

NISBETS ESSENTIALS

EN Care Instructions for PTFE non-stick cookware

Here are some care instructions to help you maintain your PTFE non-stick cookware:

1. **Avoid High Heat:** PTFE coatings can degrade at very high temperatures. It's best to use low to medium heat settings to preserve the non-stick surface
2. **Use Gentle Utensils:** Avoid using metal utensils, which can scratch the non-stick coating. Opt for wooden, silicone, or plastic utensils instead
3. **Hand Wash Only:** While some non-stick cookware is labelled as dishwasher safe, hand washing with a soft sponge and mild detergent is recommended to extend the life of the coating
4. **Avoid Abrasive Cleaners:** Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners. These can damage the non-stick surface.
5. **Let It Cool Down:** Allow the cookware to cool down before washing it. Sudden temperature changes can warp the pan and damage the coating
6. **Store Properly:** When storing, place a soft cloth or paper towel between pans to prevent scratches
7. **Apply some oil before first time use:** It is advisable to rub a thin coating of vegetable oil over the cooking surface before the first time use, which will condition and protect the cooking surface
8. **Avoid preheating an empty pan:** Start on a low setting with some cooking oil. This helps in evenly distributing heat and reduces the chances of food sticking and scratching the surface
9. **Use natural oils rather than nonstick cooking spray:** Nonstick spray contains lecithin, which will leave a residue on the non-stick surface.

NL Onderhoudsinstructies voor PTFE-kookgerei met antiaanbaklaag

Hier vindt u enkele instructies voor het onderhoud van uw PTFE-kookgerei met antiaanbaklaag:

1. **Hoge hitte vermijden:** PTFE-coatings kunnen afbreken bij zeer hoge temperaturen. Het gebruik van een lage tot gemiddelde warmteinstelling is aanbevolen om de antiaanbaklaag te behouden
2. **Zacht keukengerei gebruiken:** Vermijd het gebruik van metalen keukengerei omdat dit krassen kan maken op de antiaanbaklaag. Kies in plaats daarvan voor houten, silicone of plastic keukengerei
3. **Alleen handwas:** Hoewel bepaald kookgerei met antiaanbaklaag als vaatwasmachinebestendig is gelabeld, is het aanbevolen dit te wassen met een zachte spons en mild reinigingsmiddel
4. **Schuurmiddelen vermijden:** Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schuurmiddelen. Deze kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.
5. **Laten afkoelen:** laat het kookgerei afkoelen voordat u het wast. Plotselinge temperatuurschommelingen kunnen de pan vervormen en de coating beschadigen
6. **Correct opbergen:** Plaats bij het opbergen en zachte doek of papieren handdoek tussen de pannen om krassen te voorkomen
7. **Breng wat olie aan vóór het eerste gebruik:** Het is aanbevolen om vóór het eerste gebruik een dunne laag plantaardige olie over het kookoppervlak te wrijven waardoor het oppervlak wordt voorbereid en beschermd
8. **Vermijd het vooraf verwarmen van een lege pan:** Start met een lage instelling met wat bakolie. Dit helpt bij het gelijkmatig verdelen van warmte en vermindert het risico dat het voedsel blijft plakken en het oppervlak gekrast wordt
9. **Gebruik natuurlijke oliën in plaats van anti-aanbak spray:** Anti-aanbak spray bevat lecithine die een residu achterlaat op de antiaanbaklaag.

