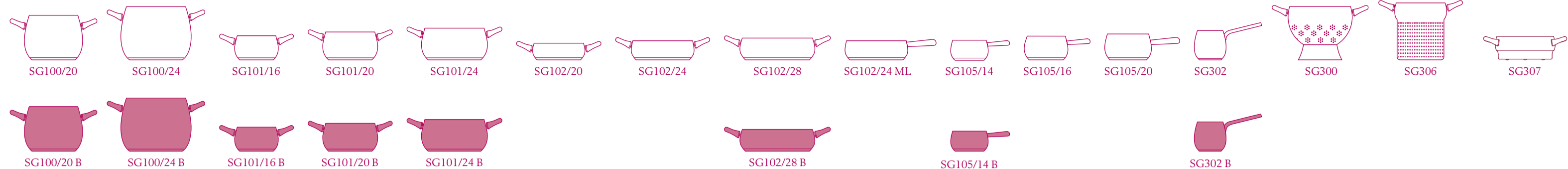


MAMI



MAMI 3.0



MAMI

La serie di Pentole "MAMI", disegnata da Stefano Giovannoni nel 1999, è realizzata in acciaio inossidabile 18/10 con fondo radiante in alluminio e acciaio AISI 430; i manici sono in acciaio inossidabile. Nel 2017 la serie si completa e si arricchisce di una versione in acciaio inossidabile 18/10 con superficie esterna delle Pentole, parte superiore dei Coperchi, manici e pomoli rivestiti in resina silconica modificata e di una versione in alluminio forgiato a freddo (MAMI 3.0) con rivestimento interno antiaderente di altissima qualità.

Avvertenze

- Leggere attentamente e conservare le istruzioni per l'uso.
- Tenere le Pentole lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e quando sono calde.
- E' consigliabile l'utilizzo di presine isolanti per garantire una manipolazione sicura. Nel caso della Bistecchiera, al fine di evitare scottature, usare sempre i guanti protettivi.
- 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 antiestetici 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 cucchiaino.
- 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 Pentole.
- Utilizzare utensili da cucina in legno, plastica o silicone.
- Lasciare raffreddare le Pentole prima di lavarle.
- Per preservare il rivestimento antiaderente riportare le Pentole "MAMI 3.0" con cura.

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 risciacquarle sotto acqua corrente e asciugarle con cura.
MAMI 3.0: si consiglia di precondizionare leggermente l'interno ungendolo con olio o burro (ed eventualmente togliendo l'eccesso con carta da cucina).

Fonti di calore: l'intera serie "MAMI" è

adatta per la cottura su gas, piastra elettrica, piani di cottura in vitroceramica ad induzione elettromagnetica, a resistenza elettrica, o lampada alogena.
NON è adatta per la cottura a microonde.
Per la cottura su piani in vitroceramica (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 vitroceramica 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.
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 cottura al vapore (SG307 - SG124/24), traforato sul fondo, può essere utilizzato su tutte le Pentole e Casseroles "MAMI" di diametro cm 24 con il Coperchio in acciaio.

Pulizia

Dopo l'uso lavare al più presto le Pentole con acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquarle sotto acqua corrente e asciugarle con cura per evitare la formazione di macchie.
 L'intera serie "MAMI" è adatta anche per il lavaggio in lavastoviglie. Ricordate che i detersivi a base di cloro o di abrasivi possono danneggiare le finiture superficiali.
 In particolare, evitate di utilizzare prodotti e strumenti abrasivi per la pulizia delle superfici rivestite in resina silconica. Ricordate che la presenza di eventuali zone di colore alterato sulle pareti e sul fondo sono da ritenersi una normale conseguenza di utilizzo prolungato o di eventuale surriscaldamento e non pregiudicano in alcun modo la funzionalità e le prestazioni

Garanzia

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

MAMI

The series of "MAMI" Pans, designed by Stefano Giovannoni in 1999, is made of 18/10 stainless steel with radiant bottom in aluminium and AISI 430 steel; the handles are in stainless steel.
 In 2017 the series is being completed and enriched with am 18/10 stainless steel version with the outer surface of the Pans, the upper part of the Lids, the handles and knobs covered in modified silicone resin and a version in cold forged aluminium (MAMI 3.0) with non-stick inner coating of the highest quality.

