à micro-ondes, sur un feu de camp, ni sur tout type de grill, et ne doivent pas non plus être placés dans le four pendant son cycle d'auto-nettoyage.

#### Nettoyage



- Lavez les ustensiles de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux ou de papier absorbant.
- Ces ustensiles de cuisson ne passent pas au lave-vaisselle. Lavage à la main recommandé pour prolonger leur durée de vie.

# amazon basics

<b>amazon.com/AmazonBasics</b>
<b>MADE IN CHINA</b>
<b>FABRIQUÉ EN CHINE</b>
<b>HERGESTELLT IN CHINA</b>
<b>PRODOTTO IN CINA</b>
<b>HECHO EN CHINA</b>
<b>GEMAAKT IN CHINA</b>
<b>中国製</b>


B074817DK1	<div> <span>Casseroles et Faitouts - Batterie de 8 Pièces</span></div>
B07481LPMF	<div> <span>Casseroles, Faitouts et Ustensiles - Batterie de 15 Pièces</span></div>
B074RPCNMX	<div> <span>Kit de 3 Poêles à Frire Antiadhésives, 8 Pouces (20,32 cm), 10 Pouces (25,4 cm) et 12 Pouces (30,48 cm).</span></div>

**Vos Avis et Aide** - Nous serions ravis de connaître votre avis. Afin de nous assurer de fournir la meilleure expérience client possible, veuillez considérer la rédaction d'un commentaire client.

	<b>FR<span> </span>: <span>amazon.fr/review/review-your-purchases#</span></b>
	<b>CA<span> </span>: <span>amazon.com/review/review-your-purchases#</span></b>

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit Amazon Basics, veuillez consulter le site web suivant.

	<b>FR<span> </span>: <span>amazon.fr/gp/help/customer/contact-us</span></b>
	<b>CA<span> </span>: <span>amazon.ca/gp/help/customer/contact-us</span></b>

	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>
---	-------------------------------------

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Gebrauch auf. Fügen Sie diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Verpackungsmaterialien.
- Bei Kochgeschirr mit antihaftbeschichteter Innenseite wird empfohlen, die Pfanne vor dem ersten Gebrauch „einzubrennen“. Waschen Sie das Kochgeschirr gründlich und trocknen Sie es ab. Erhitzen Sie jede Pfanne für 30 Sekunden auf niedriger Stufe. Nehmen Sie die Pfannen vom Herd und geben Sie einen Esslöffel Pflanzenöl in jede Pfanne. Reiben Sie das Öl mit einem Papiertuch auf der gesamten Oberfläche ein. Wiederholen Sie dies, falls es versehentlich zu einer Überhitzung kommt.
- Wenn Sie während des Kochens den Deckel abnehmen, neigen Sie den Deckel so, dass der Dampf von Ihnen weggeleitet wird, und halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Dampföffnungen fern.
- Verwenden Sie keine Glasdeckel mit Rissen, Sprüngen oder Kratzern und versuchen Sie nicht, beschädigtes Kochgeschirr zu reparieren. Die Verwendung von beschädigten Deckeln oder Kochgeschirr kann zu Explosionen oder Verletzungen des Nutzers und umstehender Personen führen.
- Halten Sie keine heißen Glasdeckel unter kaltes Wasser, da das Glas aufgrund der Temperaturschwankung zerbrechen kann.
- Deckel aus gehärtetem Glas sind backofenfest bis 300 °F (149 °C).
- Wenn Sie eine abgedeckte Pfanne nach dem Herunterdrehen der Hitze auf dem Kochfeld lassen, müssen Sie darauf achten, dass der Deckel einen Spalt geöffnet oder der Dampfabzug offen ist, da sich sonst ein Vakuum bilden kann.

**Griffe und Knäufe**

- Griffe und Knäufe können unter bestimmten Bedingungen sehr heiß werden. Halten Sie immer Topflappen zum Gebrauch bereit.
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass sich die Griffe nicht über anderen heißen Kochflächen befinden.
- Backofenfest bis 350 °F (175 °C).

**Antihaftbeschichtetes Kochgeschirr**

- Schneiden Sie niemals Lebensmittel direkt in der Pfanne und schaben Sie in keiner Weise über die Antihaftbeschichtung.
- Im Laufe des Gebrauchs kann die Antihaftbeschichtung ein wenig dunkler werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit. Leichte Verfärbungen oder Abreibungen der Oberflächen sind normal und beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit der Antihaftbeschichtung nicht.
- Bei Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung sind keine Sprühmittel zur Herstellung der Antihaftfähigkeit erforderlich. Die Verwendung solcher Sprühmittel kann zu unsichtbaren Ablagerungen an der Oberfläche der Pfanne führen, die sich auf die Antihafteigenschaften der Pfanne auswirken.

