

# PRECAUZIONI D'USO

PER PRESERVARE LA QUALITÀ DELLE TUE PENTOLE

## FAI IL CONDIZIONAMENTO! COS'È?

È UN **TRATTAMENTO PRECAUZIONALE** CONSIGLIATO DA FARE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO PER PRESERVARE LA DURATA DELL'ANTIADERENTE NEL TEMPO

## COME FARLO?

PULIRE LA PADELLA  
CON ACQUA CALDA E  
DETERGENTE DELICATO



ASCIUGARE LA PADELLA  
COMPLETAMENTE CON UN  
PANNO BEN ASCIUTTO



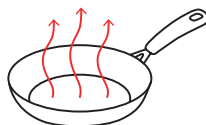
APPLICARE UN PO' DI  
OLIO VEGETALE SULLA  
SUPERFICIE INTERNA



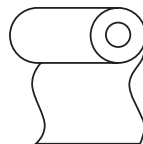
RISCALDARE LA PADELLA A  
FUOCO MEDIO-BASSO PER  
CIRCA 3 MINUTI



RIMUOVERE LA PADELLA  
DAL FUOCO E LASCIARLA  
RAFFREDDARE

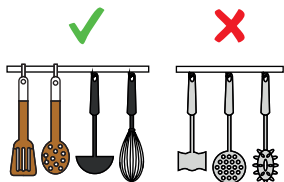


RIMUOVERE L'ECESSO DI  
OLIO CON UN PANNO O  
CARTA DA CUCINA

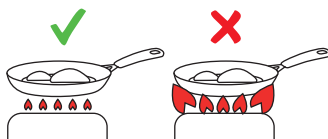


## ALTRI CONSIGLI UTILI

PREDILIGI **UTENSILI IN  
MATERIALI MORBIDI**  
(LEGNO, SILICONE, NYLON,...)  
CHE NON GRAFFINO LA  
SUPERFICIE



USA UNA FIAMMA MEDIO-  
BASSA. LA **FIAMMA TROPPO  
ALTA NON ACCELERA LA  
COTTURA** E FA MALE A TE E  
AL CIBO CHE CUCINI



È CONSIGLIATO IL LAVAGGIO  
A MANO CON SPUGNE NON  
ABRASIVE: USA **SPUGNE  
KASANOVA SPECIFICHE PER  
ANTIADERENTE**

