

CARE & USE

EN GREENLIFE™: CARE AND USE INSTRUCTIONS

1. How to use your GreenLife™ cookware

Before First Use:

- Remove all packaging materials and labels.
- Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Recommendations for best cooking and frying results:

- Do not preheat on a high setting and do not allow the pan to boil dry.
- Cook on a burner that is approximately similar in base diameter to that of the pan you have selected.
- When cooking on gas, adjust the flame so it does not flare up the sides of the pan.
- Remove food from the refrigerator 10 minutes before you intend to cook or fry.
- If food sticks to the cookware during cooking, add a small amount of water to the part of the pan that the food is stuck to. Adding moisture will create a burst of steam that should lift any food stuck to the pan.
- When cooking on induction (only if your cookware is suitable for induction) or gas, the cookware heats up very quickly: therefore be especially careful not to use high heat.

Cooking with oils and fats:

- We recommend to use oil or butter. Remember, some oils and fats burn at lower temperatures. Use oils and fats that have a high smoke point, like refined olive oil, peanut oil, corn oil and (clarified) butter. Do not use extra virgin olive oil as it cannot withstand high heating and will leave a thin carbonized layer on your non-stick.
- Do not use oil sprays. These sprays cause residue build-up that is difficult to remove from all types of cookware.
- When applying oil, always give the oil a nice even rub onto the surface of the pan.

2. Care and Cleaning:

- Allow the pan to cool and then clean it thoroughly after each use.
- Always start with a clean pan. Wash carefully with a soft cloth or sponge and be sure that you have removed all traces of cooking oil and food before you store your pan.
- Your GreenLife™ product can be cleaned in dishwasher. If the exterior of your pans are made from hard-anodised or bare aluminium, they are NOT suitable for dishwasher use.
- Halogen and ceramic stovetops – Take care to ensure that your stovetop and your GreenLife™ product is kept free from debris so as not to scratch the ceramic stovetop's surface.

3. Cookware with Thermolon™ non-stick technology: How to maintain the non-stick layer

- Heat settings are very important. Lower heat settings are not only good for energy-saving but also avoids the pan becoming too hot. The nature of ceramics is to distribute the heat more effectively, helping some protein-rich foods cook more quickly.
- Do not drop the pan on the floor, and take care not to warp or bend the pan as this may deform the ceramic non-stick coating, resulting in loss of non-stick properties.
- **Note: After a while it is normal that non-stick properties will reduce. This process can be accelerated by prolonged exposure of the non-**

stick surface to high heat during cooking owing to carbonisation of food and oil. The patented Thermolon™ non-stick technology can withstand accidental over-heating up to 450°C/850°F for short periods, which is a safety feature. This means that if you do accidentally overheat your pan, no toxic fumes will be released. Moreover, the coating itself will not blister or peel.
When the non-stick starts to fade, the thick high density ceramic undercoat allows the pan to be used just like cast iron enamelled pans.

- Because of the excellent heat conductivity of your pan and the Thermolon™ layer, food and oil carbonize very rapidly. So always cook on low to medium heat and only use high heat for searing or browning.
- Never use metal utensils on any non-stick surface. Plastic, rubber or wooden utensils are recommended to prolong the life of the pan.
- Do not cut food whilst it is in the pan.
- In the case of dishwasher use, the non-stick properties of ceramic non-stick coatings can be broken down by the hardness of the water and aggressive alkaline detergents that are commonly used in a dishwasher.
- Do NOT use steel wool or nylon scrubbing pads. For best results, clean with a soft cloth or sponge.
- Do NOT use oven cleaner or any cleaner that is abrasive or which contains chlorine bleach. Do not gouge the non-stick-coating.
- If brown deposits form on your non-stick coating this is likely to have resulted from prolonged exposure of the non-stick surface to high heat during cooking with fats and oils which can break down. This can create carbonized oil and fat films. These factors will accelerate the loss of non-stick performance. If this happens then empty any loose food, partly fill the pan with warm water and let it come to a quick boil. Then turn off the stove and leave it to cool. After cooling the burnt food should be easily wiped away. For tougher burns, soak the pan in soapy water for a few hours followed by patient rubbing with a soft cloth. Do not use any abrasive cleaners, harsh scouring pads or steel wool as this will damage the non-stick.
- Slight surface marks and discolorations are normal.