Warnings

- Carefully read and keep the instructions for use.
- Keep the pans out of the reach of children during use and when they are hot.
- We recommend using insulating pot holders to ensure safe handling. With the grill pan, in order to prevent burns, always use protective gloves.
- Never place the pans on sources of heat wider than their diameter and adjust the intensity of the heat to medium/low level. This is useful for avoiding burns, to avoid unattractive darkening of the handles and the pans, and to optimize energy consumption.
- Do not overheat the empty pans on the heat source, since they could suffer aesthetic and functional damage. In case of overheating, remove the utensil from the heat source and ventilate the area.
- We recommend salting the water when it is hot, possibly mixing it with a spoon.
- Do not let the liquids evaporate completely during cooking.
- Do not use the pans to store the food for long periods of time.
- Do not use the pans in the microwave.
- Do not use sharp metal utensils, do not cut the food in the pans.
- Use wooden, plastic or silicone kitchen utensils.
- Allow the pans to cool before washing them.
- To preserve the non-stick coating store the "MAMI 3.0" pans carefully.

Instructions for use

First use: before using the pans remove all the packaging materials, wash them with hot water and liquid dish detergent, then rinse them under running water and dry them thoroughly.
MAMI 3.0 we recommend lightly preconditioning the inside by greasing with oil or butter (and possibly removing the excess with a paper towel).

Sources of heat: the entire "MAMI" series is suitable for cooking on gas, electric plate, ceramic glass cooking surfaces with electromagnetic induction, electrical resistance, or halogen lamp.
IT IS NOT suitable for microwave cooking.

For cooking on ceramic glass surfaces (electromagnetic induction, electrical resistance or halogen): avoid sliding the pans on the surface since dirt residue could scratch it; before starting cooking, make sure that the base of the utensil and the ceramic glass surface are clean.
 When moving the pans traces of metal can be released on the cooking surface: they must be removed immediately with special cleaning products.
Steam cooking: the steam cooking method makes it possible to cook in a healthy and dietetic manner, without altering the aesthetic, energy and vitamin characteristics. The Steam cooking basket (SG307 - SG124/24), with holes on the bottom, can be used in all the Pans and Casseroles "MAMI" with 24 cm diameter and steel Lid.

Cleaning

After using wash the Pans as soon as possible with hot water and liquid dish detergent, rinse them under running water and dry them thoroughly to avoid stains from forming.
 The entire "MAMI" series can also be washed in the dishwasher. Remember that chlorine-based or abrasive detergents can damage the surface coatings.
 In particular, avoid using abrasive products and instruments for cleaning the surfaces coated with silicone resin. Remember that the existence of any areas of colour change on the sides and the bottom should be considered a normal consequence of prolonged use or possible overheating and do not in any way damage the functionality and performance.

Warranty

The product is guaranteed for defects attributable to manufacturing faults. The warranty is not valid for improper use, for damages due to non-compliance with the instructions for use or if the product is knocked or dropped. The appearance of stains or discolouration does not constitute a cause for claims.

MAMI

La série de Poêles "MAMI", dessinée par Stefano Giovannoni en 1999, est réalisée en acier inoxydable 18/10 avec fond radiant en aluminium et en acier AISI 430; les manches sont en acier inoxydable. En 2017 la série est complétée et enrichie par une version en acier inoxydable 18/10 avec la surface extérieure des Poêles, la partie supérieure des Couvercles, les manches et les pommeaux revêtus en résine de silicone modifiée et une version en aluminium forgé à froid (MAMI 3.0) avec revêtement intérieur anti-adhésif de très haute qualité.

