

NL Wij bedanken u dat u voor de kwaliteit van de pannen BALLARINI hebt gekozen. Om zo lang mogelijk de beste prestaties van de pannen te waarborgen, raden wij u aan de informatie die wij met zorg hebben opgesteld en met ervaring en passie doorgegeven, goed te lezen. BALLARINI-pannen en koekenpannen met antikleeflaag worden geproduceerd in Italië, in Rivarolo Mantovano. De coatings worden regelmatig getest in onze laboratoria zodat wij garant staan voor een kwaliteitsproduct. **Gebruik en onderhoud:** Verwijder bij het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en de etiketten. Maak de pan schoon met zeepwater. Breng een hoeveelheid water aan de kook, laat de pan drogen en vet hem in met tafelolie of boter. In aluminium pannen met een antiaanbaklaag hoeft u voor het koken geen olie of vet te gebruiken. Het gebruik van bakspray wordt afgeraden, omdat achtergebleven deeltjes nadelig kunnen zijn voor de werking van de pan. Gebruik een warmtebron die overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan. Zet de pan in het midden van de warmtebron, een gemiddelde vlam volstaat. Laat nooit vet voedsel aanbranden. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen en snijd niet in de pan. Het wordt aangeraden om keukengerei van hout, plastic of silicone te gebruiken. Berg de pan voorzichtig op de coating niet te beschadigen. Zet geen pannen met plastic handvatten in een oven met een temperatuur boven de 150°C, behalve als dit anders wordt aangegeven. Zorg dat het gebruik handgrepen en handvatten vastzitten; ze kunnen tijdens het gebruik losraken. Controleer ze af en toe en zet ze indien nodig vast. **Reiniging:** Maak bij voorkeur de pan met de hand schoon met een vloeibaar schoonmaakmiddel en een sponsje. Bij reiniging in de afwasmachine raden wij aan om deze met niet-agressieve schoonmaakmiddelen in de spaarstand en op lage temperatuur te gebruiken. Schoonmaken in de afwasmachine is niet nadelig voor de werking van de pan, maar kan de originele kleur veranderen. Wanneer pannen aan de buitenkant geen coating hebben, wordt door het gebruik van een afwasmachine het oxidatieproces bespoedigd en ontstaan er vlekken op het oppervlak. Gebruik voor het schoonmaken nooit schuurmiddelen en metalen sponsjes, poeders of ovenschoonmaakmiddelen. Wij adviseren om na het afwassen het oppervlak met een beetje tafelolie in te vetten. Het gebruik van vetstoffen, vaak in combinatie met hoge temperaturen, kan vlekken veroorzaken vooral op heldere oppervlakken of oppervlakken met een steenlook. **Waarschuwing:** Zet de pan nooit leeg op het vuur. Laat tijdens het koken de pan nooit onbeheerd achter en laat het vuur niet uit het voedsel verdampen. Houd de warme pan buiten bereik van kinderen. Laat de pan wat afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Wij raden aan om voor een veilig gebruik van de pan altijd beschermende handschoenen te dragen. Bij oververhitting van een pan met antiaanbaklaag, raden wij aan om deze van de warmtebron te halen en de ruimte te ventileren. Schuif, indien de pannen op keramische kookplaten (elektrisch, halogeen of inductie) worden gebruikt, deze niet heen en weer over de kookplaten; vuilresten kunnen krassen op het oppervlak van de kookplaten veroorzaken. Controleer voordat u met koken begint of de onderkant van de pan en het oppervlak van de keramische kookplaat schoon zijn. Door het verschuiven van aluminium pannen op de kookplaten kunnen er metaalsporen achterblijven. Deze moeten onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik hiervoor geschikte schoonmaakmiddelen voor keramische kookplaten, zodat er geen metaalsporen aan de buitenkant blijven zitten. Bij gebruik van een pan voor frituren is het belangrijk om na te gaan dat de pan niet op het vuur staat, niet in de buurt is van een waterbron en volledig droog is vooraleer u de pan met olie uit. Doe niet te veel olie in de pan, blijf minstens 5 cm van de bovenrand. Dit om te vermijden dat de olie zou overlopen wanneer er voedsel in de pan gaat. Raak de inzetmand niet aan of voeg geen voedsel toe wanneer de inzetmand in de olie zit om spatten of brandwonden te vermijden. Gebruik nooit plastic keukengerei bij frituren. Plastic kan gemakkelijk smelten in hete olie. Zorg ervoor dat er geen water bij de vetstof kan en gebruik nooit water om het kookgerei af te koelen of schoon te maken tijdens het frituren. In geval van brand

