

ISTRUZIONI D'USO

ACCIAIO

Gentile Cliente,

È importante seguire le istruzioni contenute in questo libretto, perché la garanzia Lagostina è subordinata al loro rispetto; l'osservanza delle istruzioni Le permetterà inoltre di ottenere le migliori prestazioni dal Suo prodotto. La preghiamo di conservare queste istruzioni di uso e manutenzione per ogni ulteriore consultazione.

Le dichiarazioni contenute in questo documento non pregiudicano i Suoi diritti garantiti dalla legge.

ISTRUZIONI PER L'USO:

Indicazioni generali di sicurezza:

- Gli articoli per cottura Lagostina non devono mai essere usati nei forni microonde.
- Questi prodotti non sono consigliati per la frittura a immersione (par es. patatine fritte, samosas, ecc.)
- Non lasciare mai i manici delle pentole sporgere fuori dal bordo del piano di cottura.
- Fare molta attenzione quando si cuoce in presenza di bambini, animali ed altre persone. Non appoggiare mai pentole che scottano sul pavimento o vicino ai bordi del piano di lavoro. Lasciare che si raffreddino e non lasciarli a portata di mano.
- Usare il coperchio per evitare che eventuali spruzzi provochino bruciature.
- Fare sempre attenzione quando si cuoce con olio: non riempire troppo la pentola e non usare una fiamma troppo alta (fare riferimento alle informazioni del produttore dell'olio).
- Si raccomanda di usare i guanti da forno per afferrare manici e pomoli.
- In caso di incendio all'interno della pentola, spegnere il fuoco e coprire la pentola con uno straccio inumidito aspettando 30 minuti prima di toglierlo.
- Pentole che, per qualsiasi causa, siano in condizioni di surriscaldamento non devono essere spostate, bensì, lasciate prima raffreddare, perché l'alluminio racchiuso nel fondo potrebbe fondere.
- Sorvegliare sempre la cottura dei cibi.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

- Togliere tutto l'imballaggio, le etichette e la carta. Lavare con acqua saponata calda, risciacquare e asciugare bene.

COME USARE GLI ARTICOLI DA COTTURA IN ACCIAIO INOSSIDABILE E RAME:

- Scegliere la fiamma o la piastra adatta al fondo della pentola (per evitare di rovinare il manico).
- Non lasciare che la fiamma salga lungo i lati della pentola. Centrare bene la pentola sulla fonte di calore (per evitare che i manici entrino a contatto col calore o con la fiamma).
- Non scaldare mai il grasso o l'olio tanto a lungo da farlo fumare, bruciare o diventare nero.
- Il latte si brucia facilmente. Scaldarlo con fiamma media o bassa fino a quando si formano delle bolle sui bordi.
- Non scaldare mai pentole vuote o far bollire senz'acqua perché il fondo potrebbe rovinarsi.
- Per evitare fuoriuscite, riempire la pentola non più dei due terzi della sua altezza.
- Non mettere nelle pentole prodotti a base di candeggina o cloro che sono molto corrosivi per l'acciaio inossidabile anche se diluiti.
- Non usare sulle pentole prodotti a base di candeggina o cloro perché sono molto corrosivi per l'acciaio inossidabile, anche diluiti. Queste sostanze possono infatti causare piccoli fori sulla superficie dell'acciaio, sgradevoli da vedere e che possono influenzare negativamente i risultati della cottura.
- Mai utilizzare pentole prive di contenuto su una fonte di calore, perché questo potrebbe provocare alterazioni del colore dell'acciaio, danni alla pentola e/o difetti nel fondo.

- Non usare le pentole per conservare prodotti acidi, salati o grassi, primo o dopo la cottura.
- Il sale va aggiunto solo ad acqua bollente o liquidi caldi. Sciogliere il sale mescolandolo a liquidi o altri ingredienti.
- Possono verificarsi le seguenti situazioni:
 - I grani di sale aggiunti ad acqua fredda possono danneggiare l'acciaio e causare un lieve scolorimento o alle volte delle macchie bianche o rossastre. Eventuali macchie non compromettono la qualità e la funzionalità della pentola.
 - Sottoporre la pentola a forte calore può provocare l'apparizione di sedimenti calcarei sul fondo, che sono naturale conseguenza del livello di durezza dell'acqua. Possono apparire anche dei cerchi bluastri dovuti all'amido contenuto in alcuni tipi di cibo, come la pasta o il riso.
 - > Queste macchie possono essere tolte facilmente sfregando la pentola con un panno morbido imbevuto di succo di limone, aceto o detergenti specifici per pentole in acciaio inossidabile.