**Verfärbungen**

Überhitzung kann braune oder blaue Flecken verursachen. Dies ist kein Produktmangel:

- Dazu kommt es, wenn eine zu hohe Hitzeeinstellung verwendet wird (üblicherweise in einer leeren oder minimal befüllten Pfanne).
- Lebensmittelreste, die nach vergangenen Kochvorgängen nicht richtig oder vollständig entfernt wurden, verursachen beim Wiedererhitzen ebenfalls Verfärbungen in der Pfanne.

**Tipps**

- Geeignet für alle Wärmequellen, ausgenommen Induktionskochfelder.
- Verwenden Sie niedrige bis mittlere Hitze. Extrem hohe Temperaturen können Schäden am Griff und an der Beschichtung verursachen.
- Wenn Sie einen Gasherd verwenden, passen Sie die Höhe der Flammen an, um eine Überhitzung an den Seitenwänden der Pfanne zu vermeiden.
- Lassen Sie eine heiße Pfanne niemals trocken kochen. Wenn Sie eine leere Pfanne bei ständiger Hitze auf dem Herd lassen, kann es zu schweren Verletzungen kommen. Übermäßiges, trockenes Erhitzen führt zu Verfärbungen der Pfanne.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Metallbesteck, da dieses die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
- Das Kochgeschirr darf nicht in der Mikrowelle, über einem Lagerfeuer oder auf einem Grill verwendet werden und sollte während des Selbstreinigungszyklus nicht in den Ofen gestellt werden.

**Reinigung**

- Waschen Sie das Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder Papiertuch.
- Dieses Kochgeschirr ist nicht spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern, wird Handwäsche empfohlen.


B074817DK1	<div> <span>Töpfe und Pfannen - 8-Teiliges Set</span></div>
B07481LPMF	<div> <span>Töpfe, Pfannen und Kochwerkzeuge - 15-Teiliges Set</span></div>
B074RPCNMX	<div> <span>3-Teiliges Bratpfannen-Set mit Antihaftbeschichtung, 8 Zoll (20,32 cm), 10 Zoll (25,4 cm) und 12 Zoll (30,48 cm).</span></div>

**Feedback und Hilfe** - Wir würden uns sehr über Ihr Feedback freuen. Um sicherzustellen, dass wir die bestmögliche Kundenerfahrung bieten, möchten wir Sie bitten, eine Kundenbewertung zu schreiben.

	<b>amazon.de/review/review-your-purchases#</b>
---	--

Bitte nutzen Sie die untenstehende Website, falls Sie Hilfe mit Ihrem Amazon Basics-Produkt benötigen.

	<b>amazon.de/gp/help/customer/contact-us</b>
---	--

	<b>Istruzioni importanti per la sicurezza</b>
---	---

- Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per un utilizzo futuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, avere cura di consegnare queste istruzioni.
- Rimuovere tutte le etichette e i materiali di imballaggio.
- Per pentole e padelle con un interno antiaderente, si consiglia di “ungere” la pentola o la padella prima di utilizzarla per la prima volta. Lavare accuratamente le pentole e le padelle e asciugarle. Riscaldare ogni pentola e padella a fiamma bassa per 30 secondi. Togliere dalla fiamma e aggiungere un cucchiaio di olio vegetale in ciascuna pentola o padella. Utilizzare un tovagliolo di carta per strofinare l’olio sull’intera superficie. Ripetere l’operazione in caso si verifichi un surriscaldamento accidentale.
- Quando si rimuovono i coperchi durante la cottura, inclinare il coperchio in modo da dirigere il vapore lontano da sé e tenere mani e viso lontano dalle fessure di fuoriuscita del vapore.
- Non utilizzare coperchi in vetro che presentano crepe, scheggiature o graffi. Non tentare di riparare le pentole danneggiate. L’utilizzo di coperchi o pentole e padelle danneggiate può provocare esplosioni o lesioni personali agli utilizzatori e alle persone presenti.
- Non mettere sotto l’acqua fredda i coperchi in vetro caldi, poiché la variazione di temperatura può rompere il vetro.
- I coperchi in vetro temprato sono adatti all’uso in forno fino a una temperatura di 300 °F (149 °C).
- Quando si lascia sul bruciatore una pentola o una padella coperta dopo che si è abbassata la fiamma, assicurarsi di lasciare il coperchio socchiuso o la fessura del vapore aperta altrimenti si potrebbe creare una sigillatura sottovuoto.

