

IT

“Convivio” Serie di pentole

La serie di pentole Convivio è stata disegnata da David Chipperfield nel 2023 con la consulenza dello chef stellato Pietro Leemann.

Questa serie di pentole (DC100), casseruole (DC101, DC102 e DC105), padelle a manico lungo (DC110 e DC114) e padella per grigliare (DC304) è realizzata in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con finitura satinata. Lo strato interno in acciaio va a contatto con i cibi e mantiene costante la temperatura; l'alluminio garantisce un'elevata conduttività del calore per cotture uniformi; l'acciaio inossidabile all'esterno le rende estremamente resistenti. Le padelle a manico lungo hanno un rivestimento interno antiaderente ceramico di altissima qualità. Questo materiale, grazie alla sua alta conducibilità, permette una cottura omogenea e un notevole risparmio energetico. Queste padelle sono ideali per una cucina sana con pochi grassi, per cotture veloci e al salto.

I manici lunghi delle padelle hanno un'asola che permette di appenderle dopo l'uso. I manici di pentole e padelle e i pomoli dei coperchi di questa serie sono realizzati in fusione d'acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD.

La trilamina, materiale con cui è realizzata la serie Convivio, la rende adatta anche alla cottura su piani in vetroceramica (ad induzione elettromagnetica, resistenza elettrica o alogeni).

Le altre tipologie che compongono la serie sono il cestello per la cottura al vapore (DC307) e i coperchi (DC200) realizzati in acciaio inossidabile 18/10.

Completa la serie un particolare utensile in legno di cipresso adatto per sbollire ingredienti delicati (DC202).

Avvertenze importanti di sicurezza

- Leggere attentamente e conservare le istruzioni per l'uso.
- Tenere le pentole lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e quando sono calde.
- Utilizzare presine isolanti per manipolare in sicurezza i corpi pentola e i coperchi.
- Porre sempre le pentole su fonti di calore di misura non superiore al loro diametro e regolare l'intensità del calore ad un livello medio/basso. Tale accorgimento è utile per evitare scottature, per evitare annerimenti antestetici dei manici e delle pentole e per ottimizzare il consumo di energia.
- Non surriscaldare le pentole vuote sulla fonte di calore poiché potrebbero subire danni estetici e funzionali. In caso di

surriscaldamento, rimuovere l'utensile dalla fonte di calore e ventilare l'area.

- **SI CONSIGLIA DI SALARE L'ACQUA QUANDO È CALDA, EVENTUALMENTE MESCOLANDOLA CON UN CUCCHIAIO. RICORDATE CHE SALANDO L'ACQUA FREDDA, IL SALE SI DEPOSITA SUL FONDO E PUÒ INNESCARE EVENTUALI FENOMENI DI CORROSIONE.**

- **Non fare evaporare completamente i liquidi durante la cottura.**
- **Non usare le pentole per conservare il cibo per lunghi periodi.**
- **Non usare le pentole nel microonde.**
- **Non usare utensili metallici taglienti, non tagliare il cibo all'interno delle padelle.**
- **Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone.**
- **Lasciare raffreddare le pentole prima di lavarle.**
- **Per preservare il rivestimento interno delle padelle, prestare particolare cura quando le ritirate.**
- **Non lasciare la padella sul fuoco senza sorveglianza. Prestare particolare attenzione a questo aspetto nel caso di cotture con olio (pericolo di incendio).**
- **Non versare liquidi in pentole o padelle vuote surriscaldate (rischio di schizzi e vapore bollente).**
- **Non utilizzare oli spray in quanto possono creare residui che alterano le prestazioni di antistadio della padella.**

Istruzioni per l'uso

Primo utilizzo: prima di utilizzare le pentole rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, lavarle con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare sotto acqua corrente e asciugarle con cura.

Padelle con rivestimento antiaderente: si consiglia di precondizionare leggermente l'interno ungendolo con olio o burro (ed eventualmente togliendo l'eccesso con carta da cucina). Durante l'uso, non scaldare troppo a lungo la padella vuota e evitare temperature troppo elevate.

Fonti di calore: la serie Convivio è adatta per la cottura su gas, piastra elettrica, piani cottura in vetroceramica ad induzione elettromagnetica, a resistenza elettrica, o lampada alogena. NON è adatta per la cottura in microonde.

Per la cottura su piani in vetroceramica (ad induzione elettromagnetica, resistenza elettrica o alogeni): evitare di fare scivolare le pentole sul piano, in quanto residui di sporco potrebbero graffiarlo; prima di cominciare la cottura, accertarsi che la base dell'utensile e la superficie vetroceramica siano pulite. Spostando le pentole possono essere rilasciate tracce di metallo sul piano

di cottura; vanno immediatamente rimosse mediante l'utilizzo degli appositi prodotti di pulizia. Per la corretta attivazione dell'induzione, verificare le indicazioni di utilizzo nel manuale istruzioni del vostro piano ad induzione. Nel caso di piani induzione multi zona porre sempre il prodotto all'interno di una zona e non "a cavallo" di due diverse zone.

Per la cottura su fornello a gas: è sempre sufficiente una fiamma moderata.

Cottura a vapore: il metodo della cottura al vapore permette di cuocere i cibi in modo salutare e dietetico, senza alterarne le caratteristiche estetiche, energetiche e vitaminiche. Il cestello per cotture al vapore, con fondo traforato, ha diametro cm 24 e deve essere utilizzato sulla pentola e sulla casseruola e con il coperchio della stessa misura.

Pulizia

Dopo l'uso, lavare le pentole con una spugna, acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquare sotto acqua corrente e asciugarle con cura per evitare la formazione di macchie.