Avvertissements

- Lire attentivement et conserver les instructions pour l'utilisation.
- Conserver les Poêles éloignées de la portée des enfants pendant l'utilisation et lorsqu'elles sont chaudes.
- Il est recommandé d'utiliser des poignées isolantes pour garantir une manipulation sûre. Dans le cas du grill, afin d'éviter des brûlures, utiliser toujours les gants de protection.
- Placer toujours les Poêles sur des sources de chaleur de mesure inférieure à leur diamètre et régler l'intensité de la chaleur à un niveau moyen/bas. Cette mesure est utile pour éviter des brûlures, des noircissements anti-esthétiques des manches et des poêles, et pour optimiser la consommation d'énergie.
- Ne pas surchauffer les Poêles vides sur la source de chaleur, car elles pourraient subir des dommages esthétiques et de fonctionnement. En cas de surchauffe, retirer l'utensile de la source de chaleur et aérer la zone.
- Il est recommandé de saler l'eau lorsqu'elle est chaude, éventuellement la mélanger à l'aide d'une cuillère.
- Ne pas faire évaporer complètement les liquides pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser les Poêles pour conserver les aliments pendant de longues périodes.
- Ne pas utiliser les Poêles dans le micro-ondes.
- Ne pas utiliser des outils métalliques tranchants, ne pas couper les aliments à l'intérieur des Poêles.
- Utiliser des outils de cuisine en bois, en plastique ou en silicone.
- Laisser refroidir les Poêles avant de les laver.
- Pour protéger le revêtement antiadhésif remettre les poêles "MAMI 3.0" avec soin.

Instructions pour l'utilisation

Première utilisation: avant d'utiliser les poêles retirer tous les matériaux d'emballage, les laver avec de l'eau chaude et du détergent liquide pour assiettes, puis les rincer sous l'eau courante et les sécher avec soin.
MAMI 3.0: il est recommandé de préparer légèrement l'intérieur en mettant de l'huile ou du beurre (et éventuellement en

retirant l'excès avec du papier de cuisine).

Sources de chaleur: toute la série "MAMI" est adaptée pour cuire à gaz, sur une plaque électrique, sur 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.
Pour la cuisson sur des plans en verre céramique (à induction électromagnétique, à résistance électrique ou halogènes) : éviter de faire glisser les Poêles sur le plan car les résidus de saleté pourraient le griffer; avant de commencer à cuire, vérifier si la base de l'ustensile et la surface en verre céramique sont propres.
 En déplaçant les Poêles, il est possible de laisser des traces de métal sur le plan de cuisson : il faut les retirer immédiatement à l'aide des produits de nettoyage appropriés.
Cuisson à la vapeur : la méthode de la cuisson à la vapeur permet de cuire les aliments de manière saine et diététique, sans altérer leurs caractéristiques esthétiques, énergétiques et vitaminiques. Le Panier pour cuisson à la vapeur (SG307 - SG124/24), perforé sur le fond, peut être utilisé sur toutes les Poêles et Casseroles "MAMI" de 24 cm de diamètre avec le Couvercle en acier.

Nettoyage

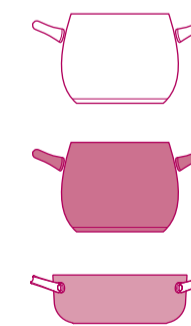
Après l'utilisation laver dès que possible les Poêles avec de l'eau chaude et un détergent liquide pour assiettes, les rincer sous l'eau courante et les sécher avec soin pour éviter la formation de taches.
 Toute la série "MAMI" est adaptée aussi au lavage dans un lave-vaisselle. Rappelier toujours que les détergents à base de chlore ou d'abrasifs peuvent endommager les finitions superficielles.
 En particulier, éviter d'utiliser des produits et des instruments abrasifs pour nettoyer les surfaces revêtues en résine de silicone. Rappelier que la présence d'éventuelles zones de couleur altérée sur les parois et sur le fond constituent une conséquence normale de l'utilisation prolongée ou de l'éventuelle surchauffe et elles ne nuisent absolument pas le fonctionnement et les performances.

