

- ISTRUZIONI E GARANZIA -

- Instructions for use and warranty / Instructions d'utilisation et garantie
Gebruiksaanwijzing en garantievoorwaarden
Gebrauchsanleitung und garantie / Instrucciones de uso y garantía
使用说明、保修 / 使用说明，保修 / 取扱説明書
Инструкции по использованию, гарантия / 사용 설명서, 보증서 -

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

(I)

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato questo articolo Lagostina. Questo prodotto è stato realizzato secondo i più alti standard di qualità ed è garantito 25 anni per i difetti di fabbricazione. Per la propria natura il rivestimento antiaderente non possiede la stessa durata di vita dell'acciaio inox, ma Lagostina è in grado di offrire una garanzia di 5 anni sui suoi rivestimenti antiaderenti contro rigonfiamenti (nei quali il rivestimento si solleva formando un cratere che mostra la base) o spelature (nelle quali l'intero rivestimento si solleva dalla base della pentola); queste stesse condizioni valgono per rivestimenti ceramici esterni, mentre per gli altri tipi di rivestimento o per manici, pomoli, componenti in bakelite, plastica o legno e per coperchi diversi dal metallo la garanzia è di 24 mesi o quanto riportato sulla confezione. Questa garanzia non copre i danni causati dall'uso incorretto, professionale, da colpi o cadute. Non sono inoltre coperte eventuali alterazioni superficiali delle finiture e dei rivestimenti, scolorimenti o graffi sia all'interno che all'esterno del prodotto dovuti a normale usura. 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 da cottura Lagostina non devono mai essere usati nei forni a microonde.
- Questi prodotti non sono consigliati per la frittura a immersione (per es. patatine fritte, samosas, ecc.).
- Non lasciare mai i manici delle pentole sporgere 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 schizzi provochino bruciate.
- Fare sempre attenzione quando si cuoce con olio: non riempire oltre la metà della pentola e non usare una fiamma troppo alta (fare riferimento alle informazioni del produttore dell'olio); evitare di introdurre alimenti bagnati o acquosi in oli o grassi bollenti.
- 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.
- Fare lo stesso per le pentole antiaderenti Lagostina, quindi ungere il rivestimento antiaderente con dell'olio da cucina e asciugare con carta assorbente.
- La parte in legno dei coperchi è ricoperta da un olio minerale che assicura la sua protezione e la sua longevità, questo può lasciare degli aloni sugli elementi di imballaggio.

CONSIGLI PER L'USO DEGLI ARTICOLI DA CUCINA LAGOSTINA

- Verificare che la pentola sia compatibile con la vostra fonte di calore (vedere confezione).
- Non surriscaldare la pentola vuota. 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 in contatto con il 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.
- Per evitare fuoriuscite, riempire la pentola non più dei due terzi della sua altezza.

Consigli supplementari per l'uso degli articoli da cucina in acciaio inox

- Non mettere nelle pentole prodotti a base di candeggina o cloro che sono molto corrosivi per l'acciaio inossidabile, anche se diluiti.
- Non utilizzare mai pentole vuote su una fonte di calore, perché questo potrebbe provocare alterazioni del colore dell'acciaio, danni alla pentola o difetti e deformazioni del fondo.
- Non usare le pentole per conservare prodotti acidi, salati o grassi, prima 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 far apparire macchie bianche o rossastre che non compromettono comunque 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 degli aloni 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 bianco o detergenti specifici per pentole in acciaio inossidabile; Lagostina offre un prodotto specifico per la pulizia dell'acciaio – Polvere di Stelle.

ATTENZIONE: i prodotti con rivestimento esterno (ceramica o altro) devono essere maneggiati con la dovuta cura per evitare di danneggiare irrimediabilmente il rivestimento.

Consigli supplementari per l'uso degli articoli da cucina con rivestimento antiaderente

- Il rivestimento del suo articolo da cucina Lagostina è il frutto di anni di ricerca e di esperienza industriale. È per questo motivo che possono essere usati la maggior parte degli utensili di metallo. Comunque sono da evitare coltelli e fruste e tutti gli utensili con bordi taglienti. Non tagliare i cibi direttamente nella pentola. Con l'uso, possono comparire piccole rigature e abrasioni che non alterano le prestazioni antiaderenti del rivestimento.
- Se si seguono tutti questi consigli di sicurezza, si possono evitare i fumi prodotti da pentole riscaldate a temperature troppo elevate che potrebbero essere pericolosi per gli animali che hanno un sistema respiratorio molto sensibile, come gli uccellini.

Consigli supplementari per l'uso di utensili rivestiti in rame

- Il rivestimento esterno di rame dei prodotti Lagostina è soggetto a ossidarsi nel corso del tempo. Per mantenere la propria lucentezza si raccomanda l'uso di detergenti specifici per il rame.
- I prodotti in rame non sono compatibili con i piani cottura ad induzione (salvo diversa indicazione sulla confezione) e non devono essere lavati in lavastoviglie.

PULIZIA

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola in acqua calda con detersivo e una spugna, risciacquare ed asciugare bene.
Non usare spugnette abrasive, pagliette metalliche o polveri molto abrasive.
- 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 spugnetta abrasiva non metallica adatta allo scopo. Se la pentola è antiaderente, passarla di nuovo con del cotone imbevuto d'olio perché riacquisti tutte le sue proprietà antiaderenti.

Lavastoviglie

- Gli articoli Lagostina in rame NON sono adatti al lavaggio in lavastoviglie e devono essere lavati solo a mano.
- Tutti gli oggetti in legno o con parti in legno NON sono adatti all'uso in lavastoviglie e devono essere lavati solo a mano.
- Gli articoli Lagostina della gamma Rossella NON sono adatti al lavaggio in lavastoviglie e devono essere lavati solo a mano.
- Gli articoli da cucina Lagostina di acciaio inossidabile e quelli con rivestimento antiaderente possono essere messi in lavastoviglie. Tuttavia, si raccomanda di lavarli a mano perché certi prodotti detergenti sono molto aggressivi e corrosivi (in particolare quelli in pastiglia) per le parti in alluminio.
- Inoltre, per conservare le qualità estetiche dei prodotti, è sconsigliato l'uso della lavastoviglie (vedi anche paragrafo "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 dovrebbe coincidere il più possibile con il diametro del piano cottura.
- 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 bollire.
- 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 vetroceramica, 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 vetroceramica, alogeni e induzione

- Per i piani di cottura in vetroceramica, 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 strisciare le pentole sulla superficie, ma alzarle sempre.
- L'induzione è un metodo di cottura molto più veloce e più potente delle altre fonti di calore: attenzione ad evitare il facile surriscaldamento delle padelle e pentole vuote.
- Consultare le istruzioni per l'uso prima di usare il piano cottura ad induzione.
- Il possibile ronzio generato durante la cottura a fuoco alto è un rumore tecnico e non un difetto della pentola o del piano di cottura.
- L'ingiallimento è normale. Usare una spugnetta abrasiva e detersivo per piatti solo su 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, COPERCHI E ACCESSORI

- Dopo il lavaggio, lasciare che manici e pomoli abbiano il tempo di sgocciolare.
- I coperchi di vetro con pomoli in acciaio o silicone sopportano il calore fino alla temperatura massima di 210°C (410°F). 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 produttore.
- Coperchi in vetro con pomoli in bakelite possono essere messi in forno fino ad una temperatura di 175 °C (347°F).
- NON utilizzare i coperchi in legno durante la cottura.
- Non immergere completamente il coperchio in legno o il pomolo in legno nell'acqua.

- Lavare il coperchio in legno o il coperchio d'acciaio con pomolo in legno a mano, e asciugare immediatamente e interamente dopo il lavaggio.
- Evitare qualsiasi contatto del legno con la fiamma o qualsiasi sorgente di calore diretta.
- Gli oggetti in legno o con parti in legno non devono essere utilizzati in forno.
- Il legno essendo un materiale naturale può subire delle leggere deformazioni causate da eventuali variazioni di temperatura e di umidità.
- Gli articoli da cucina Lagostina con manici e maniglie in acciaio inossidabile possono essere messi in forno fino ad una temperatura massima di 250°C [482°F].
- I pomoli e i manici di silicone possono essere messi in forno fino ad una temperatura di 210 °C [410°F].
- I pomoli e i manici di bakelite possono essere messi in forno fino ad una temperatura di 180 °C [356°F] per massimo un'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, usare sempre un guanto da cucina per prendere la pentola o il coperchio.

Consigli per l'uso dei manici e maniglie amovibili

- Non mettere in forno.
- Non lasciare i manici o le maniglie sulla pentola durante la cottura. Se vengono dimenticati sulla pentola, i manici e le maniglie possono diventare molto caldi, usare perciò un guanto da cucina per prendere la pentola, in particolare se i manici sono in acciaio inox.
- Non mettere in lavastoviglie.
- Lavare sempre a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie.
- Non esporre mai alla fiamma diretta o al calore.
- Montare le maniglie utilizzando il pulsante di blocco.
- Se si notano delle disfunzioni nell'articolo da cucina, anche dopo averlo usato per molto tempo, rivolgersi immediatamente al centro assistenza, al negoziante o alla filiale (vedi elenco contatti).

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'estero delle pareti, sul bordo nella parte alta, oppure sul bordo arrotondato. Per maggiori informazioni, leggere la confezione o consultare il catalogo.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO DI MAESTRIA LAGOSTINA

- Corpi compatibili esclusivamente con le manicature MAESTRIA
 - Per il funzionamento delle manicature Maestria leggere le istruzioni relative
 - **Attenzione:** se il vostro utensile è deformato o rotto a causa di una caduta o qualunque altro impatto, esso non può essere utilizzato correttamente e non si consiglia l'uso di manicature Maestria.
- Non cercate di riparare da voi l'utensile, ma rivolgetevi al centro assistenza Lagostina più vicino.

NUMERO VERDE

in caso di problemi o quesiti, chiamare il nostro numero verde (valido in Italia) o rivolgersi ai contatti del vs paese riportati nell'elenco allegato
Lagostina è un marchio registrato.



(GB)

Dear Customer,

Thank you for buying this Lagostina product. This product was made according to the highest quality standards and is guaranteed for 25 years (for metal parts) against any manufacturing defects. Due to its nature, the non-stick coating does not have the same lifespan as stainless steel. However, Lagostina is able to offer a 5-year guarantee against blistering (where the coating lifts to form a dip that shows the base) or peeling (where the entire coating lifts from the base of the pot) for its non-stick coatings; these conditions apply to external ceramic coatings too, while for other types of coatings, handles, knobs, Bakelite components, plastic or wood and for non-metal lids, there is a 24-month guarantee, or as indicated on the packaging. This guarantee does not cover against damage from incorrect use, professional use, knocks or falls. Any surface abnormalities in finishes or coatings, discolouration or scratches, whether on the inside or outside of the product, due to normal wear and tear are also not covered. It is important to follow the instructions in this booklet because Lagostina's guarantee hinges upon them; by following these instructions, you will also obtain the best performance from your product. Please keep these directions for use and maintenance for reference. The statements in this document do not prejudice your statutory rights.

DIRECTIONS

General safety indications

- Lagostina cookware must never be used in microwave ovens.
- These products are not recommended for deep frying (e.g. chips, samosas, etc.).
- Never let pot handles extend beyond the edges of the hob surface.
- Pay close attention when cooking around children, pets and other people.
- Never put hot pots on the floor or near the edge of counter tops. Let them cool and never leave them within arm's reach.
- Use the lid to prevent burns caused by splashing.
- Always be careful when cooking with oil: never fill the pot more than halfway and do not cook over excessively high heat (refer to oil manufacturer's indications); avoid putting wet or watery foods into hot oil or boiling fat.
- It is recommended that you wear oven gloves when grabbing handles or knobs.
- In case of fire inside the pot, turn off the heat and cover the pot with a damp cloth. Wait 30 minutes before removing it.
- In case of overheating, the cookware should not be moved, but should be left to cool first due to the possibility that the aluminium in the base could melt.
- Never leave food cooking unattended.

Before first use

- Remove all packaging, labels and paper. Wash in hot soapy water, rinse, and dry thoroughly.
- Do the same for Lagostina non-stick pans, then grease the non-stick coating with cooking oil and dry with kitchen paper.
- The wooden part of lids is covered with a mineral oil that ensures its protection and longevity. This might leave some residues on the packaging.

RECOMMENDATIONS FOR USE OF LAGOSTINA COOKWARE

- Check that the pot is suitable for use on your heat source (see packaging).
- Do not overheat an empty pot. Never let flames extend up the side of the pot. Make sure the pot is well centred over the heat source (to avoid handles from coming into contact with the heat or flame).
- Never heat fat or oil long enough to make it smoke, burn or turn black.
- Milk burns easily. Heat it over low to medium heat until bubbles form along the edges.
- To prevent overflow, do not fill the pot more than two thirds of the way full.

Additional recommendations for using stainless steel cookware

- Never use bleach or chlorine-based products on your pots, as they are very corrosive to stainless steel, even if diluted.
- Never use empty pots on a heat source, as it could cause steel discolouration, and it could also cause damage and/or failure of the base.
- Do not use pots to store acidic, salty or fatty foods before or after cooking.
- Salt should be added to boiling water or hot liquids only. Dissolve salt by mixing it with liquids or other ingredients.
- The following situations may occur:

- Grains of salt added to cold water can damage the steel and cause a mild discolouration, including white or reddish dots or stains, which, however, will not compromise the quality or functionality of the pot.
- By exposing the cookware to intense heat, limescale stains may appear on the base as a natural consequence of water hardness.
- Bluish rings caused by the starch contained in certain types of food, such as pasta or rice, may also appear.

These stains can be easily removed by rubbing the pot with a soft cloth soaked with lemon juice, white vinegar or a specific cleaner for stainless steel pots; Lagostina offers a product specifically for cleaning stainless steel, Polvere di Stelle.

CAUTION: products with an external coating (ceramic, etc.) must be handled with proper care to prevent permanent damage to the coating.

Additional recommendations for using cookware with non-stick coatings

- The coating on your Lagostina kitchen product is the result of years of research and industry experience. Because of this, most metal kitchen tools can be used. However, knives, whisks and all utensils with sharp edges should be avoided. Do not cut food directly in the pot. Small scratches and abrasions that may appear with use do not change the coating's non-stick performance.
- By following all of these safety recommendations, you will avoid emissions from overheated cookware which may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds.

Additional recommendations for using copper-coated utensils

- The external copper layer on Lagostina cookware may oxidise over time. To maintain its shine, we recommend the use of a specific copper cleaner.
- Copper products are not compatible with induction hobs (unless otherwise indicated on the packaging) and are not dishwasher-safe.

CLEANING

- Wash the pot in hot water with liquid detergent and a sponge after every use. Rinse and dry thoroughly.
Do not use abrasive sponges, steel wool or highly abrasive powders.
- Never put cold water in a very hot pot. Sudden temperature changes may cause the metal to warp.
- If food has burned in the pot, fill it with warm water and dish detergent, then leave to soak for about an hour. Then wash with dish detergent and a sponge.
If soaking is not enough, rub with a suitable abrasive sponge, not metallic ones. If it is a non-stick pot, wipe it again with a clean cloth soaked in cooking oil to maintain all of its non-stick properties.

Dishwasher

- Copper Lagostina products are NOT dishwasher-safe and must be washed by hand only.
- All products made of wood or with parts in wood are NOT dishwasher-safe and must be washed by hand only.
- Products from Lagostina's Rossella range are NOT dishwasher-safe and must be washed by hand only.
- Lagostina's stainless steel cookware and products with non-stick coatings are dishwasher-safe. However, handwashing is recommended because certain detergents are very aggressive and corrosive (particularly those in tablet form) for aluminium parts. To maintain the aesthetic qualities of your products, dishwasher use is not recommended (see 'Handles, knobs and lids').
- Do not leave the pot in the dishwasher after the wash cycle has completed.
- It is recommended that you dry the pot thoroughly immediately after washing.

ENERGY SAVINGS

Cooking methods to save energy:

- The base of the pot should cover the diameter of the hob as much as possible.
- Using the lid during cooking significantly reduces energy consumption.
- Use the minimum amount of water as possible in pots and quickly bring to the boil before reducing the heat to let simmer.
- If using a gas hob, never let the flame extend up the sides of the pot.

HOB COMPATIBILITY

- Check the compatibility of your hob by checking the symbols displayed on the packaging or in the catalogue.
- Always dry the base of the pot before cooking, especially if to be used on a ceramic, halogen or induction hob. Otherwise, the pot may stick to the hob.
- According to the type of hob used, the base of the pot may become marked or scratched. This is normal.
- Small pots may need careful positioning on gas hob pan supports.

Ceramic, halogen and induction hobs

- For ceramic hobs, always make sure that both the hob and the pot base are perfectly clean (to avoid anything getting trapped between the pot and the hob, causing scratches on the hob surface).
- Never drag pots along surfaces, always lift them.
- Induction is a cooking method that is much faster and more powerful than other heat sources; be careful to avoid overheating empty pots and pans, which can happen easily.
- You should also consult the operating instructions for your induction hob.
- The humming noise that might occur during cooking over high heat is a technical sound, and not a defect with the pot or hob.
- Yellowing is normal. Use an abrasive sponge and dish detergent on the stainless steel base only to restore its normal appearance.
- The pot's efficiency may be affected by the diameter and the power of the hob.

HANDLES, KNOBS, LIDS AND ACCESSORIES

- After washing, give handles and knobs time to drain and drip-dry.
- Glass lids with steel or silicone knobs can withstand temperatures up to a maximum of 210°C (410°F).
However, if dropped or subjected to extreme temperature changes, they might shatter (let the glass lid cool before placing it in water).
Shattering is not covered by the manufacturer's guarantee.
- Glass lids with Bakelite knobs can withstand oven temperatures of up to 175°C (347°F).
- DO NOT use wooden lids during cooking.
- Do not completely immerse wooden lids or knobs in water.
- Wash wooden lids or steel lids with wooden knobs by hand; dry immediately and thoroughly after washing.
- Prevent wood from coming into contact with flame or any source of direct heat.
- Wooden objects or parts with wood must not be used in the oven.
- As wood is a natural material, it may undergo slight deformations caused by changes in temperature or humidity.
- Lagostina cookware equipped with stainless steel knobs and handles can withstand temperatures of up to 250°C (482°F).
- Silicone knobs and handles can withstand oven temperatures up to 210°C (410°F).
- Bakelite knobs and handles can withstand oven temperatures up to 180°C (356°F) for a maximum of one hour.

- Only use a pot in the oven if the packaging indicates it is suitable for use in the oven, and do not exceed the recommended temperatures; always use an oven glove to remove the pot or lid.