Non utilizzare pagliette metalliche. La serie Convivio è adatta anche per il lavaggio in lavastoviglie. Sugeriamo di utilizzare detergenti non aggressivi e cicli economici e a bassa temperatura e di asciugarle appena finito il lavaggio, per evitare la formazione di macchie sulla superficie. La presenza di eventuali zone di colore alterato sulle pareti e sul fondo delle pentole e padelle sono da ritenersi una normale conseguenza di utilizzo prolungato o di eventuale surriscaldamento e non pregiudicano in alcun modo la funzionalità e le prestazioni. Per eliminare eventuali aloni dalle pentole in acciaio è sufficiente l'uso di un detergente specifico per la pulizia dell'acciaio normalmente in commercio. Nel caso avanzati di alimenti rimangano attaccati sul fondo di pentole o padelle, è sufficiente lasciare all'interno dell'acqua calda, per qualche tempo prima di lavarla.

L'utensile in legno NON è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Vi suggeriamo di lavarlo con una spugnetta morbida e un detergente per stoviglie che non contenga sostanze abrasive. Sciacquarlo e asciugarlo con un panno. Prima di riporlo assicuratevi che sia completamente asciutto.

Garanzia

Il prodotto è garantito per quanto concerne i difetti riconducibili a difetti di fabbricazione. La garanzia non vale per un utilizzo non conforme, per danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni per l'uso o se il prodotto subisce colpi o cadute. Non costituiscono ragione di reclamo l'insorgenza di macchie o opacizzazioni.

EN

“Convivio” Series of pans

The Convivio cookware series was designed by David Chipperfield in 2023 with the collaboration of Michelin-starred chef Pietro Leemann.

This series of pans (DC100), saucepans (DC101, DC102 and DC105), long-handled pans (DC110 and DC114) and grill pan (DC304) is made of multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with a satin finish. The inner steel layer comes into contact with the food and maintains a constant temperature; the aluminium ensures high heat conductivity for even cooking; stainless steel on the outside makes them extremely durable. The long-handled pans have a ceramic non-stick inner coating of the highest quality. Thanks to its high conductivity, this material ensures even cooking and significant energy savings. These pans are ideal for healthy low-fat cooking, quick cooking and sautéing. The long handles of the pans are equipped with a slot which allows them to be hung up after use. The handles on the cookware and the knobs on the lids in this series are made of cast 18/10 stainless steel with PVD coating. Multiply, the material from which the Convivio series is made, also makes it suitable for cooking on glass-ceramic hobs (electromagnetic induction, electric resistance or halogen). The series also includes the steaming basket (DC307) and the lids (DC200) made of 18/10 stainless steel. The series is completed with the special cypress wood unit for simmering delicate ingredients.

Important safety warnings

- **Read the use instructions carefully and keep them carefully for future reference.**
- **Keep the pans out of the reach of children during use and when it is hot.**
- **Use insulating pan-holders to safely handle the bodies and lids.**
- **Always place the pans on heat sources no larger than their diameter and adjust the heat intensity to a medium/low level. This is to avoid burns as well as any unsightly blackening of the handles and pans themselves. It also optimises energy consumption.**
- **Do not overheat empty pans over the heat source, as they may suffer aesthetic and functional damage. In the event of overheating, remove the cookware from the heat source and ventilate the area.**
- **WE RECOMMEND SALTING THE WATER WHEN IT IS HOT, POSSIBLY STIRRING IT WITH A SPOON. REMEMBER THAT WHEN SALTING COLD WATER, THE SALT SETTLES TO THE BOTTOM AND CAN TRIGGER CORROSION.**

- **Do not allow liquids to evaporate completely during cooking.**
- **Do not use the pans to store food for long periods.**
- **Do not use in a microwave.**
- **Do not use sharp metal utensils, do not cut food inside the pans.**
- **Use kitchen utensils made of wood, plastic or silicone.**
- **Allow the pans to cool down before washing them.**
- **To preserve the inner coating, take special care when removing them.**
- **Do not leave the pan on the hob unattended. Pay particular attention to this when cooking with oil (fire hazard).**
- **Do not pour liquids into overheated cookware (risk of splashing and boiling steam).**
- **Do not use spray oils as this can create residue that alters the non-stick performance of the pan.**

Instructions for use

First use: before use, remove all packaging materials, wash the cookware with hot water and washing up liquid, then rinse under running water and dry carefully.

Pans with non-stick coating: it is advisable to pre-coat the inside lightly by greasing it with oil or butter (and, if necessary, remove the excess with kitchen paper). During use, do not heat the empty pan for too long and avoid excessively high temperatures.

Heat sources: the Convivio series is suitable for cooking on gas, electric hotplates, glass ceramic hobs with electromagnetic induction, electric resistance, or halogen lamps. **DO NOT** use in a microwave.

For cooking on glass-ceramic hobs (electromagnetic induction, electric resistance or halogen): avoid sliding the pans on the hob, as dirt residues could scratch it; before starting to cook, make sure that the base of the pan and the glass-ceramic surface are clean. When moving the cookware, traces of metal may be left on the hob: they must be removed immediately using the appropriate cleaning products. For the correct activation of induction, check the instructions in the instruction manual of your induction hob. In the case of multi-zone induction hobs, always place the item within one zone and not "straddling" two different zones.

Cooking on a gas hob: a moderate flame is always sufficient.

Steaming: the steaming method allows food to be cooked in a healthy way, without altering its aesthetic, energy and vitamin characteristics. The steamer basket, with a perforated bottom, has a diameter of 24 cm. and must be used on the pan and saucepan with the lid of the same size.