4. Important to know

- Do not allow children near the stove while you cook.
- To avoid injury always use caution when handling hot pots.
- For safety reasons never leave cookware unattended while in use and make sure the handles do not extend over the edge of the stove.
- Do not allow handles to extend over a hot burner, because the handles could get hot.
- The handles of your cookware are constructed to minimize heat transfer. Nevertheless, lids and handles may become hot during prolonged cooking. Use caution when removing lids or lifting with the handles. Touch lightly to be sure the handles have not become hot. Use oven mitts or potholders if necessary.
- Always use oven gloves when removing pans from a hot oven.
- Where bakelite handles or stainless steel handles with silicone are fitted, or glass lids are used, always check their temperature resistance before using in an oven. Bakelite handles are oven safe up to 350°F/180°C. Glass lids are oven safe up to 428°F/220°C.

FR GREENLIFE™: PRÉCAUTIONS ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Comment utiliser votre produit GreenLife™

Avant la première utilisation:

- Enlevez l'emballage et toutes les étiquettes collées sur le produit (pensez à les recycler !).
- Lavez à l'eau chaude et au savon, rincez abondamment et essuyez avec un chiffon doux.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson:

- Ne préchauffez jamais la poêle à température maximum et évitez de chauffer votre poêle à sec.
- Pour une efficacité maximum, cuisinez sur un brûleur qui soit approximativement similaire en taille au fond de l'ustensile sélectionné.
- Choisissez une température basse pour réchauffer, faire mijoter les aliments ou pour préparer les sauces délicates.
- Sortez la nourriture de votre réfrigérateur 10 minutes avant de cuisiner ou de frire. Des aliments glacés sont plus susceptibles de coller à une poêle chaude.
- Si la nourriture adhère à la poêle pendant la cuisson, ajoutez une petite quantité d'eau. La vapeur permet de décoller les aliments de la poêle.
- Lorsque vous cuisinez sur de l'induction ou du gaz, la poêle chauffe très rapidement : dés lors soyez attentif de ne pas utiliser de feux forts.

Cuisinez avec de l'huile ou du beurre:

- Nous vous recommandons de cuisiner avec de l'huile ou du beurre. Attention: certaines huiles et graisses. brûlent même à basse température. Préférez l'utilisation d'huile d'olive raffinée d'huile d'arachide, d'huile de maïs ou de beurre. N'utilisez pas d'huile d'olive extra vierge car elle ne peut pas supporter de fortes chaleurs et laissera une légère couche carbonisée sur votre poêle.
- N'utilisez pas d'huile en vaporisateur car ceci laisse des résidus difficiles à retirer sur tous les types de poêles/casseroles etc.
- Lorsque vous utilisez de l'huile, faites la toujours circuler jusqu'à ce que toute la surface de la poêle soit couverte.

2. Entretien et nettoyage:

- Laissez d'abord la poêle refroidir et ensuite nettoyer là activement après chaque utilisation.
- Commencez toujours avec une poêle propre. Nettoyez soigneusement votre poêle avec un chiffon doux ou une éponge et assurez-vous d'avoir enlevé toutes les traces d'huile de cuisson et de nourriture avant de ranger votre poêle.
- Votre produit GreenLife™ peut être nettoyé dans votre lave vaisselle. Si l'extérieur de votre poêle est fait d'anodisation dure ou d'aluminium nu (sans revêtement), ils NE peuvent PAS aller dans le lave vaisselle
- Les plaques en céramique et en halogène – Soyez attentifs à ce que rien ne se trouve entre l'ustensile employé et la plaque afin de ne pas endommager les 2 surfaces respectives.

