



PAELLERA DE ALUMINIO FUNDIDO
DIE-CAST ALUMINIUM PAELLA PAN
PLAT À PAELLA DE L'ALUMINIUM MOULÉ SOUS PRESSION
PAELLEIRA DE ALUMINIO FUNDIDO

- Antes de usar la paellera por primera vez, lávela con agua templada y detergente neutro no abrasivo.
 - No rasque la superficie con una esponja de metal.
 - Limpiar con un trapo o esponja suave y aclarar inmediatamente con agua caliente.
 - Utilizar utensilios de madera para mover o girar los alimentos y evitar que se raye la superficie.
 - No cortar alimentos dentro de la paellera.
 - No emplear para su limpieza productos químicos, abrasivos o estropajos metálicos que puedan rayar o deteriorar el recubrimiento.
 - Cuando la paellera esté caliente después de su uso, no la coloque debajo el grifo de agua fría. Evite siempre los contrastes de temperatura.
-

- Before first use, wash the paella pan in warm non-abrasive mil soapy water.
 - Avoid scrubbing the surface with a steel wool pad in order to avoid scratching.
 - Wipe out with a sponge or a soft cloth using neutral detergents and dry it immediately with hot water.
 - Use only wooden utensils for stirring or turning food, as metallic ones could scratch the surface.
 - Do not cut food inside the paella pan.
 - Do not use any chemical or abrasive cleaning products or metallic scouring pads as they could scratch or damage the coating.
 - When the paella pan is hot, do not place it below the water tap. Always avoid the big temperature contrast.
-

- Avant d'utiliser la plat à paella pour la première fois, lavez-la à l'eau tiède avec une liquide vaisselle douce non abrasive.
 - Interdiction de frotter la surface avec une éponge métallique.
 - Nettoyer avec une éponge ou un chiffon doux et rincer immédiatement à l'eau chaude.
 - Utilisez des ustensiles en bois pour mélanger ou retourner vos aliments. En effet, les ustensiles métalliques pourraient rayer le revêtement.
 - Ne coupez pas les aliments dans la plat à paella.
 - Pour la nettoyer, n'utilisez pas de produits chimiques, abrasifs ou d'éponges à récurer qui peuvent rayer ou endommager le revêtement.
 - Lorsque la plat à paella est chaud, ne pas le placer en dessous du robinet d'eau. Toujours éviter le grand contraste de température.
-

- Antes de usar a paelleira pela primeira vez, deve lavá-lo com água morna e detergente neutro não abrasivo.
- No riscar a superfície com uma esponja de metal.
- Limpar com um pano ou esponja suave e enxaguar imediatamente com água quente.
- Utilizar utensílios de madeira para mover ou rodar os alimentos, já que outros utensílios metálicos poderão riscar a superfície.
- Não cortar alimentos dentro da paelleira.
- Não usar na sua limpeza produtos químicos, abrasivos ou panos metálicos que possam riscar ou deteriorar o revestimento.
- Quando a paelleira é quente, não o coloque abaixo a torneira da água. Sempre evitar o grande contraste de temperatura.

MADE IN P.R.C.



PDA 2032/2036/2040