Garantie

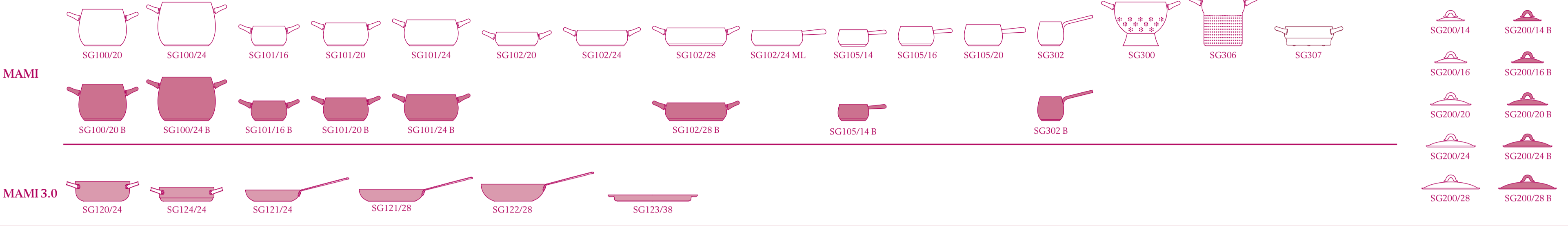
Le produit est garanti en ce qui concerne les défauts liés à des vices de fabrication. La garantie n'est pas valable pour une utilisation non conforme, pour des dommages dus au non-respect des instructions pour l'utilisation ou si le produit subit des coups ou des chutes. L'apparition de taches ou l'opacification ne constitue pas un motif de réclamation.

www.alessi.com
ALESSI

ALESSI



"MAMI"
 Serie di Pentole - Series of Pans
 design Stefano Giovannoni



MAMI

Die Serie der Pfannen "MAMI" wurde von Stefano Giovannoni im Jahr 1999 entworfen und ist aus Edelstahl 18/10 mit Strahlungsboden aus Aluminium und Stahl AISI 430 gefertigt; die Griffe sind aus Edelstahl. 2017 wird die Serie mit einer Ausführung aus Edelstahl 18/10 mit Außenfläche der Pfannen und Oberteil der Deckel, Griffe und Knäufe mit modifizierter Silikonharz-Beschichtung und mit einer Ausführung aus kaltgeschmiedetem Aluminium (MAMI 3.0) mit interner Antihaft-Innenbeschichtung höchster Qualität ergänzt.

Hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
- Halten Sie die Töpfe während des Kochens und wenn sie heiß sind, außer der Reichweite von Kindern.
- Die Verwendung von wärmeisolierenden Topflappen wird empfohlen, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten. Im Falle der Grillpfanne müssen immer Schutzhandschuhe benutzt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 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. Diese Maßnahme verhindert Verbrennungen und unschöne Schwärzungen der Griffe und des Topfes selbst, außerdem optimiert es den Energieverbrauch.
- Überhitzen Sie leere Töpfe nicht auf der Kochstelle, da ihre Optik und ihre Leistungsmerkmale Schaden nehmen könnten. Im Fall der Überhitzung des leeren Topfes wird empfohlen, das Küchenutensil von der Kochstelle zu nehmen und den Bereich zu lüften.
- Es wird empfohlen, das Wasser erst zu salzen, wenn es heiß ist, und eventuell mit einem Löffel umzurühren.
- Lassen Sie die Kochflüssigkeiten nicht verdampfen.
- Verwenden Sie den Topf nicht für die längere Aufbewahrung von Speisen.
- Verwenden Sie den Topf nicht im Mikrowellenherd.
- Verwenden Sie keine schneidenden Metallutensilien. Schneiden Sie keine Speisen in den Töpfen.
- Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz, Plastik oder Silikon.
- Lassen Sie den Topf erkalten, bevor Sie ihn waschen.
- Um die Antihaftbeschichtung zu erhalten, müssen die Pfannen "MAMI 3.0" sehr sorgfältig gehandhabt werden.