FR Instructions d'entretien pour les ustensiles de cuisine antiadhésifs en PTFE

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils d'entretien qui vous aideront à entretenir vos ustensiles de cuisine antiadhésifs en PTFE :

1. **Évitez les températures élevées :** Les revêtements en PTFE peuvent se dégrader à des températures très élevées. Il est préférable d'utiliser des réglages de chaleur faibles à moyens pour préserver la surface antiadhésive.
2. **Utilisez des ustensiles doux :** Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, qui peuvent rayer le revêtement antiadhésif. Optez plutôt pour des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique.
3. **Lavage à la main uniquement :** Bien que certains ustensiles de cuisine antiadhésifs soient étiquetés comme pouvant être lavés au lave-vaisselle, il est recommandé de les laver à la main avec une éponge douce et un détergent doux pour prolonger la durée de vie du revêtement.
4. **Évitez les nettoyeurs abrasifs :** N'utilisez pas de paille de fer, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent endommager la surface antiadhésive.
5. **Laissez refroidir :** Laissez refroidir les ustensiles de cuisine avant de les laver. Les changements brusques de température peuvent déformer la poêle et endommager le revêtement
6. **Rangez correctement :** Lors du rangement, placez un chiffon doux ou une serviette en papier entre les casseroles pour éviter les rayures
7. **Appliquez de l'huile avant de l'utiliser pour la première fois :** Il est conseillé d'appliquer une fine couche d'huile végétale sur la surface de cuisson avant la première utilisation, afin de la conditionner et de la protéger
8. **Évitez de préchauffer une poêle vide :** Commencez à feu doux avec un peu d'huile de cuisson. Cela permet de répartir la chaleur de manière uniforme et d'éviter que les aliments ne collent et ne rayent la surface
9. **Utilisez des huiles naturelles plutôt que des aérosols de cuisson antiadhésifs :** Les aérosols antiadhésifs contiennent de la lécithine, qui laisse un résidu sur la surface antiadhésive.

DE Pflegeanweisungen für PTFE-Antihaft-Kochgeschirr

Hier sind einige Pflegeanweisungen im Umgang mit Ihrem PTFE-Antihaft-Kochgeschirr:

1. **Hohe Hitze vermeiden:** PTFE-Beschichtungen können bei sehr hohen Temperaturen geschädigt werden. Zur Wahrung der Antihaf-Oberfläche empfehlen sich niedrige bis mittlere Hitzeeinstellungen.
2. **Sanfte Utensilien verwenden:** Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, welche die Antihaf-Beschichtung verkratzen können. Wählen Sie stattdessen Utensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff.
3. **Nur von Hand spülen:** Obwohl manches Antihaf-Kochgeschirr als spülmaschinengeeignet gekennzeichnet ist, wird zur Verlängerung der Lebensdauer der Beschichtung das Spülen von Hand mit einem weichen Schwamm und einem milden Spülmittel empfohlen.
4. **Auf scheuernde Mittel und Reiniger verzichten:** Verwenden Sie keine Stahlwolle, keine Scheuerschwämme und keine Scheuermittel. Diese können die Antihaf-Oberfläche beschädigen.
5. **Abkühlen lassen:** Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen abkühlen. Plötzliche Temperaturänderungen können Kochgeschirr verformen und die Beschichtung schädigen.
6. **Ordnungsgemäß aufbewahren:** Legen Sie bei der Lagerung ein weiches Stoff- oder Papiertuch zwischen das Kochgeschirr, damit es nicht verkratzen.
7. **Vor der ersten Verwendung etwas Öl auftragen:** Sie sollten vor der erstmaligen Verwendung eine dünne Schicht Speiseöl auf die Kochfläche auftragen. Diese bereitet die Kochfläche vor und schützt sie.
8. **Leeres Kochgeschirr nicht vorheizen:** Beginnen Sie mit etwas Speiseöl mit einer geringen Einstellung. Dadurch kann sich die Hitze gleichmäßig verteilen und das Anhaften von Lebensmitteln sowie das Verkratzen der Oberfläche werden weniger wahrscheinlich.
9. **Natürliche Öle anstelle von Antihaf-Kochspray verwenden:** Antihaf-Spray enthält Lecithin, das Spuren auf der Antihaf-Oberfläche hinterlässt.