Recommendations for use of Salvaspazio removable handles

- Do not put handles in the oven.
- Do not leave handles on pots during cooking. If they are left on the pot, handles can become very hot. We recommend using an oven glove to remove the pot, especially if the handles are made out of stainless steel.
- Do not put handles in the dishwasher.
- Always wash by hand using hot washer dish detergent.
- Never expose handles to direct flame or heat.
- Attach handles with the use of the lock button.
- If you notice that a piece of cookware is not functioning properly, even after extensive use, contact an assistance centre, the retailer or regional office immediately (see list of contacts).

Lagostina cooking products comply with legal requirements concerning materials which come into contact with food. Depending on the product line, the dimensions indicated may refer to the diameter measured either within or outside the walls, at the top edges or at the rounded edges. For additional information, read the packaging or consult the catalogue.

RECOMMENDATIONS FOR USE OF LAGOSTINA MAESTRIA COOKWARE

- Bodies exclusively compatible with MAESTRIA handle
- For the functioning of the handle, refer to Maestria handle U&C
- Warning: If your utensil is deformed or broken due to physical impact, being dropping or any other impact, it cannot be used correctly and is not recommended for use. Do not attempt to service or repair your utensil yourself. Take it to your nearest Lagostina After-Sales Service Centre.

FREEPHONE

In case of problems or enquiries, call our Freephone number (from Italy) or refer to the contact information for your country available in the included list
Lagostina is a registered trademark



(FR)

Cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cet ustensile de cuisine Lagostina. Cet article a été fabriqué selon les normes de qualité les plus exigeantes et comporte une garantie de 25 ans (pour les parties métalliques) contre tout défaut de fabrication. En raison de sa nature, le revêtement anti-adhésif n'a pas la même durée de vie que l'acier inoxydable. Toutefois, Lagostina offre une garantie de 5 ans contre le cloquage (le revêtement se soulève et forme un cratère découvrant le fond) ou le décollement (la totalité du revêtement se décolle du fond de l'article) pour ses revêtements anti-adhésifs; ces conditions s'appliquent également aux revêtements céramiques externes. Pour les autres types de revêtements, les poignées, les boutons, les composants en bakélite, les couvercles en plastique ou en bois et non métalliques, la garantie est de 24 mois, ou comme indiqué sur l'emballage. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, un usage professionnel, un coup ou une chute. La garantie ne couvre pas non plus toute anomalie sur la surface des finitions ou des revêtements, ainsi que la décoloration ou les rayures à l'intérieur ou à l'extérieur du produit dues à une usure normale. Il est important de vous conformer aux instructions contenues dans ce livret pour bénéficier de la garantie Lagostina ; en respectant ces instructions, vous obtiendrez également des performances optimales de votre produit. Veuillez conserver ces consignes d'utilisation et d'entretien pour référence. Les déclarations de ce document ne portent pas atteinte à vos droits statutaires.

CONSIGNES

Consignes générales de sécurité

- Les articles culinaires Lagostina ne doivent jamais être utilisés dans un four à micro-ondes.
- Ces produits ne sont pas recommandés pour la friture (par ex. les frites, les samosas, etc.).
- Ne laissez jamais les poignées de l'ustensile dépasser du bord de la table de cuisson.
- Faites très attention lorsque vous cuisinez à proximité d'enfants, d'animaux et d'autres personnes.
- Ne placez jamais d'ustensiles chauds sur le sol ou près du bord d'un plan de travail. Laissez-les refroidir et ne les laissez jamais à portée de la main.
- Utilisez un couvercle pour prévenir les brûlures dues aux éclaboussures.
- Soyez toujours prudent lorsque vous utilisez de l'huile pour la cuisson : ne remplissez jamais la casserole à plus de la moitié et ne cuisez pas à feu trop vif (reportez-vous aux conseils d'utilisation indiqués sur l'emballage de l'huile de cuisson) ; évitez de placer des aliments humides ou juteux dans l'huile chaude ou la matière grasse bouillante.
- Il est recommandé de porter des gants de cuisine pour saisir les poignées ou les boutons.
- Si l'intérieur de l'ustensile commence à prendre feu, éteignez la plaque de cuisson et couvrez l'article avec un chiffon humide. Attendez 30 minutes avant de l'enlever.
- En cas de surchauffe, ne déplacez pas l'article culinaire mais laissez-le d'abord refroidir : l'aluminium présent dans la base peut avoir fondu.
- Ne laissez jamais des aliments en train de cuire sans surveillance.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages, étiquettes et papiers. Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
- Procédez de la même manière pour les poêles anti-adhésives Lagostina, puis graissez le revêtement anti-adhésif avec de l'huile de cuisson et séchez avec du papier absorbant.
- La partie en bois des couvercles est recouverte d'une huile minérale qui assure sa protection et sa longévité. Cela peut laisser des résidus sur l'emballage.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION DES ARTICLES CULINAIRES LAGOSTINA

- Vérifiez que l'article est compatible avec votre source de chaleur (voir l'emballage).
- Ne surchauffez pas un ustensile vide. Ne laissez jamais la flamme monter sur les côtés de l'article. Veillez à bien centrer l'ustensile sur la source de chaleur (afin d'éviter que les poignées entrent en contact avec la source de chaleur ou la flamme).
- Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile jusqu'à ce qu'elle fume, brûle ou noircisse.
- Le lait brûle facilement. Faites-le chauffer de feu doux à moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur les bords.
- Pour prévenir tout débordement, ne remplissez pas l'article à plus des deux tiers.

Recommandations d'utilisation supplémentaires pour les articles culinaires en acier inoxydable

- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits à base de chlore sur la surface de vos ustensiles : ils sont extrêmement corrosifs pour l'acier inoxydable, même dilués.
- Ne placez jamais un article vide sur une source de chaleur. Cela peut entraîner une décoloration de l'acier et endommager et/ou nuire au bon fonctionnement de la base.
- N'utilisez pas les ustensiles pour conserver des aliments acides, salés ou gras avant ou après la cuisson.
- Ajoutez du sel seulement dans l'eau en ébullition ou les liquides chauds. Dissolvez le sel en le mélangeant à des liquides ou d'autres ingrédients.
- Les cas suivants peuvent se présenter :
 - Les grains de sel ajoutés dans de l'eau froide peuvent endommager l'acier et entraîner une légère décoloration, notamment de petits points ou taches blancs ou rougeâtres, sans toutefois compromettre la qualité ou la fonctionnalité de la casserole.
 - Lorsque l'article culinaire est exposé à une forte chaleur, de petites taches blanches de tartre peuvent apparaître naturellement en raison de la dureté de l'eau.
 - Des cercles bleutés dus à certains aliments contenant de l'amidon, tels que les pâtes et le riz, peuvent également se former.

Ces taches peuvent être facilement éliminées en frottant l'article avec un chiffon doux imprégné de jus de citron, de vinaigre blanc ou d'un nettoyant spécial pour acier inoxydable ; Lagostina offre un produit de nettoyage spécifique pour l'acier inoxydable, Polvere di Stile.

ATTENTION : les produits avec un revêtement extérieur (céramique, etc.) doivent être manipulés avec les précautions appropriées pour prévenir tout dommage permanent du revêtement.

Recommandations d'utilisation supplémentaires pour les articles culinaires avec revêtement anti-adhésif

- Le revêtement de votre ustensile Lagostina est le produit de plusieurs années de recherche et d'expérimentation industrielle. Il est ainsi compatible avec

la plupart des ustensiles de cuisine métalliques. Toutefois, les couteaux, les fouets et tous les ustensiles coupant doivent être évités. Ne coupez pas les aliments directement dans la casserole. Les petites rayures et marques d'abrasion qui peuvent apparaître à l'usage ne changent pas les performances anti-adhésives du revêtement.

- En suivant l'ensemble de ces recommandations de sécurité, vous éviterez les émissions provenant d'articles culinaires surchauffés, qui peuvent être dangereux pour les animaux dont le système respiratoire est particulièrement sensible, tels que les oiseaux.

Recommandations d'utilisation supplémentaires pour les ustensiles avec revêtement en cuivre

- La couche de cuivre extérieure des articles culinaires Lagostina peut s'oxyder avec le temps. Pour conserver tout leur éclat, nous recommandons d'utiliser un nettoyant spécifique.
- Les produits en cuivre ne sont pas compatibles avec les plaques à induction (sauf indication contraire sur l'emballage) et ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

NETTOYAGE

- Après chaque utilisation, lavez vos produits Lagostina avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, de laine d'acier ni de poudres trop abrasives.
- Ne mettez jamais un ustensile chaud sous l'eau froide. Des variations brusques de température pourraient entraîner une déformation du métal.
- Si des aliments ont brûlé dans l'ustensile, remplissez-le d'eau chaude et de liquide vaisselle et laissez tremper pendant une heure.
Puis lavez-le avec du liquide vaisselle et une éponge. Si le trempage est insuffisant, frottez avec une éponge abrasive adaptée, non métallique. S'il s'agit d'un article anti-adhésif, essayez-le à nouveau avec un chiffon propre imbibé d'huile de cuisson pour conserver toutes ses propriétés anti-adhésives.

Lave-vaisselle

- Les produits Lagostina en cuivre ne sont PAS résistants au lave-vaisselle et doivent être lavés UNIQUEMENT à la main.
- Tous les produits en bois ou comprenant des parties en bois ne sont PAS résistants au lave-vaisselle et doivent être lavés UNIQUEMENT à la main.
- Les produits de la gamme Rossella de Lagostina ne sont PAS résistants au lave-vaisselle et doivent être lavés UNIQUEMENT à la main.
- Les articles culinaires et produits Lagostina en acier inoxydable avec un revêtement anti-adhésif peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Toutefois, le lavage à la main est recommandé, car certains détergents sont très agressifs et corrosifs (en particulier les détergents sous forme de tablette) pour les parties en aluminium. Aussi, afin de préserver les qualités esthétiques de vos produits, l'utilisation du lave-vaisselle n'est pas recommandée (voir « Poignées, boutons et couvercles »).
- Ne laissez pas l'ustensile dans le lave-vaisselle après la fin du cycle de lavage.
- Il est recommandé de bien sécher l'article immédiatement après le lavage.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Méthodes de cuisson économes en énergie :

- La base de la casserole doit couvrir autant que possible le diamètre de la source de chaleur.
- L'utilisation du couvercle pendant la cuisson réduit significativement la consommation d'énergie.
- Utilisez le moins d'eau possible dans la casserole et portez rapidement à ébullition avant de réduire le feu et de laisser mijoter.
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ne laissez jamais la flamme monter sur les côtés de l'article.

UTILISATION SUR TABLES DE CUISSON

- Vérifiez la compatibilité de votre table de cuisson à l'aide des symboles figurant sur l'emballage ou dans le catalogue.
- Séchez toujours le fond de l'article avant de cuisiner, en particulier si vous l'utilisez sur une table de cuisson vitrocéramique, halogène ou induction, car l'ustensile peut coller à la plaque.
- Selon le type de table de cuisson utilisé, la base de la casserole peut être marquée ou rayée. C'est tout à fait normal.
- Il convient de positionner avec soin les petits ustensiles sur les supports des cuisinières à gaz.

Tables de cuisson vitrocéramiques, halogènes ou induction

- En cas d'utilisation avec la vitrocéramique, veillez toujours à ce que votre table de cuisson et le fond de l'ustensile soient parfaitement propres pour éviter que des matières ne soient prises entre le contenant et la table de cuisson et ne rayent celle-ci.
- Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les surfaces de cuisson, mais soulevez-les.
- L'induction est une méthode de cuisson beaucoup plus rapide et plus puissante que les autres sources de chaleur ; veillez à ne pas surchauffer les articles, ce qui peut se produire facilement.
- Vous devez également consulter le mode d'emploi de votre table à induction.
- Le bourdonnement qui peut survenir lors de la cuisson à feu vif est un bruit technique et n'est pas dû à un défaut de l'ustensile ou de la table de cuisson.
- Le jaunissement est normal. Utilisez une éponge abrasive et du liquide vaisselle uniquement sur la base en acier inoxydable afin de lui rendre son aspect initial.
- L'efficacité de l'ustensile peut être affectée par le diamètre et la puissance du feu.

POIGNÉES, BOUTONS, COUVERCLES ET ACCESSOIRES

- Après avoir lavé les poignées et les boutons, lavez-les égoutter et sécher.
- Les couvercles en verre avec des boutons en acier ou en silicone peuvent résister à une température maximale de 210 °C (410°F). Toutefois, s'ils tombent ou sont soumis à des changements de température extrêmes, ils peuvent se briser (laissez le couvercle en verre refroidir avant de le placer dans l'eau). Les bris de verre ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.
- Les couvercles en verre avec des boutons en bakélite peuvent passer au four à une température maximale de 175 °C (347°F).
- N'UTILISEZ PAS de couvercles en bois pendant la cuisson.
- N'immergez pas complètement les couvercles ou les boutons en bois dans l'eau.
- Lavez les couvercles en bois ou en acier à la main ; séchez-les immédiatement et soigneusement après lavage.
- Ne laissez pas le bois entrer en contact avec les flammes ou toute source de chaleur directe.

- Les objets en bois ou les parties contenant du bois ne doivent pas être utilisées au four.
- Le bois est un matériau naturel : il peut subir de légères déformations dues à des changements de température ou d'humidité.
- Les articles culinaires Lagostina pourvus de boutons et de poignées en acier inoxydable peuvent résister à une température maximale de 250 °C (482°F).
- Les boutons et poignées en silicone peuvent passer au four à une température maximale de 210 °C (410°F).
- Les boutons et poignées en bakélite peuvent passer au four à une température maximale de 180 °C (356°F) pendant une heure au maximum.
- N'utilisez un ustensile au four que si l'emballage indique qu'il est adapté à une utilisation au four, et ne dépassez pas les températures recommandées ; utilisez toujours un gant de cuisine pour saisir l'article ou le couvercle.

Recommandations d'utilisation des poignées amovibles Salvaspazio

- Ne placez pas les poignées au four.
- Ne laissez pas les poignées sur les ustensiles pendant la cuisson car elles pourraient devenir très chaudes. Nous recommandons d'utiliser un gant de cuisine pour saisir les articles, en particulier si les poignées sont en acier inoxydable.
- Ne placez pas les poignées au lave-vaisselle.
- Lavez-les toujours à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- N'exposez jamais les poignées à la flamme ou à la chaleur directe.
- Fixez les poignées à l'aide du bouton de verrouillage.
- Si vous remarquez qu'un article culinaire ne fonctionne pas correctement, même après un usage prolongé, contactez immédiatement un centre de service, le revendeur ou le bureau régional (voir la liste de contacts).

Les articles culinaires Lagostina sont conformes à la législation s'appliquant aux matériaux en contact avec des aliments.

Selon la ligne de produits, les dimensions indiquées peuvent se référer au diamètre mesuré à l'intérieur ou à l'extérieur des parois, sur les bords supérieurs ou sur les bords arrondis. Pour plus d'informations, veuillez lire l'emballage ou consulter le catalogue.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION DES ARTICLES CULINAIRES LAGOSTINA MAESTRIA

- Corps compatibles exclusivement avec la poignée MAESTRIA
- Pour le fonctionnement de la poignée, se référer à la notice de la poignée Maestria
- Attention : si votre ustensile est déformé ou cassé à cause d'une chute ou dispose de quelconque autre impact , il ne peut plus être utilisé correctement et il n'est donc pas recommandé de s'en servir. Ne pas tenter de réparer votre ustensile vous-même mais le ramener au service après-vente Lagostina le plus proche.

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE GRATUIT

En cas de problèmes ou de questions, appelez notre numéro de téléphone gratuit (en Italie) ou reportez-vous aux informations de contact pour votre pays disponibles dans la liste incluse.

Lagostina est une marque déposée.



Pour la France uniquement:

Article L 217-4 du Code de la consommation: «Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.»

Article L 217-5 du Code de la consommation: «Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

-correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

-présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.»

Article L 217-12 du Code de la consommation: «L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.»

Article L 217-16 du Code de la consommation: «Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.»

Article 1641 du Code civil: «Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.»

Article 1648, al.1er du Code civil : «L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.»

(DE)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt von Lagostina entschieden haben. Dieses Produkt entspricht den höchsten Qualitätsstandards und es besteht eine Garantie von 25 Jahren (für die Metallteile) auf alle herstellungsbedingten Fehler. Die Antihaft-Versiegelung hat naturgemäß nicht dieselbe Lebensdauer wie Edelstahl. Lagostina gewährt jedoch eine Garantie von 5 Jahren auf die Antihaft-Versiegelung gegen Blasenbildung (die Beschichtung wölbt sich nach oben, sodass der Boden sichtbar ist) oder Ablösen der Beschichtung (die ganze Beschichtung löst sich vom Boden). Diese Bedingungen gelten auch für Außenbeschichtungen aus Keramik. Für andere Arten von Beschichtungen, Griffe, Knöpfe, Thermokunststoffteile, Kunststoff oder Holz sowie nicht-metallische Deckel gilt entweder eine Garantie von 24 Monaten oder ggf. ein abweichender Hinweis auf der Verpackung. Diese Garantie gilt nicht für Schäden aufgrund von unsachgemäßer Verwendung, Nutzung zu gewerblichen Zwecken, Stößen oder Herunterfallen. Abweichungen bei Finishing oder Beschichtung der Oberfläche, Verfärbungen oder Kratzer an Innen- oder Außenseite des Produkts aufgrund von normalem Verschleiß sind ebenfalls nicht abgedeckt. Es ist wichtig, dass Sie die Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung befolgen, da die Garantie von Lagostina an ihre Einhaltung geknüpft ist. Zudem erhalten Sie so die bestmögliche Leistung des Produkts. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zu Gebrauch und Wartung für die spätere Verwendung auf. Ihre gesetzlichen Ansprüche bestehen unbeschadet der Hinweise in diesem Dokument.

HINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Kochgeschirr von Lagostina darf keinesfalls in der Mikrowelle verwendet werden.
- Diese Produkte sind nicht zum Frittieren geeignet (also Pommes, Samosas usw.).
- Topfgriffe keinesfalls über den Rand des Kochfelds hinausstellen lassen.
- Vorsicht, wenn sich beim Kochen Kinder, Haustiere und andere Personen in Ihrer Umgebung befinden.
- Heiße Töpfe keinesfalls auf dem Boden oder am Rand der Arbeitsfläche abstellen. Töpfe abkühlen lassen und keinesfalls in Reichweite stehen lassen.
- Um Verbrennung durch Spritzer zu vermeiden, verwenden Sie den Deckel.
- Vorsicht beim Kochen mit Öl: Den Topf keinesfalls mehr als zur Hälfte befüllen und nicht bei extrem hoher Hitze verwenden (siehe Angaben des Öherstellers). Möglichst keine nassen oder flüssigkeitshaltigen Lebensmittel in heißes oder kochendes Fett geben.
- Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu tragen, wenn Sie Griffe oder Knöpfe anfassen.
- Sollte der Topf Feuer fangen, Herd ausschalten und Topf mit einem feuchten Tuch bedecken. 30 Minuten warten, bevor Sie das Tuch entfernen.
- Bei Überhitzung sollte das Kochgeschirr nicht mehr bewegt werden. Zunächst abkühlen lassen, da das Aluminium des Topfbodens unter Umständen geschmolzen sein könnte.
- Lassen Sie kochende Speisen nie unbeaufsichtigt.

Vor der ersten Verwendung

- Verpackung, Etiketten und Papier entfernen. Das Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel spülen. Danach abspülen und gründlich abtrocknen.
- Dasselbe gilt für Pfannen mit Antihaft-Versiegelung von Lagostina: Hier zusätzlich die Antihaft-Versiegelung mit Speiseöl einfeilen und mit Küchenpapier trocknen.
- Die Holzteile der Deckel wurden mit einem Mineralöl behandelt, um sie zu schützen und widerstandsfähig zu machen. Davon könnten Rückstände auf der Verpackung zurückbleiben.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DES KÜCHENGESCHIRRS VON LAGOSTINA

- Überprüfen Sie, ob der Topf für die Verwendung auf Ihrem Herd geeignet ist (siehe Verpackung).
- Leere Töpfe nicht überhitzen. Es darf keinesfalls zu Flammenbildung an der Seite des Topfes kommen. Den Topf mittig auf die Herdplatte stellen, damit die Griffe keiner Hitze oder Flammen ausgesetzt sind.
- Öl keinesfalls so lange erhitzen, dass es raucht, verbrennt oder schwarz wird.
- Milch brennt leicht an. Bei geringer bis mittlerer Hitze erwärmen, bis sich am Rand Blasen bilden.
- Damit die Milch nicht überkocht, den Topf nicht mehr als zu zwei Dritteln füllen.

Weitere Empfehlungen für die Verwendung von Kochgeschirr aus Edelstahl

- Keinesfalls Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte verwenden, da diese sogar verdünnt eine hoch korrosive Wirkung auf Edelstahl haben.
- Töpfe keinesfalls im leeren Zustand auf den Herd stellen, da dies zu Stahlverfärbungen und zu Schäden und/oder Defekten am Topfboden führen könnte.
- Töpfe vor und nach dem Kochen nicht zum Aufbewahren von säure-, salz- oder fetthaltigen Speisen verwenden.
- Salz sollte nur in kochendes Wasser oder heiße Flüssigkeiten gegeben werden. Salz durch Verrühren mit Flüssigkeiten oder anderen Zutaten auflösen.
- Folgendes kann eintreten:
 - Wird das Salz in kaltes Wasser zugegeben, kann dies den Stahl beschädigen und zu leichten Verfärbungen führen, einschließlich weißen und rötlichen Punkten oder Flecken. Diese beeinträchtigen die Qualität und Funktionsfähigkeit Ihres Topfes jedoch nicht.
 - Je nach Kalkgehalt des Wassers können sich am Topfboden Kalkflecken bilden, wenn der Topf großer Hitze ausgesetzt wird.
 - Die in manchen Lebensmitteln wie Nudeln oder Reis enthaltene Stärke kann zur Bildung bläulicher Ringe führen.

Diese Flecken lassen sich leicht entfernen, wenn Sie den Topf mit einem in Zitronensaft, Essig oder Edelstahlreiniger getränkten weichen Lappen abreiben. Lagostina bietet ein Reinigungsmittel speziell für Edelstahl an: Polvere di Stelle.

ACHTUNG: Produkte mit Außenbeschichtung (Keramik usw.) müssen umsichtig behandelt werden, damit die Beschichtung nicht dauerhaft beschädigt wird.

Weitere Empfehlungen für den Gebrauch des Kochgeschirrs mit Antihaft-Versiegelung

- Die Versiegelung Ihres Küchenschirrs von Lagostina ist ein Produkt langjähriger Forschung und Erfahrung in der Branche. Daher können die meisten Küchenhelfer aus Metall verwendet werden. Messer, Schneebesens und Küchenhelfer mit scharfen Kanten sollten jedoch möglichst nicht verwendet werden. Speisen nicht direkt im Topf schneiden. Gebraucherserscheinungen wie kleine Kratzer und Abnutzungen beeinträchtigen die Eigenschaften der Antihaftversiegelung nicht.
- Wenn Sie alle diese Sicherheitshinweise einhalten, lassen sich Dämpfe von überhitztem Kochgeschirr vermeiden, die für Tiere mit besonders sensiblen Atemwegen, wie zum Beispiel Vögel, gefährlich sein können.

Weitere Empfehlungen für den Gebrauch von kupferbeschichteten Küchenhelfern

- Die äußere Kupferschicht des Kochgeschirrs von Lagostina kann im Laufe der Zeit oxidieren. Damit es glänzend bleibt, empfehlen wir, einen speziellen Kupferreiniger zu verwenden.
- Kupferprodukte sind nicht mit Induktionskochfeldern kompatibel (außer bei abweichender Angabe auf der Verpackung) und nicht spülmaschinene geeignet.

REINIGUNG

- Den Topf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas flüssigem Spülmittel sowie einem Schwamm reinigen. Anschließend abspülen und gründlich abtrocknen.
Keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder aggressiven Scheuerepulver verwenden.
- Keinesfalls kaltes Wasser in einen sehr heißen Topf geben. Plötzliche Temperaturunterschiede können zu Verformungen des Metalls führen.
- Wenn Lebensmittel im Topf angebrannt sind, mit warmem Wasser und Spülmittel füllen und ungefähr eine Stunde einweichen lassen. Dann mit Spülmittel und einem Schwamm reinigen. Wenn das Einweichen nicht ausreicht, dann mit einem scheuernden, nicht-metallischen Schwamm reinigen.
- Töpfe mit Antihaft-Versiegelung zum Schluss mit einem sauberen in Speiseöl getränkten Lappen abreiben, damit die Antihaft-Eigenschaften erhalten bleiben.

Spülmaschine

- Kupferprodukte von Lagostina sind NICHT spülmaschinene geeignet und müssen mit der Hand gespült werden.
- Alle Produkte aus Holz oder mit Holzteilen sind NICHT spülmaschinene geeignet und müssen mit der Hand gespült werden.
- Produkte aus dem Sortiment Rossella von Lagostina sind NICHT spülmaschinene geeignet und müssen mit der Hand gespült werden.
- Lagostinas Kochgeschirr aus Edelstahl und Produkte mit Antihaft-Versiegelung sind spülmaschinene geeignet. Es wird allerdings empfohlen, sie mit der Hand zu spülen, da manche Maschinenspülmittel (vor allem Tabs) sehr aggressiv sind und eine korrodierende Wirkung auf Aluminiumteile haben. Eine Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen, damit Ihre Produkte möglichst lange schön bleiben (siehe „Griffe, Knöpfe und Deckel“).
- Topf nach Ende der Spülzeit nicht in der Spülmaschine lassen.
- Wir empfehlen, den Topf sofort nach dem Spülen gründlich abzutrocknen.

ENERGIE SPAREN

Energiesparendes Kochen:

- Der Topfboden sollte so weit wie möglich dem Durchmesser der Herdplatte entsprechen.
- Der Energieverbrauch ist deutlich geringer, wenn Sie beim Kochen den Deckel verwenden.
- So wenig Wasser wie möglich im Topf verwenden und schnell erhitzen, bevor Sie die Hitze dann herunterdrehen und den Inhalt köcheln lassen.
- Wenn Sie einen Gasherd verwenden, darf es keinesfalls zu Flammenbildung am Topfrand kommen.

HERDKOMPATIBILITÄT

- Überprüfen Sie die Kompatibilität Ihres Herdes anhand der auf der Verpackung oder im Katalog abgebildeten Symbole.
- Den Topfboden vor dem Kochen stets abtrocknen, vor allem wenn Sie ihn auf einem Keramik-, Halogen- oder Induktionskochfeld verwenden. Sonst könnte der Topf auf dem Kochfeld anhaften.
- Je nach Art des Kochfeldes kann der Topfboden verkratzen oder Gebraucherserscheinungen aufweisen. Das ist ganz normal.
- Bei kleinen Töpfen muss eventuell darauf geachtet werden, sie sorgfältig auf dem Aufsatz des Gasherds zu platzieren.

Keramik-, Halogen- und Induktionskochfelder

- Bei Keramikkochfeldern immer darauf achten, dass sowohl Kochfeld als auch Topfboden ganz sauber sind, damit nichts zwischen Topf und Kochfeld gerät und das Kochfeld verkratzt.
- Töpfe keinesfalls über die Oberfläche ziehen, sondern immer anheben.
- Induktionskochfelder sind leistungsstärker und das Kochen damit geht viel schneller als auf anderen Herden. Achten Sie darauf, leere Töpfe und Pfannen nicht zu überhitzen, da dies schnell der Fall sein kann.
- Beachten Sie auch die Betriebsanleitung für Ihr Induktionskochfeld.
- Das summende Geräusch, das beim Kochen mit großer Hitze auftreten kann, ist ein technisches Geräusch und kein Hinweis auf einen Defekt am Topf oder Herd.
- Gelbliche Verfärbungen sind normal. Scheuerschwamm und Spülmittel auf dem Edelstahlboden nur verwenden, um das ursprüngliche Aussehen wiederherzustellen.
- Die Effizienz des Topfes hängt eventuell vom Durchmesser und der Leistung Ihres Kochfeldes ab.

GRIFFE, KNÖPFE, DECKEL UND ZUBEHÖR

- Griffe und Knöpfe nach dem Spülen eine Zeit lang abtropfen lassen.

- Glasdeckel mit Stahl- oder Silikonknöpfen sind bis zu einer Temperatur von 210°C (410°F) hitzebeständig. Wenn Sie herunterfallen oder extremen Temperaturunterschieden ausgesetzt werden, können sie brechen (Glasdeckel abkühlen lassen, bevor Sie ihn ins Wasser geben). Gebrochene Produkte sind von der Herstellergarantie nicht abgedeckt.
- Glasdeckel mit Knöpfen aus Thermoplast sind bis zu einer Temperatur von 175°C (347°F) ofenfest.
- KEINE Holzdeckel zum Kochen verwenden.
- Holzdeckel oder -griffe nicht vollständig in Wasser tauchen.
- Holz- und Stahldeckel mit Holzknöpfen per Hand spülen. Nach dem Spülen sofort gründlich abtrocknen.
- Holzteile nicht in Kontakt mit Feuer oder anderen direkten Hitzequellen bringen.
- Holzgeschirr bzw. Holzteile dürfen nicht im Backofen verwendet werden.
- Da es sich bei Holz um einen natürlichen Rohstoff handelt, kann es sich durch Temperaturveränderungen oder Feuchtigkeit verformen.
- Kochgeschirr von Lagostina mit Edelstahlknöpfen und -griffen ist bis zu einer Temperatur von 250°C (482°F) hitzebeständig.
- Silikonknöpfe und -griffe sind bis zu einer Temperatur von 210°C (410°F) ofenfest.
- Thermoplastknöpfe und -griffe sind bis zu einer Temperatur von 180°C (356°F) für maximal eine Stunde ofenfest.
- Topf nur im Backofen verwenden, wenn die Ofenfestigkeit auf der Verpackung angegeben ist und dabei die angegebene Temperatur nicht überschreiten. Immer Ofenhandschuhe verwenden, um Topf oder Deckel anzufassen.

Empfehlungen für den Gebrauch von abnehmbaren Griffen von Salvapazio

- Bei Verwendung im Backofen Griffe nicht am Kochgeschirr lassen.
- Griffe während des Kochens nicht an den Töpfen lassen. Wenn Sie am Topf bleiben, können die Griffe sehr heiß werden. Wir empfehlen, vor allem bei Edelstahlgriffen, Ofenhandschuhe zu verwenden, um den Topf vom Herd zu nehmen.
- Der Griff ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Immer mit heißem Wasser und Spülmittel per Hand spülen.
- Griffe keinesfalls direktem Feuer oder direkter Hitze aussetzen.
- Griffe mit dem Entriegelungsknopf anbringen.
- Sollten Sie auch nach mehrmaliger Verwendung bei Ihrem Kochgeschirr eine Fehlfunktion feststellen, setzen Sie sich umgehend mit einem Kundendienst, dem Händler oder regionalen Sitz in Verbindung (siehe Kontaktliste).

Das Kochgeschirr von Lagostina entspricht den gesetzlichen Vorgaben für Materialien, die mit Lebensmittel in Berührung kommen.

Je nach Produktlinie können die angegebenen Maße sich auf den inneren oder äußeren Durchmesser, am oberen Rand oder den abgerundeten Rändern, beziehen. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Verpackung oder dem Katalog.

KOSTENLOSE HOTLINE

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere kostenlose Telefon-Hotline (aus Italien) wenden oder Sie entnehmen der beigefügten Liste die Kontaktangaben für Ihr Land.

Lagostina ist eine eingetragene Handelsmarke.



(NL)

Geachte klant,

Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor dit Lagostina-product. Dit product is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteitsnormen en bevat een garantie van 25 jaar op productiefouten (voor metalen onderdelen). De anti-aanbaklaag heeft van nature niet dezelfde levensduur als roestvrij staal. Lagostina biedt voor haar anti-aanbaklaag echter wel vijf jaar garantie tegen blaasvorming (waarbij de anti-aanbaklaag omhoog komt en er een kuiltje ontstaat waardoor de bodem te zien is) of afbladdering (waarbij de anti-aanbaklaag van de bodem van de pan omhoog komt). Deze voorwaarden zijn ook van toepassing op externe keramische coatings, terwijl er voor andere soorten coatings, handgrepen, knoppen, bakeliëten-onderdelen, plastic of hout voor niet-metalen dekfels een garantie van 24 maanden geldt of de garantietermijn die op de verpakking staat vermeld. Schade die is veroorzaakt door onjuist gebruik, professioneel gebruik of als gevolg van stoten of vallen valt niet onder deze garantie. Afwijkingen van het oppervlak aan de binnenkant of buitenkant van het product wat betreft afwerking, coating, verkleuring of krassen als gevolg van normale slijtage vallen evenmin onder de garantie. Het is van belang dat de aanwijzingen in deze brochure worden opgevolgd, omdat de door Lagostina geboden garantie hiervan afhangt. Als u deze aanwijzingen opvolgt, zal uw product bovendien optimaal presteren. Bewaar deze instructies voor gebruik en onderhouden om deze later opnieuw te kunnen lezen. De verklaringen in dit document laten uw wettelijke rechten onverlet.

AANWIJZINGEN

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- Kookgereedschap van Lagostina mag niet in de magnetron worden geplaatst.
- Het gebruik van deze pannen voor frituren (bijv. patat/friet, enz.) wordt afgeraden.
- De handgrepen van de pan mogen nooit uitsteken voorbij de rand van het kookplaatoppervlak.
- Wees extra alert als u eten bereidt terwijl er andere personen, met name kinderen, of huisdieren in de buurt zijn.
- Zet nooit hete pannen op de vloer of vlakbij de rand van het aanrecht. Laat pannen eerst afkoelen en houd ze altijd binnen handbereik.
- Gebruik het deksel om brandwonden te voorkomen die door spatten kunnen worden veroorzaakt.
- Wees altijd voorzichtig als u olie gebruikt: vul de pan nooit verder dan halverwege en gebruik geen te hoge hitte (zie de aanwijzingen van de oliëfabrikant); doe geen vochtig of waterig voedsel in hete olie of kokend vet.
- Het dragen van ovenwanten bij het beetpakken van handgrepen of knoppen wordt aanbevolen.
- Als er brand ontstaat in de pan, draai dan de hittebron dicht en dek de pan af met een vochtige doek. Wacht 30 minuten voordat u deze er weer afhaalt.
- Kookgerei dat is oververhit niet verplaatsen. Laat het eerst afkoelen, anders kan het aluminium in de onderlaag gaan smelten.
- Blijf altijd bij het voedsel tijdens de bereiding.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, etiketten en papier. Was de pan met warm zeepwater, spoel hem af en droog hem goed af.
- Doe hetzelfde met anti-aanbakpannen van Lagostina, net vervolgens de anti-aanbaklaag in met bakolie en droog de pan af met keukenpapier.
- Het houten gedeelte van dekfels is bedekt met een minerale olie om het hout te beschermen en langer mee te laten gaan. Hiervan kan iets op de verpakking achterblijven.

AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK VAN KOOKGEREI VAN LAGOSTINA

- Controleer of de pan geschikt is voor uw warmtebron (raadpleeg de verpakking).
- Laat een lege pan niet oververhit raken. Voorkom dat vlammen voorbij de zijkant van de pan komen. Zorg dat de pan midden op de warmtebron staat (zodat de handgrepen niet worden blootgesteld aan de hitte of de vlam).
- Vet of olie mag nooit zo lang worden verhit dat het gaat roken, verbranden of zwart wordt.
- Melk brandt snel aan. Verwarm melk altijd op een laag of middelhoog vuur, totdat er zich belletjes beginnen te vormen aan de rand van de pan.
- Om te voorkomen dat de pan overloopt, mag de pan niet meer dan voor tweedee worden gevuld.
- **Aamvullende aanbevelingen voor het gebruik van kookgerei van roestvast staal**
- Gebruik nooit bleekmiddelen of producten op basis van chloor voor de pannen, aangezien deze - ook in verdunde vorm - uiterst bijtend zijn voor roestvast staal.
- Zet lege pannen nooit op een warmtebron, aangezien dit kan leiden tot verkleuring van staal en tevens de bodem beschadigen of de correcte werking ervan verstoren.
- Gebruik pannen niet om zuur, gepekeld of vet voedsel voor of na de bereiding in op te slaan.
- Zout mag alleen worden toegevoegd aan kokend water of hete vloeistoffen. Los de zout op door het te vermengen met vloeistoffen of andere ingrediënten.
- De volgende situaties kunnen zich voordoen:
 - Zoutkorrels in koud water kunnen het staal aantasten en zorgen voor enige verkleuring, inclusief witte of roodachtige spikkels of vlekjes. Deze tasten echter de kwaliteit of de werking van de pan niet aan.
 - Als het kookgerei wordt blootgesteld aan intense hitte kunnen er op de bodem vlekken van wege kalkaanslag zichtbaar worden. Dit is een natuurlijk gevolg van waterhardheid.
 - Ook kunnen er blauwachtige ringen ontstaan als gevolg van zetmeel dat in bepaald voedsel zit, bijvoorbeeld pasta of rijst.