PULIZIA:

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola in acqua calda con detersivo e una spugna. Risciacquare e asciugare bene.
- Non usare spugnette abrasive, pagliette metalliche o polveri molto abrasive. Non mettere mai acqua fredda dentro una pentola calda.
- Non mettere mai acqua fredda in una pentola calda. Improvvisi sbalzi di temperatura possono provocare una deformazione del metallo che rende il fondo irregolare.
- Evitare di mettere acqua fredda in una pentola vuota molto calda. Improvvisi sbalzi di temperatura possono provocare una deformazione del metallo.
- Se del cibo si è bruciato nella pentola, riempirla con acqua calda e detersivo per piatti, e lasciare in ammollo per circa un'ora. Poi lavare con detersivo per piatti e una spugna. Se l'ammollo non basta, sfregare con una spugna abrasiva non metallica adatta allo scopo.

LAVASTOVIGLIE:

- Gli articoli Lagostina in rame NON sono adatti al lavaggio in lavastoviglie e devono essere lavati solo a mano.
- Gli articoli per cottura Lagostina in acciaio inossidabile possono essere messi in lavastoviglie ma il lavaggio a mano è consigliato per mantenerne intatto l'aspetto (vedi il capitolo "manici, pomoli e coperchi").
- Non lasciare la pentola nella lavastoviglie dopo che il ciclo di lavaggio è finito.
- Si raccomanda di asciugare bene la pentola subito dopo il lavaggio.

RISPARMIO DI ENERGIA:

Metodi di cottura per risparmiare energia:

- Il fondo delle pentole dovrebbero coprire il più possibile il diametro della piastra del piano cottura o del bruciatore.
- L'uso del coperchio durante la cottura riduce notevolmente il consumo di energia.
- Usare nelle pentole la minima quantità d'acqua e portare velocemente ad ebollizione prima di ridurre la fiamma per lasciar sobbollire.
- Se si usa una cucina a gas, non lasciare che la fiamma lambisca i lati della pentola.

COMPATIBILITÀ DEL PIANO COTTURA:

- Verificare la compatibilità del piano cottura usato controllando i simboli che si trovano sull'imballaggio o sul catalogo.
- Asciugare sempre il fondo della pentola prima di cucinare, specialmente se la si userà su un piano cottura in ceramica, alogeno o ad induzione, altrimenti la pentola potrebbe restare attaccata.
- A seconda del tipo di piano cottura usato, il fondo della pentola può presentare segni o graffi. È una cosa normale.
- Le pentole piccole devono essere posizionate con attenzione sui bracci della griglia di supporto dei fornelli a gas.

PIANI COTTURA IN CERAMICA E ALOGENI:

- Per i piani di cottura in ceramica, assicurarsi sempre che sia il piano che il fondo delle pentole siano perfettamente puliti (per evitare che resti qualcosa tra il fondo e il piano cottura che possa graffiarlo).
- Non trascinare le pentole sulla superficie, ma alzarle sempre.

PIANI COTTURA AD INDUZIONE:

- L'induzione è un metodo di cottura molto più veloce e più potente delle altre fonti di calore.
- Consultare le istruzioni per l'uso prima di usare il piano cottura ad induzione.
- L'ingiallimento è normale. Usare una spugna abrasiva e detersivo per piatti solo sul fondo in acciaio inossidabile per ripristinarne l'aspetto normale.
- L'efficienza della pentola può essere influenzata dal diametro e dalla potenza del piano cottura.

MANICI, POMOLI E COPERCHI:

- Dopo il lavaggio, lasciare che manici e pomoli abbiano il tempo di sgocciolare.
- I coperchi di vetro sopportano il calore fino alla temperatura massima di 260°C (500°F) (tacca 9 del forno a gas). Ma se sono caduti o sono stati sottoposti a bruschi sbalzi di temperatura, possono andare in frantumi (lasciare che il coperchio di vetro si raffreddi prima di metterlo in acqua). Questi articoli non sono compresi nella garanzia del fabbricante.
- Gli articoli per cottura Lagostina con manici di acciaio inossidabile possono essere usati in forno, gli articoli con manici in acciaio inossidabile e bachelite possono essere messi in forno fino a 180°C (350°F) (tacca 4 del forno a gas).
- I manici e i pomoli in bachelite possono essere messi in forno fino a 180°C (350°F) per il tempo massimo di 1 ora.
- Mettere le pentole in forno solo se sulla confezione è indicato che sono adatte all'uso in forno e non superare le temperature consigliate.

Gli articoli per cottura Lagostina sono conformi ai requisiti legislativi per i materiali a contatto con alimenti.

A seconda della linea di articoli, le dimensioni indicate possono riferirsi al diametro misurato all'interno o all'esterno delle pareti, sul bordo nella parte alta, oppure sul bordo arrotondato. Per maggiori informazioni, leggere la confezione o consultare il catalogo.

ASSISTENZA:

In caso di problemi o domande, telefonare al nostro numero verde
info.lagostina.it@groupe-seb.com



o scrivere a