**Manici e pomelli**

- I manici e i pomelli possono diventare molto caldi in presenza di alcune condizioni. Tenere sempre le presine a portata di mano.
- Durante la cottura, assicurarsi che i manici non si trovino in prossimità di altri bruciatori caldi.
- Adatti all’utilizzo in forno fino a 350 °F (175 °C).

**Pentole e padelle antiaderenti**

- Non tritare mai i cibi direttamente nella pentola o nella padella o rimuovere il rivestimento antiaderente.
- Con l’uso, la superficie antiaderente può diventare leggermente più scura. Ciò non compromette in alcun modo le sue prestazioni. La comparsa di tracce o abrasioni leggere superficiali è del tutto normale e non influisce in alcun modo sulle prestazioni del rivestimento antiaderente.
- L’impiego di spray staccanti non è necessario quando si utilizzano pentole o padelle antiaderenti. L’impiego di questo tipo di spray può produrre un deposito invisibile sulla superficie della pentola o della padella che può influire sulle sue proprietà antiaderenti.

**Scolorimento**

Un surriscaldamento può provocare macchie di colore marrone o blu. Non si tratta di un difetto del prodotto:

- Questo processo si manifesta quando si utilizzano impostazioni di calore troppo alte (solitamente all’interno di una pentola o di una padella vuota o riempita poco).
- I residui alimentari non rimossi correttamente o completamente derivanti da cotture precedenti possono causare scolorimento quando si scalda nuovamente la pentola o la padella.

**Consigli**

- Adatte per tutte le fonti di calore, tranne i piani di cottura a induzione.
- Utilizzare su una fiamma medio-bassa. Temperature estremamente elevate possono danneggiare manico e rivestimento.
- Se si utilizza un fornello a gas, regolare l’altezza della fiamma per evitare di surriscaldare le pareti laterali della pentola o della padella.
- Non lasciare mai evaporare tutto il liquido contenuto nella pentola o nella padella calda. Esporre la pentola o la padella a un calore continuo quando è vuota potrebbe causare gravi lesioni. Un eccessivo riscaldamento a secco farà scolorire la pentola o la padella.
- Evitare l’uso di utensili metallici che possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Le pentole e le padelle non possono essere utilizzate nel forno a microonde, su un falò o su qualsiasi tipo di griglia/barbecue. Inoltre, non possono essere collocate nel forno durante il ciclo di pulizia automatica.

**Pulizia**

- Lavare le pentole e le padelle in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido o un tovagliolo di carta.
- Non lavabili in lavastoviglie. Si consiglia di lavare a mano per prolungare il ciclo di vita delle pentole o delle padelle.


B074817DK1	<div> <span>Pentole e Padelle - Set di 8 Pezzi</span></div>
B07481LPMF	<div> <span>Pentole, Padelle e Utensili - Set di 15 Pezzi</span></div>
B074RPCNMX	<div> <span>Set di Padelle Antiaderenti, 3 Pezzi, 8 Pollici (20,32 cm), 10 Pollici (25,4 cm) e 12 Pollici (30,48 cm).</span></div>

**Feedback e Aiuto** - Ci piacerebbe ricevere il tuo feedback. Affinché ci sia possibile garantire la migliore esperienza cliente possibile, non dimenticare di scrivere una recensione.

	<b>amazon.it/review/review-your-purchases#</b>
---	--

Se hai bisogno di supporto per il tuo prodotto Amazon Basics, utilizza il sito web indicato in basso.