Cleaning

After use, wash with a sponge, warm water and washing up liquid, rinse under running water and dry carefully to avoid streaks. Do not use metal scouring pads. The Convivio series is also dishwasher-safe. We recommend using non-aggressive detergents and economical, low-temperature cycles and drying as soon as the wash cycle has finished, this is to prevent the formation of marks on the surface. The presence of any discoloured areas on the walls and bottoms

of the cookware is a normal result of prolonged use or overheating and does not affect functionality and performance in any way. In order to remove any marks from steel cookware, simply use a specific detergent for cleaning steel, which is normally available on the market. If leftover food sticks to the bottom of the cookware, simply fill with hot water and leave for to soak before washing.

The wooden utensil is NOT dishwasher-safe. We recommend washing it with a soft sponge and a washing up detergent that does not contain abrasive substances. Rinse it and dry it with a cloth. Make sure it is completely dry before putting it away.

Warranty

The product is guaranteed as regards faults attributable to manufacturing defects. The warranty is invalidated in the event of non-compliant use, damage caused by non-compliance with the user instructions provided or if the product has been dropped or suffered blows. The appearance of stains or dulling is not a reason for complaint.

FR

“Convivio” Série de marmites

La série de marmites Convivio a été dessinée par David Chipperfield en 2023 avec les conseils du chef étoilé Pietro Leemann. Cette série de marmites (DC100), casseroles (DC101, DC102 et DC105), poêles à manche long (DC110 et DC114) et poêle à griller (DC304) est fabriquée en trilaminé (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10) avec finition satinée. La couche intérieure en acier entre en contact avec les aliments et maintient la température constante; l'aluminium garantit une excellente conductivité de la chaleur pour des cuissons uniformes; l'acier inoxydable à l'extérieur les rend extrêmement résistants. Les poêles à manche long sont dotés d'un revêtement intérieur anti-adhèrent céramique de très grande qualité. Grâce à son haut pouvoir conducteur, ce matériau permet une cuisson homogène et des économies d'énergie importantes. Ces poêles sont idéales pour une cuisson saine avec peu de graisse, pour des cuissons rapides et sautées. Les manches longs des poêles présentent un trou qui permet de les pendre après l'utilisation. Les manches des marmites et des poêles et les pommeaux des couvercles de cette série sont fabriqués en fonte d'acier inoxydable 18/10 avec revêtement en PVD. Grâce au trilaminé, matériau utilisé pour fabriquer la série Convivio, celle-ci est adaptée également à la cuisson sur des plans en verre céramique (à induction électromagnétique, à résistance électrique ou halogènes). Les autres éléments composant la série sont le panier pour la cuisson à la vapeur (DC307) et les couvercles (DC200) fabriqués en acier inoxydable 18/10. Pour finir, la série est complétée par un ustensile particulier en bois de cyprès prévu pour la cuisson d'ingrédients délicats.

Première utilisation : avant d'utiliser les marmites, retirez tous les matériaux d'emballage, lavez-les avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les avec soin.

Poêles avec revêtement anti-adhèrent : nous conseillons de préparer l'intérieur en le graissant légèrement avec de l'huile ou du beurre (et en retirant éventuellement l'excès avec du papier de cuisine). Durant l'utilisation, ne chauffez pas trop longtemps la poêle vide et évitez les températures trop élevées.

Avvertissements importanti de sécurité

- **Lisez attentivement et puis conservez le mode d'emploi.**
- **Gardez les marmites hors de portée des enfants durant l'utilisation et lorsqu'elles sont chaudes.**

- **Utilisez des maniques isolantes pour manipuler les corps de marmite et les couvercles en toute sécurité.**
- **Placez toujours les marmites sur des sources de chaleur dont le diamètre ne dépasse pas celui des marmites et réglez l'intensité de la chaleur sur un niveau moyen/bas. Cette précaution permet d'éviter les brûlures et le noircissement inesthétique des manches et des marmites ainsi que d'optimiser la consommation d'énergie.**
- **Ne surchauffez pas les marmites vides sur la source de chaleur, car elles pourraient subir des dommages esthétiques et fonctionnels. En cas de surchauffe, retirez l'ustensile de la source de chaleur et aérez la pièce.**
- **NOUS CONSEILLONS DE SALER L'EAU LORSQU'ELLE EST CHAUDE, EN LA MELANGEANT EVENTUELLEMENT AVEC UNE CULLIERE. N'OUBLIEZ PAS QUE LORSQUE VOUS SALEZ L'EAU FROIDE, LE SEL SE DEPOSE SUR LE FOND ET RISQUE DE PROVOQUER DES PHENOMENES DE CORROSION.**
- **Ne faites pas évaporer complètement les liquides durant la cuisson.**
- **N'utilisez pas les marmites pour conserver les aliments pendant de longues périodes.**
- **N'utilisez pas les marmites dans le micro-ondes.**
- **N'utilisez pas d'ustensiles métalliques coupants et ne découpez pas les aliments à l'intérieur des poêles.**
- **Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone.**
- **Laissez les marmites refroidir avant de les laver.**
- **Pour préserver le revêtement intérieur des poêles, faites très attention lorsque vous les rangez.**
- **Ne laissez pas la poêle sur le feu sans surveillance. Faites très attention à cet aspect lors des cuissons à l'huile (risque d'incendie).**
- **Ne versez pas de liquides dans des marmites ou des poêles vides surchauffés (risque d'éclaboussures et de vapeur bouillante).**
- **N'utilisez pas d'huile en spray parce qu'elle risquerait de créer des résidus susceptibles d'altérer les prestations du revêtement anti-adhèrent de la poêle.**

