

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. Le padelle, la bistecchiera e le teglie sono realizzate in alluminio pressofuso ad alto spessore con rivestimento antiaderente.

Avvertenze

Ricordate di leggere attentamente e poi conservare le istruzioni per l'uso. Ponete sempre le pentole su fonti di calore di misura non superiore al loro diametro e regolate l'intensità del calore ad un livello medio/basso. E' un accorgimento utile per evitare scottature, per evitare annerimenti antiestetici dei manici e della pentola, e per ottimizzare il consumo di energia. Consigliamo di salare l'acqua quando è calda, eventualmente mescolandola con un cucchiaino. Ricordate che salando l'acqua fredda, il sale si deposita sul fondo e può innescare eventuali fenomeni di corrosione. Al fine di evitare scottature, usate sempre le presine isolanti. Ricordate che una pentola lasciata sul fuoco vuota può danneggiarsi gravemente. Non usate le pentole per conservare il cibo per lunghi periodi.

Pentole in acciaio inossidabile 18/10

SG100/20	Pentola a due maniglie
SG100/24	Pentola a due maniglie
SG101/16	Casseruola a due maniglie
SG101/20	Casseruola a due maniglie
SG101/24	Casseruola a due maniglie
SG102/20	Casseruola bassa a due maniglie
SG102/24	Casseruola bassa a due maniglie
SG102/24ML	Casseruola bassa a manico lungo
SG102/28	Casseruola bassa a due maniglie
SG105/14	Casseruola a manico lungo
SG105/16	Casseruola a manico lungo
SG105/20	Casseruola a manico lungo
SG200/14	Coperchio
SG200/16	Coperchio
SG200/20	Coperchio
SG200/24	Coperchio
SG200/28	Coperchio
SG300	Scolatoio
SG302	Bollilatte
SG306SET	Pasta Set
SG306	Cestello traforato per Pasta Set
SG49 B	Schiumatore per latte

Istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare le pentole in acciaio inossidabile 18/10 per la prima volta, lavatele con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquatele sotto acqua corrente e asciugatele con cura. Le pentole in acciaio inossidabile della serie Mami sono adatte per la cottura a induzione, su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica e in forno; NON sono adatte per la cottura a microonde.

PULIZIA

Dopo l'uso lavate al più presto le pentole con acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquatele sotto acqua corrente e asciugatele con cura per evitare la formazione di macchie. Le pentole in acciaio inossidabile sono adatte anche per il lavaggio in lavastoviglie. Ricordate che i detersivi a base di cloro o di abrasivi possono danneggiare la finitura superficiale delle pentole. Ricordate inoltre 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 della pentola. Per eliminare questi aloni è sufficiente l'uso di un detersivo specifico per la pulizia dell'acciaio normalmente in commercio.

Padelle, bistecchiera e teglie in alluminio

SG110/20	Padella
SG110/24	Padella
SG110/28	Padella
SG110/30	Padella
SG304	Bistecchiera
SG305/30	Teglia
SG305/35	Teglia

Istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare le padelle in alluminio pressofuso ad alto spessore con rivestimento antiaderente per la prima volta, lavatele con acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquatele sotto acqua corrente e asciugatele con cura. Vi consigliamo inoltre di ungere leggermente l'interno con olio o burro. Le padelle e la bistecchiera in alluminio della serie Mami sono adatte per la cottura su gas, piastre elettriche e piastre in vetroceramica; NON sono adatte per la cottura ad induzione, in forno e in forno a microonde.

Le teglie della serie Mami sono adatte non solo per la cottura in forno, ma eventualmente anche per la cottura su gas, piastre elettriche e piastre in vetroceramica; NON sono invece adatte per la cottura ad induzione e in forno a microonde.

Per non danneggiare il rivestimento antiaderente, NON tagliate il cibo all'interno della padella e NON usate utensili metallici. Ricordate che un eventuale surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente. Ricordate inoltre che leggere variazioni di colore della finitura superficiale, particolarmente sulle padelle nella versione pale gold, non devono essere considerate un difetto, bensì una caratteristica di questo colore che non pregiudica in alcun modo la funzionalità e le prestazioni della padella.