IT Istruzioni per la cura delle pentole antiaderenti in PTFE

Ecco alcune istruzioni per la cura delle padelle antiaderenti in PTFE:

1. **Evitare il calore elevato:** I rivestimenti in PTFE possono degradarsi a temperature molto elevate. È preferibile utilizzare temperature medio-basse per preservare la superficie antiaderente.
2. **Utilizzare utensili delicati:** Evitare l'uso di utensili in metallo, che possono graffiare il rivestimento antiaderente. Optare invece per utensili in legno, silicone o plastica.
3. **Solo lavaggio a mano:** Anche se alcune padelle antiaderenti sono etichettate come lavabili in lavastoviglie, si consiglia di lavarle a mano con una spugna morbida e un detersivo delicato per prolungare la durata del rivestimento.
4. **Evitare prodotti abrasivi:** Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette o detersivi abrasivi. Possono danneggiare la superficie antiaderente.
5. **Lasciare raffreddare:** Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla. Gli sbalzi di temperatura possono deformare la padella e danneggiare il rivestimento.
6. **Conservare adeguatamente:** Quando si ripongono, posizionare un panno morbido o un tovagliolo di carta tra le pentole per evitare graffi.
7. **Applicare un po' di olio prima del primo utilizzo:** È consigliabile distribuire un sottile strato di olio vegetale sulla superficie di cottura prima del primo utilizzo, in modo da condizionare e proteggere la superficie di cottura.
8. **Evitare di preriscaldare la padella vuota:** Iniziare a fuoco basso con un po' di olio da cucina. Questo aiuta a distribuire uniformemente il calore e riduce le possibilità che il cibo si attacchi e graffi la superficie.
9. **Utilizzare oli naturali piuttosto che spray antiaderente:** Lo spray antiaderente contiene lecitina, la quale lascia residui sulla superficie antiaderente.



ES Instrucciones para el cuidado de utensilios de cocina antiadherentes de PTFE

A continuación encontrará instrucciones para el cuidado que le ayudarán a proteger sus utensilios de cocina antiadherentes de PTFE:

1. **Evite altas temperaturas:** Los recubrimientos de PTFE pueden degradarse a temperaturas muy elevadas. Se recomienda usar ajustes de temperatura baja a media para preservar la superficie antiadherente.
2. **Use utensilios delicados:** Evite usar utensilios metálicos que puedan rayar el recubrimiento antiadherente. Se recomienda usar utensilios de madera, silicona o plástico.
3. **Lavar exclusivamente a mano:** A pesar de que los utensilios de cocina antiadherentes son aptos para lavarse en el lavaplatos, se recomienda lavarlos a mano con una esponja y detergente suaves para prolongar la vida útil de su recubrimiento.
4. **Evite el uso de limpiadores abrasivos:** No use esponjas de lana de acero, estropajos o limpiadores abrasivos. Podrían dañar la superficie antiadherente.
5. **Deje que se enfrien:** Permita que los utensilios de cocina se enfrien antes de lavarlos. Un cambio repentino de temperatura puede deformar el cazo y dañar el recubrimiento.
6. **Guardar correctamente:** Al guardar, coloque un paño suave o una toallita de papel entre los cazos para evitar que se rayen.
7. **Aplique aceite antes del primer uso:** Se recomienda aplicar una fina capa de aceite vegetal sobre la superficie de cocción antes del primer uso, lo cual servirá para acondicionar y proteger la superficie de cocción.
8. **Evite sobrecalentar un cazo vacío:** Comience en un ajuste bajo con un poco de aceite de cocinar. Esto ayudará a que el calor se distribuya equitativamente y reduce la probabilidad de que los alimentos se peguen y rayen la superficie.
9. **Use aceites naturales en lugar de pulverizar aceite de cocción antiadherente:** Dichos pulverizadores contienen lecitina, la cual deja residuos en las superficies antiadherentes.

UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk	Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
NL	040 2628080	service@nisbets.nl	
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr	
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be	
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be	
DE	0800 1860806	service@nisbets.de	
ES	901 100133		
AU	1300 225 960		15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia
NZ	0800 222 700		