



ENGLISH

Thank you for purchasing Ceramicore®, the innovative ceramic frying pan.

The Ceramicore® frying pan is made of a truly non-stick material that lets you cook light, healthier foods with less oil or fat. Its ceramic coating is impermeable. Superior non-stick quality. High quality ceramic coating. And the base distributes heat evenly throughout the pan so food cooks faster. This frying pan can be used on gas, electric, induction and ceramic hobs.

Read these instructions carefully before using the product for the first time and keep them in an accessible place for future reference.

General and Safety Indications:

- Read these instructions completely and carefully.
- This product is not a toy. Keep out of reach of children.
- The first time you use the frying pan, wipe the bottom of the pan with a napkin with a little oil on it. This should be done from time to time.
- This frying pan can be used on gas, electric, induction and ceramic hobs. The pan is not designed for baking, but it can be placed in the oven for short period of time (under 120o C) to keep foods hot before they are ready to be served.
- Do not overheat the empty pan or allow all the liquid to evaporate when cooking. This could negatively affect the coating and the pan's non-stick properties.
- Be careful not to burn yourself. Use oven gloves whenever necessary, especially when handling the hot pan.
- Do not use pointed or sharp objects on your Ceramicore®, as they could scratch the pan. Use plastic or wood utensils only.
- Let the pan cool down before washing it.
- Do not pour cold water into the pan while it is still hot. This could damage the coating.
- Do not use the Ceramicore® for other uses not specified in these instructions.

Instructions for Use:

- a) Before using the frying pan for the first time, wash it with soap and water.
- b) Always use the frying pan on the corresponding hob and make sure it is aligned over the flame, because the handle could be damaged by a direct flame.
- c) The non-stick coating on your Ceramicore® lets you cook with no added oil or fat.
- d) The pan will stay hot for several minutes even after the heat is turned off.

Cleaning Instructions:

- Make sure the pan has cooled down completely before washing it.
- Do not use scratch pads or abrasive soaps to clean the pan.
- The pan is dishwasher safe, though we recommend washing it by hand to preserve the coating.
- Ceramicore pans have a very resistant, high-quality ceramic coating. However, due to regular use of the pan, some marks may appear. These marks can be eliminated with bleach. Fill the pan with water, add a few drops of bleach and let soak. You will see how the marks go away. When the process is over, rinse out the pan with plenty of clean water. The coating will stay like new for a long time!

Quality Warranty:

This product is covered by a warranty against manufacturing defects subject to the time periods stipulated by the legislation in force in each country. This warranty does not cover damages resulting from inadequate use, negligent commercial use, abnormal wear and tear, accidents or improper handling.

Australia only
In Australia this product has the benefit of certain Consumer Guarantees prescribed by the Australian Consumer Law which provide protection for consumers. There is no separate warranty as referred to in the universal instruction for this product.

Made in China.

ESPAÑOL

Gracias por la compra de esta innovadora sartén de cerámica Ceramicore®.

La sartén Ceramicore® está hecha de un material realmente antiadherente que permite cocinar platos sanos y ligeros sin aceite y sin grasas. Su revestimiento de cerámica es totalmente impermeable: ¡nada se pega y nada penetra! ¡Lo repele todo! Además, la base distribuye el calor de forma uniforme por toda la sartén, haciendo que los alimentos se cocinen de forma más rápida. Esta sartén es apta para todo tipo de cocinas: de gas, eléctricas, de inducción y vitrocerámicas.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez y guárdelo en un lugar accesible para usos futuros.

Indicaciones generales y de seguridad:

- Lea atentamente estas instrucciones antes del uso.
- Este producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- La primera vez que la utilice, unte el fondo de la sartén con aceite con la ayuda de una servilleta de papel. Repita esta operación de vez en cuando.
- Esta sartén es compatible con todo tipo de cocinas: de gas, eléctricas, de inducción y vitrocerámicas. También es compatible con el horno siempre y cuando la temperatura no supere los 120 °C. No se recomienda utilizar la sartén para hornear. Únicamente es recomendable usarla para mantener la comida caliente durante un corto periodo de tiempo, hasta que llegue el momento de servirla.
- No sobrecaliente la sartén vacía ni deje que se evapore todo el líquido cuando está cocinando. Esto podría afectar negativamente el revestimiento y sus propiedades antiadherentes.
- Tome precauciones para no quemarse. Use guantes siempre que lo considere necesario, especialmente cuando manipule la sartén caliente.
- No utilice objetos puntiagudos o afilados con su Ceramicore® ya que estos podrían rayar la sartén. Use solo utensilios de plástico o madera.
- Deje que la sartén se enfríe totalmente antes de lavarla.
- No vierta agua fría en la sartén mientras aún está caliente, pues esto podría estropear el revestimiento.
- No utilice Ceramicore® para otros usos que no sean los especificados en estas instrucciones.