Gebrauchsanweisungen

Erstmalige Verwendung: Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vor der ersten Verwendung des Topfes. Waschen Sie den Topf mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel, spülen Sie diesen

mit fließendem Wasser trocknen. Sie ihn sorgfältig.

MAMI 3.0: Es wird empfohlen, die Innenfläche leicht mit Öl oder Butter einzufetten (den Überschuss eventuell mit Küchenpapier abwischen).

Wärmequellen: Die komplette Serie "MAMI" eignet sich zur Verwendung auf Gasherden, Elektroplatten, Kochmulden mit glaskeramischen Induktionsplatten, elektrischem Widerstand oder Halogen. Sie eignet sich **NICHT** zur Verwendung im Mikrowellenherd.

Für die Verwendung auf Kochplatten aus Glaskeramik (elektromagnetische Induktion, elektrischer Widerstand oder Halogen): Vermeiden Sie es, den Topf auf dem Kochfeld zu verschieben, da Schmutzreste Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen könnten; vergewissern Sie sich vor dem Kochbeginn, dass der Boden des Topfs und die Glaskeramikoberfläche sauber sind. Durch das Verschieben der Pfanne können Metallspuren auf dem Feld verbleiben: Diese müssen sofort durch Verwendung der entsprechenden Reinigungsprodukte entfernt werden.
Garen: Garen gestattet eine gesunde und fettarme Zubereitung von Speisen, ohne dass deren ästhetische, energetische und vitaminbezogene Eigenschaften beeinträchtigt werden. Der Siebeinsatz zum Garen hat (SG307 - SG124/24) einen gelochten Boden und kann mit allen Pfannen und Kasserollen MAMI mit Durchmesser von 24 cm und Stahldeckel verwendet werden.

Reinigung

Nach dem Gebrauch waschen Sie die Töpfe so schnell wie möglich mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel, spülen Sie diese mit fließendem Wasser und trocknen Sie sie sorgfältig ab, um die Entstehung von Flecken zu vermeiden. Die komplette Serie "MAMI" ist spülmaschinene geeignet. Bitte beachten Sie, dass chlorhaltige Reinigungsmittel oder Scheuermittel die Oberflächenausführung beschädigen können. Insbesondere dürfen keine scheuernden Produkte und Utensilien benutzt werden, um die Oberflächen mit Silikonharzbeschichtung zu reinigen. Bitte beachten Sie, dass das Entstehen von Verfärbungen am Topfrand und Topfboden eine normale Folge längerer Gebrauchs bzw. einer eventuellen Überhitzung sind und die Funktionsweise und die Leistungen in keiner Weise beeinträchtigen.

Garantie

Die Garantie für das Produkt gilt nur im Hinblick auf Mängel, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind.
Dei Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer Verwendung, bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung verursacht wurden, oder wenn das Produkt herabfällt oder Stöße erleidet. Die Bildung von Flecken oder Materialrübungen bildet keinen Grund für Reklamationen.

MAMI

La batería de cocina "MAMI", diseñada en 1999 por Stefano Giovannoni, es de acero inoxidable 18/10 con fondo radiante de aluminio y acero AISI 430; las asas son de acero inoxidable. En el 2017 la batería se completa y enriquece con una versión de acero inoxidable 18/10 que posee la superficie exterior de las Ollas, la parte superior de las Tapas, las asas y los pomos revestidos de resina silicónica modificada y con una versión de aluminio forjado en frío (MAMI 3.0) con revestimiento interior antiadherente de altísima calidad.