Nettoyage
Après l'utilisation, lavez les marmites avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les avec soin pour éviter la formation de taches. N'utilisez pas d'éponges métalliques. La série Convivio est également adaptée au lavage en lave-vaisselle. Nous conseillons d'utiliser des produits vaisselle non agressifs et des cycles éco à basses températures et d'essuyer dès que le lavage est fini, pour éviter la formation de taches sur la surface. La présence éventuelle de zones de couleur altérée sur les parois et sur le fond des marmites et des poêles doit être considérée comme la conséquence normale d'une utilisation prolongée ou d'une surchauffe éventuelle et ce phénomène ne nuit en aucune façon au fonctionnement et aux performances. Pour éliminer les taches éventuelles des marmites en acier, il suffit d'utiliser un détergent spécifique pour le nettoyage de l'acier normalement disponible dans le commerce. En cas de restes de nourriture collés au fond des marmites ou des poêles, il suffit de laisser de l'eau chaude à l'intérieur pendant un certain temps avant de les laver.

L'ustensile en bois N'EST PAS apte au lavage en lave-vaisselle. Nous conseillons de le laver avec une éponge douce et un liquide vaisselle ne contenant pas de substances abrasives. Rincez-le et essuyez-le avec un chiffon. Avant de le ranger, veillez à ce qu'il soit parfaitement sec.

Mode d'emploi

Sources de chaleur : la série Convivio est adaptée pour cuire à gaz, sur une plaque électrique, des plans de cuisson en verre céramique à induction électromagnétique, à résistance électrique ou lampe halogène. Elle N'EST PAS adaptée pour la cuisson dans le micro-ondes.

Garantie

Le produit est garanti pour les défauts imputables à des vices de fabrication. La garantie n'est pas valable en cas d'utilisation non conforme, en cas de dommages dus au non-respect du mode d'emploi ou si le produit a subi des chocs ou des chutes. L'apparition de taches ou de ternissement ne constitue pas un motif de réclamation.

Le produit est garanti pour les défauts imputables à des vices de fabrication. La garantie n'est pas valable en cas d'utilisation non conforme, en cas de dommages dus au non-respect du mode d'emploi ou si le produit a subi des chocs ou des chutes. L'apparition de taches ou de ternissement ne constitue pas un motif de réclamation.

Pour la cuisson sur des plans en verre céramique (à induction électromagnétique, à résistance électrique ou halogènes) : évitez de faire glisser les marmites sur le plan parce que des restes de saleté risqueraient de le rayer; avant de commencer la cuisson, veillez à ce que la base de l'ustensile et la surface en verre céramique soient propres. En déplaçant les marmites, il est possible que des traces de métal se déposent sur le plan de cuisson; ces traces doivent être immédiatement éliminées en utilisant des produits de nettoyage spécifiques. Pour l'activation correcte de l'induction, vérifiez les instructions d'utilisation dans le mode d'emploi de votre plaque à induction. Dans le cas de plaques à induction multi-zone, placez toujours l'article à l'intérieur d'une zone et non « à cheval » entre deux zones différentes.

Pour la cuisson sur une plaque à gaz : une flamme de puissance moyenne est toujours suffisante.

Cuisson à la vapeur : la méthode de cuisson à la vapeur permet de cuire les aliments d'une façon saine et diététique, sans altérer leurs caractéristiques esthétiques, énergétiques et vitaminiques. Le panier pour cuisson à la vapeur, perforé sur le fond, a un diamètre de 24 cm et doit être utilisé sur la marmite ou sur la casserole et avec le couvercle de la même mesure.

Nettoyage

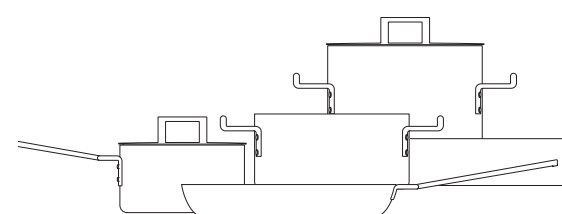
Après l'utilisation, lavez les marmites avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les avec soin pour éviter la formation de taches. N'utilisez pas d'éponges métalliques. La série Convivio est également adaptée au lavage en lave-vaisselle. Nous conseillons d'utiliser des produits vaisselle non agressifs et des cycles éco à basses températures et d'essuyer dès que le lavage est fini, pour éviter la formation de taches sur la surface. La présence éventuelle de zones de couleur altérée sur les parois et sur le fond des marmites et des poêles doit être considérée comme la conséquence normale d'une utilisation prolongée ou d'une surchauffe éventuelle et ce phénomène ne nuit en aucune façon au fonctionnement et aux performances. Pour éliminer les taches éventuelles des marmites en acier, il suffit d'utiliser un détergent spécifique pour le nettoyage de l'acier normalement disponible dans le commerce. En cas de restes de nourriture collés au fond des marmites ou des poêles, il suffit de laisser de l'eau chaude à l'intérieur pendant un certain temps avant de les laver.



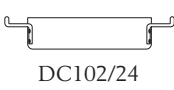
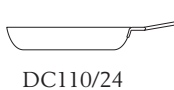






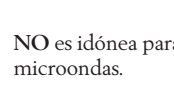
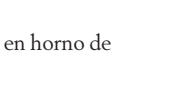

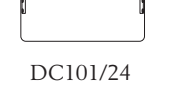

L'ustensile en bois N'EST PAS apte au lavage en lave-vaisselle.

Nous conseillons de le laver avec une éponge douce et un liquide vaisselle ne contenant pas de substances abrasives. Rincez-le et essuyez-le avec un chiffon. Avant de le ranger, veillez à ce qu'il soit parfaitement sec.