3. Produit avec revêtement en Thermolon™: comment maintenir la couche anti-adhésive

- Choisissez une température adaptée. Les températures trop basses permettent non seulement de faire des économies d'énergie mais elles évitent aussi que votre poêle ne surchauffe.
- Ne posez pas votre poêle sur le sol et faites attention à ne pas déformer ou tordre votre poêle car cela pourrait avoir des conséquences irréversibles sur le revêtement antiadhésif en céramique.
- **Note : Apres un certain temps, il est normal que les propriétés antiadhésives diminuent. Cela peut être accéléré par l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à des températures élevées durant la cuisson et de là par la carbonisation de la nourriture et /ou huile.** Le revêtement antiadhésif Thermolon™ est excellent pour saisir ou frire à haute température pendant une courte durée sans danger. Par conséquent, si vous faites surchauffer accidentellement votre poêle, aucune fumée toxique ne se dégagera. De plus, le revêtement ne se déformera pas ou ne s'effritera pas. De surcroît, le revêtement ne cloque pas et ne pèle pas.
- En raison de l'excellente conductivité de votre poêle et du revêtement antiadhésif en Thermolon™, la nourriture et l'huile chauffent très rapidement. Vous devez donc toujours utiliser un feu moyen ou bas pour faire cuire doucement, mijoter, sauter, frire et faire sauter ainsi que pour saisir ou faire revenir.
- N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques sur les revêtements antiadhésifs. Les ustensiles en plastique, en caoutchouc ou en bois sont recommandés pour prolonger la durée de vie de votre poêle.
- Ne coupez jamais les aliments dans la poêle.
- Dans le cas où vous utilisez votre lave vaisselle, les propriétés antiadhésives du revêtement en céramique peuvent être endommagées par la dureté de l'eau et les détergent agressifs alcalins qui sont utilisés régulièrement pour les laves vaisselles.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en nettoyant la poêle au moyen d'une lavette ou d'une éponge douce. N'utilisez JAMAIS de tampon métallique ou de tampon à récurer en nylon.
- Votre produit GreenLife™ se nettoie facilement. Il ne passe pas au lave-vaisselle.
- Si des dépôts de résidus noirs se forment sur le revêtement antiadhésif cela est probablement le résultat de l'exposition prolongée de la surface antiadhésive à de hautes températures lors de la cuisson avec des huiles qui se dégradent à haute température. Un film huileux et graisseux peut se former et peut entraîner une diminution des propriétés antiadhésives de votre poêle. Le cas échéant, mettez de l'eau dans votre poêle et laissez bouillir. Ensuite, éteignez votre feu et laissez refroidir. Après refroidissement, les résidus alimentaires seront plus faciles à enlever.
- De Légères marques sur la surface et des décolorations sont normales.

4. Precautions importantes

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière pendant que vous cuisinez.
- Afin d'éviter d'éventuelles brûlures soyez prudent en prenant les ustentiles en fonte.
- Ne laissez jamais une casserole ou une poêle chauffer sur une cuisinière sans surveillance.
- Le couvercle et la poignée peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée. Utilisez des gants de cuisinier ou des poignées isolantes.
- La poignée de la casserole/poêle est conçue de telle façon qu'elle minimalise la conduction de la chaleur. Le couvercle et la poignée peuvent devenir chauds pendant une cuisson prolongée. Soyez prudent en ôtant le couvercle ou en prenant la casserole par les poignées. Touchez-les prudemment pour vous assurez que les poignées ne sont pas chaudes. Prenez, si nécessaire, des maniques ou des gants isolants.
- Prenez toujours des gants isolants pour sortir les plats en fonte du four.
- Sur les produits avec des manches en Bakelite, en Inox avec du silicone incrusté ou les couvercles en verre, soyez attentif à la résistance à la température avant de l'utiliser dans le four. Les manches en Bakelite peuvent allez dans un four montant jusque maximum 350°F/180°C. Les couvercles en verre peuvent allez dans un four montant jusque maximum 428°F/220°C.

PT GREENLIFE™ PRECAUÇÂOES E INSTRUÇÔES DE UTILIZAÇÂO

1. Como usar seu produto GreenLife™

Antes da primera utilização:

- Eliminar a embalagem e todos as rotulos sobre o produto (lembre-se de reciclar!).
- Lavar com agua quente e sabão, enxaguar, secar com um pano macio.