Advertencias

- Lea atentamente las instrucciones de uso y consérvelas.
- Mantenga las Ollas fuera del alcance de los niños durante su uso y cuando estén calientes.
- Es aconsejable utilizar protectores de toma para garantizar una manipulación segura. En el caso de la parrilla, para no sufrir quemaduras, siempre use guantes protectores.
- Ubique siempre las Ollas sobre fuentes de calor que nunca superen el diámetro de las mismas y regule la intensidad del calor a nivel mediano/bajo. Esta medida es útil para evitar quemaduras y para lograr que las asas y las Ollas no se emgrezcan (es muy antiestético). Además, optimizará el consumo de energía.
- No recaliente las Ollas vacías sobre fuentes de calor, ya que podrían sufrir daños estéticos y limitar sus prestaciones. En el caso de recalentamiento, retire la Olla de la fuente de calor y ventile la zona.
- Se aconseja salar el agua cuando esté caliente, posiblemente mezclándola con una cuchara.
- No deje evaporar por completo los líquidos durante la cocción.
- Nunca use las Ollas para conservar la comida durante periodos prolongados.
- No utilice las Ollas en el horno de microondas.
- No utilice utensilios de metal filosos, ni corte la comida dentro de las Ollas.
- Utilice utensilios de cocina de madera, plástico o silicona.
- Deje enfriar las Ollas antes de lavarlas.
- Para preservar el revestimiento antiadherente, guarde las Ollas "MAMI 3.0" con cuidado.

Instrucciones de uso

Primer uso: antes de emplear las Ollas, retire todos los materiales de embalaje, lávelas con agua caliente y detergente líquido para platos, luego aclare con agua corriente y seque bien.

MAMI 3.0: se aconseja acondicionar ligeramente la parte interna con aceite o mantequilla (retirando la cantidad excedente con papel de cocina).

Fuentes de calor: toda la batería de cocina "MAMI" es ideal para la cocción sobre quemadores de gas, eléctricos y vitrocerá-

micos de inducción electromagnética, de resistencia eléctrica, o lámpara halógena. **NO** es idónea para la cocción en horno de microondas.

Para la cocción sobre placas vitrocerámicas (de inducción electromagnética, resistencia eléctrica o de halógeno): evite hacer deslizar las Ollas en la placa ya que residuos de suciedad podrían rayarla; antes de empezar a cocinar, asegúrese de que la base del utensilio así como la superficie de vitrocerámica estén limpias. Al desplazar las Ollas, podrían permanecer trazas de metal en la placa de cocina: deben ser eliminadas inmediatamente utilizando productos idóneos para la limpieza.
Cocción al vapor: el método de cocción al vapor permite cocinar la comida de forma saludable y dietética, sin alterar sus características estéticas, energéticas y vitamínicas.

La Cesta para cocinar al vapor (SG307 - SG124/24), perforada en el fondo, puede ser utilizada en todas las Ollas y Cacerolas MAMI de diámetro de 24 cm con la Tapa en acero inoxidable.

Limpieza

Después del uso, lave las Ollas cuanto antes con agua caliente y detergente líquido para platos, aclare con agua corriente y seque bien para evitar la formación de manchas. Toda la batería de cocina "MAMI" también se puede lavar en lavavajillas. Recuerde que los detergentes a base de cloro o de abrasivos pueden menoscabar el acabado superficial. En particular, evite usar productos y elementos abrasivos para la limpieza de las superficies revestidas en resina silicónica.
Recuérdese además que la presencia de posibles zonas de color alterado en las paredes y en el fondo debe considerarse como una normal consecuencia del uso prolongado o de eventuales recalentamientos, y no reduce de ninguna manera la funcionalidad ni las prestaciones

Garantía

El producto está garantizado en lo que respecta a los defectos atribuibles a vicios de fabricación. La garantía no se aplica a un uso no compatible, por los daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de uso o si el producto es sometido a impactos o caídas. No es un motivo de queja la aparición de manchas u opacidades.