Deze vlekken kunnen eenvoudig worden verwijderd door de pan te wrijven met een zachte doek die is gedrenkt in citroensap, witte azijn of een reinigings-

middel speciaal voor pannen van roestvast staal. Lagostina heeft een product dat speciaal is bedoeld voor reiniging van roestvrij staal: Polvere di Stelle. LET OP: producten met een externe coating (keramisch, enz.) moeten met de nodige voorzichtigheid worden gehanteerd om schade aan de coating te voorkomen.

Aanvullende aanbevelingen voor het gebruik van kookgerei met anti-aanbaklagen

- De coating op uw keukenproduct van Lagostina is het resultaat van vele jaren onderzoek en ervaring in de sector. Om deze reden is het meeste metalen keukengerei geschikt voor gebruik. Wel is het beter om geen gebruik te maken van messen, kloppers en overig gerei met scherpe randen. Snijd voedsel niet als het al in de pan ligt. Kleine krasjes of slijtage die kunnen ontstaan door het gebruik hebben geen invloed op de werking van de anti-aanbaklaag.
- Door al deze aanbevelingen met het oog op de veiligheid op te volgen, voorkomt u dat oververhit kookgerei dampen afgeeft die schadelijk kunnen zijn voor dieren met een bijzonder gevoelig ademhalingsstelsel zoals vogels.

Aanvullende aanbevelingen voor het gebruik van gerei met een koperlaag

- De uitwendige koperlaag op kookgerei van Lagostina kan na verloop van tijd gaan oxideren. Om de glans in stand te houden is het raadzaam om een speciaal voor koper bedoeld reinigingsmiddel te gebruiken.
- Producten van koper kunnen niet worden gebruikt in combinatie met inductiekookplaten (tenzij de verpakking anders vermeldt) en zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

REINIGING

- Was de pan na elk gebruik met een spons af in warm water en een vloeibaar wasmiddel. Spoel de pannen af en droog ze vervolgens goed af. Gebruik geen schuursponjes, staalwol of sterk schurende poeders.
- Giet geen koud water in een pan die heet is. Plotselinge temperatuurveranderingen kunnen het metaal doen kromtrekken.
- Als er voedsel in de pan is aangebrand, vul de pan dan met warm water en vaatwasmiddel en laat dit ongeveer een uur lang weken. Was de pan vervolgens af met vaatwasmiddel en een sponsje. Als weken niet voldoende is, wrijf de pan dan schoon met een geschikt schuursponsje, geen metaalsponjes. Bij anti-aanbakpannen: vet de pan opnieuw in met bakolie op een schone doek om de anti-aanbaklaag te onderhouden.

Vaatwasmachine

- Producten van Lagostina die van koper zijn, zijn ongeschikt voor de vaatwasmachine en mogen alleen met de hand worden afgewassen.
- Alle producten van hout of met houten delen zijn ongeschikt voor de vaatwasmachine en mogen alleen met de hand worden afgewassen.
- Producten van Lagostina uit de Rossella-serie zijn ongeschikt voor de vaatwasmachine en mogen alleen met de hand worden afgewassen.
- Kookgerei en keukenproducten van Lagostina die van roestvast staal zijn, zijn wel geschikt voor de vaatwasmachine. Toch is het raadzaam om ze met de hand af te wassen, omdat sommige vaatwasmiddelen erg agressief en corrosief zijn (vooral tabletten) voor aluminium. Als u uw producten mooi wilt houden, wordt gebruik in de vaatwasmachine afgeraden (zie «Handgrepen, knoppen en deksels»).
- Laat de pan niet in de vaatwasmachine staan nadat het wasprogramma is afgelopen.
- Het is verstandig om de pan direct na het afwassen grondig af te drogen.

ENERGIE BESPAREN

Kookmethoden om energie te besparen:

- De bodem van de pan moet altijd zoveel mogelijk de diameter van de kookplaat bedekken.
- U bespaart energie als u tijdens het koken de pan met het deksel afdekt.
- Gebruik zo weinig mogelijk water in de pan, breng het water snel aan de kook en zet vervolgens het vuur lager om het gerecht zachtjes te laten sudderen.
- Bij gasfornuizen: laat de vlam nooit voorbij de zijkanen van de pan komen.

GESCHIKTHEID VOOR WARMTEBRONNEN

- Controleer aan de hand van de symbolen op de verpakking of in de catalogus of uw warmtebron geschikt is.
- Droog de onderkant van de pan altijd af voor het koken, vooral als u een keramische, halogeen- of inductiekookplaat gebruikt. Anders kan de pan aan de kookplaat vast blijven zitten.
- Afhankelijk van het soort gebruikte kookplaat kan de onderkant van de pan plekken of krassen oplopen. Dit is normaal.
- Voor kleine pannen kan het nodig zijn dat ze zorgvuldig op een vlamverdelers worden geplaatst.

Keramische, halogeen- en inductiekookplaten

- Zorg er bij keramische kookplaten voor dat de kookplaat en de onderkant van de pan goed schoon zijn (om te voorkomen dat er voedselresten tussen de pan en de kookplaat terecht komen die de kookplaat kunnen krassen).
- Verplaats pannen niet door ze te slepen maar til ze op.
- Inductie is een methode van verwarmen die veel sneller en krachtiger is dan andere manieren. Zorg ervoor dat u legen potten en pannen niet overmatig verhit, want dit kan gemakkelijk gebeuren.
- Raadpleeg ook de gebruiksaanwijzing voor uw inductiekookplaat.
- Tijdens het koken op grote hitte hoort u mogelijk een zoemgeluid: dit is een geluidssignaal en duidt niet op een defect van de pan of de kookplaat.
- Vergelng is normaal. De aanslag op de roestvat stalen onderkant kan alleen worden verwijderd met afwasmiddel en een schuursponsje.
- De efficiëntie van de pan kan worden beïnvloed door de diameter en het vermogen van uw kookplaat.

HANDGREPEN, KNOPPEN, DEKSELS EN ACCESSOIRES

- Geef na het afwassen de handgrepen en knoppen de tijd om uit te lekken en uit te druppelen.
- Glazen deksels met knoppen van staal of silicone zijn bestand tegen temperaturen tot hoogstens 210 °C (410 °F). Als ze echter worden laten vallen

of worden blootgesteld aan extreme temperatuurveranderingen, kunnen ze barsten (laat glazen deksels altijd afkoelen voordat u ze in het water legt).
Als glas barst, valt dit niet onder de garantie van de fabrikant.

- Glazen deksels met Bakelite-knoppen zijn bestand tegen temperaturen tot hoogstens 175 °C (347 °F).
- Gebruik tijdens het koken GEEN houten deksels.
- Dompel houten deksels of knoppen niet volledig onder in water.
- Was houten of stalen deksels af met de hand; droog ze na het afwassen meteen goed af.
- Voorkom dat hout in aanraking komt met de vlam of met de warmtebron.
- Houten voorwerpen of onderdelen met hout mogen niet in de oven worden gebruikt.
- Hout is natuurlijk materiaal en kan daarom enigszins vervormen als gevolg van wijzigingen in de temperatuur of vochtigheid.
- Kookgerei van Lagostina met knoppen en handgrepen van roestvast staal is bestand tegen temperaturen tot hoogstens 250 °C (482 °F).
- Knoppen en handgrepen van silicone zijn bestand tegen oventemperaturen tot hoogstens 210 °C (410 °F).
- Bakelite-knoppen en -handgrepen zijn bestand tegen oventemperaturen tot hoogstens 180 °C (356 °F) voor de duur van maximaal één uur.
- Zet een pan alleen in de oven als er op de verpakking staat vermeld dat de pan geschikt is om in de oven te worden gebruikt en overschrijdt de aanbevolen maximumtemperatuur niet. Gebruik altijd een ovenwant om de pan of het deksel te verwijderen.

Aanbevelingen voor gebruik van verwijderbare handgrepen van Salvapazio

- Plaats handgrepen niet in de oven.
- Laat handgrepen tijdens het koken niet op de pan zitten. Als u dit wel doet, kunnen de handgrepen zeer heet worden. Het is raadzaam om pannen met een ovenwant te verwijderen, vooral als de handgrepen van roestvast staal zijn.
- Plaats geen handgrepen in de vaatwasmachine.
- Altijd met de hand afwassen met warm water en vaatwasmiddel.
- Stel de handgrepen niet bloot aan rechtstreeks vuur of hitte.
- Gebruik de vergrendelknop als u de handgrepen bevestigt.
- Als u opmerkt dat een keukenproduct niet correct functioneert, ook niet als deze veel is gebruikt, neem dan meteen contact op met een helpdesk, de winkel waar u het product hebt gekocht, of een regionaal kantoor (zie contactlijst).

Keukenproducten van Lagostina voldoen aan de wettelijke vereisten ten aanzien van materialen die in aanraking komen met voedselproducten. Afhankelijk van de productlijn kunnen de vermelde afmetingen betrekking hebben op de inwendige dan wel uitwendige diameter, bij de bovenrand of de geronde randen. Lees voor aanvullende informatie de verpakking of raadpleeg de catalogus.

GRATIS TELEFOONNUMMER

Neem bij problemen of informatievragen contact op via ons gratis telefoonnummer (vanuit Italië) of raadpleeg de contactinformatie voor uw land in de meegeleverde lijst.

Lagostina is een geregistreerd handelsmerk



(ES)

Estimado cliente,

Gracias por comprar este producto de Lagostina. Este producto se ha fabricado de acuerdo con los más altos niveles de calidad, y dispone de una garantía de 25 años (para las partes metálicas) frente a cualquier defecto de fabricación. Debido a su naturaleza, el recubrimiento antiadherente no tiene la misma vida útil que el acero inoxidable. No obstante, Lagostina puede ofrecer una garantía de 5 años frente a ampollas (donde el recubrimiento se eleva formando un declive que muestra la base) o peladuras (donde el recubrimiento completo se eleva de la base de la cacerola) para sus recubrimientos antiadherentes; estas condiciones se aplican también a los recubrimientos externos de cerámica, mientras que para otros tipos de recubrimientos, asas, mangos, componentes de baquelita, plástico o madera y para tapas no metálicas, existe una garantía de 24 meses, o según se indique en el envase.

Esta garantía no cubre ningún daño por uso incorrecto, uso profesional, golpes o caídas. Tampoco quedan cubiertas las anomalías superficiales en acabados o recubrimientos, decoloración o rasguños, ya sea en el interior o en el exterior del producto, debido al desgaste natural. Es importante seguir las instrucciones del manual porque la garantía de Lagostina depende de ellas; al seguir dichas instrucciones, obtendrás también el mejor rendimiento de tu producto. Por favor, consulta estas indicaciones de uso y mantenimiento como referencia. Las declaraciones de este documento no afectan tus derechos legales.

INDICACIONES

Indicaciones generales de seguridad

- Los utensilios de cocina de Lagostina nunca deben utilizarse en hornos microondas.
- No se recomiendan estos productos para una fritura profunda (por ejemplo, patatas fritas, samosas, etc.).
- Nunca dejes que las asas de la cacerola se extiendan más allá de los bordes de la superficie de la placa.
- Pon especial atención cuando cocines con niños, mascotas y otras personas alrededor.
- No coloques nunca cacerolas calientes en el suelo o cerca del borde de la encimera. Deja que se enfríen y nunca las dejes al alcance de la mano.
- Usa la tapa para evitar quemaduras causadas por salpicaduras.
- Ten cuidado siempre a la hora de cocinar con aceite: nunca llenes la cacerola a más de la mitad y no cocines a fuego excesivamente alto (consulta las indicaciones del productor de aceite); evita poner alimentos húmedos o con agua en aceite caliente o grasa hirviendo.
- Te recomendamos que lleves guantes para horno cuando agarre asas o mangos.
- En caso de llamas dentro de la cacerola, apaga el fuego y cubre la cacerola con un paño húmedo. Espera 30 minutos antes de retirarla.
- En caso de sobrecalentamiento, el utensilio de cocina no debe moverse, sino que debe dejarse enfriar primero debido a la posibilidad de que se funda el aluminio de la base.
- No dejes nunca de vigilar los alimentos que estés cocinando.

Antes del primer uso

- Retira todos los envases, etiquetas y papel. Lava con agua caliente y jabón, aclara, y seca minuciosamente.
- Haz lo mismo para las sartenes antiadherentes de Lagostina, luego engrasa el recubrimiento antiadherente con aceite de cocina y sécalo con papel de cocina.
- La parte de madera de las tapas está cubierta con un aceite mineral que garantiza su protección y longevidad. Esto puede dejar algunos residuos en el envase.

RECOMENDACIONES DE USO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA DE LAGOSTINA

- Comprueba que la cacerola es adecuada para su uso en tu fuente de calor (consulta el envase).
- No sobrecalientes una cacerola vacía. Nunca dejes que las llamas se extiendan por el lateral de la cacerola. Asegúrate de que la cacerola está centrada sobre la fuente de calor (para evitar que las asas entren en contacto con el calor o la llama).
- Nunca calientes grasa o aceite el tiempo suficiente como para que provoque humo, se queme o se ponga negro.
- La leche se quema con facilidad. Calienta a fuego lento o medio hasta que se formen burbujas en los bordes.
- Para evitar un desbordamiento, no llenes la cacerola más de dos tercios del total.

Recomendaciones adicionales para el uso de utensilios de cocina de acero inoxidable

- No utilices nunca lejía o productos basados en cloro en tus cacerolas, ya que son muy corrosivos para el acero inoxidable, incluso diluidos.
- No utilices nunca cacerolas vacías en una fuente de calor, dado que podría causar la decoloración del acero, y también podría causar daño y/o defectos en la base.
- No utilices las cacerolas para guardar alimentos ácidos, salados o grasos, tanto antes como después de ser cocinados.
- La sal debería añadirse únicamente a agua hirviendo o líquidos calientes. Disuelve la sal mezclándola con líquidos u otros ingredientes.
- Pueden darse las siguientes situaciones:
 - Los granos de sal añadidos a agua fría pueden dañar el acero y provocar una decoloración leve, incluidos puntos o manchas blancas o rojizas que, sin embargo, no comprometerán la calidad o funcionalidad de la cacerola.
 - Al exponer el utensilio de cocina a calor intenso, pueden aparecer manchas de cal en la base como consecuencia natural de la dureza del agua.
 - También pueden aparecer anillos azulados causados por el almidón que contienen determinados tipos de alimentos, como la pasta o el arroz.

Estas manchas pueden eliminarse fácilmente frotando la cacerola con un paño suave empapado de zumo de limón, vinagre blanco o un limpiador específico para cacerolas de acero inoxidable; Lagostina ofrece un producto específicamente para limpiar acero inoxidable, Polvere di Stelle.

PRECAUCIÓN: los productos con un recubrimiento externo (cerámica, etc.) deben manipularse con el debido cuidado para prevenir daños permanentes al recubrimiento.

Recomendaciones adicionales para usar utensilios de cocina con recubrimientos antiadherentes

- El recubrimiento de tu producto de cocina Lagostina es el resultado de años de investigación y experiencia industrial. Por ello, pueden usarse la mayoría de las herramientas metálicas de cocina. No obstante, deberían evitarse cuchillos, batidores y cualquier utensilio con bordes afilados. No cortes alimentos directamente en la cacerola. Las abrasiones y los rasguños pequeños que puedan aparecer con el uso no alteran el rendimiento antiadherente del recubrimiento.
- Al seguir todas estas recomendaciones de seguridad, evitarás emisiones procedentes de los utensilios de cocina sobrecalentados que podrían ser peligrosas para animales con sistemas respiratorios particularmente sensibles, como los pájaros.

Recomendaciones adicionales para usar utensilios recubiertos con cobre

- La capa externa de cobre en los utensilios de cocina de Lagostina puede oxidarse con el tiempo. Para mantener su brillo, recomendamos el uso de un limpiador de cobre específico.
- Los productos de cobre no son compatibles con las placas de inducción (a menos que se indique lo contrario en el envase) y no son aptos para el lavavajillas.

LIMPIEZA

- Lava la cacerola con agua caliente con jabón líquido y una esponja tras cada uso. Aclara y seca bien.
- No uses esponjas abrasivas, lanas de acero o polvos altamente abrasivos.
- Nunca pongas agua fría en una cacerola muy caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden deformar el metal.
- Si se ha quemado comida en la cacerola, llénala con agua caliente y lavavajillas líquido, y luego déjala en remojo durante una hora aproximadamente. A continuación lávala con lavavajillas líquido y una esponja. Si el remojo no es suficiente, frota con una esponja abrasiva adecuada, no con metálicas. Si se trata de una cacerola antiadherente, límpiala nuevamente con un paño limpio empapado de aceite de cocina para mantener todas sus propiedades antiadherentes.

Lavavajillas

- Los productos de cobre de Lagostina NO son aptos para el lavavajillas y deben lavarse únicamente a mano.
- Todos los productos hechos de madera o con partes de madera NO son aptos para el lavavajillas y deben lavarse únicamente a mano.
- Los productos de la gama Rossella de Lagostina NO son aptos para el lavavajillas y deben lavarse únicamente a mano.
- Los productos y utensilios de cocina de acero inoxidable de Lagostina con recubrimientos antiadherentes son aptos para el lavavajillas. No obstante, se recomienda el lavado a mano porque determinados detergentes son muy agresivos y corrosivos (en particular los que tienen forma de pastilla) para las partes de aluminio. Para mantener las cualidades estéticas de tus productos, no se recomienda el uso para lavavajillas (consulta «Asas, mangos y tapas»).
- No dejes la cacerola en el lavavajillas después de que haya terminado el ciclo de lavado.
- Te recomendamos secar la cacerola minuciosamente justo después del lavado.

AHORROS DE ENERGÍA

Métodos de cocinado para ahorrar energía:

- La base de la cacerola debería cubrir el diámetro de la placa en la mayor medida posible.
- Utilizar la tapa durante el cocinado reduce significativamente el consumo de energía.
- Utiliza la cantidad mínima de agua posible en cacerolas y deja hervir rápidamente antes de reducir el fuego para que hierva a fuego lento.
- Si se utiliza un fogón de gas, nunca dejes que la llama se extienda por los lados de la cacerola.

COMPATIBILIDAD DE LAS PLACAS

- Comprueba la compatibilidad de tu placa verificando los símbolos que se muestran en el envase o en el catálogo.
- Seca siempre la base de la cacerola antes de cocinar, en particular si va a utilizarla en una placa de cerámica, halógena o de inducción.
- De lo contrario, la cacerola podría pegarse a la placa.
- Según el tipo de placa utilizado, la base de la cacerola puede quedar marcada o rayada. Es normal.
- Las cacerolas pequeñas pueden requerir un posicionamiento cuidadoso en los soportes para sartenes de las placas de gas.