veroorzaakt door het vet, gebruik nooit water om het vuur te doven. Water kan ervoor zorgen dat de brandende olie begint te spatten en zich verspreidt. Gebruik een brandblusapparaat of bedek de frituurpan met een metalen deksel. Dit zijn de beste manieren om een "vetbrand" te doven. **Voor pannen die geschikt zijn voor inductiekookplaten:** Zet de pan nooit leeg op het vuur, omdat deze zeer snel heet kan worden waardoor de pan en antiaanbaklaag kan worden beschadigd. Controleer na het schoonmaken van een kookpan en voor ieder gebruik of de onderkant droog is. Door de speciale vorm van de onderkant van de pan kunnen waterdruppels achterblijven die tijdens het verwarmen als stoom ontsnappen. Dit vormt echter geen gevaar voor het gebruik van de pan. **Voor geheel metalen ovenartikelen of ovenartikelen met metalen handgrepen:** gebruik beschermende handschoenen. **Speciale instructies voor voorwerpen met keramische of glaszachtige antikleeflagen:** dkeramische antikleeflagen zijn extreem hard en krasbestendig, maar hebben een lage slagvastheid. Vermijd schokken om de coating niet te beschadigen. Gebruik nooit scherp of puntig gereedschap. Wij raden het gebruik aan van houten, plastic of siliconen keukengerei. Was de pannen met de hand, hoge temperaturen en agressieve wasbeurten kunnen namelijk leiden tot verlies van de antikleefeigenschappen van de coating. Smeer tijdens het koken gelijkmatig een lichte laag olie of ander vet uit om de antikleefeigenschappen te behouden. **Voor producten met Thermopoint:** de Thermopoint mag niet worden blootgesteld aan de vlam, oververhitting, direct zonlicht en neonlicht. Gebruik geen metalen sponsjes of schuurmiddelen, metalen keukengerei, oplosmiddelen, bleekmiddel en zuur op de Thermopoint. In de eerste fase van verhitting is een groene Thermopoint geen teken van veiligheid, omdat de pan warm kan zijn. Op inductiekookplaten, werkt de Thermopoint niet als een warmte-indicator gedurende de opwarmfase. **Voor de producten met THERMOTION:** indien het product wordt gebruikt met warmtebronnen op inductie, werkt de THERMOTION niet als indicator om aan te geven dat de ideale temperatuur voor het starten van de kookfase is bereikt. Wanneer in het begin van de opwarmingsfase het niveau "laag" is, is dit geen signalering van de THERMOTION-indicator van een veilig niveau en kan het product dus heet zijn. **Glazen deksel:** 1) Til het deksel zodanig op dat er geen oliespatten of stoom kunnen ontsnappen die zich in de vorm van condens op het oppervlak van het deksel hebben gevormd. 2) Indien het glas is gestoten, kan het, gewoonlijk tijdens het koken, beschadigd raken. Het gebruik en opbergen dient zorgvuldig te gebeuren. 3) Vermijd versnelde afkoeling met koud water. 4) Barsten en krassen: gebruik geen glazen deksets met barsten of krassen. Indien het deksel dergelijke gebreken vertoont, kan het tijdens het gebruik spontaan breken. Neem indien nodig voor vervanging contact op met de klantenservice. 5) Wanneer de deksets geheel of gedeeltelijk metalen knoppen hebben, is het dragen van beschermende handschoenen verplicht. 6) Deksets met geheel metalen knoppen kunnen in de oven worden gebruikt. 7) Reiniging: gebruik nooit metalen sponsjes, scherpe of schurende voorwerpen die het glazen deksel kunnen verzwakken of krassen kunnen veroorzaken. 8) Met stoomgast: let tijdens het gebruik op de stand van het stoomgast om brandwonden te voorkomen. Richt het stoomgast van u weg, tegenovergesteld aan de kant waar u de pan vastneemt. **Garantie:** Defecten als gevolg van fabricagefouten vallen onder de garantie. De garantie vervalt indien het product onjuist wordt gebruikt, als er schade is ontstaan door het niet naleven van de gebruiksaanwijzing of indien het product is gevallen of gestoten. Er kunnen geen klachten worden ingediend in het geval van het optreden van vlekken, dof worden, verkleuringen en krassen van binnen- of buitenkant van de pan. Krassen vormen geen belemmering voor het gebruik van het artikel, de gebruiksveiligheid komt hier niet door in gevaar. De garantie treedt in werking vanaf de aankoopdatum op de bijgesloten aankoopbon. **Bij vragen of problemen, contacteer ons: ballarini.export@ballarini.it**