Conselhos para malhores resultados na cozinha:

- Não preaquecer nunca a frigideira em temperatura màxima e evitar calor a seco.
- Para a maxima eficiencia, cozinhar sobre um quemador que é mas ou menos similar em tamanho que o fundo de ustensilio seleccionado.
- Escolha uma baixa temperatura para aquecer, apurar os alimentos ou para preparar os molhos delicados
- Tirar o alimento do frigorifico 10 minutes antes do cozimento ou fritura. Alimentos gelados são mas susceptives de pegar em uma grigideira quente.
- Si o alimento pega à frigideira durante a cozedura, adicionar uma pequena quantidade de àgua. Vapor permite-lhe para arrancar os alimentos da frigideira.
- Qunado voce cozinha sobre a indução o de gàs, a fogão aquece muito rapidamente : por isso, ter o cuidado de nâo utilizar o fogo demasiado forte.

Cozinhar com oleo ou manteiga:

- Recomendamos de cozinhar com oleo ou manteiga. Atenção, alguns oleos e gorduras podem queimar mesmo em baixa temperatura. Prefiro a utilização de azeite refinado, oleo de amendoim, oleo de milho ou mantega. Nâo utilisar azeite virgem porque nâo pode suportar alta calor e vai deixa(r uma pequena camada barracos na vossa frigideira.
- Não utilisar oleo em sprey porque est oleo deixa residuos dificil para retirar sobre todos os tipos de frigideiras/ panelas, etc.
- Quando você usa azeitz, fez-o sempre circular até toda a superficie da frigideira é coberta.

2. Manutenção e limpeza:

- Primero arrefecer a frigideira e então activamente limpar depois cada utilização.
- Sempre começar com uma frigideira limpa. Limpo a frigideira com cuidade com um pano macio ou esponja e assegura-se que foram retirados os indicios de oleo de cozinha e alimentos antes armazenar a frigideira.
- O seu produto GreenLife™ podem ser limpos em sua màquina de laver a louça. Se o exterior de vossa frigideira é feita de anodização duro o de aluminio nu (sem revestimento) no podem ir para màquina de lavar a louça.
- As placas cerâmicas e halogeneo - Ter cuidado que nada esta localizado entre o ustensilo empregado e a placa para nâo danificar os dois respectivas superficies.

3. Produto com revestimento de Thermolon™: como manter a camada anti-aderente

- Escolha uma temperatura adequada. As remperaturas muito baixo nâo so permite economias de energia mas evita tambem o sobreaquecimento de vossa frigideira.

- Nâo colocar a frigideira no chão e estar atento para nâo falsear ou dobrar a frigideira dado que poderia ter consequências irreversiveis sobre o revestimento anti-aderente em cerâmica.
- Nâo colocar a frigideira no chão e estar atento para nâo falsear ou dobrar a frigideira dado que poderia ter consequências irreversiveis sobre o revestimento anti-aderente em cerâmica O revestimento anti-aderente Thermolon™ é excelente para cozer ou fritar a alta temperatura por um curto periodo sem perigo. Portante, se vôce sobreaquecerem acidentalmente sua frigideira, fuma toxicas nâo urà surgir. Além disso, o revestimento nâo ira amassam ou nâo vai desaparecer. Além disso, o revestimento nâo vai fazer uma bolha e nâo vai pelar.
- Devido à sua excelente conductividade da vossa frigideira e o revestimento anti-aderente Thermolon™, o alimento e o oleo aquece muito rapidamente. Por conseguinte, voce deve sempre utilizar um fogo média ou baixa para cozinhar suavemente, fritar, cozer em lum brando, etc.
- Nunca usa metal ustensilos sobre o revestimento anti-aderente. Os ustensilos de plàstico, borracha ou madeira são recomendados para estender a vida de vossa frigideira.
- Nunca corta alimentos em vossa frigideira.
- No caso em que você utiliza a màquina de lavar a louça, a propriedade anto-aderente do revestimento em cerâmica pode ser danificado pela dureza da àgua e detergente agressivo que sâo tulizados regulamenta em este màquinas.
- Voce vai ter melhores resultados de limpeza da frigieira por meio de pano ou uma esponja macia. NUNCA utilizar um tampâo de metal ou de nylon para limpar.
- Voce vai ter melhores resultados de limpeza da frigieira por meio de pano ou uma esponja macia. NUNCA utilizar um tampâo de metal ou de nylon para limpar.
- Se um residuo negro é depositado no revestimento anti-aderente, est e provalmente o resultado da exposiçâo prolongada da superficie anti-aderente com temperaturas elevadas durante a cozinha com oleo que degradam a alta temperatura. Um film oleoso e godurento pode se formar e pode causar uma diminuiçâo na propriedade anto-aderente da vossa frigideira. No presente caso, da àgua na sua frigideira e deixar ferver. Depois, apagar o fogo e deixar arrefecer. Depois arrefecimento, residuos alimentares serà mas fàcil para eliminar.
- Marcas leve sobre a superfície e descoloração são normais.