PULIZIA

Dopo l'uso lavate al più presto le padelle con acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquatele sotto acqua corrente e asciugatele con cura per evitare la formazione di macchie. Ad evitare eventuali ossidazioni del fondo, consigliamo l'uso della lavastoviglie. Ricordate che i detersivi a base di cloro o di abrasivi possono danneggiare la finitura superficiale delle pentole.

MAMI

The pans in the Mami range, designed by Stefano Giovannoni in 1999, are made out of 18/10 stainless steel with a thick heat-radiating base in aluminium and steel AISI 430; the handles are in stainless steel. The frying pan, the steak frying pan and the roasting pans are made of extra-thick die-cast aluminium with a non-stick coating.

Warning

Remember to read the instructions carefully and keep them in a safe place. Always put a pan on a ring that is no larger than the base of the pan itself, and adjust the burners to medium-low. This will prevent possible burns

as well as the unsightly blackening of the handles and the outside of the pan; it will also help to save energy.

We suggest salting the water when it is hot, and then stirring with a spoon. Remember that if the water is salted when cold, the salt settles to the bottom of the bot and may cause corrosion.

Always use well-padded pan-holders, so as to avoid burns. Remember that a pan left empty on a lighted ring may become badly damaged. Avoid using a pan to store food in for any length of time.

Pans in 18/10 Stainless Steel

SG100/20	Stockpot with two handles
SG100/24	Stockpot with two handles
SG101/16	Casserole with two handles
SG101/20	Casserole with two handles
SG101/24	Casserole with two handles
SG102/20	Low casserole with two handles
SG102/24	Low casserole with two handles
SG102/24ML	Low casserole with long handle
SG102/28	Low casserole with two handles
SG105/14	Saucepan
SG105/16	Saucepan
SG105/20	Saucepan
SG200/14	Lid
SG200/16	Lid
SG200/20	Lid
SG200/24	Lid
SG200/28	Lid
SG30	Colander
SG302	Milk boiler
SG306SET	Pasta Set
SG306	Colander for Pasta Set
SG49 B	Container for preparing foaming milk

Instructions for use

Before using the 18/10 stainless steel pans for the first time, wash them in warm water and washing-up liquid, then rinse and dry them carefully. The stainless steel pans in the Mami range are suitable for induction and ceramic hobs, gas and electric rings and for use in the oven. They are NOT suitable for use in the microwave oven.

CLEANING

After use, immediately wash the pots with hot water and liquid dish detergent, rinse under running water and carefully dry to prevent spotting. The stainless steel pans are dishwasher safe. Remember that chlorine-based detergents and abrasive detergents may damage the surface finish of the pans.

Also remember that the presence of any areas of colour alteration on the sides or bottom are a normal consequence of prolonged use or over-heating and do not compromise in any way the functionality and performance of the pot. To eliminate this discolouration, use a commercially available detergent specifically formulated for cleaning steel.

Aluminium frying pans, steak frying pan and roasting pans

SG110/20	Frying pan
SG110/24	Frying pan
SG110/28	Frying pan
SG110/30	Frying pan
SG304	Steak frying pan
SG305/30	Roasting pan
SG305/35	Roasting pan

Instructions for use

Before using a extra-thick die-cast aluminium roasting pan with non-stick coating for the first time, wash it with hot water and washing-up liquid, rinse it and then dry it carefully.

We recommend you wipe it over with a little oil or butter.

The aluminium frying pans and steak frying pan in the Mami series are suitable for cooking over gas, on electric and glass-ceramic burners; they are NOT suitable for induction cooking or for use in ovens or microwaves.

The Mamy series roasting pans are not only suitable for oven use, but also for cooking on gas, electric or glass-ceramic burners; they are NOT suitable induction cooking or for use in microwave ovens.

To prevent damage to the non-stick finish, DO NOT cut food in the pan and DO NOT use metal utensils.

Remember that over-heating may damage the non-stick finish.

Also remember that slight colour variations in the surface finish, particularly in the pale gold version pans, is not a defect, but rather a characteristic of this colour which does not in any way compromise the functionality or performance of the pan.

CLEANING

After use, clean the pan as soon as possible with hot water and washing-up liquid, rinse it and dry it carefully to prevent the formation of stains.