RUS благодарим вас за то, что вы выбрали кастрюли BALLARINI. Для того, чтобы они отлично служили вам как можно дольше, мы советуем вам внимательно ознакомиться с информацией, которую мы тщательно подготовили и которую предоставляем вам, имея за плечами огромный опыт работы и увлеченности своим делом. История кастрюль и сковородок BALLARINI уходит корнями в итальянское производство, расположенное в городе Ривароло-Мантовано. Покрытие периодически тестируется в наших лабораториях для того, чтобы гарантировать вам качественную продукцию. **Эксплуатация и обслуживание:** при первом использовании снимите упаковочные материалы и этикетки, а затем утилизируйте их. Вывить мыльной водой, вскипятить некоторое количество воды, высушить и смазать растительным маслом или пищевым жиром. Для приготовления пищи в алюминиевой посуде с антипригарным покрытием не обязательно использовать масло или жиры. Не использовать масло в виде аэрозоля, так как оно может образовывать отложения, снижающие антипригарные свойства. Использовать источник тепла размерами, соответствующими размерам дна изделия. Ставить посуду в центр источника тепла. Самым оптимальным является использование огня среднего диаметра. Не допускать подгорания жирной пищи. Не использовать острую кухонную утварь, не резать пищу внутри посуды. Использовать кухонную утварь из дерева, пластика или силикона. Хранить посуду осторожно, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Посуда с пластиковыми ручками, если не указывается иначе, не пригодна для использования в духовке при температуре свыше 150°C. Перед применением проверить надежность крепления ручек. При использовании посуды ручки могут отвинчиваться, поэтому их следует периодически проверять и завинчивать. **Очистка:** изделие рекомендуется мыть вручную с применением жидкого моющего средства и губки. При мытье в посудомоечной машине рекомендуем использовать неагрессивные моющие средства и экономичные режимы при низкой температуре. При мытье этой посуды в посудомоечной машине ее изначальные характеристики не меняются, однако может измениться изначальный цвет. Если посуда не имеет наружного покрытия, при ее мойке в посудомоечной машине происходит процесс абразивного износа, поэтому предмет может быть горючим. **Стеклоянная крышка:** 1) Поднимать крышку осторожно, чтобы не оказалась под воздействием выходящего пара или брызг масла в результате падения капель конденсата с поверхности крышки. 2) При ударах стекло может быть повреждено, что обычно приводит к его разрушению во время приготовления пищи. Использовать и хранить стеклянные крышки с особым вниманием. 3) Избегать резкого охлаждения крышки холодной водой. 4) Трещины и царапины: не использовать стеклянные крышки с трещинами или царапинами. При наличии на крышке таких дефектов она может неожиданно разбиться при применении. В таких случаях обращайтесь в службу работы с клиентами для их замены. 5) Если крышка имеет ручки, частично или полностью изготовленные из металла, обязательно пользуйтесь защитными рукавицами. 6) Если крышки имеют полностью металлические ручки, их можно использовать в духовом шкафу. 7) Очистка: не использовать металлические, острые или абразивные предметы, которые могут понизить прочность или подкараплат стеклянную крышку. 8) С остерством для выпуска пара: при применении следить за расположением отверстия для постоянного выпуска пара для предупреждения ожогов. Рекомендуем размещать отверстие для выпуска пара со стороны, противоположной той, где находится вы. **Гарантия:** гарантия на изделие предоставляется в отношении дефектов производства. Гарантия недействительна при неправильном применении изделия и не распространяется на ущерб, нанесенный в результате несоблюдения инструкций по применению или при ударе или падении изделия. Не является поводом для рекламаций появление пятен, потемнения, царапины внутреннего или наружного покрытия. Наличие царапин не нарушает функциональности изделия, в частности, в плане безопасности применения. Гарантийный срок действует с даты приобретения, которая должна подтверждаться прилагаемым чеком. **В случае возникновения проблем обращайтесь в Службу поддержки клиентов BALLARINI по следующему адресу электронной почты: ballarini.export@ballarini.it**