MAMI

1999年にステファノ・ジョヴァンノニがデザインしたMAMIの鍋シリーズは、本体がステンレス18/10製で、鍋底の材質はアルミニウムとステンレススチールAISI 430です。持ち手はステンレススチール製です。2017年には、MAMIシリーズに鍋の本体がステンレス18/10製で本体の外側、蓋の外側、持ち手、つまみに改良型シリコーン樹脂によるコーティングを施したバージョンと冷間鍛造アルミニウム製で内部に高品質ノンスティック加工を施したバージョン(MAMI 3.0)が加わり、いっそう充実しました。

警告

- 取扱説明書をよくお読みになり、読んだ後も保存しておいてください。
- ご使用中および高温になっているときは、お子様の手の届かない場所に置いてください。
- 熱い鍋を取り扱うときは、安全のため断熱性の鍋つかみ等をご使用ください。グリルパンを扱う際には、火傷をしないよう必ずオーブングローブをお使いください。
- 熱源は鍋の底の大きさと同じかやや小さめのコンロを使用し、火加減は中から弱にしてください。これは、やけどを避けるため、持ち手や鍋を変色させないため、さらに省エネのための秘訣です。
- 鍋にも入れずに火にかけると、過熱して外観や機能が損なわれる可能性がありますので、空焚きは避けてください。空の鍋が過熱した場合は、火から降ろして風に当ててください。
- 塩を加えるときは、湯が熱くなってから加え、必要に応じてスプーンでかき混ぜてください。
- 煮汁を煮詰めすぎないでください。
- 料理を長期間保存するための容器としてご使用にならないでください。
- 電子レンジはご使用にならないでください。
- 鍋の中で金属の刃物を使ったり、食品を切ったりしないでください。
- 鍋の中ではキッチン用の木製、プラスチック製、シリコーン製の器具を使用してください。
- 鍋の熱が冷めてから洗ってください。
- ノンスティック加工を傷めないよう、「MAMI 3.0」の鍋は保管時にも丁寧に扱ってください。

使い方

初回使用時: まず梱包材をすべて取り除き、湯と食器用の液状洗剤で洗い、流水でゆすいだから、柔らかい布で水分をしっかりと拭き取ります。MAMI 3.0: 鍋の内側に油またはバターを薄く塗ります(余分な油脂はペーパータオルで拭き取ってください)。

熱源について:「MAMI」シリーズはすべてガスコンロ、電気ホットプレート、ガラスセラミックス調理プレート、IH調理器、電気コンロ、ハロゲンコンロのいずれでもお使いいただけます。
電子レンジの使用には適していません。
ガラスセラミックス調理プレート(電気コンロまたはハロゲンコンロ)の場合: 鍋をプレートの表面ですらずと、表面に残った汚れで傷が付くことがありますので、プレートの上で動かさないでください。調理を始める前に、フライパンの底とガラスセラミックプレートの表面に汚れがないか確認

してください。フライパンをずらしたときにプレートの表面に金属の跡が残ることがあります。そのような場合は、加熱面に付着したままにならないよう、ガラスセラミック専用の洗淨剤を使ってすぐに金属の跡を拭き取ってください。

蒸し料理に使う場合: 蒸すことにより、外観、栄養価、ビタミンを損なうことなく健康的な調理が可能です。底に穴の開いた蒸し調理用バスケットは(SG307 - SG124/24)、直径24 cmでステンレス製の蓋のあるものなら、MAMIシリーズのどの鍋でもお使いいただけます。

お手入れ

使用後は、なるべく早くお湯と食器用液体洗剤で洗い、流水ですすいだから、シミができないようしっかりと水分を拭き取ってください。MAMIシリーズはいずれも食器洗い機で洗浄することができます。塩素系の洗剤や磨き粉の入った洗剤を使用しますと、本製品の表面の仕上げが傷むことがありますのでご注意ください。特にシリコーン樹脂によるコーティング部分を磨き粉入りの洗剤や目の粗いスポンジやたわし等で洗わないでください。
使用しているうちに、鍋のまわりの部分や底部の色が変わることがありますが、これは長期的の使用や過熱による普通の現象であり、鍋としての機能に変わりはありません。