Garantie

Le produit est garanti pour les défauts imputables à des vices de fabrication. La garantie n'est pas valable en cas d'utilisation non conforme, en cas de dommages dus au non-respect du mode d'emploi ou si le produit a subi des chocs ou des chutes. L'apparition de taches ou de ternissement ne constitue pas un motif de réclamation.



											
DC100/20	DC101/20	DC102/24	DC110/24	DC110/28	DC114/28	DC105/16	DC200/16	DC200/20	DC200/24	DC200/28	DC202/22
			trilamina * multiply			acciaio inox 18/10 • 18/10 stainless steel			legno * wood		
DC100/24	DC101/24	DC102/28									

DE

“Convivio” Topf- und Pfannen-Serie

Die Topf- und Pfannen-Serie Convivio wurde 2023 von David Chipperfield mit der Unterstützung des Sternenkochs Pietro Leemann entworfen.

Diese Serie aus Töpfen (DC100), Kasserollen (DC101, DC102 und DC105), Pfannen mit langem Griff (DC110 und DC114) und Grillpfanne (DC304) ist aus Verbundmaterial (AlSi 430, Aluminium, rostfreier Stahl 18/10) mit satinierter Oberfläche gefertigt.

Die Innenschicht aus Stahl kommt mit den Lebensmitteln in Berührung und erhält die Temperatur aufrecht; Das Aluminium gewährleistet eine hohe Wärmeleitfähigkeit für ein gleichmäßiges Garen; Der rostfreie Stahl an der Außenseite gibt dieser Serie eine ausgesprochene Widerstandsfähigkeit. Die Pfannen mit langem Griff verfügen über eine Keramik-Antihafbeschichtung von höchster Qualität an der Innenseite. Dank seiner hohen Leitfähigkeit sorgt dieser Werkstoff für gleichmäßiges Garen und erhebliche Energieeinsparungen. Diese Pfannen sind ideal für eine gesunde und fettarme Küche, für schnelle Garvorgänge und zum Anbraten.

Die langen Griffe der Pfannen weisen ein Loch auf, das ein Aufhängen nach der Verwendung ermöglicht. Bei den Topf- und Pfannengriffen sowie bei den Knäufen der Deckel dieser Serie handelt es sich um Gusselemente aus rostfreiem Stahl 18/10 mit PVD-Beschichtung.

Durch das Verbundmaterial, aus dem die Serie Convivio hergestellt ist, eignet sie sich auch zum Garen auf Glaskeramikerden (mit elektromagnetischer Induktion, elektrischem Widerstand oder Halogenleuchten). Weitere Bestandteile dieser Serie sind der Dampfgareinsatz (DC307) und die Deckel (DC200) aus rostfreiem Stahl 18/10. Die Serie wird durch ein besonderes Küchenutensil aus Zypressenholz zum Garen von zarten Zutaten vervollständigt.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf.
- Halten Sie Kinder fern, wenn Sie die Töpfe verwenden oder wenn diese heiß sind.
- Verwenden Sie isolierende Topflappen, um die Töpfe und Deckel in aller Sicherheit zu handhaben.
- Stellen Sie die Töpfe immer auf Kochfelder, deren Durchmesser nicht größer als der Topfdurchmesser ist, und stellen Sie den Temperaturregler auf mittlere/niedrige Hitze ein. Mit dieser Vorsichtsmaßnahme können Verbrennungen vorgebeugt, der Energieverbrauch optimiert sowie

vermieden werden, dass die Griffe unschön geschwärzt werden.

- Überhitzen Sie leere Töpfe nicht auf der Wärmequelle, damit die Optik und Funktionstüchtigkeit nicht beeinträchtigt werden. Bei einer Überhitzung empfehlen wir, das Küchenutensil von der Kochstelle zu nehmen und den Raum zu lüften.
- ES WIRD EMPFOHLEN, DAS WASSER ERST ZU SALZEN, WENN ES HEIß IST, UND ES EVENTUELL MIT EINEM LÖFFEL UMZURÜHREN. DENKEN SIE DARAN, DASS SICH DAS SALZ BEIM SALZEN VON KALTEM WASSER AUF DEM BODEN ABLEGT, WAS ZU MÖGLICHEN ÄTZWIRKUNGEN FÜHREN KANN.
- Beim Garen lassen Sie die Flüssigkeiten nicht vollständig verdampfen.
- Verwenden Sie die Töpfe nicht für die längere Aufbewahrung von Speisen.
- Verwenden Sie den Topf nicht im Mikrowellenherd.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände und schneiden Sie keine Lebensmittel in den Pfannen.
- Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Silikon.
- Lassen Sie die Töpfe erkalten, bevor Sie sie spülen.
- Um die Innenbeschichtung der Pfannen zu erhalten, ist beim Verstauen besondere Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Kochstelle. Beim Garen mit Öl sollten Sie diesem Aspekt besondere Aufmerksamkeit schenken (Brandgefahr).
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten in überhitzte leere Töpfe oder Pfannen (Gefahr von Spritzern und heißem Dampf).
- Verwenden Sie keine Sprühöle. Diese bilden Rückstände, welche die Funktion der Antihafbeschichtung der Pfanne beeinträchtigen können.

Gebrauchsanweisung

Erster Gebrauch: vor dem Gebrauch entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, spülen Sie die Töpfe und Pfannen mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel, spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Pfannen mit Antihafbeschichtung: Es wird empfohlen, die Innenfläche mit Öl oder Butter einzufetten (den Überschuss eventuell mit Küchenpapier abwischen). Erhitzen Sie die leere Pfanne während des Gebrauchs nicht über längere Zeit und vermeiden Sie zu hohe Temperaturen.