всего использовать кухонный огнетушитель или покрыть сковороду металлической крышкой. **Посуда, пригодная для использования на индукционных варочных плитах:** не подогревать пустую посуду, так как нагрев может происходить очень быстро, что приводит к повреждению антипригарного покрытия. Каждый раз при использовании посуды после мытья проверять, что наружная часть дна изделия сухая. Особая форма дна способствует задерживанию капель воды, которая при нагреве высвобождается в виде пара. Это не представляет опасности при применении посуды. **Посуда для духового шкафа с металлическими ручками или в виде цельного металлического блока:** пользоваться защитными рукавицами. **Особые инструкции для артикулов с противопригарным керамическим или стеклоподобным покрытием:** керамическое противопригарное покрытие чрезвычайно жестко и устойчиво к царапинам, однако оно малостойчиво к ударам. Избегайте ударов для того, чтобы не повредить покрытие. Рекомендуем не использовать режущие или острые приборы. Рекомендуем использовать кухонные приборы из дерева, пластика или силикона. Рекомендуем мытье вручную, так как высокие температуры и агрессивное мытье могут вызвать потерю противопригарных свойств покрытия. Равномерно распределяйте небольшой слой масла или другого жира при готовке для сохранения противопригарных свойств. **Посуда с Thermopoint:** не допускать воздействия на Thermopoint пламени, высоких температур, прямого солнечного света и света от неоновых ламп. Не чистить Thermopoint металлическими или абразивными губками, металлическими предметами, растворителями, отбеливателями, кислотами. На начальном этапе нагрева зеленый цвет Thermopoint не является свидетельством безопасности посуды, может быть горячей. В случае использования изделия на индукционной плите Thermopoint не является индикатором достижения идеальной температуры, позволяющей начать приготовление пищи. **Для изделий с THERMOTION:** при использовании изделия на индукционных источниках тепла THERMOTION не выполняет роль индикатора достижения идеальной температуры для начала готовки. На начальном этапе разогревания нижний уровень индикатора THERMOTION не представляет собой сигнал безопасности, поэтому предмет может быть горючим. **Стеклянная крышка:** 1) Поднимать крышку осторожно, чтобы не оказалась под воздействием выходящего пара или брызг масла в результате падения капель конденсата с поверхности крышки. 2) При ударах стекло может быть повреждено, что обычно приводит к его разрушению во время приготовления пищи. Использовать и хранить стеклянные крышки с особым вниманием. 3) Избегать резкого охлаждения крышки холодной водой. 4) Трещины и царапины: не использовать стеклянные крышки с трещинами или царапинами. При наличии на крышке таких дефектов она может неожиданно разбиться при применении. В таких случаях обращайтесь в службу работы с клиентами для их замены. 5) Если крышка имеет ручки, частично или полностью изготовленные из металла, обязательно пользуйтесь защитными рукавицами. 6) Если крышки имеют полностью металлические ручки, их можно использовать в духовом шкафу. 7) Очистка: не использовать металлические, острые или абразивные предметы, которые могут понизить прочность или подкараплат стеклянную крышку. 8) С остерством для выпуска пара: при применении следить за расположением отверстия для постоянного выпуска пара со стороны, противоположной той, где находится вы. **Гарантия:** гарантия на изделие предоставляется в отношении дефектов производства. Гарантия недействительна при неправильном применении изделия и не распространяется на ущерб, нанесенный в результате несоблюдения инструкций по применению или при ударе или падении изделия. Не является поводом для рекламаций появление пятен, потемнения, царапины внутреннего или наружного покрытия. Наличие царапин не нарушает функциональности изделия, в частности, в плане безопасности применения. Гарантийный срок действует с даты приобретения, которая должна подтверждаться прилагаемым чеком. **В случае возникновения проблем обращайтесь в Службу поддержки клиентов BALLARINI по следующему адресу электронной почты: ballarini.export@ballarini.it**

