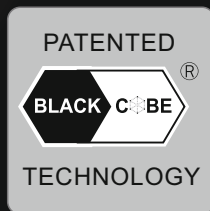


K[®]HERSEN

Naczynia kuchenne Kohersen[®] BLACK CUBE[®] z powłoką DIAMOND



PL	Instrukcja obsługi
EN	User Manual
DE	Bedienungsanleitung
FR	Mode d'emploi



**SOUTH KOREAN
TECHNOLOGY**

WAŻNE! PRZECZYTAJ PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM!

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć naczynie oraz pokrywkę ciepłą wodą z płynem do naczyń, aby usunąć warstwę środków zabezpieczających naczynia w trakcie produkcji i w transporcie. Przed pierwszym użyciem należy również „przepalić” zakupione naczynie. W tym celu należy podgrzać naczynie na średnim ogniu z łyżeczką tłuszczu (najlepiej roślinnego). Po ok. dwóch minutach zdjęć naczynie z ognia, poczekać aż ostygnie i umyć. Ta procedura pozwoli na zahartowanie powierzchni naczynia i uodporni ją na zarysowania.

IMPORTANT! READ BEFORE FIRST USE!

Before first use, thoroughly wash the cookware and the lid with warm water and washing-up liquid to remove the layer of agents protecting the cookware during production and transport.

Before first use, you should also "burn" the purchased cookware. To do this, heat the cookware on medium heat with a teaspoon of fat (preferably vegetable fat). After approx. two minutes, remove the cookware from the heat, wait until it has cooled down and then wash. This procedure will harden the surface of the cookware and make it resistant to scratches.

WICHTIG! VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH LESEN!

Waschen Sie Gefäß und Deckel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel ab, um den das Produkt während Produktion und Transport schützenden Film zu entfernen. Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie das gekaufte Kochgeschirr zudem einmal „durcherhitzen". Erhitzen Sie dazu das Gefäß bei mittlerer Hitze mit einem Teelöffel Fett (vorzugsweise pflanzlicher Herkunft). Nach etwa zwei Minuten nehmen Sie das Gefäß vom Herd, warten, bis es abgekühlt ist und waschen es ab. Dieses Verfahren härtet die Oberfläche des Gefäßes aus und macht es kratzfest.

IMPORTANT ! LIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION !

Avant la toute première utilisation, bien laver la poêle / la casserole et son couvercle avec de l'eau tiède et avec un liquide vaisselle pour enlever le revêtement qui les protège pendant la production et le transport.

Ensuite, toujours avant la première utilisation, il faut surchauffer l'ustensile neuf. Dans ce but, il faut le réchauffer à feu moyen avec une petite cuillère de graisse (de préférence végétale). Au bout de deux minutes environ, enlever la poêle / la casserole du feu, attendez qu'il refroidisse et la laver. Ce procédé permet de durcir la surface de l'ustensile et de le rendre résistant aux rayures.

Informacje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez powiadomienia użytkownika z powodu ulepszenia urządzenia lub jego funkcji, aktualizacji oprogramowania lub innych powodów. Najnowszą wersję można znaleźć na stronie internetowej firmy.

Naczynia Kohersen® to jedyna na rynku oryginalna konstrukcja oparta na unikatowej, dwustronnej powierzchni funkcyjnej BLACK CUBE® oraz długotrwałej, odpornej na zarysowania powłoce DIAMOND.

Linia Kohersen® BLACK CUBE® to naczynia niezbędne do gotowania w każdej nowoczesnej kuchni. Dzięki nim możliwe będzie przygotowanie potraw, które za każdym razem będą zachwycać swoim smakiem zarówno domowników, jak i gości.

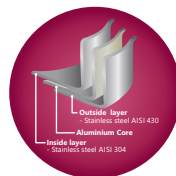
Kohersen® BLACK CUBE® to naczynia precyzyjnie skonstruowane przy użyciu najwyższej jakości stali nierdzewnej. Każdy element został uważnie i ergonomicznie zaprojektowany w sposób zapewniający doskonałą wydajność i trwałość.

