

# Pro Tips

## Care & Use Instructions

Item Nos.: B-FH20, B-FH24, B-FH28, B-FH2024, B-DSH28L



## CARE & USE

- ▶ **Initial Cleaning:** Before using your pans for the first time, remove all packaging and wash them in warm, soapy water. Dry them with a towel.
- ▶ **Storage:** Avoid storing the pans when they are damp or wet. Do not use bleach or any other unsuitable cleaning chemicals.
- ▶ **Heat Distribution:** These stainless steel and aluminum pans are designed to distribute heat evenly over low, medium, or high heat levels. However, prolonged exposure to extremely high temperatures may cause slight discoloration.
- ▶ **Proper Sizing:** Always match the pan size to the size of your heat source. Allowing the heat to extend beyond the base of the pan can lead to overheating, making the handle hot. Never leave pans unattended, and avoid heating them empty.
- ▶ **Safety Precautions:** When handling lids or handles, always use oven gloves. When removing lids, lift them away from you to prevent contact with steam.
- ▶ Please keep this information for future reference.

## CUIDADO Y USO

- ▶ **Limpieza Inicial:** Antes de usar sus sartenes por primera vez, retire todo el embalaje y lave con agua tibia y jabón. Séquelas con una toalla.
- ▶ **Almacenamiento:** Evite guardar los sartenes si están húmedos o mojados. No use cloro ni ningún otro producto químico de limpieza inapropiado.
- ▶ **Distribución de Calor:** Estos sartenes de acero inoxidable y aluminio están diseñados para distribuir el calor de manera uniforme a niveles de calor bajos, medios o altos. Sin embargo, la exposición prolongada a temperaturas extremadamente altas puede causar una ligera decoloración.
- ▶ **Elección Adecuada del Tamaño:** Siempre empareje el tamaño del sartén con el tamaño de su fuente de calor. Permitir que el calor se extienda más allá de la base del sartén puede provocar sobrecalentamiento y que el mango se caliente. Nunca deje los sartenes desatendidos y evite calentarlos vacíos.
- ▶ **Precauciones de Seguridad:** Cuando maneje tapas o asas, siempre use guantes de horno. Al quitar las tapas, levántelas hacia usted para evitar el contacto con el vapor.
- ▶ Por favor, conserve esta información para futuras referencias.

## ENTRETIEN ET UTILISATION

- ▶ **Nettoyage Initial :** Avant d'utiliser vos poêles pour la première fois, retirez tout l'emballage et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les avec un torchon.
- ▶ **Stockage :** Évitez de stocker les poêles si elles sont humides ou mouillées. N'utilisez pas de javel ni d'autres produits chimiques de nettoyage inappropriés.
- ▶ **Distribution de la Chaleur :** Ces poêles en acier inoxydable et en aluminium sont conçues pour distribuer la chaleur de manière uniforme à des niveaux de chaleur bas, moyens ou élevés. Cependant, une exposition prolongée à des températures extrêmement élevées peut provoquer une légère décoloration.
- ▶ **Choix de la Taille :** Associez toujours la taille de la poêle à la taille de votre source de chaleur. Laisser la chaleur dépasser la base de la poêle peut entraîner une surchauffe et rendre la poignée chaude. Ne laissez jamais les poêles sans surveillance et évitez de les chauffer à vide.
- ▶ **Précautions de Sécurité :** Lorsque vous manipulez les couvercles ou les poignées, utilisez toujours des gants de cuisine. Lorsque vous retirez les couvercles, soulevez-les en les éloignant de vous pour éviter tout contact avec la vapeur.
- ▶ Veuillez conserver cette information pour référence future.