CN 感谢您选择高质量的巴拉尼尼锅具。为了确保尽可能长时间的产品良好性能，我们建议您仔细阅读我们用心准备并且饱含经验和热情所传递的信息。巴拉尼尼锅具和不粘锅确保在意大利Rivarolo Mantovano进行生产。涂层会定期在我们的实验室中进行测试，以确保您使用的是优质产品。 **使用和维护：**首次使用前请清除包装材料 and 标签，并对其进行回收处理。使用热水和少许洗洁精彻底洗净锅具，冲洗干净，自然冷却并擦干后方可使用。确保锅具手柄和锅盖把手结实牢固，定期加以检查，如有松动，请将其拧紧。可用食用油涂抹表面，而后轻轻擦拭。对于不易粘锅的食物，也可以无油烹饪。不推荐使用喷淋油，因为喷淋油的油层太薄，即使温度较低也会引燃，燃烧后会产 生一种残渣，会损坏锅具的不粘性。请使用大小合适的炉具，尽量和锅底直径相吻合，并将锅具置于热源正中心。推荐使用中小火，以延长涂层使用寿命。请不要将食物烧糊，烹饪过程中请添加食用油或其他油脂，避免粘锅。请不要使用边缘锋利的炊具，推荐使用硅树脂炊具，不推荐使用木质或竹制锅铲。不要在锅内切割食物。锅具要小心存放，以保护内部不粘涂层。 **清洁：**推荐使用海绵或软布结合少量中性洗洁精进行手洗。不推荐使用洗碗机清洗，因为会影响锅具的不粘性能。请不要使用钢丝球或百洁布粗糙面清洗锅具，以保护不粘涂层。清洗后，建议滴几滴油进行擦拭。 **注意事项：**切勿对空锅过度加热。烹饪过程一定要有人在场，避免干烧。切勿让儿童接触热锅。冷却之后再清洗。为确保安全，建议操作时使用隔热手套。一旦锅具过热，应远离热源，保持通风。避免锅具在炉具上来回滑动，以防锅底的残渣在炉具表面留下划痕；烹饪前请确保锅底部与炉具表面清洁。 **若锅具适用于电磁炉（请参考产品包装上具体的炉具适用范围说明）：**空锅时不要预热，以防加热速度过快损伤其表面涂层。每次请清洁后再使用，并确保其底部完全干燥。