To prevent any oxidation of the bottom, we do not advise washing in the dishwasher. Remember that chlorine-based detergents and abrasive detergents may damage the surface finish of the pans.

MAMI

Dessinée par Stefano Giovannoni en 1999, la série de casseroles Mami est réalisée en acier inoxydable 18/10 avec le fond radiant en aluminium et en acier AISI 430 ; les poignées sont en acier inoxydable. Les poêles, le gril à bifteck et les casseroles plates sont fabriqués en aluminium moulé sous pression, à grande épaisseur, et ont un revêtement antiadhérent.

Avvertissements

Ne pas oublier de lire attentivement le mode d'emploi et de le conserver. Poser toujours les casseroles sur des sources de chaleur non supérieures à leur diamètre et régler l'intensité de la chaleur à un niveau moyen/bas. Cette précaution est utile pour éviter les brûlures, pour éviter le peu esthétique noircissement des manches et pour optimiser la consommation d'énergie.

Nous vous conseillons de saler l'eau lorsqu'elle est chaude, en remuant éventuellement à l'aide d'une cuillère. Rappelez-vous qu'en salant l'eau froide, le sel se dépose sur le fond de la casserole et peut déclencher des phénomènes de corrosion.

Utiliser toujours des manines isolantes afin d'éviter les brûlures. Ne pas oublier qu'une casserole restant vide sur le feu peut s'endommager gravement. Ne pas utiliser les casseroles pour conserver les aliments pendant de longues périodes.

Casseroles en acier inoxydable 18/10

SG100/20	Marmite à deux anses
SG100/24	Marmite à deux anses
SG101/16	Faitout à deux anses
SG101/20	Faitout à deux anses
SG101/24	Faitout à deux anses
SG102/20	Rondin à deux anses
SG102/24	Rondin à deux anses

SG102/24ML	Rondin
SG102/28	Rondin à deux anses
SG105/14	Casserole
SG105/16	Casserole
SG105/20	Casserole
SG200/14	Couvercle
SG200/16	Couvercle
SG200/20	Couvercle
SG200/24	Couvercle
SG200/28	Couvercle
SG300	Egouttoir
SG302	Bouilloire à lait
SG306SET	Pasta Set
SG306	Egouttoir pour Pasta Set
SG49 B	Produit à mousse pour le lait

Mode d'emploi

Avant d'utiliser les casseroles en acier inoxydable 18/10 pour la première fois, les laver à l'eau chaude et avec du produit à vaisselle. Rincez sous l'eau courante et séchez soigneusement pour éviter la formation de taches. Les casseroles en acier inoxydable de la série Mami sont indiquées pour la cuisson à induction, sur gaz, plaques en vitrocéramique et au four; elles NE sont PAS indiquées pour la cuisson au four à micro-ondes.

ENTRETIEN

Après les avoir utilisées, laver les casseroles au plus tôt à l'eau chaude et avec du produit à vaisselle; les rincer et les sécher avec soin pour éviter la formation de taches. Les casseroles en acier inoxydable peuvent également être lavées en lave-vaisselle. Ne pas oublier que les détergents à base de chlore ou d'abrasifs peuvent endommager la couche superficielle des casseroles.

Rappelez-vous en outre que la présence de zones de couleur différente sur le fond et sur les côtés sont les signes normaux d'une utilisation prolongée ou d'une surchauffe éventuelle, et qu'elles ne compromettent en rien ni la fonctionnalité ni les performances de la casserole. Pour supprimer ces auroles il suffit d'utiliser un produit du commerce spécifique pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Poêles, gril et plats à four en aluminium

SG110/20	Poêle
SG110/24	Poêle
SG110/28	Poêle
SG110/30	Poêle
SG304	Grille viande
SG305/30	Casserole plate
SG305/35	Casserole plate

Mode d'emploi

Avant d'utiliser les poêles, grille viande et casseroles en aluminium pour la première fois, les laver à l'eau chaude et avec du produit à vaisselle. Rincez sous l'eau courante et séchez soigneusement pour éviter la formation de taches.

Il est conseillé de graisser légèrement l'intérieur avec un peu d'huile ou de beurre.

