Sedona kitchen

use & care:
uso y cuidado:
utilisation et entretien:

STAINLESS STEEL COOKWARE

BEFORE FIRT USE
Remove all labels and hand wash with warm soapy water.
Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

STOVE COOKING
Do not boil dry.
Do not place handles directly over heat. Doing so may cause irreparable damage, and void your warranty. Always use oven mitts or potholders when handling hot cookware.
To preheat, add a small amount of cooking oil to a cold cookware. Hea on medium temperature for one to two minutes before adding food.
Be sure your cooking surface is level. Burners and stoves that are not level may cause fats to pool; pooled fats and oils do not adequately cover cooking surfaces. Sticking may also be caused by high heat. when fats or oils smoke, the heat is too high.
Excessive use of high heat will cause warping.
Use low to medium heat only.
Avoid sliding or dragging your cookware over surface of your stovetop, especially glass top ranges, as scratches may result.
To preserve the exterior finish of your cookware, we recommended that you DO NOT slide it across the stovetop grates; lift it instead to prevent cosmetic exterior scratches.

OVEN USE
Oven safe.
Lid is oven safe up to 400ºF.

CLEANING
Hand wash only.
Clean with warm water and mild dishwashing soap using a sponge, nylon pad or dishcloth. Rinse and towel dry thoroughly.
Clean cookware thoroughly after each use. Food films cause sticking and discoloration on the cookware when it is reheated.
The use of abrasive pads, oven cleaners, bleach, or strong abrasive cleansers may damage the polished interior and exterior.
Note: Everyday use may result in minor scratching or yellow staining; this will not interfere with cooking performance.
Slight staining, which may occasionally occur, is normal over time. To remove light stains from the surface of your stainless steel cookware, appy a small amount of lemon juice or vinegar and scrub vigorously with non-metal scrubber.
Avoid extreme temperature changes. Bring cooking vessel to a room temperature before submerging in cold water; not doing so mat cause warping.

WARNING
Not broiler safe.
Never let liquids boil dry; the extreme temperatures can cause irreparable damage to your cookware and void the warranty.
Do not preheat cookware empty.
Overheating or allowing gas flames to come up the sides of the cookware can cause discoloration.
For best results, use a burner of the same diameter as the cookware.

UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE

ANTES DEL PRIMER USO
Retire todas las etiquetas y lávelos a mano con agua tibia jabonosa.
Enjuague y seque bien con un paño suave.

USO EN LA ESTUFA
No hierva el líquido hasta que se consuma por completo.
No coloque las manijas directamente al fuego.
Esto podría causar daño irreparable, e invalidar su garantía. Siempre use guantes o agarraderas al manejar utensilios calientes.
Para precalentar, agregue una pequeña cantidad de aceite al utensilio frío. Caliente uno a dos minutos a temperatura media antes de agregar comida.
Asegúrese de que la superficie de cocción esté nivelada. Si los quemadores y las estufas no están nivelados pueden causar que las grasas y los aceites se acumulen en un lugar, por lo que no cubrirán la superficie de cocción de manera adecuada.
El fuego alto puede causar que se peguen los alimentos. Cuando las grasas y aceites humean, la llama está muy alta.
El uso excesivo de calor intenso hará que su utensilio se deforme.
Utilice una llama baja a media únicamente.
Evite deslizar o arrastrar los utensilios sobre la superficie de su estufa, especialmente en las variedades de vidrio, ya que podría rayar la superficie.
Para preservar el acabado exterior de sus utensilios, recomendamos NO deslizarlos por las rejillas de la estufa; mejor levántelos para evitar rayas en el exterior.

USO EN EL HORNO
Apta para horno.
Tapa apta para el horno hasta 400ºF (176ºC).

LIMPIEZA
Lavar únicamente a mano
Limpiar con agua tibia y detergente para platos suave, con una esponja, tela de nailon o trapo de cocina. Enjuagar y secar con una toalla cuidadosamente.
Límpielos bien luego de cada uso. Los films adherentes pueden pegarse o decolorar los utensilios de cocina cuando se recalientan.
El uso de esponjas abrasivas, limpiadores de horno, lavandina o limpiadores abrasivos fuertes pueden dañar el pulido interior y exterior.
Nota: El uso diario puede causar pequeñas rayas o manchas amarillas; esto no influirá en su capacidades de cocción.
Es normal que parezcan manchas leves con el tiempo. Para quitar manchas leves de la superficie de sus utensilios de cocina de acero inoxidable, aplique una pequeña cantidad de jugo de limón o vinagre y frote vigorosamente con un esponja que no sea de metal.
Evite los cambios extremos de temperatura. Antes de sumergir las cacerolas en agua fría, permita que estas alcancen temperatura ambiente, de lo contrario podrían deformarse.