Placas de cerámica, halógenas y de inducción

- Para placas de cerámica, asegúrate siempre de que tanto la placa como la base de la cacerola están perfectamente limpias (para evitar que nada quede entre la cacerola y la placa, lo cual podría causar rasguños en la superficie de la placa).
- Nunca arrastres las cacerolas por las superficies, siempre levántalas.
- La inducción es un método de cocinado mucho más rápido y potente que otras fuentes de calor; ten cuidado para evitar el sobrecalentamiento de cacerolas y sartenes vacías, lo cual podría ocurrir fácilmente.
- También te recomendamos que consultes las instrucciones de funcionamiento para tu placa de inducción.
- El zumbido que puede llegar a ocurrir durante el cocinado a fuego elevado es un sonido técnico, y no un defecto de la cacerola o la placa.
- El amarilleamiento es normal. Utiliza una esponja abrasiva y lavavajillas líquido en la base del acero inoxidable únicamente para recuperar su aspecto normal.
- La eficacia de la cacerola puede verse afectada por el diámetro y la potencia de la placa.

ASAS, MANGOS, TAPAS Y ACCESORIOS

- Tras el lavado, deja escurrir y secar las asas y los mangos.
- Las tapas de vidrio con mangos de acero o silicona pueden soportar temperaturas de hasta un máximo de 210°C (410°F). No obstante, si se dejan caer o si están sujetas a cambios extremos de temperatura, pueden romperse (deja que la tapa de vidrio se enfríe antes de colocarla en agua). Dicha rotura no está cubierta por la garantía del fabricante.

- Las tapas de vidrio con mangos de baquelita pueden soportar temperaturas de horno de hasta 175°C (347°F).
- NO utilices tapas de madera durante el cocinado.
- NO sumerjas completamente tapas o mangos de madera en agua.
- Lava las tapas de madera o las tapas de acero con mangos de madera a mano; sécalas inmediatamente y a fondo tras el lavado.
- Evita que la madera entre en contacto con las llamas o con cualquier fuente de calor directo.
- Los objetos de madera o las partes con madera no deben utilizarse en el horno.
- Dado que la madera es un material natural, puede sufrir pequeñas deformaciones causadas por los cambios en la temperatura o humedad.
- Los utensilios de cocina de Lagostina equipados con asas y mangos de acero inoxidable pueden soportar temperaturas de hasta 250°C (482°F).
- Las asas y los mangos de silicona pueden soportar temperaturas de horno de hasta 210°C (410°F).
- Las asas y los mangos de baquelita pueden soportar temperaturas de horno de hasta 180°C (356°F) durante un máximo de una hora.
- Utiliza una cacerola en el horno solo si el envase indica que es adecuado para su uso en el horno, y no superes las temperaturas recomendadas; utiliza siempre un guante para horno para retirar la cacerola o la tapa.

Recomendaciones de uso de las asas extraíbles Salvaspazio

- No coloques las asas en el horno.
- No dejes las asas en las cacerolas durante el cocinado. Si se dejan, pueden calentarse demasiado. Recomendamos el uso de un guante para horno para retirar la cacerola, en particular si las asas están hechas de acero inoxidable.
- No coloques las asas en el lavavajillas.
- Lávalas siempre a mano utilizando con lavavajillas líquido caliente.
- Nunca expongas las asas a llama o calor directo.
- Junta las asas con el uso de un botón de bloqueo.
- Si constatas que una parte del utensilio de cocina no funciona adecuadamente, incluso tras un uso extensivo, contacta con un centro de asistencia, el ministro, o la oficina regional de forma inmediata (consulta la lista de contactos).

Los productos de cocinado de Lagostina cumplen los requisitos legales relacionados con los materiales que entran en contacto con los alimentos. En función de la línea de productos, las dimensiones indicadas pueden referirse al diámetro medido ya sea dentro o fuera de las paredes, en los bordes superiores o en los bordes redondeados. Para más información, lee el envase o consulta el catálogo.

TELÉFONO GRATUITO

En caso de problemas o consultas, llama a nuestro número de teléfono gratuito (de Italia) o consulta la información de contacto de tu país disponible en la lista incluida
Lagostina es una marca registrada



(ZH-TR)

親愛的顧客，

感謝您選購此款 Lagostina 產品。本產品是依照最高品質標準製造，且針對不鏽鋼部份提供 25 年保固。根據材料的屬性，如：不沾塗層屬於消耗性材質，無法像不鏽鋼一樣達到長久的使用壽命，屬於消耗性材質，無法像不鏽鋼一樣達到長久的使用壽命，Lagostina 針對不沾塗層提供 5 年保固，範圍包括起泡（塗層向上凸起並露出鍋底）或剝落（整個塗層與鍋底脫離），此類情形同樣適用於外部的陶瓷塗層。而對於其他類型的塗層、手柄、把手、電木塑膠組件、塑料或不製部件以及非金屬鍋蓋，Lagostina 提供 24 個月保固或遵循鍋具包裝所示。因為為操作不當、商業使用、碰撞或掉落造成的損壞不在保固範圍內。由於正常使用和磨損，而在產品使用外造成的任何外觀或塗層表面變形、變色或刮痕亦不在保固範圍內。請務必遵循本手冊中的使用說明，因為 Lagostina 的保固服務即取決於此；遵循此類指示亦有助於讓您體驗到產品的卓越性能。請妥善保管使用及維護說明書，以供參考。本說明不會損害您的合法權益。

使用說明

一般安全注意事項

- 切勿在微波爐使用 Lagostina 鍋具。
- 不建議您使用本產品油炸食物（例如，薯條、咖哩餃等）。
- 切勿讓鍋具手柄伸出櫥櫃檯面邊緣，避免碰撞掉落。
- 使用鍋具進行烹調時，應避免兒童、寵物或行動不便者在場，若無法避免應特別留意。
- 切勿將鍋具放置於地板或靠近櫥櫃檯面邊緣的位置。讓鍋具自然冷卻，並放在不易接觸到的地方。
- 利用鍋蓋以防止噴濺造成燒燙傷。
- 用油烹飪時請務必多加小心：鍋內的油不得超過容量的一半，油溫不得過高（參閱食用油產品說明）；不要將潮濕或含水的食物放入熱油或沸騰的油脂中。
- 建議您在抓握把手前戴上隔熱手套。
- 當鍋內著火時，請先關閉熱源，並用濕布蓋在鍋上，至少等待 30 分鐘再移開，若無法撲滅請立即通知消防單位。
- 若加熱過度，不要移動鍋具，應首先讓鍋具自然冷卻，因為此時鍋底的鋁合金可能融化。
- 食物烹煮期間切勿離開，請全程在場照料。

首次使用前

- 取下所有包裝、標籤和包裝紙。用中性肥皂水清潔、沖洗並完全擦乾。
- 對於 Lagostina 不沾鍋具，請採用相同方法操作。第一次使用時請在不沾塗層表面抹上薄薄一層食用油，並用廚房紙巾擦乾。
- 鍋蓋的木製零件可使用礦物油做塗抹保養，以提供保護並延長使用壽命。礦物油可能殘留在包裝上。

LAGOSTINA 鍋具使用建議

- 檢查鍋具是否適用於您家中的爐具或熱源（請參閱包裝說明）。
- 不要將空鍋加熱至過熱。使用時切勿讓爐火從鍋底溢出至鍋身周圍。確保將鍋具放置於熱源的中心位置（避免手柄與熱源直接接觸）。
- 切勿將肥肉或食用油加熱至冒煙、燒焦或變黑。
- 牛奶或乳脂類加熱時溫度上升極快。請先用小火加熱，直到鍋內邊緣的牛奶開始冒泡。
- 為防止溢出，放入鍋中的食物不得超過總容量的三分之二。

不鏽鋼鍋具的其他使用建議

- 絕不可在鍋中使用漂白劑或含氯產品等化學產品，這類產品對不鏽鋼而言極具腐蝕性。
- 切勿在熱源上加熱空鍋，這可能導致不鏽鋼變色斑黃，或者鍋底損壞以致無法正常使用。
- 在烹調前後，都應避免使用鍋具貯存酸性食物或鹹食。
- 建議快完成烹調時再加入食用鹽。加入食用鹽後請攪拌來使鹽溶解。
- 可能會發生下列情況：
 - 在冷水中加入鹽有可能損壞鋼材質，並引起小斑點，包括白色或紅色的污點或斑塊，但這不會影響鍋具的品質和功能。
 - 若在高溫熱源使用鍋具烹調，鍋底可能會出現白色水垢，這是由於水中的礦物質、鐵或鈣所造成的自然現象。
- 當加熱麵食、米飯等特定類型的食物時，其中的澱粉會導致鍋內產生斑藍狀或粉紅紋。

將軟布在檸檬汁、白醋或不鏽鋼專用的清潔劑中浸泡，然後擦拭鍋具，即可輕鬆去除這些斑點。Lagostina 也有販售不鏽鋼專用的清潔劑。注意：具有外部塗層（如不沾鍋或陶瓷鍋）的產品必須得到適當的保養，以免給塗層造成永久性損傷。

不沾鍋具的其他使用建議

- Lagostina 廚房產品的塗層是自行研發的技術。正因為如此，可以與大部分金屬鍋具一同使用。不過，請避免使用刀具、攪拌器以及有尖銳邊緣的器具。不要直接在鍋中切食物。使用一段時間後出現的微小刮痕與磨損，不會影響塗層防沾黏的效果。
- 遵照此安全使用建議，將可避免過度加熱的鍋具釋出氣體，其對於像是魚類等呼吸系統特別脆弱的動物可能有害。

鍍鋼鍋具的其他使用建議

- Lagostina 鍋具外部的鍍層可能隨著時間的推移而氧化。為維持其光澤，我們建議您使用專用的清潔劑進行清洗。
- 不得在電磁爐上使用銅製產品（除非包裝上另有說明），且不得在洗碗機中清洗。

清潔

- 每次使用後，用加入中性清潔劑的熱水和海綿清洗鍋具。沖洗乾淨後擦乾。
- 使用菜瓜布、鋼刷或強效去污粉，有可能造成鍋具有所刮痕，但不影響使用功能及效果。
- 切勿將冷水倒入高溫的鍋具。突然的溫度變化可能導致金屬熱漲冷縮而變形。
- 若食物在鍋內燒焦，請先用溫水和中性清潔劑浸泡約一小時，然後用洗潔精和海綿清洗。若以上無法解決問題，請使用合適的菜瓜布擦拭，不要使用金屬清潔劑。如果是不沾塗層鍋具，請再次用乾淨的布沾食用油擦拭鍋具來保養所有防沾塗層。

洗碗機

- Lagostina 的銅製品不得用洗碗機清洗，而僅能用手清洗。
- 所有採用木材製成，或包含木製部件的產品，均不得在洗碗機中清洗，而僅能用手清洗。
- Lagostina 的 Rossella 系列產品不得用洗碗機清洗，而僅能用手清洗。
- 覆有不沾塗層的 Lagostina 不鏽鋼廚具及產品可用洗碗機清洗，但我們仍建議您手洗，因為某些清潔劑具有破壞性，並可能腐蝕金屬製部件。為保持產品美觀，建議您不要放入洗碗機中清洗（請參閱「手把、鍋蓋頭及鍋蓋」）。
- 清洗完成後，不要將鍋具存放在洗碗機中。
- 建議您在清洗後，立即將鍋具徹底擦乾。

節能建議

可以節能的烹飪方式：

- 盡可能將鍋底覆蓋住爐圈。
- 在烹飪的過程中使用鍋蓋，可加快烹調速度。
- 在鍋內注入盡可能少量的水，先快速煮沸後，再開始用小火慢燉。
- 若使用瓦斯爐，切勿讓火焰超鍋鍋具的底部。

爐具相容性

- 請參考包裝或產品型錄所示的符號，了解爐具的相容性。
- 烹飪前務必擦乾鍋具底部，尤其是使用在陶瓷、鹵素電爐或電磁爐時。否則，鍋具和爐灶可能會黏在一起。
- 根據所使用爐灶的類型，鍋底可能會出現磨痕或刮痕。這是正常現象。
- 請將小鍋平穩放置於瓦斯爐的支架上。

陶瓷、鹵素電爐或電磁爐

- 使用陶瓷電爐時，請務必確保電爐與鍋具底部全部乾淨（避免讓任何東西夾在鍋具與電爐間，進而刮傷電爐表面）。
- 切勿在爐面上拖動鍋具，請將鍋具抬高後再移動。
- 電磁感應是比其他熱源更快速、更有效的烹飪方法；空鍋具極易出現過度加熱的情況，請多加留意。
- 請務必參閱電磁爐的操作使用說明。
- 在以高溫烹飪時發出的嗡嗡聲屬技術造成的聲響，而非鍋具或電磁爐出現故障。
- 金屬鍋具經使用後有變黃之狀況是正常現象。只需不用鏽鋼專用清潔劑進行清潔，即可恢復正常外觀。
- 鍋具的加熱效率受電磁爐的直徑與功率影響。

手柄、把手、鍋蓋及配件

- 清洗後，將手柄和把手靜置一段時間，避免燙傷讓其瀝乾水分並自然晾乾。
- 配有鋼製或矽膠把手的玻璃鍋蓋可承受最高達 210° C (410° F) 的溫度。不過，若是掉落地上或是溫度有劇烈變化，請不要再使用，可能會碎裂（每次使用完請靜待玻璃鍋蓋冷卻後，再進行清潔）。玻璃鍋蓋碎裂不在製造商保固範圍內。
- 配有電木塑膠把手的玻璃鍋蓋可承受最高達 175° C (347° F) 的溫度。
- 木製鍋蓋：請勿在烹飪過程中使用木製鍋蓋。
- 請勿將木製鍋蓋或把手完全浸泡在水中。
- 請用手清洗木製或鋼製鍋蓋；並在清洗後立即徹底擦乾。
- 不要讓木製部件接觸明火或任何直接熱源。
- 木製物品或帶木製構造的部件不得在烤箱中使用。
- 木材是一種天然材料，由於溫度和適度的變化，它可能出現輕微的變形。
- 配備不鏽鋼把手和手柄的 Lagostina 廚具可承受最高達 250° C (482° F) 的溫度。
- 矽膠把手和手柄可承受 210° C (410° F) 的烤箱溫度。
- 但非必要建議請不要將矽膠把手款式的鍋具放入烤箱電木塑膠把手和手柄可在溫度不超過 180° C (356° F) 的烤箱內最多使用一小時。但非必要建議請不要將矽膠把手款式的鍋具放入烤箱將鍋具放入烤箱使用前，請先確保鍋具包裝已明確標識其適合在烤箱內使用，請勿超過建議溫度；並使用隔熱手套來操作鍋具或鍋蓋。

建議使用 *Salvaspazio* 可拆式手柄。

- 切勿將手柄放入烤箱。

- 在烹飪過程中，切勿將手柄留在鍋具上。如果您這樣做，手柄的溫度會非常高，並會造成把手損壞我們建議您戴上隔熱手套來取下鍋具，特別是對於採用不鏽鋼製成的手柄。
- 切勿將手柄放入洗碗機。
- 務必用熱水和中性清潔劑手洗。
- 切勿讓手柄直接接觸明火或高溫。
- 請使用鎖定按鈕來附上手柄。
- 若您注意到某件鍋具無法正常工作，即便已使用過多次，亦請立即聯絡支援中心、零售商或區域辦事處（請參閱聯絡方式清單）。

Lagostina 烹飪用具符合與食品接觸的材料的相關法律要求。依照具體的產品系列，所示尺寸可能是指從產品內部或外部的上邊緣或圓邊測得的尺寸。如需更多資訊，請閱讀包裝說明或查看產品目錄。

服務電話

若您有任何問題需要諮詢，請撥打我們的服務中心電話，或在隨附的清單中參閱您所在國家的聯絡資訊。
Lagostina 是註冊商標。



(ZH - SI)

亲爱的顾客：

感谢您选购此款 Lagostina 产品。本产品按照最高质量标准生产，并针对任何制造失误提供 25 年 (金属部件) 保修。根据材料的属性，防粘涂层

无法像不锈钢一样达到长久的使用寿命，但 Lagostina 依然为防粘涂层提供 5 年保修，范围包括起泡 (涂层向上凸起并露出锅底) 或剥落 (整个涂层与锅底脱离)，此类情形同样适用于外部的陶瓷涂层。而对于其他类型的涂层、手柄、把手、电不组件、塑料或不制部件以及非金属锅盖，Lagostina 均提供 24 个月保修，或遵照锅具包装所示。因使用不当、专业使用、碰撞或跌落造成的损坏不在保修范围内。由于正常使用和磨损，而在产品内外造成的任何外观或涂层表面变形、变色或划痕亦不在保修范围内。请务必遵循本手册中的使用说明，否则不能享受 Lagostina 的保修服务；遵循此类指示亦有助于让您体验到产品的卓越性能。请妥善保管使用及维护说明书，以供参考。本文中声的声明不会损害您的合法权益。

使用说明

一般安全注意事项

- 切勿在微波炉内使用 Lagostina 锅具。
- 不建议您使用本产品油炸食物 (例如，薯条、咖喱角)。
- 切勿让锅具手柄超出橱柜台面边缘。
- 若烹饪时有儿童、宠物或他人在场，应特别留意。
- 切勿将烧热锅具放置于地板或靠近橱柜台面边缘的位置。让锅具自然冷却，并放在不易接触到的地方。
- 使用锅盖以防止飞溅而导致灼伤。
- 用油烹饪时请务必多加小心：锅内的油不得超过容量的一半，油温不得过高 (参阅食用油生产商的说明)；不要将潮湿或含水的食物放入热油或沸腾的油脂中。
- 建议您在抓握手柄或把手前戴上隔热手套。
- 当锅内着火时，请先关闭热源，并用湿布盖在锅上，至少等待 30 分钟再移开。
- 若加热过度，不要移动锅具，而应首先让锅具自然冷却，因为此时锅底的铝合金可能融化。
- 烹饪时请确保时刻有人照看。

首次使用前

- 拆掉所有包装、标签和粘贴物。用热肥皂水清洁、冲洗干净并完全擦干。
- 对于 Lagostina 不粘锅，请采用相同方法操作，然后在防粘涂层表面抹上食用油，并用厨房纸巾擦干。
- 锅盖的不制部件覆有一层矿物油，以提供保护并延长使用寿命。矿物油可能残留在包装上。