	<b>amazon.it/gp/help/customer/contact-us</b>
---	--

	<b>Instrucciones Importantes De Seguridad</b>
---	---

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para futuras consultas. Si transfiere el producto a una tercera persona, debe incluir también este manual de instrucciones.
- Saque todas las etiquetas y materiales de embalaje.
- Para una batería de cocina con interior que no sea antiadherente, se recomienda «sazonarla» antes de usarla por primera vez. Lave los utensilios de cocina y séquelos. Caliente la olla, sartén o cacerola a baja temperatura durante unos 30 segundos. Apártela del fuego y añada una cucharada sopera de aceite vegetal en cada una. Frote el aceite por toda la superficie con un papel de cocina. Repita el proceso si se produce un sobrecalentamiento accidental.
- Cuando saque las tapas durante la cocción, inclínelas para alejar el vapor y mantenga las manos y la cara lejos de las salidas de vapor.
- No utilice tapas de cristal que tengan grietas, esquirlas o arañazos, y no intente reparar las piezas dañadas de los utensilios de cocina. El uso de tapas o utensilios de cocina estropeados puede provocar explosiones o daños a los usuarios y espectadores.
- No coloque tapas calientes de cristal en agua fría ya que el cambio de temperatura podría romper el cristal.
- Las tapas de cristal templado son aptas para horno hasta una temperatura de 300 °F (149 °C).
- Al dejar una sartén tapada en la encimera después de haberla apagado, deje la tapa entreabierta o la salida del vapor abierta o se podría formar un cierre al vacío.

**Asas y mangos**

- Las asas y los mangos se pueden calentar en exceso en determinadas condiciones. Tenga siempre agarradores a mano.
- Al cocinar, asegúrese de que las asas no estén colocadas encima de los quemadores.
- Apto para horno hasta una temperatura de 350 °F (175 °C).

**Batería de Cocina Antiadherente**

- Nunca corte alimentos directamente en la sartén ni rasque la superficie antiadherente de ninguna manera.
- Con el uso, la superficie antiadherente puede oscurecerse un poco. Esto no afecta en absoluto su rendimiento. Las marcas o abrasiones leves en la superficie son normales y no afectan el rendimiento del revestimiento antiadherente.
- Los aerosoles de cocina antiadherentes no son necesarios en los utensilios de cocina antiadherentes. El uso de estos aerosoles puede crear una acumulación invisible en la superficie de la sartén que afectará sus propiedades antiadherentes.

**Decoloración**

El calentamiento en exceso puede provocar manchas de color marrón o azul. Esto no es ningún defecto del producto:

- Sucede al utilizar un ajuste de calor demasiado alto (normalmente en una sartén vacía o casi vacía).
- El film alimentario que no se sacó correctamente la última vez también puede causar decoloración a la sartén cuando se calienta de nuevo.

**Consejos**

- Adecuado para todas las fuentes de calor, excepto las placas de inducción.
- Utilice calor medio-bajo ya que las temperaturas altas pueden provocar daños en el asa y en el revestimiento.
- Si utiliza una cocina de gas, ajuste la altura de la llama para evitar un calentamiento excesivo de las paredes de la sartén.
- Nunca deje que una sartén caliente hierva en seco. Dejar una sartén encima de una fuente de calor continua mientras está vacía podría causar lesiones graves. Un exceso de calor seco puede provocar la decoloración de la sartén.
- Evite usar utensilios metálicos ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Los utensilios de cocina no se pueden usar en el microondas, sobre una fogata ni en ningún tipo de parrilla, y no se deben colocar en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

**Limpieza**

- Lave los utensilios de cocina con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque con un paño suave o una toalla de papel.
- Esta batería de cocina no es apta para lavavajillas. Es recomendable lavar la batería de cocina a mano para prolongar su vida útil.


B074817DK1	<div> <span>Ollas y Sartenes - Juego de 8 Piezas</span></div>
B07481LPMF	<div> <span>Ollas, Sartenes y Utensilios - Juego de 15 Piezas</span></div>
B074RPCNMX	<div> <span>Juego de 3 Sartenes Antiadherentes, 8 Pulgadas (20,32 cm), 10 Pulgadas (25,4 cm) y 12 Pulgadas (30,48 cm).</span></div>

**Comentarios y Ayuda** - Nos encantaría conocer su opinión. Para obtener la mejor experiencia posible, le agradeceremos que escriba una opinión del cliente.

	<b>ES<span> </span>: <span>amazon.es/review/review-your-purchases#</span></b>
	<b>MX<span> </span>: <span>amazon.com.mx/review/review-your-purchases#</span></b>

Si necesita ayuda con su producto Amazon Basics, utilice el siguiente sitio web.