Wärmequellen: die Serie Convivio ist für

das Garen auf Gasherden, Elektroplatten, Glaskeramikkochfeldern mit elektromagnetischer Induktion, elektrischem Widerstand oder Halogenleuchten geeignet. Sie eignet sich NICHT zur Verwendung im Mikrowellenherd.

Zum Garen auf Glaskeramikkochfeldern (mit elektromagnetischer Induktion, elektrischem Widerstand oder Halogenleuchten): Vermeiden Sie es, die Töpfe auf dem Kochfeld zu verschieben, da eventuelle Schmutzreste Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen könnten; Stellen Sie vor dem Garen sicher, dass der Boden des Utensils und die Glaskeramikoberfläche sauber sind. Durch Verschieben der Töpfe können Metallteilchen auf die Kochplatte abgegeben werden: Diese müssen sofort unter Verwendung entsprechender Reinigungsprodukte beseitigt werden. Für eine ordnungsgemäße Aktivierung der Induktion sollten Sie die Anwendungshinweise in der Gebrauchsanweisung Ihres Induktionskochfelds überprüfen. Bei Induktionskochfeldern mit Multi-Zonen stellen Sie das Produkt in den Kreis einer Kochzone und nicht zwischen zwei verschiedene Kochzonen.

Zum das Garen auf einem Gasherd: Die mittelgroße Flamme reicht immer aus.

Dampfgaren: Das Dampfgaren ermöglicht eine gesunde und fettarme Zubereitung von Speisen, ohne dass deren ästhetischen, energetischen und vitaminbezogenen Eigenschaften verändert werden. Der Einsatz für das Dampfgaren hat einen gelochten Boden und einen Durchmesser von 24 cm und muss auf dem Topf oder der Kasserolle mit Deckel gleicher Größe verwendet werden.

Reinigung

Spülen Sie die Töpfe nach dem Gebrauch mit einem Schwamm, warmem Wasser und flüssigem Spülmittel, spülen Sie sie unter fließendem Wasser nach und trocknen Sie sie sorgfältig ab, um die Bildung von Flecken zu vermeiden. Verwenden Sie keine Metallwolle. Die Serie Convivio ist spülmaschinenfest.

Wir empfehlen, schonende Reinigungsmittel und Sparprogramme bei niedrigen Temperaturen zu verwenden und die Töpfe sofort nach dem Spülen abzutrocknen, um die Bildung von Flecken auf der Oberfläche zu vermeiden. Das Vorhandensein von Farbvariationen an den Seiten und am Boden sind eine normale Folge längerer Gebrauchs bzw. einer eventuellen Überhitzung und beeinträchtigen in keiner Weise die Funktionstüchtigkeit und die Leistungen. Verwenden Sie ein spezifisches, handelsübliches Reinigungsmittel für Stahl, um eventuelle Ränder von den Stahlköpfen zu entfernen. Wenn Essensreste am Boden der Töpfe und Pfannen kleben bleiben, weichen Sie sie vor dem Spülen in etwas warmem Wasser ein.

Das Küchenutensil aus Holz ist NICHT spülmaschinenfest. Wir empfehlen Ihnen, dieses mit einem weichen Schwamm und Spülmittel, das keine scheuernden Stoffe enthält, zu spülen. Abspülen und mit einem Tuch trocknen. Vergewissern Sie sich vor dem Verstauen, dass es vollständig trocken ist.

Garantie

Die Garantie für das Produkt gilt im Hinblick auf Mängel, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer Verwendung, bei Schäden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung oder wenn das Produkt Stößen oder Stürzen ausgesetzt ist. Die Bildung von Flecken oder Materialtrübungen bilden keinen Grund für Reklamationen.

ES

“Convivio” Serie de ollas

La serie de ollas Convivio ha sido diseñada por David Chipperfield en 2023 con el asesoramiento del chef estrella Michelin, Pietro Leemann. Esta serie de ollas (DC100), cacerolas (DC101, DC102 y DC105), sartenes con mango largo (DC110 y DC114) y sartén grill (DC304) está fabricada con trilámina (AlSi 430, aluminio, acero inoxidable 18/10) con acabado satinado. La capa interna de acero entra en contacto con los alimentos y mantiene la temperatura constante; el aluminio asegura una alta conductividad del calor para lograr una cocción homogénea; el acero inoxidable en la parte externa les confiere una gran resistencia. Las sartenes con mango largo poseen un revestimiento interno antiadherente de cerámica de muy alta calidad. Gracias a su alta conductividad, este material permite una cocción homogénea y un considerable ahorro de energía. Estas sartenes son ideales para cocinar de forma sana con poca grasa, para cocciones rápidas y para saltear.

Los mangos largos de las sartenes tienen un agujero que permite guardarlas colgadas. Los mangos de las ollas y sartenes y los pomos de las tapas de esta serie están fabricados con acero inoxidable fundido 18/10 con revestimiento de PVD. La trilámina, el material utilizado para realizar la serie Convivio, hace que también sea apta para cocinar en placas de vitrocerámica (de inducción electromagnética, resistencia eléctrica o halógenas).

Los otros artículos que componen la serie son la cesta para cocinar al vapor (DC307) y las tapas (DC200) fabricadas con acero inoxidable 18/10. La serie se completa con un utensilio especial de madera de ciprés, apto para hervir a fuego lento ingredientes delicados.