Instrucciones de uso:

- a) Antes de utilizar la sartén por primera vez, lávela con agua y jabón.
- b) Utilice siempre la sartén con el fogón correspondiente y asegúrese de que esté bien alineada con el fuego, ya que de no ser así la llama del gas podría dañar el mango.
- c) Debido al material antiadherente que la compone, su Ceramicore® le permite cocinar sin añadir aceite u otras grasas.
- d) La sartén se mantiene caliente durante unos minutos, incluso después de haber apagado el fuego.

Instrucciones de limpieza:

- Asegúrese de que la sartén se ha enfriado totalmente antes de lavarla.
- No utilice estropajos ni detergentes abrasivos.
- La sartén se puede lavar en el lavavajillas, aunque se aconseja su lavado a mano para mantener intactas las características del revestimiento.
- Las sartenes Ceramicore disponen de un revestimiento de cerámica muy resistente y de gran calidad. Sin embargo, debido al uso habitual de la sartén podrían aparecer algunas manchas. Para eliminarlas, puede utilizar lejía. Llene la sartén de agua, añada unas gotas de lejía y déjela en remojo. Observará que las manchas desaparecen. Cuando el proceso termine, enjuague la sartén con agua limpia abundante. ¡El revestimiento quedará como nuevo durante mucho tiempo!

Garantía de calidad:

Este producto queda cubierto por una garantía contra defectos de fabricación sujeta a los plazos de tiempo estipulados por la legislación vigente en cada país. Esta garantía no cubre los daños resultantes de un uso inadecuado, uso comercial negligente, desgaste anormal, accidentes o manipulación indebida.

Fabricado en China

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de la poêle en céramique Ceramicore®.

La poêle Ceramicore® est fabriquée dans un matériau totalement antiadhésif qui permet de cuisiner des plats sains et légers sans huile ni graisses. Son revêtement en céramique est entièrement imperméable. Rien n'attache et rien ne pénètre ! Elle repousse tout ! En plus, sa base distribue uniformément la chaleur, et les aliments cuisent ainsi plus rapidement. La poêle convient à tous les types de cuisines : à gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques.

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, lisez attentivement les instructions. Ensuite, rangez ce manuel dans un endroit facile d'accès pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Indications générales et de sécurité

- Lisez attentivement la totalité de ses instructions.
- Ce produit n'est pas un jouet. Conservez-le hors de portée des enfants.
- La première fois que vous utilisez la poêle, huilez le fond avec un essieu-tout, et faites cela de temps en temps.
- Cette poêle est compatible avec tous les types de cuisines : à gaz, électriques, à induction et vitrocéramiques. Elle peut également passer au four à condition que la température ne soit pas supérieure à 120° C. Il n'est pas recommandé d'utiliser la poêle pour cuire des aliments au four. Dans le feu, il est uniquement recommandé de l'utiliser pour conserver les aliments au chaud pendant une courte durée avant de les servir.
- Ne surchauffez pas la poêle vide et évitez que le liquide ne s'évapore entièrement lorsque vous cuisinez, car cela pourrait abîmer le revêtement et réduire ses propriétés antiadhésives.
- Faites attention de ne pas vous brûler. Utilisez un gant de cuisine lorsque cela s'avère nécessaire, en particulier quand vous manipulez la poêle alors qu'elle est chaude.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou aiguisés avec la poêle Ceramicore®, car cela pourrait rayer son revêtement. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique ou en bois.
- Avant de laver la poêle, attendez qu'elle se soit entièrement refroidie.
- Ne versez pas de l'eau froide dans la poêle lorsqu'elle est chaude, car cela pourrait abîmer son revêtement.
- N'utilisez pas la poêle Ceramicore® pour un usage autre que celui indiqué dans les instructions.

Mode d'emploi

- a) Avant d'utiliser la poêle pour la première fois, lavez-la avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- b) Utilisez toujours la poêle sur le feu correspondant et assurez-vous que le feu se trouve bien au centre de la poêle pour éviter de brûler le manche.
- c) Le revêtement antiadhésif de la poêle Ceramicore® permet de cuisiner sans huile et graisses.
- d) La poêle reste chaude pendant quelques minutes, même après avoir éteint le feu.

Instructions de nettoyage

- Avant de laver la poêle, assurez-vous qu'elle est complètement froide.
- N'utilisez pas de tampon à récurer ni de détergents abrasifs.
- La poêle peut être mise dans le lave-vaisselle, mais il est conseillé de la laver à la main pour ne pas endommager les caractéristiques de son revêtement.
- Les poêles Ceramicore ont un revêtement en céramique très résistant et de grande qualité. Toutefois, des taches peuvent apparaître en raison de l'utilisation régulière de la poêle. Pour les éliminer, vous pouvez utiliser de l'eau de javel : remplissez la poêle d'eau puis ajoutez-y quelques gouttes d'eau de javel, laissez ensuite tremper. Vous surveillerez la disparition des taches et dès que le processus sera terminé vous rincerez très abondamment à l'eau claire. Le revêtement restera neuf pour longtemps !