	<b>ES<span> </span>: <span>amazon.es/gp/help/customer/contact-us</span></b>
	<b>MX<span> </span>: <span>amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us</span></b>

	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>
---	-------------------------------------

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar ze voor later gebruik. Doe bij overdracht van dit product aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.
- Verwijder alle labels en verpakkingsmateriaal.
- Voor kookgerei met een interne antikleeflaag wordt het aanbevolen om de pan voor ingebruikname “gebruiksklaar” te maken. Was het kookgerei grondig en veeg droog. Verwarm elke pan 30 seconden op een laag vuurtje. Verwijder van het vuur en doe een eetlepel spijsolie in elke pan. Wrijf het volledig oppervlak in met de olie met behulp van keukenpapier. Herhaal wanneer een toevallige oververhitting is opgetreden.
- Wanneer deksels tijdens het kookproces worden afgehaald, kantel het deksel om de stoom weg van u te richten en houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoomgaten.
- Gebruik geen glazen deksels met barsten, splinters of krassen. Probeer tevens niet om beschadigd kookgerei te repareren. Het gebruiken van beschadigde deksels of kookgerei kan leiden tot een explosie of letsel aan gebruikers en omstanders.
- Plaats geen hete glazen deksels onder koud water, de temperatuursverandering kan het glas doen breken.
- De deksels van gehard glas zijn ovenbestendig tot 300 °F (149 °C).
- Wanneer een afgedekte pan na het uitzetten van het vuur op de kookpit wordt achtergelaten, laat het deksel iets open of open het stoomgat om een vacuümafichting te vermijden.

**Handvatten en knoppen**

- Handvatten en knoppen kunnen in bepaalde omstandigheden zeer heet worden. Houd altijd pannenlappag bij de hand.
- Tijdens het koken, zorg dat de handvatten zich niet boven hete kookpitten bevinden.
- Ovenbestendig tot 350 °F (175 °C).

**Kookgerei met Antikleeflaag**

- Snij nooit etenswaren direct in de pan of kerf op geen enkele manier in de antikleeflaag.
- De antikleeflaag kan bij gebruik lichtjes donkerder worden. Dit heeft geen impact op de prestaties. Lichte markeringen of afgeschaafde plekjes zijn normaal en hebben geen impact op de prestaties van de antikleeflaag.
- Antikleef-baksprays zijn niet nodig voor kookgerei met een antikleeflaag. Het gebruik van dergelijke sprays kan tot een onzichtbare ophoping op het oppervlak van de pan leiden en een negatieve impact op de antikleefeigenschappen van de pan hebben.

**Verkleuring**

Oververhitting kan tot bruine of blauwe vlekken leiden. Dit is geen defect in het product:

- Dit treedt op wanneer een te hoge warmte-instelling wordt gebruikt (in het bijzonder in een lege of minimaal gevulde pan).
- Etensresten van het vorig kookproces die niet juist of volledig zijn verwijderd kunnen tevens tot verkleuring van de pan leiden wanneer deze opnieuw wordt verwarmd.

**Tips**

- Geschikt voor alle warmtebronnen, uitgezonderd inductiekookplaten.
- Op een laag tot medium vuur gebruiken. Zeer hoge temperaturen kunnen het handvat en de coating beschadigen.
- Als u een gasfornuis gebruikt, pas de hoogte van de vlam aan om oververhitting van de zijwand van de pan te vermijden.
- Laat een hete pan nooit droogkoken. Een pan op een continue hitte achterlaten wanneer deze leeg is, kan ernstig letsel veroorzaken. De pan overmatig leeg opwarmen kan het verkleuren van de pan veroorzaken.
- Gebruik geen metalen keukengerei, deze kunnen de antikleeflaag beschadigen.
- Het kookgerei kan niet worden gebruik in een magnetron, op een kampvuur of grill en mag niet in de oven worden geplaatst wanneer de zelfreinigingscyclus actief is.

**Reiniging**

- Maak het kookgerei schoon in een warm sopje, spoel vervolgens schoon en veeg het droog met een zachte doek of keukenpapier.
- Dit kookgerei is niet vaatwasmachinebestendig. Met de hand wassen wordt aanbevolen voor een langere levensduur van het kookgerei.

B074817DK1	<div> <span>Potten en Pannen - 8-Delige set</span></div>
B07481LPMF	<div> <span>Potten, Pannen en Keukengerei - 15-Delige set</span></div>
B074RPCNMX	<div> <span>3-Delige Koekenpannenset met Antiaanbaklaag, 8 Inch (20,32 cm), 10 Inch (25,4 cm) en 12 Inch (30,48 cm).</span></div>

**Feedback en Hulp** - Graag ontvangen wij uw feedback. Om u in de toekomst de best mogelijke klantenervaring te kunnen bieden, willen wij u vragen een klantenbeoordeling te schrijven.

	<b>amazon.nl/review/review-your-purchases#</b>
---	--

Ga naar de onderstaande website mocht u hulp nodig hebben met uw Amazon Basics-product.

	<b>amazon.nl/gp/help/customer/contact-us</b>
---	--