J 高品質のバッテリーニ製鍋をご購入いただきありがとうございます。上質の性能を長くご愛用いただくために、弊社が細心の注意を払って用意した、経験と情熱の詰まった取扱説明書を必ずご一読ください。バッテリーニ製のノンステック鍋とフライパンは、今も変わらず創業地イタリアのリヴァローロ・マントヴァーナで製造されています。その高い品質を保証するために、自社工場では定期的に表面加工のテストを行っています。 **【使用とメンテナンス】** 開封後は、梱包やシールタグを外して、リサイクル処分してください。適量の水を沸騰させて、冷めたら乾かして、食用油をなじませてください。ノンステックコーティング加工の製品は調理時に食用油を引かずにご調理できます。スプレー油は使わないで下さい。油が製品に残りコーティングを劣化させる可能性があります。製品の底面積に合った大きさのコンロを使用して下さい。五徳の形状やサイズや内容量によっては、転倒することがありますのでご注意下さい。底面がコンロの中央に来るよう製品を置き、コーティングを長持ちさせるために、常に中火以下で加熱して下さい。ガス火をご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節して下さい。炎が底面からはみ出したまま使用すると、取っ手が熱くなり、やけどの恐れや、取っ手の破損、異臭の原因となります。油、または脂質の高い食材を入れたまま加熱、放置しないで下さい。鍋の中に長時間（目安として一昼夜以上）調理物を入れたまま保存しないで下さい。金属製のキッチンツールをお使いいただく場合、先が鋭利なものは使用を避けてください。また、コーティングを長持ちさせるためには、木製やシリコン製のキッチンツールがおすすです。また製品の中で食品を切らないで下さい。収納時もコーティング面は保護してください。取っ手がプラスチック製の場合、150°C以上のオーブンで使用しないで下さい。ご使用前に取っ手がしっかりと取り付けられているか確認して下さい。取っ手は使用することに慣れてくる可能性がありますので、定期的に点検し、必要に応じて締め直して下さい。取っ手部分を手水に浸して丸洗いすることは避けて下さい。取っ手の中に水がたまり、ねじが腐食して取っ手がゆるみ、外れることがあります。洗浄後はよく乾燥させて下さい。 **【洗浄】** スポンジと中性洗剤を使って手洗いをすることがオススメです。食器洗い乾燥機を使用される場合には、中性洗剤を使用し、低温コースで洗って下さい。食器洗い乾燥機によって性能が低下することがありますが、変色を招く可能性があります。外面にコーティング加工が施されていない製品に食器洗い乾燥機を使用すると酸化が早まり、表面にシミができます。洗浄にはスチールたわしや、磨き粉、アルカリ性洗剤などは使用しないで下さい。洗浄後は内面に食用油を塗ってなじませることをおすすめします。油をなじませた製品を強火の高温で加熱すると、コーティング表面にシミができます。ご注意ください。 **【注意】** 空の状態でご加熱し過ぎないで下さい。加熱中は火元を離れないで下さい。また、料理の汁が吹きこぼれないようにして下さい。加熱された製品にお子様が近づかないようにして下さい。ご使用後、洗う前に冷まして下さい。加熱した製品を安全に取り扱うために鍋つかみなどを使用することをおすすめします。加熱し過ぎた場合には、コンロからおろして、自然に冷ましてください。セラミックまたはハロゲンヒーターで加熱する場合には、底面にこびりついた汚れがヒーターの表面を傷ついたり、ヒーターの上で滑る原因になることがありますので、加熱前にヒーターの表面と製品の底面に汚れがないことを確認して下さい。汚れがついてしまった場合には、セラミックヒーター用の洗剤を使って汚れを落として下さい。深