LAGOSTINA 锅具使用建议

- 检查锅具是否适用于您家中的加热源 (请参阅包装说明)。
- 不要将锅空炉加热。切勿让炉灶火焰从锅底溢出至锅身周围。确保将锅具放置于热源的中心位置 (避免手柄与热源直接接触)。
- 切勿将肥肉或食用油加热至冒烟、烧焦或变黑。
- 牛奶很容易烧干。请先用小火或中火加热，直到锅内边缘的牛奶开始冒泡。
- 为防止溢出，放入锅中的食物不得超过总容量的三分之二。

不锈钢锅具的其他使用建议

- 绝不可在锅中使用漂白剂或含氯产品。这类产品对不锈钢极具腐蚀性，即使加以稀释亦是如此。
- 切勿在高温热源使用锅具烹调，这可能导致不锈钢褪色，或者锅底损坏和/或无法正常工作。
- 在烹调前后，都应避免使用锅具贮存酸性食物，咸食或多脂食品。
- 盐应该只能加在沸水或热液体中。请搅拌液体或其他食材来使盐溶解。
- 可能会发生下列情况：

- 在冷水中加入盐粒可能损坏钢材质，并引起小斑点，包括白色或红色的污点或斑块，但这不会影响锅具的质量和功能。
- 若在高温热源使用锅具烹调，锅底可能会出现白色水垢，这是由于水的硬度所造成的自然现象。
- 当加热面食、米饭等特定类型的食物时，其中的淀粉可能会导致锅内产生蓝斑。

将软布在柠檬汁、白醋或不锈钢专用的斑点清洁剂中浸泡，然后擦拭锅具，即可轻松去除这些斑点。Lagostina 提供一款专用于清洁不锈钢的产品：Polvere di Stelle。

注意：具有外部涂层 (如陶瓷) 的产品必须得到适当护理，以免给涂层造成永久性损伤。

不粘涂层锅具的其他使用建议

- Lagostina 厨房产品的涂层是多年来研究所得与业界经验的成果。正因为如此，可以与大部分金属锅具一同使用。不过，请避免使用刀具、搅拌器以及有尖锐边缘的所有用具。不要直接在锅中切食物。使用一段时间后出现的微小刮痕与磨损，不会影响涂层的防粘效果。
- 遵照此安全使用建议，将可避免过度加热的锅具释出气体，其对于像是鸟类等呼吸系统特别脆弱的动物可能有害。

镀铜器皿的其他使用建议

- Lagostina 锅具外部的铜镀层可能随着时间的推移而氧化。为保持光泽，我们建议您使用专用的铜清洁剂进行清洗。

- 不得在电磁炉上使用铜制产品 (除非包装上另有说明), 且不得在洗碗机中清洗。

清洁

- 每次使用后, 用加入液体清洁剂的热水和海绵清洗锅具。彻底冲洗并擦干。
不要使用百洁布、钢刷或强效去污粉。
- 切勿直接将冷水倒入高温的锅具。急剧的温度变化可能导致金属变形。
- 若食物在锅内烧焦, 请先用温水和洗洁精浸泡约一小时, 然后用洗洁精和海绵清洗。若浸泡不足以解决问题, 请使用合适的百洁布擦拭, 不要使用金属清洁布。如果不粘锅, 请再次用食用油浸泡干净的布擦拭锅具来保养所有防粘涂层。

洗碗机

- Lagostina 的铜制产品不得用洗碗机清洗, 而仅能用手清洗。
- 所有采用木材制成, 或包含木制部件的产品, 均不得在洗碗机中清洗, 而仅能用手清洗。
- Lagostina 的 Rossella 系列产品不得用洗碗机清洗, 而仅能用手清洗。
- 覆有防粘涂层的 Lagostina 不锈钢厨具及产品可用洗碗机清洗。但我们仍建议您手洗, 因为某些洗洁精具有破坏性, 并可能腐蚀铝制部件 (尤其是片状部件)。为保持产品美观, 建议您不要放入洗碗机中清洗 (请参阅“手把、锅盖头及锅盖”)。
- 清洗完成后, 不要将锅具存放在洗碗机中。
- 建议您在清洗后, 立即将锅具彻底擦干。

节能

可以节能的烹饪方式:

- 尽可能将锅底覆盖住炉圈。
- 在烹饪的过程中使用锅盖, 可显著降低能耗。
- 在锅内注入尽可能少量的水, 先快速煮沸后, 再开始用小火慢炖。
- 若使用燃气灶, 切勿让火焰从锅底溢出至锅具周围。

炉灶兼容性

- 请参考包装或产品目录所示的符号, 了解炉灶的兼容性。
- 烹饪前务必擦干锅具底部, 尤其是使用在陶瓷、卤素电炉或电磁炉时。否则, 锅具和炉灶可能会黏在一起。
- 根据所使用炉灶的类型, 锅底可能会出现磨痕或刮痕。这是正常现象。
- 请将小锅小心平稳放置于燃气灶支架上。

陶瓷、卤素电炉或电磁炉

- 使用陶瓷电炉时, 请务必确保电炉与锅具底部全都干净 (避免让任何东西夹在锅具与电炉间, 进而刮伤电炉表面)。
- 切勿在炉面上拖动锅具, 请将锅具抬高后再移动。
- 电磁感应是比其他热源更快速、更有效的烹饪方法; 空锅具极易出现过度加热的情况, 请多加留意。
- 请务必参阅电磁炉的操作使用说明。
- 在以高温烹饪时发出的嗡嗡声属技术造成的声响, 而非锅具或电磁炉出现故障。
- 锅底变黄是正常现象。只需用百洁布与洗洁剂刷洗不锈钢锅底, 即可恢复正常外观。
- 锅具的加热效率可能会受电磁炉的直径与功率影响。

手柄、把手、锅盖及配件

- 清洗后, 将手柄和把手静置一段时间, 让其沥干水分并自然晾干。
- 配有钢制或硅胶把手的玻璃锅盖可承受最高达 210° C (410° F) 的温度。不过, 若是掉落地上或是温度有剧烈变化, 则可能会碎裂 (请等待玻璃锅盖冷却后, 再放入水中)。玻璃锅盖碎裂不在制造商保修范围内。
- 配有电木把手的玻璃锅盖可承受最高达 175° C (347° F) 的温度。
- 请勿在烹饪过程中使用木制锅盖。
- 请勿将木制锅盖或把手完全浸泡在水中。
- 请用手清洗木制锅盖或钢制带有木制把手的锅盖; 并在清洗后立即彻底擦干。
- 不要让木制部件接触明火或任何直接热源。
- 不得在烤箱中使用木制品或带木制构造的部件。
- 木材是一种天然材料, 由于温度和湿度的变化, 可能出现轻微的变形。
- 配备不锈钢把手和手柄的 Lagostina 厨具可承受最高达 250° C (482° F) 的温度。
- 硅胶把手和手柄可承受 210° C (410° F) 的烤箱温度。
- 电木把手和手柄可在温度不超过 180° C (356° F) 的烤箱内最多使用一小时。
- 将锅具放入烤箱使用前, 请先确保锅具包装已明确标识其适合在烤箱内使用, 请勿超过建议温度; 请始终使用隔热手套来取下锅具或锅盖。

建议使用 *Salvaspazio* 可拆式手柄

- 切勿将手柄放入烤箱。
- 在烹饪过程中，切勿将手柄留在锅具上。如果您这样做，手柄的温度会非常高。我们建议您戴上隔热手套来取下锅具，特别是对于不锈钢制成的手柄。
- 切勿将手柄放入洗碗机。
- 务必用热水和洗洁精手洗。
- 切勿让手柄直接接触明火或高温。
- 请使用锁定按钮来固定手柄。
- 若您注意到某件锅具无法正常工作，即便已使用过多次，亦请立即联络支持中心、零售商或区域办事处 (请参阅联络方式清单)。

Lagostina 烹饪用具符合与食品接触的材料的相关法律要求。依照具体的产品系列，所示尺寸可能是指从产品内部或外部的上边缘或圆边测得的尺寸。如需更多信息，请阅读包装说明或查看产品目录。

免费电话

若您有任何问题需要咨询，请拨打我们的免费电话 (意大利)，或在随附的清单中参阅您所在国家的联络信息。

Lagostina 是注册商标。



- 以下の状況が生じる可能性があります：
 - 冷水に塩の粒を加えると、ステンレスが傷ついたり、わずかに色落ちしたり、さらに白または赤みを帯びた染みが生じたりする場合があります。もし染みが生じた場合でも、なべの品質や機能性が損なわれることはありません。
 - なべを高温にさらすと、水の硬度により自然発生した小さな白い湯あかの染みが底部に現れる場合があります。
 - また、バスターやお米などの食材に含まれるタンパク質により、青みを帯びた丸い染みが生じることがあります。
- これらの染みは、なべをレモン汁、ホウ酸ペースター、またはステンレス製なべ専用のフロッパーを含ませた柔らかい布でこすることで簡単に除去できます。ご注意：外側が（セラミックなどで）コーティングされた製品は、コーティングの修復不能な損傷を防ぐために、丁寧に扱ってください。

ノンステイックコーティング調理器具のご使用について

- ラゴステイナの調理器具に施されているコーティングは、長年の調査と経験から生まれたものです。そのため、ほとんどの金属製キッチンツールをお使いいただけます。ただし、包丁や泡だて器、その他の鋭利な先端の付いた調理道具は避けてください。角の丸いものを使用してください。より長くお使いいただくために、ナイロン樹脂製、シリコン製または木製のものをあそびます。なべの中で食材を直接切らないでください。ご使用いただくうちに小さな傷や擦れが生じることがありますが、コーティングの性能に影響はありません。
- これらの安全のためのアドバイスをお守りいただくことで、特に敏感な呼吸器をもった鳥などの動物に危険を及ぼす場合がある、過熱した調理器具からの煙等の発生を防ぐことができます。

銅製コーティング調理器具のご使用について

- ラゴステイナの調理器具の外側の銅の層は、時間が経つにつれて酸化する場合があります。光沢を維持するために、銅専用のフロッパーを使用されることをお勧めします。
- 銅製品は（パッケージに特に記載されている場合を除き）、電磁調理器(IH)や食器洗浄機には対応しておりません。

お手入れ方法

- ご使用後は、毎回なべをお湯と中性洗剤をスポンジにつけて洗ってください。その後よくすすいで十分に乾かしてください。
- 金属製の研磨パッド、研磨用スチールワール、磨き粉等は使用しないでください。
- 絶対に熱いなべに冷水を入れしないでください。急激な温度差により、金属が変形し、底面に凹みが生じてしまうおそれがあります。
- なべに食材が焦が付いた場合は、中性洗剤を溶かしたぬるま湯をいっぱい入れて、約1時間つけ置きをしてください。その後、中性洗剤とスポンジで洗ってください。焼け止まった後で十分な場合、金属製以外の研磨用スポンジで洗ってください。ノンステイックコーティングなべの場合は、焦げ付き防止の機能を保つため、食用油を含ませた清潔な布でなべを拭いてください。

食器洗浄機のご使用について

- ラゴステイナの銅製品は食器洗浄機対応ではありません。必ず手洗いしてください。
- 木製の製品または木製部品のついた製品は、食器洗浄機対応ではありません。必ず手洗いしてください。
- ラゴステイナのRosella (ロッセラ) シリウスは食器洗浄機対応ではありません。必ず手洗いしてください。
- ラゴステイナのステンレス製調理器具およびノンステイックコーティング製品は、食器洗浄機対応です。ただし、アルミニウム製部品に関しては、洗剤の種類によっては非常に強力で腐食性がある場合があるため、手洗いを勧めます。製品の品質を維持するためには、食器洗浄機のご使用はお勧めいたしません。（「取っ手、ツマミ、蓋」の項をご覧ください）
- 洗浄後は、なべを食器洗浄機に入れたままにしないでください。
- 洗浄後は、なべを直ちによく拭くことをお勧めします。

省エネルギーについて

エネルギーを節約する調理方法：

- 熱源の蓋が鍋の底で完全に覆われていると効果的です。
- 調理中、火を使用することにより、エネルギー消費を著しく低減させることができます。
- なべに最少限の水を入れ、素早く沸騰させた後、火を弱めて調理してください。
- ガスを使用する場合は、炎がなべの底から外にはみ出るようにしてください。

熱源について

- パッケージまたはカタログに記載されている内容を参照の上、対応する熱源をご確認ください。
- 特にセラミックガラス調理プレート、ハロゲン調理プレート、電磁調理器（IH）をご使用の際は、なべの底面の水滴を拭きとってからご使用ください。これは、なべが調理器に張りつく原因となるのを防ぐためです。
- 使用する熱源の種類によっては、なべの底面に傷がつく場合があります。正常です。
- 小型のなべは、ガスコンロの五徳の中央に本体が位置するように置き、コンロの上での安定を確認した上でご使用ください。

セラミックガラス調理プレート/ハロゲン調理プレート/電磁調理器（IH）について

- セラミックガラス調理プレートの場合は、常にプレートとなべの底面を完全にきれいな状態に保つようにしてください（これは何かがなべ底とプレートの間に残って擦れ傷の原因となるのを防ぐためです）。
- 調理器の表面上で絶対になべを引きずらないでください。なべを動かす時は必ず持ち上げてください。
- 電磁調理器（IH）は、他の熱源よりも熱出力が非常に高く、急激に底面が加熱されますので、出力（火力）の調節を適切におこない、空たきり加熱にご注意ください。
- IH調理器の取扱説明書もあわせてご参照ください。
- 電磁調理器（IH）で使用する場合、調理中に金属の微振動音（ジー、ブーン等）がする場合もありますが、安全性および機能的には

問題ありません。

- 使用していくうちに黄ばみが生じるのは通常のことです。元のようなきれいを保つために、ステンレス製の底面のみ研磨用スポンジと中性洗剤を使用してください。
- 熱源の直径と出力によっては、なべの効率が低下する場合があります。

取っ手、ツツミ、蓋、およびアクセサリーについて

- 洗浄後は、取っ手とツツミの水気を切って、十分に乾燥させてください。
- 鍋またはシリコン製のツツミの付いたガラス製の蓋は、最高210°C (410°F)までの耐熱があります。落下させたり、極端な温度変化にさらすと、ガラスが割れる場合があります(水につける前に、ガラス蓋が冷めるまでお待ちください)。割れた場合は、保証の対象外となります。
- フェノール樹脂製のツツミの付いたガラス蓋は、最高175°C (347°F)までの耐熱があります。
- 調理中は木製の蓋を使用しないでください。
- 木製の蓋またはツツミは、水の中に完全に沈めないでください。
- 木製のツツミの付いた木製または鋼製の蓋は手洗いし、水分を十分に拭き取って完全に乾かしてください。
- 炎や熱源に近づけないようにしてください。
- 木製の物質や木が使われている部品は、オープンではお使いいただけません。
- 天然木を使用しているため、温度や湿度の変化に伴い若干のゆがみが生じることがあります。
- ステンレス製のツツミと取っ手のついたラゴスティーナの調理器具は、オープンでも使用できます。
- シリコン製のツツミと取っ手は、最高210°C (410°F)までの耐熱があります。
- フェノール樹脂製のツツミと取っ手は最大1時間の使用に対して、最高180°C (356°F)までの耐熱があります。
- オープンでの使用が可能とパッケージに記載されている場合にのみ、オープンをご使用ください。また指定された耐熱温度を超えないようにしてください。なべや蓋を取り出す際は、必ずオープン用ミトンを使用してください。

ユニバーサルワスバツツイオの着脱式ハンドルのご使用について

- 着脱式ハンドルは、オープンや電子レンジでは使用しないでください。
- 調理中(加熱中)は使用しないでください。加熱時の使用は、着脱式ハンドルの変形や焦げ、ヤケドなどの原因になります。特に大口径の熱源では、ごく弱い火力でもハンドルに熱が伝わり、異常に熱くなる場合がありますので絶対におやめください。特にステンレス製の着脱式ハンドルの場合は、なべを取り出す際にオープン用ミトンの使用をお勧めします。
- 着脱式ハンドルは食器洗浄機では使用しないでください。
- むるま湯と中性洗剤を使用し、手洗いをしてください。
- 火に近づけないでください。
- 着脱式ハンドルを取り付ける際には、確実にロックされていることを確認してからご使用ください。
- 調理器具の部品が適切に機能していないことに気づいた場合は、使用を中止し、販売店か「お客様相談センター」までご連絡ください。ご自分で改造や応急処置をしてご使用になるのは危険ですので、絶対におやめください。

ラゴスティーナの調理器具は、食品に接触する素材に関する法令に適合しています。記載されている直径は、各製品ラインにより、側面上部の端または丸くなった端の部分で測定した内径または外径のいずれかになります。その他の情報については、製品のパッケージまたはカタログをご覧ください。

ラゴスティーナ製調理器具のご使用について

- 本体はマエストリア着脱式ハンドルのみ対応しています。
- ハンドルの機能などについては、マエストリアハンドルの取扱説明書をご参照ください。
- ご注意: 本体やハンドル、ツツミにクラックや破損が生じた場合は、ご使用を中止してください。ご自分で修理をしたり、改造したりしないでください。当社お客様相談センターまでご連絡ください。

サポートについて

品質には万全を期しておりますが、万が一不都合があった場合や、ご質問がある場合は、無料ダイヤル(イタリア国内のみ)にお電話いただくか、リストに記載されている、お住まいの国のお問い合わせ先情報を参照してください。ラゴスティーナは登録商標です。



(RU)

Уважаемый покупатель!

Благодарим за покупку продукции Lagostina. Данный продукт изготовлен согласно самым высоким стандартам качества с гарантийным сроком 25 лет (для металлических деталей) в отношении любых производственных дефектов. В силу своих свойств антипригарное покрытие не рассчитано на такой же срок эксплуатации как нержавеющая сталь. Однако, Lagostina имеет 5-летнюю гарантию от образования вздутий (если часть покрытия отходит, обнажая основание) или от отслаивания (если покрытие отходит от основания) на свои антипригарные покрытия; эти условия распространяются также на керамические покрытия, в то время как для других типов покрытий, а также ручек, рукояток, бакелитовых деталей, пластиковых, деревянных и неметаллических крышек действует 24-месячная гарантия или гарантия, указанная на упаковке. Гарантия не распространяется на повреждения, полученные в следствие неправильного использования, использования в профессиональных целях, ударов или падений. Гарантия также не действует в отношении любых являющихся следствием нормального эксплуатационного износа дефектов покрытия, включая обесцвечивание или царапины на внутренней или внешней поверхности. Важно следовать инструкциям настоящей брошюры, поскольку гарантия на изделия Lagostina основывается на них. Кроме того, следуя настоящим инструкциям, вы сможете максимально эффективно использовать изделия. Пожалуйста, сохраните настоящую инструкцию для дальнейшего использования. Положения настоящего документа не наносят ущерба вашим законным правам.