Les poêles et le gril en aluminium de la série Mami sont appropriés à la cuisson sur le gaz et les plaques électriques et vitrocéramiques. Ils ne SONT PAS adaptés à la cuisson par induction, au four et au micro-ondes.

Les plats à four de la série Mami sont adaptés non seulement à la cuisson au four mais aussi sur le gaz, les plaques électriques et vitrocéramiques. En revanche, ils ne SONT PAS adaptés à la cuisson par induction ni au four à micro-ondes.

Pour ne pas endommager le revêtement antiadhérent, NE coupez JAMAIS les aliments dans la poêle et n'utilisez JAMAIS d'ustensiles métalliques.

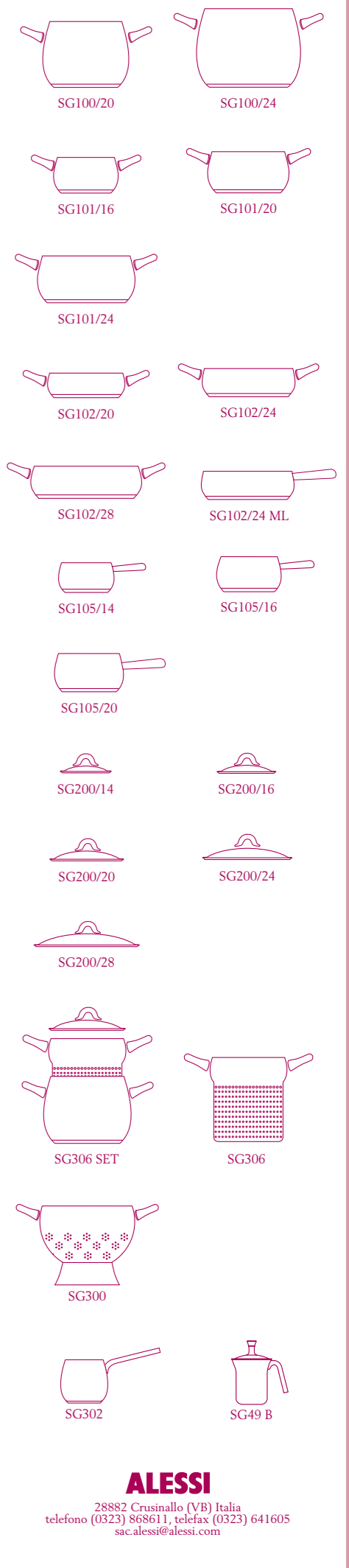
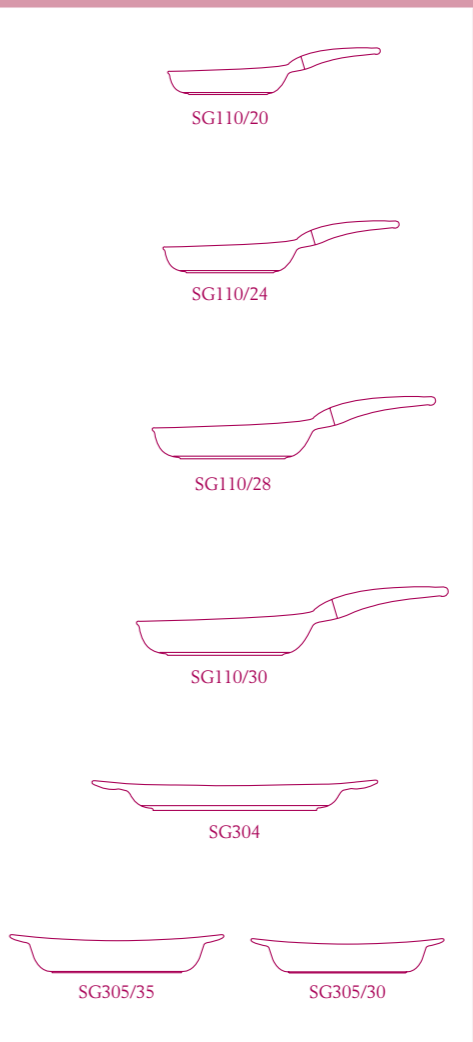
Rappelez-vous qu'une surchauffe éventuelle peut endommager le revêtement antiadhérent. Rappelez-vous en outre que de légères variations de couleur de la finition superficielle, plus particulièrement sur la poêle version pale gold, ne doivent pas être considérées comme un défaut mais comme une caractéristique de cette couleur qui ne compromet en rien ni la fonctionnalité ni les performances de la poêle.