Garantie de qualité

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dont la durée dépend de la législation en vigueur dans chaque pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence de la part du commerçant, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Fabriqué en Chine

International patents pending. All imitations will be prosecuted.
Ceramicore® is a registered EU/CTM trade mark



INDUSTEX
Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8ª planta
08950 Espigas de Lobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00



VENTEO
9 Chaussée Jules César
Bat 1 Entrée 110 BP10247 OSNY
95523 CERIGNY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteov@venteov.fr
www.venteov.fr
(+33) 1 34258551



INDUSTEX GmbH
ISL GmbH
Fritz-Bock-Straße 5
D-26121 Oldenburg Germany
www.isl.de.com
+49 (0) 441 95 07 08-0



Australian Importer
Best Direct International PTY LTD
ABN 19 145 870 337
Best Direct B.V.
Thermiekstraat 1, 6361 HB NUTH
THE NETHERLANDS
www.bestdirect.nl
Best Direct International Ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se



ISL ITALY S.r.l.
Via Donizetti 3
20122 Milano - Italia
www.islitaly.com
industex@industex.com
+39 02 668 23 708

DEUTSCH

Vielen Dank für den Erwerb von Ceramicore®, der innovativen Keramikpfanne.

Die Ceramicore®-Pfanne ist aus einem echten Antihafmaterial gefertigt, mit dem sich gesunde, leichte Gerichte ohne Öl und Fett zubereiten lassen. Die Keramikbeschichtung der Pfanne ist völlig undurchlässig; nichts bleibt kleben, nichts zieht ein! Alles wird regelrecht abgestoßen! Außerdem verteilt der Boden die Hitze gleichmäßig über die ganze Pfanne, so dass die Lebensmittel schneller gar sind. Diese Pfanne eignet sich für jede Art Herd: Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikherd.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachlesen an einem gut zugänglichen Ort auf.

Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam bis zum Ende durch.
- Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Von Kindern fernhalten.
- Wenn Sie die Pfanne zum ersten Mal verwenden, reiben Sie mit Hilfe einer Serviette den Pfannenboden mit etwas Öl ein. Wiederholen Sie diesen Vorgang hin und wieder.
- Diese Pfanne ist für jede Art Herd geeignet: Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikherd. Sie ist auch für den Backofen geeignet, vorausgesetzt die Temperatur liegt bei höchstens 120 °C. Es wird nicht empfohlen, die Pfanne zum Backen zu verwenden. Sie kann allerdings für kurze Zeit in den Ofen gestellt werden um Gerichte vor dem servieren warm zu halten.
- Überhitzen Sie die leere Pfanne nicht und lassen Sie beim Garen nicht die ganze Flüssigkeit verdampfen. Dadurch könnten die Beschichtung und deren Antihafteigenschaften beschädigt werden.
- Treffen Sie Vorsorge, damit Sie sich nicht verbrennen. Verwenden Sie, immer wenn Sie es für notwendig halten, Handschuhe, besonders wenn Sie die heiße Pfanne anfassen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände in der Pfanne, da diese Ihre Ceramicore® zerkratzen könnten. Gebrauchen Sie nur Utensilien aus Kunststoff oder Holz.
- Wenn Sie die Pfanne ganz abkühlen, bevor Sie sie abwaschen.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser in die Pfanne, solange sie noch heiß ist, denn das könnte die Beschichtung beschädigen.
- Verwenden Sie Ceramicore® nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.

Gebrauchsanweisung:

- a) Reinigen Sie die Pfanne mit Wasser und Spülmittel, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.
- b) Verwenden Sie die Pfanne immer auf der entsprechenden Kochstelle. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne richtig ausgerichtet auf der Kochstelle steht, da sonst die Gasflamme den Griff beschädigen könnte.
- c) Dank des Antihafmaterials, aus dem die Pfanne besteht, können Sie mit Ihrer Ceramicore® ohne Zugabe von Öl oder anderen Fetten garen.
- d) Die Pfanne bleibt noch einige Minuten heiß, selbst nachdem die Kochstelle abgeschaltet wurde.