型フライパンや鍋で揚げ物、天ぷらなどを調理する際は、必ず加熱する前に、製品が冷たい状態で油を注いで下さい。縁から5cm以下の油量を目安に、調理する物を入れてもあふれないよう注意して調理して下さい。浅型フライパンは天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないで下さい。また油が飛び散り、やけどなどしないようご注意下さい。揚げ物、天ぷら調理時はプラスチックのツールを使用しないで下さい。高温の油に水が入らないようご注意下さい。油を処理する際は油の温度が十分に下がった状態でして下さい。万が一、製品の中の油が燃え、火災が発生した場合は、水を使って火を消さないで下さい。 水を使用すると燃えていた油が飛散し広がります。キッチン用の消火器を使用するか、鍋を金属製のフタで覆うことが、鍋火の最良の方法です。 **【オープン使用について】** 金属製の取っ手の場合のみ、オープン使用が可能です。鍋つかみを使用して下さい。ノンステックセラミック加工製品または類似のガラス加工製品の取扱い注意事項： ノンステックセラミック加工製品は、非常に硬く、衝撃に強いのですが、衝撃には弱い性質があります。加工表面が損傷しないように、衝撃を避けてください。鋭利で尖った調理器具は使用しないでください。木製、プラスチック製またはシリコン製の調理器具をご使用ください。本製品は手で洗ってください。高温による過度な洗浄は加工表面のノンステック機能を損傷してしまう恐れがあります。調理する際は、ノンステック機能を保持するために、表面全体に油脂を薄くぬってください。 **【サーモポイント付き製品について】** サーモポイント部分を直射日光などにさらさないで下さい。洗浄時、磨き粉やスポンジなどでサーモポイント表面をこすらないようにして下さい。サーモポイントが赤い状態の時は、フライパンが熱いのでご注意下さい。安全な温度の印、緑色になったら洗浄して下さい。 *IHヒーターをご使用の場合は、サーモポイントが機能しない場合がありますのでご了承ください。 **【THERMOTIONを使用した商品について】** 本商品はIHヒーターでご使用になる際、THERMOTIONは加熱調理開始の最適な温度を教えてくれるものではありません。加熱開始直後は、THERMOTIONの表示が「低」であっても、安全装置とは異なるため、調理器具が熱いことがあります。 **【ガラス蓋】** 蓋を持ち上げる際は蒸気が不意に出たり、蓋の裏側から水滴がたれて油がはねることがありますので、注意して持ち上げて下さい。衝撃を受けた蓋は損傷し、調理中に割れることがあります。使用と保管には注意が必要です。冷水で急激に冷やさないで下さい。ひびや傷が入ったガラス蓋は使用しないで下さい。使用中に不意に割れる可能性があります。取っ手の一部または全体が金属製の蓋の場合には、必ず鍋つかみを使用して下さい。取っ手全体が金属製の蓋はオープンでもご使用頂けます。洗浄の際は金属製のタワシやブラシ、鋭利なツールはガラス蓋を傷つけますので絶対に使用しないで下さい。火傷の危険がありますので、ご使用中は蒸気穴が調理者の反対側を向くように蓋を置くことをおすすめします。 **【保証】** 原材料もしくは製造上に欠陥があった場合は新しい商品とお取替させていただきます。ただし不適切な使用、使用上の指示を守らなかったことに起因する損傷、衝撃や落下による製品の損傷は保証対象になりません。内面および外面のコーティングにおいては、シミ、くすみ、引っ掻き傷、変色、使用による効果の低下は保証の対象にはなりません。引っ掻き傷があっても、製品使用上の安全性は問題ありません。保証は添付のレシートに記された購入日から有効になりますので購入時のレシートは、保証書と一緒に大切に保管して下さい。

LB432 - 4019253

LB432 - 4019253

LB432 - 4019253

LB432 - 4019253



CUCINA ITALIANA DAL 1889

Istruzioni per l'uso

Gebruuchs- und Pflegeanleitung

Instructions for use

Utilisation et précautions d'emploi

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzingen

Инструкции по применению

使用方法

取扱方法

