

DEUTSCH - ACHTUNG:

Pflegehinweise und Reinigung der Alugusstöpfe / -Pfanne:

Je weniger Rückstände im Kochgeschirr sind, desto einfacher die Reinigung. Sind außer Fettrückständen keine weiteren Rückstände im Kochgeschirr, sollten diese am besten nur mit einem **Küchenkrepp** ausgewischt werden. **Das restliche Öl oder Fett, welches dabei noch im Kochgeschirr verbleibt, ist gleich wieder ein perfekter Schutz für die nächste Verwendung.** Ist doch etwas mehr Schmutz im Kochgeschirr, diesen einfach mit heißem Wasser und Spülmittel auswaschen, gegebenenfalls die Spülbürste nutzen: Dabei so **wenig Spülmittel** wie möglich und eine **Spülbürste mit weichen Borsten** verwenden. **Stahlwolle, Scheuermittel und Spülmaschine nicht benutzen, sie zerstören die Antihaft-Oberflächen!** Außerdem **keine Speisereste stundenlang** im Kochgeschirr lassen. Während des **Bratens, Kochens oder zur Entnahme der Speisen keine scharfen Gegenstände verwenden!** Scharfe Gabeln, Messer oder ähnliches zerstören die Oberflächen! **Kratzer bedeuten Schäden an der Antihaftbeschichtung, was dazu führt, dass Bratgut leichter anbrennt und die Pfanne wiederum mit höherem Aufwand gereinigt werden muss.** Mit diesen Pflegehinweisen bleibt die Alugusspfanne für viele Jahre hindurch ein treuer Begleiter in der Küche!

ITALIANO - Notare che:

Istruzioni per la cura e la pulizia delle pentole / padelle in fusione di alluminio:

Meno residui ci sono nelle pentole, più è facile da pulire. Se non ci sono altri residui nelle pentole oltre ai residui di grasso, è meglio pulirli con un **tovagliolo di carta. L'olio o il grasso rimanenti** nelle pentole è una **protezione perfetta** per il prossimo utilizzo. Se c'è un po' più di sporco nelle pentole, è sufficiente lavarle con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare la spazzola per piatti se necessario: utilizzare meno detersivo possibile e una spazzola per piatti con setole morbide. **Non utilizzare lana d'acciaio, detersivi abrasivi e lavastoviglie, distruggeranno le superfici antiaderenti!** Inoltre, **non** lasciare avanzi nelle pentole per ore. **Non utilizzare oggetti appuntiti durante la frittura, la cottura o la rimozione del cibo!** Forchette, coltelli o simili affilati distruggono le superfici! **I graffi significano danni al rivestimento antiaderente, il che significa che il cibo fritto si brucia più facilmente e la padella, a sua volta, deve essere pulita con più sforzo.** Con queste istruzioni per la cura, la padella in alluminio pressofuso rimarrà un fedele compagno in cucina per molti anni!

ENGLISH - PLEASE NOTE:

Care instructions and cleaning of the cast aluminum pots / pan:

The less residue there is in the cookware, the easier it is to clean. If there are no other residues in the cookware apart from grease residues, it is best to wipe them off with a **paper towel**. The **remaining oil or fat that remains in the cookware is a perfect protection for the next use**. If there is a little more dirt in the cookware, simply wash it out with hot water and washing-up liquid, use the washing-up brush if necessary: Use **as little washing-up liquid as possible** and a **washing-up brush with soft bristles**. **Do not use steel wool, abrasive cleaners and a dishwasher, they will destroy the non-stick surfaces!** In addition, do **not leave any leftovers in the cookware for hours**. Do **not use any sharp objects while frying, cooking or removing the food!** Sharp forks, knives or the like destroy the surfaces! **Scratches mean damage to the non-stick coating, which means that fried food burns more easily and the pan, in turn, has to be cleaned with more effort.** With these care instructions, the cast aluminum pan will remain a loyal companion in the kitchen for many years!

NEDERLANDS - LET OP:

Onderhoudsinstructies en reiniging van de gegoten aluminium potten / pan:

Hoe minder residu er in het kookgerei zit, hoe gemakkelijker het is om het schoon te maken. Als er geen andere resten in het kookgerei zijn dan vetresten, veegt u deze het beste af met **keukenpapier**. **De resterende olie of het vet** dat in het kookgerei achterblijft, is een **perfecte bescherming voor het volgende gebruik**. Mocht er wat meer vuil in het kookgerei zitten, was dit dan gewoon uit met heet water en afwasmiddel, gebruik eventueel de afwasborstel: Gebruik zo min mogelijk afwasmiddel en een afwasborstel met zachte haren. Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen en een vaatwasser, deze vernietigen de antiaanbaklaag! Laat bovendien geen restjes urenlang in het kookgerei liggen. **Gebruik geen scherpe voorwerpen tijdens het frituren, koken of het verwijderen van voedsel!** Scherpe vorken, messen en dergelijke vernielen de oppervlakken! **Krassen betekenen schade aan de antiaanbaklaag, waardoor gefrituurd voedsel gemakkelijker verbrandt en de pan op zijn beurt met meer moeite moet worden schoongemaakt.** Met deze onderhoudsinstructies blijft de gegoten aluminium pan jarenlang een trouwe metgezel in de keuken!