Advertencias importantes de seguridad

- Lea atentamente y conserve las instrucciones de uso.
- Mantenga las ollas fuera del alcance de los niños durante su uso y cuando estén calientes.
- Utilice agarradores aislantes para manipular de forma segura los cuerpos de olla y las tapas.
- Coloque siempre las ollas sobre fuentes de calor que no excedan su diámetro y regule la intensidad del calor a un nivel medio/bajo. Esta medida es útil para evitar quemaduras, para evitar ennegrecimientos antiestéticos de los mangos y de las ollas, y para optimizar el consumo de energía.
- No sobrecaliente las ollas vacías sobre la fuente de calor, ya que podrían sufrir daños estéticos y funcionales. En caso de sobrecalentamiento, retire el utensilio de la fuente de calor y ventile la zona.
- SE RECOMIENDA SALAR EL AGUA CUANDO ESTÁ CALIENTE, MEZCLANDO CON UNA CUCHARA SI FUERA NECESARIO. RECUERDE QUE CUANDO SE SALA EL AGUA FRÍA, LA SAL SE DEPOSITA EN EL FONDO Y PUEDE DESENCADENAR FENÓMENOS DE CORROSIÓN.

- No deje que los líquidos se evaporen completamente durante la cocción.
- No use las ollas para conservar comida durante largos periodos.
- No utilice las ollas en el horno de microondas.
- No utilice utensilios metálicos afilados, no corte los alimentos dentro de la sartenes.
- Utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona.
- Deje enfriar las ollas antes de lavarlas.
- Para proteger el revestimiento interno de las sartenes, se debe prestar especial cuidado a guardarlas.
- No deje la sartén desatendida sobre un fogón encendido. Preste especial atención a esto cuando cocine con aceite (peligro de incendio).
- No vierta líquidos en ollas o sartenes calientes y vacías (riesgo de salpicaduras y de vapor caliente).
- No utilice aceites en aerosol ya que pueden formar residuos que perjudican el rendimiento antiadherente de la sartén.

Instrucciones de uso

Primer uso: antes de usar las ollas, retire todos los materiales de embalaje, lávelas con agua tibia y un poco de detergente líquido para platos, luego enjuáguelas con agua corriente y séquelas bien.

Sartenes con revestimiento antiadherente: se recomienda tratar el interior engrasándolo con un poco de aceite o mantequilla (y, si es necesario, eliminando el exceso con papel de cocina). Durante su uso, no caliente la sartén vacía durante mucho tiempo y evite las altas temperaturas.

Fuentes de calor: la serie Convivio es idónea para cocinar con gas, placa eléctrica, placas de vitrocerámica de inducción electromagnética, de resistencia eléctrica o de lámpara halógena.

NO es idónea para la cocción en horno de microondas.

Para cocinar en placas de vitrocerámica (de inducción electromagnética, resistencia eléctrica o halógenas): evite deslizar las ollas sobre la placa, ya que los restos de suciedad podrían rayarla; antes de empezar la cocción, asegúrese de que la base del utensilio y la superficie vitrocerámica estén limpias. Al mover las ollas, podrían desprenderse restos de metal sobre la encimera de cocción: deben eliminarse inmediatamente usando productos de limpieza adecuados. Para una correcta activación de la inducción, consulte las indicaciones de uso del manual de instrucciones de la encimera de inducción.

En el caso de encimeras de inducción multi-zona, coloque siempre la olla o sartén dentro de una zona y no entre dos zonas diferentes.

Para cocinar en un hornillo de gas: es suficiente una llama moderada.

Cocción al vapor: el método de cocción al vapor permite cocinar los alimentos de forma saludable y dietética, sin alterar sus características estéticas, energéticas ni el aporte de vitaminas. La cesta para cocinar al vapor, con fondo perforado, tiene un diámetro de 24 cm y se debe utilizar en la olla, en la cacerola y con la tapa del mismo tamaño.

Limpieza

Después de su uso, lave las ollas con una esponja, agua caliente y detergente líquido para platos, enjuáguelas con agua corriente y séquelas bien para evitar manchas. No utilice estropajos metálicos. La serie Convivio también se puede lavar en el lavavajillas. Recomendamos utilizar detergentes no agresivos y ciclos económicos de baja temperatura, y secar en cuanto haya terminado el ciclo de lavado para evitar la aparición de manchas en la superficie. La presencia de zonas con el color alterado en las paredes y en el fondo de las ollas y sartenes es una consecuencia normal de su uso prolongado, o del eventual sobrecalentamiento, y no afectan en absoluto a su funcionalidad ni a sus prestaciones. Para eliminar cualquier halo en las ollas de acero, basta con usar un detergente de limpieza específico para limpiar el acero, disponible en tiendas. Si se han quedado pegados restos de alimentos en el fondo de las ollas o de las sartenes, basta con dejarlas en remojo un rato con agua caliente en su interior antes de lavarlas.

El utensilio de madera NO se puede lavar en el lavavajillas. Le aconsejamos que lo limpie con una esponja suave y un detergente sin sustancias abrasivas para platos. Enjuáguelo y séquelo con un paño. Asegúrese de que esté completamente seco antes de guardarlo.

Garantía

El producto está garantizado contra defectos debidos a fallos de fabricación. La garantía no es válida en caso de uso no conforme, de daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o si el producto ha sufrido golpes o caídas. La aparición de manchas o de zonas opacas no se considera motivo de reclamación.