УКАЗАНИЯ

Общие указания по безопасности

- Запрещается использовать посуду Lagostina в микроволновой печи.
- Не рекомендуется использовать данную посуду для приготовления блюд, требующих глубокой прожарки (напр., чипсы, самоса и т. д.).
- Не позволяйте, чтобы ручки кастрюли выходили за края варочной поверхности.
- Будьте особенно внимательно во время готовки в присутствии детей, домашних животных и других людей.
- Запрещено ставить горячие кастрюли на пол или на краю столешницы. Дайте им остыть и не оставляйте их в пределах досягаемости.
- Пользуйтесь крышкой, чтобы предотвратить ожоги, вызванные брызгами
- Соблюдайте осторожность при готовке с использованием масла: запрещено наполнять кастрюлю больше чем наполовину и готовить на чрезмерно сильном огне (см. указания производителя масла). Не кладите влажные продукты в масло или кипящий жир.
- Рекомендуется надевать перчатки для захвата рукояток и ручек.
- При возникновении огня в кастрюле выключите огонь и накройте кастрюлю влажной тряпкой. Подождите 30 минут перед снятием.
- Запрещено передвигать перегретую посуду, дайте ей сначала остыть, так как существует возможность расплавления алюминиевого основания.
- Не оставляйте пищу во время приготовления без присмотра.

Перед первым использованием

- Снимите упаковку, этикетки и бумагу. Вымойте в горячей воде с мылом, ополосните и вытрите насухо.
- Выполните те же действия со сковородками Lagostina с антипригарным покрытием, затем смажьте антипригарное покрытие кулинарным жиром и вытрите насухо бумажным полотенцем.
- Деревянная часть крышек покрыта минеральным маслом, обеспечивающем защиту и долговечность. На упаковке возможно наличие следов масла.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ LAGOSTINA

- Убедитесь, что кастрюля подходит для использования с вашей плитой (см. информацию на упаковке).
- Не перегревайте пустую кастрюлю. Не позволяйте пламени выходить за пределы кастрюли. Убедитесь, что кастрюля находится точно по центру источника тепла (во избежание контакта рукояток с огнем или источником тепла)
- При готовке не позволяйте маслу или жиру дымиться, гореть или становиться черным.
- Молоко быстро пригорает. Нагревайте его на медленном или среднем огне до тех пор, пока по краям не образуются корочки.
- Во избежание перелива молока через край не наполняйте кастрюлю больше чем на треть.

Дополнительные рекомендации по использованию посуды из нержавеющей стали

- Запрещено использовать для очистки кастрюль средства на основе хлорной извести или хлора, поскольку эти средства оказывают коррозионное воздействие на нержавеющую сталь, даже в разбавленном виде.
- Запрещено ставить пустые кастрюли на плиту, так как это может привести к обесцвечиванию стали, а также вызвать повреждения основания.
- Не используйте кастрюли для хранения кислых, соленых и жирных пищевых продуктов до или после приготовления.
- Соль следует добавлять только в кипящие или горячие жидкости. Растворите ее с жидкостью или другими ингредиентами.
- Возможны следующие ситуации
 - Крупицы соли, добавленные в холодную воду, могут привести к повреждениям и обесцвечиванию стали, а также спровоцировать появление белых и красноватых пятен, которые, между тем, не влияют на качество или функциональность кастрюли.
 - При готовке на сильном огне на поверхности могут появиться следы накипи, что является естественным следствием жесткой воды.
 - Кроме того, могут появиться синеватые кольца при контакте с крахмалосодержащими продуктами, такими как паста или рис.

Такие пятна можно легко удалить, протерев кастрюлю мягкой тканью, пропитанной лимонным соком, белым уксусом или специальным очищающим средством для кастрюль из нержавеющей стали. Lagostina предлагает специальное средство для очистки поверхностей из нержавеющей стали Polvere di Stelle.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Изделия с внешним покрытием (керамика и т. д.) должны обрабатываться надлежащим образом для предупреждения устойчивых повреждений покрытия.

Дополнительные рекомендации по использованию посуды с антипригарным покрытием

- Покрытие на изделиях Lagostina является результатом многолетних разработок и исследований в отрасли. Благодаря этому с данными изделиями можно использовать большинство металлических кухонных инструментов. Однако следует избегать применения ножей, венчиков и других инструментов с острыми краями. Никогда не нарежьте ингредиенты непосредственно в кастрюле. Небольшие царапины и потертости, которые могут появляться в процессе эксплуатации, не влияют на свойства антипригарного покрытия.
- Следя всем рекомендациям безопасности, вы предотвратите выбросы, связанные с перегревом посуды, которые могут быть опасны для животных, в частности, с чувствительной респираторной системой, например, для птиц.

Дополнительные рекомендации по использованию посуды с медным покрытием

- Внешний слой меди на посуде Lagostina может окислиться с течением времени. Чтобы сохранить блеск, мы рекомендуем использовать специальный очиститель для медных покрытий.
- Медные изделия не совместимы с индукционными плитами (если иное не указано на упаковке) и не подлежат мытью в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА

- После каждого использования мойте кастрюлю в теплой воде, используя моющее средство для посуды и губку.
- Сполосните и тщательно высушите. Не используйте абразивные губки, стальные мочалки и высокообразивный порошок.
- Никогда не наливайте холодную воду в очень горячую кастрюлю, так как резкое изменение температуры может привести к деформации металла.
- Если в кастрюле пригорела пища, налейте в нее теплую воду со средством для мытья посуды и оставьте отмокать в течение часа. Затем помойте, используя средство для мытья посуды и губку. Если замачивания оказалось недостаточно, воспользуйтесь соответствующей абразивной, но не металлической губкой. В случае с кастрюлей с антипригарным покрытием, протрите ее еще раз чистой тряпкой, смоченной в растительном масле для сохранения всех свойств антипригарного покрытия.

В посудомоечной машине

- Медные изделия Lagostina НЕ подходят для мытья в посудомоечной машине, их следует мыть только вручную.
- Все изделия, выполненные из дерева или имеющие деревянные детали, НЕ подходят для мытья в посудомоечной машине, их следует мыть только вручную.
- Изделия линейки Lagostina Rossella НЕ подходят для мытья в посудомоечной машине, их следует мыть только вручную.
- Посуда из нержавеющей стали и изделия с антипригарным покрытием Lagostina подходят для мытья в посудомоечной машине. Однако рекомендуется мыть их вручную, поскольку некоторые моющие средства являются очень агрессивными (особенно в форме таблеток) для алюминиевых деталей и могут привести к образованию коррозии. Для поддержания эстетических качеств изделий не рекомендуется использование посудомоечной машины (см. раздел «Ручки, рукоятки и крышки»).
- Не оставляйте кастрюлю в посудомоечной машине после завершения цикла мойки.
- После мойки рекомендуется сразу же тщательно высушить кастрюлю.

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Методы готовки для экономии энергии

- Диаметр кастрюли должен максимально перекрывать диаметр конфорки.
- Использование крышки во время приготовления пищи значительно снижает потребление энергии.
- Используйте минимальное количество воды, насколько это возможно, и быстро доведите до кипения перед включением медленного огня для кипячения.
- При использовании газовой плиты не допускайте, чтобы пламя выходило за края кастрюли.

СОВМЕСТИМОСТЬ С ВАРОЧНЫМИ ПАНЕЛЯМИ

- Убедитесь в совместимости с вашей варочной панелью, проверив символы, указанные на упаковке и в каталоге.
- Всегда насухо вытирайте дно кастрюли перед приготовлением пищи, особенно если вы используете ее на керамической, галогенной или индукционной плите. В противном случае, кастрюля может прилипнуть к варочной поверхности.
- В зависимости от типа используемой варочной поверхности, на основании кастрюли могут оставаться отметины или царапины. Да, это нормально.
- Маленьким кастрюлям может потребоваться тщательная установка на подставках конфорок газовой плиты.

Керамические, галогенные и индукционные плиты

- При использовании керамической плиты убедитесь, что варочная поверхность и основание кастрюли идеально чистые (чтобы ничего не застряло между кастрюлей и варочной поверхностью, поскольку так можно поцарапать варочную поверхность).
- Никогда не передвигайте кастрюли по поверхности, всегда поднимайте их.
- Индукция — это самый быстрый и мощный способ готовки, поэтому проявляйте осторожность: не допускайте перегрева пустых кастрюль и сковород.
- Вам также необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации вашей индукционной плиты.
- Гулкий шум, который может появиться при готовке на большом огне, является техническим звуком, а не признаком дефекта плиты или кастрюли.
- Может появиться желтизна на поверхности. Для восстановления нормального внешнего вида и в целях очистки основания из нержавеющей

- стали используйте только абразивную губку и средство для мытья посуды.
- На эффективность сковороды может влиять диаметр и мощность вашей варочной поверхности.

РУЧКИ, РУКОЯТКИ, КРЫШКИ И АКСЕССУАРЫ

- После мытья дайте воде стечь и высушите ручки и рукоятки.
- Стеклоянные крышки со стальными или силиконовыми ручками могут выдерживать температуры до 210°C. Однако при падении или при сильных изменениях температур они могут получить повреждения (дайте стеклянной крышке остыть, прежде чем поместить в воду). Гарантия изготовителя не распространяется на подобные повреждения.
- Стеклоянные крышки с бакелитовыми ручками могут выдерживать температуры до 175°C.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** деревянные крышки во время приготовления.
- Полностью не погружайте в воду деревянные крышки или ручки.
- Мойте деревянные крышки или стальные крышки с деревянными ручками вручную; после мытья сразу же сушите и тщательно вытирайте.
- Не допускайте контакта деревянных деталей с пламенем или другим прямым источником огня.
- Нельзя использовать посуду с деревянными деталями в духовой печи.
- Поскольку древесина является натуральным материалом, она может подвергнуться легким деформациям в следствие изменений температуры или влажности.
- Посуда Lagostina, оснащенная ручками и рукоятками из нержавеющей стали, выдерживает температуру до 250°C.
- Силиконовые ручки и рукоятки могут выдерживать температуру до 210°C.
- Бакелитовые ручки и рукоятки могут выдерживать температуру до 180°C в течение максимум одного часа.
- Можно использовать кастрюлю в духовой печи, только если на упаковке указано, что кастрюля подходит для использования в духовой печи, не превышая при этом рекомендуемой температуры. Всегда используйте прихватку, когда вынимаете кастрюлю из духовой печи.

Рекомендации по использованию съемных рукояток Salvaspazio

- Не помещайте рукоятки в духовую печь.
- Не оставляйте рукоятки на кастрюлях в процессе готовки. Если они останутся на кастрюле, они могут стать очень горячими. Мы рекомендуем использовать прихватку, особенно если рукоятки выполнены из нержавеющей стали.
- Не мойте рукоятки в посудомоечной машине.
- Всегда мойте их вручную, используя средство для мытья посуды.
- Запрещено подвергать рукоятки прямому воздействию пламени или тепла.
- Закрепляйте рукоятки с помощью фиксирующей кнопки.
- Если вы заметили, что данная функция не работает должным образом, даже после интенсивного использования, немедленно обратитесь в технический центр, к розничному продавцу или в региональный центр (см. перечень контактов).

Изделия Lagostina отвечают требованиям законодательства относительно материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. В зависимости от продуктовой линейки указанные размеры могут относиться как к внутреннему, так и ко внешнему диаметру, с учетом или без учета закругленных краев. Для получения дополнительной информации см. упаковку или каталог.

FREEPHONE

В случае возникновения проблем или вопросов, позвоните по номеру Freephone (из Италии) или см. контактную информацию для вашей страны в прилагаемом перечне.

Lagostina 1 зарегистрированный товарный знак



(KO) 고객님께,

라고스티나 제품을 구매해주셔서 감사합니다. 본 제품은 최고의 품질 기준에 따라 제조되었으며, 모든 제조 과정 중의 결함에 대하여 구입일로부터 25년 간 (금속 부품에 한함) 품질 보증 제도를 실시합니다. 본 스틱코팅은 그 특성상 스테인리스스틸과 동일한 제품 수명을 갖고 있지 않습니다. 하지만 라고스티나는 본 스틱코팅의 기포생성(코팅이 들러 흠이 생기고 바닥이 보이는 경우) 또는 벗겨짐 현상(코팅 전체가 바닥에서 들리는 경우)에 대해 5년 간 품질 보증을 실시하고 있습니다. 이러한 조건은 외부 세라믹 코팅에도 적용되며, 다른 종류의 코팅, 손잡이, 베이커리용 그릇류, 플라스틱, 나무 혹은 비금속 두꺼의 경우에는 24개월 간 또는 포장에 명시된 보증기간이 적용됩니다. 본 품질보증제도는 잘못된 사용, 직접적 사용, 부당하거나 떨어져 발생한 손상에는 적용되지 않습니다. 제품의 사용으로 발생하는 내부와 외부의 표면이나 코팅 이상, 변색, 긁힘 또한 보상 범위에 포함되지 않습니다. 본 책자의 지침은 라고스티나 제품의 품질보증이 적용되는 기준이므로 따르는 것이 중요하며, 지침을 따르으로써 최고의 제품성을 또한 기대할 수 있습니다. 사용 및 유지관리에 참고하기 위해 본 책자를 잘 보관해 주십시오. 본 문서 내의 내용은 법이 정한 귀하의 권리를 침해하지 않습니다.

사용방법

일반적 안전수칙

- 라고스티나 주방용품은 전자레인지 사용이 불가합니다.
- 본 제품은 튀김 요리사용에 권장되지 않습니다. (예, 피자, 사모사 등)
- 냄비 손잡이가 화구 가장자리 밖으로 나오지 않도록 주의하십시오.
- 어린이, 애완동물, 다른 사람 주변에서 조리할 때는 각별히 주의하십시오.
- 뜨거운 냄비를 바닥이나 주방 작업대 가장자리에 두지 않도록 주의하십시오. 냄비를 식히고, 손이 닿는 범위안에 두지 마십시오.
- 내용물이 튀어 화상이 발생하지 않도록 뚜껑을 사용하십시오.
- 기름을 이용해 조리 시 안전에 유의하십시오. 냄비에 음식물을 절반 이상 채워 조리하거나 지나치게 높은 열로 조리하지 마십시오. (기름 제조업체 지침 참고) 젖어 있을수록 축축한 음식은 뜨거운 기름 속으로 튀어 오르는 지방으로 날지 마십시오.
- 손잡이나 노브를 집을 때는 오븐장갑 착용을 권장합니다.
- 냄비 내에 불이 날 경우, 열을 차단하고 냄비를 정온 천으로 덮으십시오. 30분 간 기다린 후 제거하십시오.
- 주방용품이 과열된 경우, 바닥의 알루미늄이 녹을 가능성이 있으므로 바로 옮기지 않고 먼저 식혀야 합니다.
- 조리중인 음식을 방지하지 마십시오.

처음 사용 전 주의사항

- 모든 포장물, 라벨, 종이를 제거하십시오. 뜨거운 물에서 세척, 헹구 후 완전히 건조 시킵니다.
- 위의 단계를 라고스티나 본 스틱 프라이팬에서 역시 동일하게 반복하십시오. 이후 식용유로 본 스틱 코팅을 기름칠 하시고 키친타월로 닦아냅니다.
- 뚜껑의 나무로 된 부분은 제품 수명연장에 도움을 주는 미네랄 오일로 덮어 있습니다. 따라서 포장에 약간의 잔여물이 남아있을 수 있습니다.

라고스티나 주방용품 사용 시 권고사항

- 냄비가 해당 열원에서 사용하기 적합하지 확인하십시오. (포장 참고)
- 비어 있는 냄비를 과열하지 마십시오. 불꽃이 냄비 측면 위로 올라오지 않도록 하십시오. 냄비가 열원 중앙에 잘 배치되어 있는지 확인하십시오. (열 또는 불꽃에 손잡이가 닿지 않도록 하기 위함)
- 연기가 나거나, 타거나, 검게 변할 때까지 지양이나 기름을 가열하지 마십시오.
- 유유는 쉽게 타기 때문에 가장자리에 거품이 생길 때까지 약한불이나 중간불로 가열하십시오.
- 냄주 흐르는 것을 방지하기 위해, 냄비를 2/3 이상 채우지 마십시오.

스테인리스 스틱 주방용품 사용을 위한 추가 권장사항

- 표백제 또는 염소성분의 제품을 냄비에 사용하지 마십시오. 희석해서 쓰는 경우에도 스테인리스 스틱을 쉽게 부식 시킬 수 있습니다.
- 비어 있는 냄비를 가열하지 마십시오. 변색될 수 있으며, 바닥이 손상될 수 있습니다.
- 조리 전후에 냄비를 찬물에 씻어야 합니다. 소금기 또는 지방이 남았을 음식은 보관하는 용도로 사용하지 마십시오.
- 소금은 끓는 물이나 뜨거운 액체에만 넣어주십시오. 소금은 액체나 다른 재료와 함께 섞어 녹입니다.
- 다음과 같은 상황이 발생할 수 있습니다.
 - 소금을 찬물에 넣을 경우, 철을 손상시켜 하거나 붉은 점 또는 얼룩과 같은 약간의 변색을 초래할 수 있습니다. 하지만 이러한 변색은 냄비의 품질이나 기능에 영향을 주지 않습니다.
 - 주방용품을 강한 열에 노출할 경우, 물경도 현상의 자연적 결과로 바닥에 석회자국이 나타날 수 있습니다.
 - 피자, 쌀과 같은 특정 종류의 음식에 함유되어 있는 전분에 의해 푸른색 고리가 나타날 수 있습니다.

이러한 얼룩은 레몬즙, 백식초 또는 스테인리스 스틱 냄비 전용 세제를 적신 부드러운 천으로 문질러 쉽게 제거할 수 있습니다. 라고스티나는 스테인리스스틸 전 용 세척을 위해 Polvere di Stille 제품을 제공합니다.

주의: 외부 코팅(세라믹 등)이 되어 있는 제품은 열구에 영구적 손상이 가지 않도록 주의해서 다루어야 합니다.