ADVERTENCIA
No son aptos para parrilla.
Nunca deje que se consuma por completo el líquido al cocinar alimentos; las temperaturas extremas pueden causar daños irreparables a sus utensilios de cocina y anular la garantía.
No precaliente los utensilios de cocina vacíos.
El sobre calentamiento o permitir que las llamas de gas trepen por los costados de los utensilios pueden producir decoloración.
Para obtener mejores resultados, use un quemador del mismo diámetro que el utensilio de cocina.

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
Retirer toutes les étiquettes, laver à la main avec de l'eau chaude et savonneuse.
Rincer et bien sécher avec un linge doux.

UTILISATION SUR LA CUISINIÈRE
Ne pas laisser se dessécher par ébullition.
Ne pas poser les poignées directement sur le feu. Ceci risquerait de causer des dommages irréparables et annuler votre garantie. Toujours utiliser des poignées ou des gants de cuisinier pour manipuler une casserole chaude.
Pour préchauffer, ajouter une petite quantité d'huile de cuisson à une casserole froide. Faire chauffer à température moyenne pendant une à deux minutes avant d'ajouter des aliments.
S'assurer que la surface de cuisson este de niveau. Les graisses sur les brûleurs et les cuisinières qui ne sont pas de niveau peuvent s'amasser; les amas de graisses et les huiles ne couvrent pas correctement les surface de cuisson.
La chaleurs élevée peut faire coller les aliments. Lorsque les graisses ou les huiles fument, la chaleur est trop élevée.
L'utilisation excessive d'une température élevée peut causer une déformation.
Utiliser uniquement une chaleur basse à moyenne.
Éviter de glisser ou de traîner la casserole sur la surface de la cuisinière, particulièrement celles en vitre, au risque de l'égratigner.
Pour préserver la finition extérieure de votre batterie de cuisine, il est recommandé DE NE PAS glisser les casseroles sur les grilles de la cuisinière; il est préférable de les soulever afin de prévenir les égratignures.

UTILISATION DANS LE FOUR
Convient pour le four.
Le couvercle convient pour le four jusqu'à 400ºF (176.5ºC)

NETTOYAGE
Laver à la main uniquement.
Nettoyer avec de l'eau chaude et un savon à vaisselle doux à l'aide d'une éponge, d'un tampon en nylon ou d'un linge à vaisselle. Rincer et sécher soigneusement.
Nettoyer soigneusement les casseroles après chaque utilisation. Les pellicules alimentaires font coller et décolorer les casseroles lorsqu'elles sont réchauffées.
L utilisation de tampons abrasifs, nettoyants pour four, javellisant ou nettoyants abrasifs puissants peut endommager le poli intérieur et extérieur.
Remarque : l'utilisation quotidienne peut entrainer de petites égratignures ou le jaunissement; ceci n' interfère pas avec la performance culinaire.
Des taches légères peuvent se produire à l'occasion, ceci est normal avec le temps. Afin d'éliminer les taches légères de la surface de vos casseroles en acier inoxydable, enduire d'une petite quantité de jus de citron ou de vinaigre et frotter vigoureusement avec un grattoir non métallique.
Éviter les changements extrêmes de température. Laisser les récipients de cuisson à température ambiante avant l'immersion dans l'eau froide; ne pas le faire peut entraîner une déformation.

AVERTISSEMENT
Ne convient pas pour l'utilisation sous l'élément de grillage.
Ne jamais laisser évaporer les liquides; les températures extrêmes peuvent causer des dommages irréparables à votre batterie de cuisine et annulera la garantie.
Ne pas préchauffer les casseroles à vide.
La surchauffe ou laisser les flammes de gaz s'élever le long de la casserole peut entraîner sa décoloration.
Pur de meilleurs résultats, utiliser un brûleur de même diamètre que la casserole