4. Precauçâos importantes

- Nâo deixem que as crianças venham a lume enquanto vovê cozinha.
- A fim de evitar possiveis queimaduras, ser cuidadoso com seus ustensilios de fero fondido.
- Nunca deixar uma frigideira ou uma panela quente sobre um gogão sem supervisão.
- A tampa e a pega pode tomar-se quente durante um prolongado cozinhar. Uso luvas de cozinheiro ou pegas isolante.
- A pega da panela.frigideira é concebido de tal modo que minimiza a condução de calor. A tampa e a pega pode tornar-se quente durante um prolongado cozinhar. Ter o cuidado quando se retira a tampa ou por tomar a panela pelo pegas. Toque-o com cuidade para ter a certeza de que as pegas nâo sâo quante. Tomar, se necessàrio, luvas de cozinheiro ou pegas isolante.
- Sempre uso de luvas isolante para tirar as pratos de fero fondido do forno.
- Sobre os produtos com mangas em baquelite, em aço inox com o silicone incrustada ou a tampa de vidro, cuidade com o resistência a temperatura antes utilizando-a no forno. As mangas em baquelite pode ir em um forno até montante màximo 350°F/180°C. Tampas de vidro pode ir em um forno até montante màximo 428°F/220°C.

ES GREENLIFE™ INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

1. Cómo utilizar sus utensilios de cocina de GreenLife™

Antes del primer uso:

- Quite todas las etiquetas (por favor, recicle apropiadamente).
- Lave el recipiente en agua tibia y séquelo bien con un paño suave.

Recomendaciones para unos mejores resultados al cocer y freír:

- No la precaliente a la máxima potencia y no deje que la sartén hierve en seco.
- Seleccione el quemador del diámetro más parecido al de la sartén elegida.
- Seleccione el quemador del diámetro más parecido al de la sartén elegida.
- Saque de la nevera los alimentos para cocer o freír 10 minutos antes de prepararlos.
- Que hacer si los alimentos empiezan a pegarse? Añade un poco de agua. El agua formará un vapor que tendría que quitar cualquier tipo de alimento pegado.
- Cuando se cocina en la inducción (sólo si el recipiente es adecuado para la inducción) de gas, los utensilios de cocina se calienta muy rápidamente: Por esta razón, tener especial cuidado de no utilizar fuego alto.

Cocinar con aceite y mantequilla:

- Recuerde que algunos aceites y grasas entran en combustión a temperaturas más bajas. Use aceites y grasas que tienen un alto punto de humo, como el aceite de oliva refinado, aceite de cacahuete, aceite de maíz y la mantequilla (clarificada). No utilice aceite de oliva virgen extra, ya que no pueden soportar la calefacción alta y dejará una capa delgada carbonizada en el capa antiadherente.
- No use aceite en espray. Estos provocan la acumulación de residuos que después difíciles de quitar.
- Al usar aceite, siempre divídalo bien en la superficie de la sartén.