ENTRETIEN

Après l'utilisation, lavez aussitôt les casseroles à l'eau chaude en employant du produit à vaisselle; rincez sous l'eau courante et séchez soigneusement pour éviter la formation de taches.

Pour éviter l'oxydation du fond, nous vous déconseillons de laver les poêles en lave-vaisselle.

Rappelez-vous que les produits détergents à base de chlore ou d'abrasifs peuvent endommager la finition des casseroles à la surface.



ALESSI

28882 Crusinallo (VB) Italia
telefono (0323) 868611, telefax (0323) 641605
sac.alessi@alessi.com

MAMI

Die Töpfe der Serie Mami, wurden 1999 von Stefano Giovannoni entworfen und sind aus Edelstahl 18/10 mit wärmestrahlendem Doppelboden aus Aluminium und AISI 430-Stahl; die Griffe sind aus Edelstahl. Pfannen, Grillplatte und Backformen sind aus starkem Pressgussaluminium mit Anti-Haftbeschichtung.

Hinweis

Bitte die Gebrauchsanleitung genau durchlesen und zu späterer Einsicht aufbewahren. Die Töpfe immer auf einer Kochstelle benutzen, deren Durchmesser gleich groß oder kleiner ist, nie größer. Die Kochstelle nicht zu hoch einstellen. Dadurch werden unästhetische Verbrennungen und Färbungen der Griffe und des Topfes vermieden und keine Energie verschwendet.

Wir empfehlen, das Wasser erst zu salzen, wenn es heiß ist, und eventuell mit einem Löffel umzurühren, da sich das Salz im kalten Wasser auf dem Boden absetzt und zu Korrosionserscheinungen führen kann. Immer Topflappen benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden. Leere Töpfe nie auf der Kochstelle lassen: sie können schwer beschädigt werden. Keine Lebensmittel für längere Zeit in Töpfen aufbewahren.

Töpfe aus Edelstahl 18/10

SG100/20	Topf mit zwei Griffen
SG100/24	Topf mit zwei Griffen
SG101/16	Kasserolle mit zwei Griffen
SG101/20	Kasserolle mit zwei Griffen
SG101/24	Kasserolle mit zwei Griffen
SG102/20	Flache Kasserolle mit zwei Griffen
SG102/24	Flache Kasserolle mit zwei Griffen
SG102/24ML	Flache Kasserolle
SG102/28	Flache Kasserolle mit zwei Griffen
SG105/14	Stielkasserolle
SG105/16	Stielkasserolle
SG105/20	Stielkasserolle
SG200/14	Deckel
SG200/16	Deckel
SG200/20	Deckel
SG200/24	Deckel
SG200/28	Deckel
SG300	Sieb
SG302	Milchkocher
SG306SET	Pasta Set
SG306	Sieb für Pasta Set
SG49 B	Aufschämkanne für Milch

Gebrauchsanweisungen

Vor dem ersten Gebrauch die Edelstahltöpfe mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, dann abspülen und gut abtrocknen. Die Edelstahltöpfe der Serie Mami können auf Induktions- und Gaskochstellen, Elektroplatten, Glaskeramikkochmulden und im Backofen verwendet werden; sie eignen sich NICHT für Mikrowellen.

REINIGUNG

Die Töpfe möglichst rasch im Anschluss an den Gebrauch mit heißem Wasser und flüssigem Geschirreinigunngsmittel reinigen, unter fließendem Leitungswasser abspülen und sorgfältig abtrocknen, um die Bildung von Flecken zu vermeiden. Die Edelstahltöpfe sind spülmaschinenfest. Spül- und Reinigungsmittel, die Chlor oder Scheuermittel enthalten, können die besondere Oberflächenbehandlung der Töpfe beschädigen. Eventuelle Farbabweichungen an den Wänden und am Boden sind als normale Folgeerscheinung von längerem Gebrauch

oder einer eventuellen Überhitzung anzusehen und beeinträchtigen in keiner Weise die Funktions-und Verwendungsfähigkeit des Topfes. Zur Beseitigung der angelaufenen Stellen ist ein handelsüblicher Spezialreiniger für Stahl zu verwenden.