保証

本製品は製造上の欠陥について保証されています。不適切な使い方をした場合や使用上の注意を守らなかったために生じた損害や衝撃や落下があった場合は保証の対象にはなりません。また、シミや表面のつやがなくなった場合もクレームの対象にはなりません。

MAMI

MAMI鍋具系列, 由Stefano Giovannoni在1999年设计, 采用18/10级不锈钢制成, 辐射式锅底采用铝和AISI 430钢制成;把手采用不锈钢制成.该系列在2017年推出新版锅型, 新品采用18/10级不锈钢制成, 锅具的外表面、锅盖上方部件、把手和旋钮采用改性硅树脂覆面, 同时推出冷锻造铝合金版本 (MAMI 3.0) 搭配高品质的不粘涂层。

注意

- 仔细阅读并妥善保管使用说明书。
- 在使用锅具的过程中以及在锅具较热的情況下, 请将锅具放在孩童无法触及的地方。
- 建议使用隔热手套, 以确保操作安全. 在使用烤架时, 为了避免烫伤, 请始终使用防护手套。
- 请始终将锅具放置在不大于其直径的热源上, 并将加热强度调整至中/低档位。此方式不仅能避免烫伤, 还能防止把手和锅具出现不美观的变黑情况, 并优化能源消耗。
- 请勿在热源上空锅过度加热, 因为可能会对外观和功能造成损害. 如果出现过热的情况, 请将锅具从热源处移开并加强此处的通风。
- 建议在水已加热的情况下, 加入盐, 最好用汤匙搅拌。

- 在烹饪过程中, 请勿将液体完全烧干。
- 请勿将食物长时间存放在锅具中。
- 请勿将锅具放入微波炉中。
- 请勿使用尖锐的金属器具, 请勿在锅具内切割食物。
- 请使用木制、塑料或硅胶材质的厨具。
- 在清洗锅具之前, 请先让其冷却。
- 为了保护不粘涂层, 请妥善保管“MAMI 3.0”锅具。

使用说明

初次使用: 在使用锅具之前, 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, 并将其仔細擦干。
MAMI 3.0: 建议预先对锅具进行处理, 在锅内抹上少许食用油或黄油 (多余的油用厨房纸巾拭去)。

热源: "MAMI" 系列的全套锅具都适用于燃气灶、电炉灶、电陶炉、电磁炉、电阻炉、卤素炉。不适用于微波炉加热。

在使用电陶炉(电磁炉、电阻炉、或卤素炉)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刮伤表面;在加热之前, 请确保锅具底部和玻璃陶瓷加热表面清洁无污物。

移动锅具时, 可能会在加热表面留下金属痕迹: 请使用适当的清洁产品立即将其去除。
用蒸汽烹饪: 蒸汽烹饪可以保证健康的烹调方式和饮食习惯, 同时保持食材的外观、营养和维生素. 用于蒸汽烹饪的蒸篮, 底部采用穿孔设计(SG307 - SG124/24), 可以用于MAMI所有直径为24厘米并配有不锈钢锅盖的锅具。

清洁

在使用锅具之后, 请尽快用热水和餐具清洁剂来清洗锅具, 将其在流水下冲洗干净后, 仔細擦干, 以避免形成污渍. MAMI系列的全部产品都可以在洗碗机中清洗. 请注意, 含氯或腐蚀性溶剂的清洁剂可能会损坏表面涂层. 尤其要避免使用会腐蚀性树脂覆面的强力清洁产品和工具。

请注意, 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, 并不会损坏锅具的功能和性能。

质保

产品质保仅限于出厂缺陷. 因使用不当或未遵循使用说明而出现的损坏, 产品掉落或受到撞击而造成的损坏, 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。