ZH

“Convivio” 厨具组

“Convivio” 厨具组由David Chipperfield在2023年和星级主厨顾问Pietro Leemann一同设计。

这套厨具组 (DC100)、长柄深平底锅 (DC101、DC102和 DC105)和长柄浅平底锅 (DC110和 DC114)以Trilamina材质 (AlSi 430、铝质、18/10不锈钢)搭配亮光表面处理制造而成。

厨具的不锈钢内层会接触到食物并为其保温；铝制材质确保高导热性，使烹煮的食材受热均匀。厨具外部的不锈钢材质使其极为耐用。长柄平底锅内部有一道超高质量的陶瓷不粘涂层。

这个材质因其高传导性，能均匀地烹制料理并显著地节约能源。这些平底锅能快速烹煮和操作翻锅的动作，是制作健康、少油料理的理想选择。长柄平底锅的锅柄上有一个小孔，方便在使用后悬挂收纳。这套系列厨具的手柄和锅盖的提把使用搭配PVD涂层18/10不锈钢铸铁。“Convivio” 厨具组以Trilamina材质打造，因此适用于玻璃陶瓷加热表面（电磁炉、电阻炉、卤素炉）。本系列厨具还含有蒸笼 (DC307)和18/10不锈钢锅盖 (DC200)。本系列厨具还附有一件以意大利柏树制成的特殊木质器具，它能用来慢火炖精致食材。

重要安全警告

- 仔细阅读并妥善保管使用说明书。
- 在使用厨具的过程中以及在厨具较热的情况下，请将其放在儿童无法触及的地方。
- 在持握锅体和锅盖时，请使用隔热垫或隔热手套以保证安全。
- 请始终将厨具放在不大于其直径的热源上，并将加热强度调至中/低档位。请勿使用钢丝球清洁厨具。
- “Convivio” 厨具组可以在洗碗机中清洗。我们建议您不要使用刺激性清洁剂并将洗碗机设定为低温快速模式清洗，清洗完成后立刻擦干，以避免表面形成污渍。在长时间使用或出现过热情况之后，锅壁或锅底某些区域的颜色会发生改变，这属于正常现象，并不会损坏厨具的功能和特性。可使用市面上普遍购买得到的专门清洁剂来去除不锈钢厨具上的霉症。
- 若有剩余的食物留在锅中并粘滞在锅底，只需在锅中注入热水并静置一段时间再清洗即可。
- 请勿将尖锐的金属器具，请勿在厨具内切割食物。
- 在清洗厨具之前，请等待其完全冷却。
- 为了保护铝制厨具和铸铁烤炉内部的不粘涂层，请小心拿取。
- 请勿将视线离开正在火源上加热的平底锅。如果烹调过程中使用到油的时候，更需特别注意这一点 (会引起火灾危险)。
- 请勿在空烧的厨具中倒入任何液体 (会有液体飞溅和被滚烫蒸汽灼伤的风险)。
- 请不要使用喷雾油，因为这样会形成残留物，并使平底锅的不沾功能变质。

EN

使用说明

初次使用: 在使用厨具之前，请去除所有包装材料，然后用热水和餐具清洁剂加以清洗，在流水下冲洗干净并将其仔细擦干。

带有不粘涂层的平底锅: 建议预先对厨具的内层进行开锅，在锅内抹上少许食用油或黄油 (用厨房纸巾拭去多余的油)。在使用期间，请勿长时间空烧平底锅并避免过高的加热温度。

热源: “Convivio” 系列中所有产品均适用于燃气灶、电炉灶、玻璃陶瓷的电磁炉、电阻炉和卤素炉。

请勿将厨具放入微波炉中加热。

在使用玻璃陶瓷 (电磁炉、电阻炉、卤素炉) 加热表面时: 请避免在加热表面上滑动锅具，因为锅底的残留杂质可能会划伤加热表面；在开始加热之前，请确保锅具底部和玻璃陶瓷加热表面干净清洁。移动锅具时，可能会在加热表面留下痕迹: 请使用专门的清洁产品立即清除这些痕迹。为了正确地启动电磁炉的加热功能，请先确认您的电磁炉使用说明书上的指示。如果您有多个电磁炉加热区，请一律将锅具放置在单一加热区上，而不要使其横跨多个加热区。

使用燃气灶: 请一律使用中间档位的加热强度。

蒸煮: 使用蒸的方式能让食物以健康且合乎饮食规定的方式烹调，而不需改变食材的外观也不会破坏其中的能量元素和维生素。本蒸笼的底部带有孔洞，其直径为 24 公分，且必须将其放置于深锅和长柄深平底锅并搭配对应尺寸的锅盖。

清洁

在使用之后，请尽快用百洁布、热水和餐具清洁剂来清洗厨具，将其在流水下冲洗干净并仔细擦干，以避免形成污渍。请勿使用钢丝球清洁厨具。“Convivio” 厨具组可以在洗碗机中清洗。我们建议您不要使用刺激性清洁剂并将洗碗机设定为低温快速模式清洗，清洗完成后立刻擦干，以避免表面形成污渍。在长时间使用或出现过热情况之后，锅壁或锅底某些区域的颜色会发生改变，这属于正常现象，并不会损坏厨具的功能和特性。可使用市面上普遍购买得到的专门清洁剂来去除不锈钢厨具上的霉症。若有剩余的食物留在锅中并粘滞在锅底，只需在锅中注入热水并静置一段时间再清洗即可。

厨具中的木材部分不可放入洗碗机中清洗。 我们建议您使用软质的百洁布搭配餐具用且不含磨蚀功能的清洁剂来清洗厨具。清洗完成后请用软布擦干。重新收纳之前，请确保厨具已完全干燥。

保修

产品质保仅限于出厂缺陷。因使用不当、未遵循使用说明、产品掉落或受到撞击而造成损坏，均不在质保范围之内。产品出现污渍或失去光泽不能作为投诉的理由。

01_06/23