Bratpfannen, grillpfannen und bräter aus aluminium

SG110/20	Pfanne
SG110/24	Pfanne
SG110/28	Pfanne
SG110/30	Pfanne
SG304	Grillpfanne
SG305/30	Backformen
SG305/35	Backformen

Gebrauchsanweisungen

Vor dem ersten Gebrauch der Pfannen aus starkem Preßgußaluminium mit Anti-Haftbeschichtung diese mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, dann abspülen und gut abtrocknen.

Es ist ratsam, sie innen mit ein wenig Butter oder Öl einzufetten. Die Bratpfannen und die Grillpfanne aus Aluminium der Serie Mami sind für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Sie sind NICHT geeignet für das Garen durch Induktion, im Backofen und im Mikrowellenherd. Die Bräter der Serie Mami sind nicht nur für die Garung im Ofen, sondern eventuell auch für Gas-, Elektro- und Glaskeramikkochstellen geeignet. Sie sind hingegen NICHT für das Garen durch Induktion und im Mikrowellenherd geeignet. Um Beschädigungen der Antihafversiegelung zu vermeiden, sollten die Speisen NICHT in der Pfanne geschnitten und KEINE metallischen Küchenutensilien verwendet werden. Die etwaige Überhitzung kann zu Beschädigungen der Antihafversiegelung führen.

Geringfügige Farbveränderungen des Oberflächenfinishes, insbesondere bei Pfannen in der Version pale gold, sind nicht als Makel anzusehen, sondern sind charakteristisch für diese Farbe und beeinträchtigen in keiner Weise die Funktions- und Verwendungsfähigkeit der Pfanne.

REINIGUNG

Nach dem Gebrauch die Pfannen und die Grillplatte möglichst sofort mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen, dann abspülen und gut abtrocknen, um Fleckenbildung zu vermeiden. Um eventuelle Oxidationen des Bodens zu vermeiden, wird von der Reinigung in der Geschirrspülmaschine abgeraten. Spül- und Reinigungsmittel, die Chlor oder Scheuermittel enthalten, können die besondere Oberflächenbehandlung der Töpfe beschädigen.

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. Las sartenes, la parrilla y las fuentes de horno son de fundición de aluminio de gran espesor, con revestimiento antiadherente.

Advertencias

Lea atentamente las instrucciones y, luego, consérvelas durante toda la vida útil del menaje. 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 no se ennegrezcan (es muy antiestético). Además optimizará el consumo de energía.

Aconsejamos salar el agua una vez que esté caliente, posiblemente mezclándola con una cuchara. Recuérdese que salando el agua cuando está fría, la sal se deposita en el fondo y puede activar fenómenos de corrosión. Use siempre los agarradores aislantes, para no quemarse. Recuerde que una olla vacía, olvidada sobre la llama puede arruinarse para siempre. Nunca use las ollas para conservar la comida durante periodos prolongados.

Ollas de acero inoxidable 18/10

SG100/20	Olla con asas
SG100/24	Olla con asas
SG101/16	Cacerola con asas
SG101/20	Cacerola con asas
SG101/24	Cacerola con asas
SG102/20	Cacerola baja con asas
SG102/24	Cacerola baja con asas
SG102/24ML	Cacerola baja
SG102/28	Cacerola baja con asas
SG105/14	Cacerola
SG105/16	Cacerola
SG105/20	Cacerola
SG200/14	Tapa
SG200/16	Tapa
SG200/20	Tapa
SG200/24	Tapa
SG200/28	Tapa
SG300	Escurreadero
SG302	Hervidor de leche
SG306SET	Pasta Set
SG306	Escurreadero para Pasta Set
SG49 B	Espumador para leche

Instrucciones

Antes de emplear las ollas de acero inoxidable 18/10 por primera vez, lávelas con agua caliente y detergente para platos, luego aclare y seque bien. Las ollas de acero inoxidable de la serie Mami son ideales para la cocción por inducción, sobre quemadores de gas, eléctricos y vitrocerámicos, así como para el horno. NO son idóneas para la cocción en el horno de microondas.