2. Cuidados y limpieza:

- Deje que la sartén se enfríe y después de cada uso límpiela cuidadosamente.
- Use siempre una sartén limpia. Lávela cuidadosamente y asegúrese de haber eliminado todos los restos de aceite y alimentos antes de guardarla.
- El producto GreenLife™ se puede limpiar en el lavaplatos. Si el exterior de las ollas están hechas de aluminio anodizado o desnudo, NO puede usar el lavaplatos para limpiarlos.
- Halógena y de cerámica quemadores - Tenga cuidado de asegurarse de que su estufa y su producto GreenLife™ se mantiene libre de escombros a fin de no rayar la superficie de cerámica estufa.

3. Utensilios de Cocina con capa antiadherente Thermolon™: Cómo mantener la capa antiadherente

- La temperatura es muy importante. Una potencia baja no solo sirve para ahorrar energía pero también para que la sartén no se caliente demasiado. La naturaleza de cerámica es mantener y distribuir el calor de manera más efectiva, ayudando a algunas comidas llenas de proteínas de cocer más rápido.
- No deje caer o tratar de deformar la sartén, porque la sartén puede perder su anti-revestimiento.

- Después de un tiempo es normal que las propiedades anti-adherentes se reduzcan. Este proceso puede acelerarse por exposiciones prolongadas de la superficie anti-adherente o elevadas temperaturas al carbonizarse los alimentos y el aceite. **El anti-adherente Thermolon™ puede resistir a veces a sobre-calentamientos hasta 450°C por un tiempo corto, lo cual es una garantía de seguridad. Eso quiere decir que no se liberarán gases tóxicos, si se sobre-calienta a veces la sartén. Además, el revestimiento mismo no se deformará o se quita. Cuando el revestimiento empieza a desteñirse, perderá su función.**
- Gracias a la excelente conductividad térmica de la sartén y el revestimiento Thermolon™, comida y aceite entran en combustión rápidamente. Así que siempre trate de cocinar a temperaturas bajas o medio-altas y solo usa la temperatura alta para dorar.
- Los utensilios de metal pueden producir ralladuras. Para prolongar la vida de su sartén, se recomienda usar utensilios de plástico, goma o madera.
- No corte los alimentos cuando estén en la sartén.
- En el caso de utilizar lavaplatos, las propiedades antiadherentes de recubrimientos antiadherentes de cerámica pueden ser degradado por la dureza del agua y detergentes alcalinos agresivos que se utilizan comúnmente en el lavavajillas.
- No use estropajos abrasivos de aluminio o nylon. Para los mejores resultados, límpiela con un trapo o una esponja suave.
- No use limpiadores para el horno ni ningún detergente abrasivo o que contenga lejía. No dañe el revestimiento antiadherente.
- En caso de usos prologados de la sartén a potencia alta pueden quedar residuos carbonizados de grasas y aceites que se han descompuesto debido a las elevadas temperaturas. Estos factores dañaran las propiedades antiadherentes. Para eliminar estos depósitos no use detergentes abrasivos ni estropajos o utensilios puntiagudos, ya que dañarán su superficie . La única manera de eliminarlos es dejar su sartén en remojo durante varias horas en agua caliente jabonoso y seguidamente tratarla con un paño suave.
- Marcas pequeñas en el exterior y cambios de color son normales.

4. Precauciones importantes

- No permita que los niños se acerquen a la cocina mientras esté cocinando.
- Para evitar heridas, manipule siempre con precaución los recipientes calientes
- Nunca pierda de vista los recipientes de cocción mientras los esté usando.
- Tenga cuidado de que los mangos de los recipientes no quedan cerca del borde de la superficie de cocción.
- El mango de su recipiente está fabricado para minimizar la transferencia de calor. Sin embargo, la tapa y los mangos pueden calentarse durante una cocción. Ten cuidado al quitar las tapas o coger el recipiente por su mango. Toque ligeramente el mango para asegurarse de que no está demasiado caliente. Use manoplas o agarradores de cocina si es necesario.
- Use siempre guantes al quitar sartenes de un horno caliente.
- Si el mango es de boquelita o de acero inoxidable con siliconas o las tapas de vidrio, compruebe siempre su resistencia a la temperatura antes de usar el recipiente en un horno. Manijas de baquelita son seguros para usar en horno hasta 350°F/180°C. Tapas de vidrio son seguros para horno hasta 428°F/220°C.

www.greenlife-cookware.com