본 스틱 코팅이 되어 있는 주방용품을 위한 추가 권장사항

- 라고스티나 주방제품의 코팅은 다년간의 연구와 경험의 결과물입니다. 따라서 대부분의 금속 조리도구는 사용될 수 없습니다. 하지만 칼, 거품기, 날카로운 가장자리에 있는 모든 기구의 사용은 피하십시오. 냄비 안에서 음식을 자르는 것을 삼가해 주십시오. 사용함에 따라 작은 긁힘과 마모는 나타날 수 있으나 코팅의 본 스틱 성능에는 영향을 주지 않습니다.
- 이러한 안전 권장사항을 따르면, 초음파가 민감한 동물들에게 위험한 주방용품 과열로 인한 연기를 방지할 수 있습니다. 새와 같은

구리 코팅된 주방용품을 위한 추가 권장사항

- 라고스티나 제품의 외부 구리 코팅은 시간이 흐르면서 산화될 수 있습니다. 광택을 유지하기 위해서는 구리전용 세제 사용을 권장합니다.

- 구리 제품은 인덕션 호환 불가하며 (표장에 달리 명시된 경우는 제외), 식기세척기 사용이 불가합니다.

세척하기

- 매 사용 후에는 냄비를 액체 세제, 스펀지로 뜨거운 물에서 세척하십시오. 행구와 완전히 건조 시킵니다.
- 연마성 스펀지, 철사세미, 또는 연마성이 강한 파우더를 사용하지 마십시오.
- 냄비가 매우 뜨거운 상태일 때 냄비에 찬물을 넣지 마십시오. 급격한 온도 변화는 금속을 휘게 만들 수 있습니다.
- 음식이 냄비 안에서 탈 경우, 따뜻한 물과 식기 세제로 채우고 1시간 정도 그대로 둡니다. 이후 식기 세제와 스펀지로 세척합니다. 이렇게 적서 둔 것만으로도 부족하면 금속으로 된 것이 아닌 적당량 연마성 스펀지로 문지릅니다. 코팅된 냄비의 경우 조리용 기름에 적신 깨끗한 천으로 다시 닦아내어 코팅의 성능을 온전히 유지할 수 있습니다.

식기 세척기

- 구리 소재의 라고스티나 제품은 식기세척기에서 세척이 불가능하며 손으로만 세척 가능합니다.
- 스테인 나우이거나, 부품이 나무로 된 모든 제품은 식기세척기에서 세척할 수 없고 반드시 손으로 세척해야 합니다.
- 라고스티나의 Rossella 제품은 식기세척기에서 세척이 불가능하며 손으로만 세척 가능합니다.
- 라고스티나의 스테인리스 스틸 쿡웨어 및 비철작성 코팅이 되어 있는 제품은 식기세척기에서 세척할 수 있습니다. 하지만 알루미늄 부품에 특정 세제(특히 정제 형태로 된 것)가 매우 큰 타격을 줄 수 있고 부식이 될 수 있으므로 손세척을 권장합니다. 제품의 미관을 그대로 유지하려면 식기세척기를 사용하지 않는 것이 좋습니다.(손잡이, 뚜껑 손잡이, 뚜껑 참조)
- 세척이 끝난 식기세척기 내에 냄비를 두지 마십시오.
- 세척 직후 냄비를 완전히 건조시키는 것을 권장합니다.

에너지 절약

에너지를 절약하는 조리 방법

- 냄비 바닥은 열원의 직경을 최대한 덮도록 맞춰야 합니다.
- 조리 중 뚜껑을 사용하여 에너지 소비를 상당히 줄일 수 있습니다.
- 최소한의 물을 사용하여 빠르게 끓인 후 불을 줄이고 끓도록 합니다.
- 가스 레인지 사용하는 경우 불꽃이 냄비 측면 위로 올라오지 않도록 합니다.

열원 호환성

- 포장이나 카탈로그에 표시된 기호를 확인하여 열원의 호환성을 확인하십시오.
- 특히 세라믹, 할로겐 레인지 또는 인덕션 레인지에 냄비를 사용할 경우 조리하기 전에 항상 냄비 밑면에 있는 물기를 제거하십시오. 그렇지 않을 경우 냄비가 열원에 달라붙을 수 있습니다.
- 사용하는 열원의 종류에 따라, 냄비 바닥에 자국이 나거나 스크래치가 생길 수 있습니다. 정상입니다.
- 작은 냄비는 가스 레인지 팬 지지대에 놓을 때 주의해야 합니다.

세라믹 / 할로겐 / 인덕션 레인지

- 세라믹 레인지의 경우, 항상 레인지와 냄비 바닥이 완전히 깨끗한지 확인하여 냄비와 레인지 사이에 낀 이물질로 인해 레인지 표면이 긁히지 않도록 하십시오.
- 냄비를 표면 위에서 끌지 말고 항상 들어서 옮기십시오.
- 인덕션 레인지는 다른 열원에 비해 훨씬 빠르고 강력한 조리 방법입니다. 빈 냄비와 팬이 과열되는 일이 많으므로 과열되지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 인덕션 레인지의 작동 지침 또한 확인하십시오.
- 고온에서 조리 시 발생할 수 있는 허밍 소리는 구조상 발생하는 소리이며, 냄비나 열원의 결함이 아닙니다.
- 누렇게 변하는 것은 정상입니다. 원래의 외관을 되찾으려면 연마성 스펀지와 식기 세제를 스테인리스 스틸 바닥에만 사용합니다.
- 팬의 효율성은 열원의 직경 또는 출력에 따라 영향을 받을 수 있습니다.

손잡이 뚜껑 손잡이, 뚜껑 및 액세서리

- 세척 후 손잡이와 뚜껑 손잡이를 완전히 건조시키니다.
- 감칠맛이나 살려낸 뚜껑 손잡이가 달린 우리 뚜껑은 최대 210°C (410°F)까지의 온도를 견딜 수 있습니다. 하지만 떨어뜨리거나 극심한 온도 변화를 겪는 경우 강하게 조각낼 수 있습니다.(물에 넣기 전에 우리 뚜껑이 식도록 두십시오.) 우리가 잘게 깨지는 것에 대해서는 제조업체의 보증을 받을 수 없습니다.
- 베이클라이트 뚜껑 손잡이가 달린 우리 뚜껑은 최대 175°C (347°F)의 온도를 견딜 수 있습니다.
- 조리 중 나무 뚜껑을 사용하지 마십시오.
- 나무 뚜껑이나 나무 손잡이를 물에 완전히 담그지 마십시오
- 나무 뚜껑이나 나무 손잡이가 달린 감칠 뚜껑은 손으로 세척하십시오. 세척 후에는 즉시, 그리고 완전히 말리십시오.
- 나무가 붙거나 열원에 직접 닿지 않도록 합니다.
- 나무로 된 뚜껑 또는 나무 표면의 부분을 오븐에 넣고 사용하지 마십시오.
- 나무가 자연 재재하므로 온도 변화에 따라 약간의 변형이 생길 수 있습니다.
- 라고스티나 주방용품은 최대 250°C (482°F)까지 견딜 수 있는 스테인리스 스틸 뚜껑 손잡이와 손잡이가 달려 있습니다.
- 살리코 뚜껑 손잡이 손잡이는 최대 210°C (410°F)까지의 온도를 견딜 수 있습니다.
- 베이클라이트 뚜껑 손잡이와 몸체의 손잡이는 최대 180°C (356°F)의 온도 온도를 최대 1시간 동안 견딜 수 있습니다.
- 포장에서 모든 부분을 적합하다고 명시된 경우에만 냄비를 오븐 안에서 사용할 수 있으며, 이때 권장 온도를 초과하지 마십시오. 냄비나 뚜껑을 꺼낼 때는 항상 온열 장갑을 사용하십시오.

Salvaspazio 탈착형 손잡이 사용을 위한 권장사항

- 손잡이를 오븐 안에 넣지 마십시오.
- 조리 중 손잡이를 냄비 위에 두지 마십시오. 손잡이가 냄비 위에 남아 있으면 매우 뜨거워질 수 있습니다. 냄비를 제거할 때, 특히 냄비 손잡이가 스테인리스 스틸 소재인 경우에는 오븐용 손잡이를 사용할 것을 권장합니다.
- 손잡이를 식기세척기에 넣지 마십시오.
- 뜨거운 식기 세제를 사용해서 세척하십시오.
- 손잡이가 불꽃 또는 열에 직접 닿지 않게 합니다.
- 잠금 버튼을 사용해 손잡이를 부착합니다.
- 주방용품의 부품이 올바르게 작동하지 않는 경우 장시간 사용한 후라도 지원센터, 판매업체, 또는 지역 사무소에 즉시 연락하십시오(연락처 목록 참조).

라고스티나 제품은 음식물과 접촉하는 재료와 관련하여 법적 요건을 준수합니다.

제품 라인에 따라, 표시된 치수는 최상단 가장자리, 둥근 가장자리의 벽 내부 또는 외부에서 측정된 직경 중 하나를 의미할 수 있습니다. 추가적인 정보는 표창에 표시된 내용을 읽거나 키탈로그를 참조하십시오.

수신자 부담 전화

문제가 있거나 질문이 있는 경우 수신자 부담 전화(이탈리아에서)로 전화하시거나, 포함된 목록에 있는 국가별 연락처 정보를 참조하십시오. Lagostina는 등록 상표입니다



WORLDWIDE SERVICE CENTRE

EUROPE

FRANCE

Groupe SEB FRANCE
Service consommateur LAGOSTINA
112, chemin du Moulin Carron
TSA 92002
69134 ECULLY Cedex
☎ 09 74 50 88 18
www.lagostina.fr

ITALY

Lagostina S.p.A.
Via Magenta, 6
28887 Omegna (Verbania)
Italia
Mail : info.lagostina.it@groupeseb.com
☎ 800 014122
www.lagostina.it

SPAIN

Groupe SEB IBERICA SA
C/ Almogàvers, 119-123 5ª Planta
Complejo Ecurban
08018 Barcelona - Spain
☎ 933 06 36 00 - ☎ 933 06 37 00

PORTUGAL

Groupe SEB Portugal, Sociedade
Unipessoal, Lda
Urb. da Matinha – Rua Proj à Rua 3
Bloco 1, 3ª B e D
Apartado 8067
1801-807 Lisboa
Email: consumidor@groupeseb.com
☎ 808 284 735

RUSSIA

Groupe SEB Vostok
Metropolis Business Center 7th floor
Leningradskoye Hwy, 16 A, Bld,3
Moscow 125171
Russia
☎ 495 213 32 32

BELGIUM

Groupe SEB BELGIUM
25 Av.de L'esperance Zi
6220 Fleurus - Belgium
☎ 070 23 31 59 - ☎ 071 82 52 82
www.lagostina.be

SWEDEN AND OTHERS NORDIC COUNTRIES

Groupe SEB NORDIC
TEFAL - OBH NORDICA Group AB
Box 7086
Löfströmsallé 5
SE 174 07 Sundbyberg
Sweden
info.se@tefal.com
☎ 08 629 25 00

NEDERLAND

The Netherlands
Groupe SEB NEDERLAND BV
Consumentenservice Groupe SEB
Nederland BV
Veendaal
E-mail : cons.serv@groupeseb.com
☎ 0318 58 24 24

UNITED KINGDOM

Groupe SEB UK Ltd
Customer Relations Department
Riverside House
Riverside Walk
Windsor
Berkshire
SL4 1NA
☎ UK – 0345 602 1454
☎ ROI – 01 677 4003

GERMANY / AUSTRIA

Groupe SEB Deutschland GmbH
Zentralkundendienst
Nümmener Feld 10
42719 Solingen - Germany
info.de@groupeseb.com
☎ 0212 387 400 - ☎ 0212 387 619
www.groupeseb.com

BULGARIA

Groupe SEB BULGARIA
blvd. Bulgaria 58-C, fl. -9, Office-30
1680 Sofia
service.bg@groupeseb.com
☎ 0285 89 1 98 - ☎ 0295 89 902

POLSKA

Groupe SEB POLSKA
ul. Inflancka 4C budynek D
00-189 Warszawa
Polska
☎ 22 380 04 33 - ☎ 22 380 04 41

SLOVENIA

Groupe SEB SLOVENIA
SEB d.o.o.
Gregorčičeva 6, 2000 MARIBOR
2000 MARIBOR
info.si@groupeseb.com
☎ 02 234 94 90

CROATIA

Groupe SEB CROATIA
SEB mku & p
Sarajevska 29, 1000 Zagreb
info@seb.hr
☎ 01 30 15 294 - ☎ 01 30 15 301

SERBIA

SEB DEVELOPMENT SERBIA
Djordja Stanojevic 11b
11070 Novi Beograd
info@sebgroupe.co.rs
☎ 060 0 732 000

BOSNIA HERCEGOVINA

SEB DEVELOPMENT BOSNIA
Valtera Perica 6/I 71000 Sarajevo
info@groupeseb.ba
☎ 033 207 781 - ☎ 033 207 782

SLOVAK REPUBLIC

Groupe SEB SLOVAK REPUBLIC
Slovensko, spol. s r.o.
Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava
☎ 232 199 930
skinfo@groupeseb.com

HUNGARY

Groupe SEB HUNGARY
Central Europe Kft.
2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14.
vevoszolgalat@groupeseb.com
☎ 06 1 801 8434

CZECH REPUBLIC

Groupe SEB CZECH REPUBLIC
ČR s.r.o.,
Sokolovská 136a/651
186 00 Praha 8
☎ 731 010 111
czinfo@groupeseb.com

GREECE

Groupe SEB HELLADOS S.A.
Kavaliertou 7, Kato Kifissia
14564 Athens - Greece
☎ 2106371000 - ☎ 2106371199

AFRICA

TURKEY

Groupe SEB ISTANBUL Ev Aletleri
Tic
Sun Plaza Dereboyu Cad. Bilim. Sok.
No:5 Kat:2 Maslak, 34398
Istanbul- Türkiye
☎ 222 40 50

MIDDLE EAST

Groupe SEB
Dubai Airport Free Zone - Building 5
East - Block A - Office 607 - P.O. Box
54889
Dubai - United Arab Emirates
e-mail: sebdubai@groupeseb.com
☎ 04 609 1615

LIBANON

TAKKO Company
Dana Bldg, Australia Street,
Rawche Area, P.C. 2038-6619,
Beirut, Lebanon.
takko@cyberia.net.lb
☎ 1-807 -94 - ☎ 1-807-164

OTHERS AFRICA COUNTRIES

SEB DEVELOPEMENT SAS AFRICA
Service consommateur LAGOSTINA
112, chemin du Moulin Carron
TSA 92002
69134 ECULLY Cedex
☎ 09 74 50 88 18

NORTH OF AMERICA

USA

Groupe SEB USA
2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
☎ 866-480-4832
☎ 866 480 4832
www.lagostinausa.com

CANADA

Groupe Seb Inc
345 Avenue Passmore
Scarborough, ON
M1V 3N8
☎ 1-800-418-3325

Groupe SEB Canada Inc.

345 Avenue Passmore
Scarborough, ON
M1V 3N8, Canada
☎ 1-800-418-3325

SOUTH OF AMERICA

PERU & CHILE

Groupe SEB PERU / CHILE
Avenida Santa Maria 0858, Providencia,
Santiago de Chile
☎ 02 2 884 46 06 / 02 2 484 08 00

MEXICO

Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V.
Goldsmith 38, Int.401 Col. Polanco Del.
Miguel Hidalgo
C.P. 11560 Ciudad de México - Mexico
☎ (01800) 112 8325

ARGENTINA

Groupe SEB ARGENTINA S.A.
Billinghurst 1833 3° piso
C1425DTK – Capital Federal
Buenos Aires
ARGENTINA
☎ 11 4828 0066

BRASIL

SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS
LTDA AV INDUSTRIAL ALDA BERNARDES
DE FARIA E SILVA,1881
GALPAO-1BL, 2BL, 3BL, 4BL, 5BL, 6BL,
9BL, 10B, 11B
27580-000 -ITATIAIA-RJ
☎ 11 20609777
www.arno.com.br – fale conosco

COLOMBIA

Groupe SEB COLOMBIA
KM 40 Autopista Medellín-Bogotá,
Vereda Galicia
City: Rionegro
Colombia
atencionalcliente@groupeseb.com
☎ 018000520022

VENEZUELA

FRENTANA
Av. Caurimare entre Chama y Caura
Torre 210, Colinas de bello Monte, Edo.
Miranda Caracas
frentana@gmail.com
☎ 2127511431

COSTA RICA

GP Importaciones
Quintas la Garita en el Cacao de Alajuela
De la Entrada de las Quintas
400 mts sur ALAJUELA
☎ 8373401

ASIA

JAPAN

Groupe SEB Japan Co., Ltd.
Shin Aoyama Bldg East 4F 1-1-1,
Minami Aoyama, Minato-ku, Tokyo,
Japan
107-0062
☎ 0570-077772
<http://www.lagostina.jp>

HONG KONG

SEB ASIA LTD
Flat B, 4/F, Mai Wah Industrial building,
1-7, Wah Sing Street, Kwai Hing, N.T.
Hong Kong
☎ 8137 0128
<http://www.lagostina.hk>

TAIWAN

SEB ASIA LTD Taiwan Branch
4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist.,
Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
satservice@groupeseb.com
☎ +886 2-2833-366
<http://www.lagostina.tw>

CHINA

Groupe SEB CHINA
Add: 9F, No. 1772 Jianghui Road,
Binjiang, Hangzhou,
Zhejiang, China 310051
Mail: service_cn@lagostina.com.cn
☎ 400 800 5757
<http://www.lagostina.com.cn>

THAILAND

Groupe SEB THAILAND LTD.
2034-66 Italthai Tower 14th Floor,
Room No. 14-02 New Phetchburi Road
Bangkapi, Huaykwang
10310 Bangkok - Thailand
☎ 02 769 7400

SINGAPORE

GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A
International Business Park #12-04/05,
ICON@IBP Singapore 609935
☎ 6550 8900

MALAYSIA

Groupe SEB Malaysia Sdn. Bhd.
Unit No. 402-403, Level 4, Uptown
2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara
Uptown, 47400, Petaling Jaya,
Selangor, Malaysia
☎ 603 7802 3130 - ☎ 603 7710 1076

SOUTH KOREA

Groupe SEB KOREA
14th FL., Tower B, The K-TWIN Towers 50,
Jongro-1-gil, (Jung-Hak-Dong), Jongro-
gu, Seoul
03188
Seoul
SOUTH KOREA
REPUBLIC OF KOREA
☎ 080-733-7878

AUSTRALIA

AUSTRALIA & NEW ZEELAND

Groupe SEB Australia
Suite 4, Level 3, 2-4 Lyon Park Road
Macquarie Park, NSW 2113
Australia
atyourservice@groupeseb.com
☎ 1300 307 824

Lagostina S.p.A. Via Magenta, 6 - 28887 Omegna
(Verbania) Italia - Tel. +39 0323 6521 - Fax +39 0323 641231
www.lagostina.com
info.lagostina.it@groupeseb.com

12.18

PI 03ED06

300.107.1000.07

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.