

# KÜCHENPROFI



## COOK MILCHTOPF CAPRI

### NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie den Milchtopf gründlich.
- Wählen Sie bei Induktionsherden höchstens  $\frac{2}{3}$  der maximalen Leistung.
- Achten Sie bei Gasherden darauf, die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen zu lassen.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Küchenhelfer und schneiden Sie nicht im Topf.
- Lassen Sie den Milchtopf vor der Reinigung erst etwas abkühlen.
- Reinigen Sie den Milchtopf mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Um eine lange Lebensdauer und die hohe Antihafwirkung zu erhalten, empfehlen wir, auf die Reinigung in der Spülmaschine zu verzichten. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen.

## COOK MILK POT CAPRI

### RECOMMENDATIONS FOR USE AND CARE

- Before the first use, thoroughly clean the milk pot.
- When using the milk pot with an induction hob, choose up to  $\frac{2}{3}$  of the maximum power setting at the most.
- When using the pan on a gas stove, assure that the flames do not burn beyond the side walls.
- Do not use sharp or pointed kitchen utensils and do not cut in the pot.
- Allow the milk pot to cool down before cleaning.
- Clean the milk pot using warm water, a mild detergent and a soft sponge or a soft brush. In order to maintain a long life and the high non-stick effect, we recommend not to clean in the dishwasher. In case of stubborn stains let it soak.

## COOK POT À LAIT CAPRI

### RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez le pot à lait soigneusement.
- Pour les cuisinières à induction, sélectionnez jusque  $\frac{3}{4}$  de la puissance maximale au maximum.
- Pour les cuisinières à gaz, assurez-vous que les flammes ne brûlent pas au-delà des parois latérales.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à angle vif et ne coupez pas dans le pot à lait.
- Laissez refroidir le pot à lait avant de le nettoyer.
- Nettoyez le pot à lait à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple. Afin de garantir une longue durée de vie et un effet anti-adhérent élevé, nous recommandons de renoncer au nettoyage au lave-vaisselle. En cas de saletés tenaces faites tremper le pot à lait.

## COOK BOLLILATTE CAPRI

### RACCOMANDAZIONI PER L'USO E LA CURA

- Prima del primo utilizzo, pulire il bollilatte a fondo.
- Per fornelli a induzione, selezionare al massimo i  $\frac{3}{4}$  della potenza massima.
- Per le stufe a gas, assicurarsi che le fiamme non brucino oltre le pareti laterali.
- Non usare degli utensili di cucina a spigoli vivi e non tagliare nel bollilatte.
- Lasciare raffreddare il bollilatte prima della pulizia.
- Pulire il bollilatte solamente con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida. Per mantenere una lunga durata e un elevato effetto antiaderente, si consiglia di non lavare in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, lasciarlo ammollare.

## COOK CAZO PARA LECHE CAPRI

### RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

- Antes del primer uso, limpie el cazo para leche a fondo.
- Para cocinas de inducción, seleccione como máximo  $\frac{3}{4}$  de la potencia máxima.
- Para estufas de gas, asegúrese de que las llamas no se quemen más allá de las paredes laterales.
- No use utensilios de cocina con bordes afilados y no corte en el cazo para leche.
- Deje resfriar el cazo para leche antes de la limpieza.
- Limpie el cazo con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos. Para mantener una larga vida útil el alto efecto antiadherente, recomendamos no limpiar en el lavavajillas. En caso de suciedades resistente, déjala remojar.

## COOK MELKKOKER CAPRI

### AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Was de melkkoker voor het eerste gebruik grondig af.
- Gebruik bij een inductiefornuis ten hoogste  $\frac{3}{4}$  van het maximale vermogen.
- Let op bij gasfornuizen dat de vlammen niet voorbij de zijwanden branden.
- Gebruik geen keukengerei met scherpe kanten en snij niet in de melkkoker.
- Voor de reiniging de melkkoker eerst laten afkoelen.
- Reinig de melkkoker met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel. Om een lange levensduur en het hoge antiaanbakeffect te behouden, raden we aan om de melkkoker niet in de vaatwasser te reinigen. In geval van hardnekkig vuil laat het even inweken.