Reinigungsanleitung:

- Versichern Sie sich, dass die Pfanne ganz abgekühlt ist, bevor Sie sie abwaschen.
- Verwenden Sie keine Topfreiniger oder Scheuermittel.
- Die Pfanne ist spülmaschinenfest, es wird jedoch empfohlen, sie per Hand zu reinigen, um die Eigenschaften der Beschichtung zu erhalten.
- Die Ceramicore®-Pfannen besitzen eine hochwertige und äußerst widerstandsfähige Keramikbeschichtung. Trotzdem können im Laufe der Zeit durch regelmäßigen Gebrauch bedingte Flecken an der Beschichtung auftauchen. Um diese zu entfernen, können Sie Bleichlauge benutzen. Die Pfanne mit Wasser füllen, ein paar Tropfen Bleichlauge hinzugeben und einwirken lassen. Sie werden sehen, dass die Flecken verschwinden. Die Pfanne danach mit reichlich Wasser ausspülen. Die Beschichtung wird für lange Zeit wieder wie neu aussehen!

Hergestellt in China

ITALIANO

Congratulazioni per la scelta e grazie per la fiducia accordataci con l'acquisto dell'innovativa padella in ceramica Ceramicore®.

La padella Ceramicore® è realizzata in un materiale veramente antiaderente che permette di cucinare piatti sani e leggeri senza olio, né grassi. Il suo rivestimento ceramico è totalmente impermeabile: niente si attacca e niente penetra! Repelle tutto! Inoltre, il fondo termoisolante favorisce un'uniforme distribuzione del calore per tutta la padella, permettendo agli alimenti di cuocersi più velocemente. Questa padella è adatta ad ogni tipo di cucina: a gas, elettrica, a induzione e vetroceramica.

Leggere con attenzione questo manuale d'istruzioni prima d'iniziare a utilizzare il prodotto, quindi riporlo in un luogo facilmente accessibile per eventuali future consultazioni.

Indicazioni generali e di sicurezza:

- Leggere attentamente e interiormente queste istruzioni.
- Questo prodotto non è un giocattolo. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- La prima volta che si utilizza la padella, ungerne il fondo con olio, aiutandosi con una salvietta di carta. Ripetere questa operazione di tanto in tanto.
- Questa padella è compatibile con ogni tipo di cucina: a gas, elettrica, a induzione e vetroceramica. Può essere utilizzata anche in forno, sempre e quando la temperatura non superi i 120 °C. Ciononostante, non si consiglia l'impiego della padella per cuocere direttamente al forno, ma solo per mantenere i cibi caldi per un certo periodo di tempo, finché giungia il momento di servirli.
- Non far surriscaldare la padella vuota, né lasciare che durante la cottura evapori tutto il liquido. Ciò potrebbe avere effetti negativi sul rivestimento e sulle sue proprietà antiaderenti.
- Fare attenzione a non scottarsi. Utilizzare guanti o manopole da cucina tutte le volte che si consideri necessario, soprattutto quando si maneggi la padella calda.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati con la padella Ceramicore® giacché questi ne potrebbero rigare il rivestimento antiaderente. Impiegare solo utensili di plastica o di legno.
- Lasciare che la padella si sia raffreddata completamente prima di lavarla.
- Non versare acqua fredda nella padella se questa è ancora calda, poiché ciò ne potrebbe deteriorare il rivestimento.
- Non utilizzare Ceramicore® per usi diversi da quelli descritti in queste istruzioni.

Istruzioni per l'uso:

- a) Prima d'iniziare a utilizzare la padella, lavarla con acqua e detersivo.
- b) Utilizzare sempre la padella con il fornello corrispondente al suo diametro e accertarsi che questa sia sempre ben centrata rispetto al fuoco, poiché altrimenti la fiamma del gas ne potrebbe danneggiare il manico.
- c) Dato il materiale antiaderente che la compone, la padella Ceramicore® permette di cucinare senza l'aggiunta di olio o di altri grassi.
- d) La padella si mantiene calda per diversi minuti, anche dopo aver spento il fornello.

Istruzioni per la pulizia:

- Accertarsi che la padella si sia raffreddata completamente prima di lavarla.
- Non utilizzare pagliette, né detersivi abrasivi.
- La padella è lavabile in lavastoviglie, anche se si consiglia il lavaggio a mano per conservare intatte le caratteristiche del rivestimento.
- Le padelle Ceramicore® hanno un rivestimento in ceramica molto resistente e di gran qualità. Tuttavia, a seguito del normale uso della padella, potrebbero comparire delle macchie. Per eliminarle si può utilizzare varecchina. A tal fine, riempire la padella d'acqua, aggiungere delle gocce di varecchina e lasciar agire. Si osserverà che a poco a poco le macchie scompaiono. Al termine del processo, sciocquare la padella con abbondante acqua pulita. Il rivestimento tornerà come nuovo e vi rimarrà per molto tempo!

Garanzia di qualità

Questo prodotto è garantito contro ogni difetto di fabbricazione per il tempo previsto dalla legislazione vigente. Sono esplicitamente esclusi dalla garanzia i danni derivanti da uso improprio, uso commerciale negligente, anormale usura, incidenti o manomissioni.

Prodotto in Cina