LIMPIEZA

Después del uso lavar las ollas cuanto antes con agua caliente y detergente líquido para platos; enjuagarlas bajo agua corriente y secarlas cuidadosamente para evitar la formación de manchas.

Las ollas de acero inoxidable también se pueden lavar en el lavavajillas. Recuerde que los detergentes a base de cloro o de abrasivos pueden menoscabar el acabado de las ollas. Recuérdese además que la presencia de posibles zonas de color alterado en las paredes y en el fondo deben considerarse como una normal consecuencia del uso prolongado o de eventuales recalentamientos y no reducen de ninguna manera la funcionalidad ni las prestaciones de la olla. Para eliminar dichas alteraciones de color basta usar un detergente específico comercial para la limpieza del acero.

Sartenes, plancha bístec y fuentes de aluminio

SG110/20	Sarten
SG110/24	Sarten
SG110/28	Sarten
SG110/30	Sarten
SG304	Plancha bístec
SG305/30	Fuente
SG305/35	Fuente

Instrucciones

Antes de emplear el menaje de aluminio fundido a presión, de espesor grueso, con revestimiento antiadherente, por primera vez, lávelo con agua caliente y detergente para platos, luego aclare y seque bien. Acto seguido, unte ligeramente su interior con un poco de aceite o mantequilla. Las sartenes y la plancha bístec de aluminio de la serie Mami son adecuadas para la cocción con gas, placas eléctricas y placas en vitrocerámica. NO son adecuadas para la cocción de inducción, en horno ni en horno microondas.

Las fuentes de la serie Mami son adecuadas no sólo para la cocción en horno, ya que pueden utilizarse también para la cocción con gas, placas eléctricas y placas en vitrocerámica. En cambio, NO son adecuadas para la cocción de inducción ni en horno microondas. Para no dañar el revestimiento antiadherente, NO cortar los alimentos en el interior de la sartén NI emplear utensilios metálicos. Recuérdese que un eventual recalentamiento puede dañar el revestimiento antiadherente. Téngase presente que ligeras variaciones de color del acabado superficial, particularmente en el caso de las sartenes versión pale gold, no deben considerarse como un defecto, ya que se trata de una característica de este color, que de ninguna manera reduce la funcionalidad ni las prestaciones de la sartén.

LIMPIEZA

Después de su uso, lave las fuentes lo antes posible con agua caliente y detergente para vajillas, aclárelas y séquelas cuidadosamente para evitar que se formen manchas. Desaconsejamos el uso de lavavajillas a fin de evitar el riesgo de oxidación del fondo. Recuerde que los detergentes a base de cloro o abrasivos pueden dañar el acabado especial de las fuentes.

ご使用上の注意

警告

・説明書をお読みになった上で、安全な場所でお使い下さい。
・お使いの際には、鍋の底面積よりも小さいレンジの上でお使い下さい。
・火力は弱火から中火でお使い下さい。炎が鍋の底面からはみだすと、鍋の本体や取っ手が熱くなるだけでなく、すすよごれや劣化の原因となります。
・火災の原因となりますので、目の詰まった鍋しきをご使用下さい。
・鍋を傷めますので、空焚きは絶対にしないで下さい。また、長時間料理を入れたまま放置しないで下さい。
・調理中や調理直後本体やふたが熱くなっています。火傷の危険がありますので、幼児の手に触れないようにして下さい。
・取っ手やつまみは熱くなることがあります。火傷に注意して下さい。

ご使用に際して
・説明書をよくお読みになり、安全な場所でお使い下さい。
・製品には万全を期しておりますが、万一不都合があった場合には、販売店もしくは下記輸入総代理店までご連絡下さい。

正しい使い方
・この製品は18／10ステンレススティール製です。初めてお使いになる時は、お湯で洗って汚れを落とし、水分をふいて充分乾かしてからお使い下さい。洗浄にはスポンジの柔らかい部分をご使用下さい。細かい傷が出来るのを防ぎます。
・この製品はガスレンジ、電気レンジ、電磁調理器およびオーブンでお使いいただけますが、電子レンジではご使用にできません。

ご使用後の取扱注意とお手入れ
・お使いになった後は、できるだけ早くお湯と液状洗剤で洗って汚れを落とし、流水ですすいだのち、水気が残らないよう充分乾かして下さい。
・この製品は食器洗浄器で洗えます。
・鍋の表面を傷つけますので、塩素系の洗剤や研磨剤入りの洗剤はお使いにならないで下さい。また、洗浄には柔らかいスポンジのご使用をお勧めします。
・長期間のご使用や、強火でのご使用により、鍋の側面や底が変色することがありますが、製品の機能や性能を何ら損ねるものではありません。
・変色を取り除くためには、市販のステンレス用クリーナーをご使用下さい。

製品の仕様
材質：本体／18／10ステンレススティール

底部／三層構造（18／10ステンレススティール、アルミニウム、スティールSUS430）

Mami

マミシリーズ

アルミニウム製フライパン、ステーキパン

SG110/24	フライパン
SG110/28	フライパン
SG110/30	フライパン
SG304	ステーキパン
SG305/30	ローストパン
SG305/35	ローストパン

ご使用上の注意

警告

・説明書をお読みになった上で、安全な場所でお使い下さい。
・お使いの際には、鍋の底面積よりも小さいレンジの上でお使い下さい。
・火力は弱火から中火でお使い下さい。炎が鍋の底面からはみだすと、鍋の本体や取っ手が熱くなるだけでなく、すすよごれや劣化の原因となります。
・火災の原因となりますので、目の詰まった鍋式をご使用下さい。
・鍋を傷めますので、空炊きは絶対にしないで下さい。また、長時間料理を入れたまま放置しないで下さい。

ご使用に際して
・説明書をよくお読みになり、安全な場所でお使い下さい。

さい。
・製品には万全を期しておりますが、万一不都合があった場合は、販売店もしくは下記輸入総代理店までご連絡下さい。

正しい使い方
・この製品はアルミダイキャスト製です。焦げ付きを防止するコーティングがされています。初めてお使いになるときは、お湯と液体洗剤で汚れを落とし、流水ですすいだ後、水分をふいて充分に乾かしてからお使い下さい。
・その後、少量のオイル又はバターを塗布しておくことをお勧めします。
・この製品はガスレンジ、電気レンジ、およびオーブンでお使いいただけますが、電磁調理器や電子レンジではお使いいただけませんが、電磁調理器や電子レンジではお使いいただけませんが、
・コーティング加工を傷つけないよう、鍋の中で食材を切ったり、金属製の家庭用品やワイヤーブラシをお使いになったりすることはおやめ下さい。
・過熱のしすぎは表面加工を傷つける恐れがあります。適切な火力でご使用下さい。

ご使用後の取扱注意とお手入れ

・お使いになった後は、できるだけ早くお湯と液状洗剤で洗って汚れを落とし、流水ですすいだ後、充分に乾かして下さい。
・フライパンの底面の酸化を防ぐ為、食器洗浄器のご使用は避けて下さい。
・表面仕上げのちょっとした色の違い、特にパールゴールドシリーズのフライパン、は製品不良ではありません。これは表面加工の入の特色によるものであり、フライパンの機能性に何ら影響を及ぼすものではありません。
・鍋の表面を傷つきますので、塩素系の洗剤や研磨材入りの洗剤はお使いにならないで下さい。また、洗浄には柔らかいスポンジの御使用をお勧めします。

製品の仕様

材質：アルミダイキャスト（厚手で食べ物がこびりつかないよう、特別コーティングされています。

修理や製品に関しましては、販売店又は下記の輸入代理店にご連絡下さい。
株式会社 カッシーノ・インターナショナルジャパン
WS事業部
〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南2-20-7
TEL:03-5725-4199 FAX:03-5725-4198

SG110/20

SG110/24

SG110/28

SG304

SG305/30

SG305/35

SG100/20

SG100/24

SG101/16

SG101/20

SG101/24

SG102/20

SG102/24

SG102/28

SG102/24 ML

SG105/14

SG105/16

SG105/20

SG200/14

SG200/16

SG200/20

SG200/24

SG200/28

SG200/28

SG306 SET

SG306

SG300

SG302

SG49 B

ALESSI

28882 Crussinallo (VB) Italia
telefono (0323) 868611, telefax (0323) 641605
sac.alessi@alessi.com