Prosimy o uważne przeczytanie i przestrzeganie zaleceń zawartych w poniższej instrukcji obsługi. W krótkim czasie zauważysz, że gotowanie za pomocą naczyń Kohersen BLACK CUBE® jest efektywniejsze i wydajniejsze w porównaniu do tradycyjnych garnków i patelni.

Zalety naczyń Kohersen® BLACK CUBE® z powłoką DIAMOND

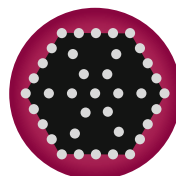
TRWAŁOŚĆ I NIEZAWODNOŚĆ NA LATA

Naczynia Kohersen® charakteryzuje hybrydowa konstrukcja TRI-PLY - korpus tworzą trzy warstwy: stal nierdzewna - aluminium - stal nierdzewna. Efektem jest niezwykła trwałość i odporność na odkształcenia, dzięki czemu posłużą na długie lata. Największą zaletą warstwowej konstrukcji jest efektywne przewodzenie i utrzymanie ciepła. Warstwa stali nierdzewnej posiada właściwości magnetyczne, świetnie spisze się zatem także na kuchenkach indukcyjnych.



INTELIGENTNA TECHNOLOGIA PRZYJAZNA DLA ZDROWIA I ŚRODOWISKA

Naczynia wykonane przy użyciu opatentowanej technologii BLACK CUBE® posiadają unikatową, dwustronną powierzchnię funkcyjną: zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz naczynia. Udoskonalona struktura plastra miodu pozwala na wyjątkowo efektywne rozpraszanie ciepła na całej powierzchni użytkowej, a także zapobiega przywieraniu. Gotowanie stało się szybsze i łatwiejsze, a przez to również przyjazne zdrowiu i środowisku. Nie zawiera PFOA i PFOS.*



DŁUGOTRWAŁA ODPORNOŚĆ NA ZARYSOWANIA

Długotrwała, odporna na zarysowania powłoka DIAMOND to dodatkowe zabezpieczenie powierzchni funkcyjnej - pomaga chronić naczynie przed uszkodzeniem, nawet podczas używania metalowych przyborów kuchennych, takich jak szpatułki, łyżki, trzepaczki. Powłoka DIAMOND zapewnia ochronę na długi czas i nie ulega ścieraniu podczas wielu kulinarnych sesji (brak widocznych uszkodzeń nawet przy 10 000 przetarciach).**



* Test został wykonany przy użyciu metalowej szpatułki, przy obciążeniu 300g.

** PFOA, PFOS – kwasy perfluorooktanowe; szkodliwe dla organizmu człowieka związki stosowane do produkcji np. powłok zapobiegających przywieraniu.

Związki te przyczyniają się do problemów z tarczycą, bezpłodności, a nawet do powstawania nowotworów. Substancje te są ponadto zakwalifikowane do grupy związków trwale zanieczyszczających środowisko.

Dzięki powierzchni BLACK CUBE® powierzchnia czynna naczyń zwiększa się znacząco, przez co przewodnictwo ciepłe jest zdecydowanie większe niż w przypadku tradycyjnych naczyń bez struktury plastra miodu. W związku z tym naczynia Kohersen® BLACK CUBE® będą nagrzewać się zdecydowanie szybciej, a ciepło będzie rozkładane równomiernie po całej powierzchni naczynia. Naczynia kuchenne Kohersen® BLACK CUBE® z powłoką DIAMOND mogą być używane do zapiekania w piekarniku do temperatury 260°C oraz można je bezpiecznie myć w zmywarce. Naczynia kuchenne Kohersen® są kompatybilne z większością rodzajów kuchenek dostępnych na rynku: gazową, indukcyjną, elektryczną, ceramiczną oraz halogenową.



PIEKARNIK



ZMYWARKA



KUCHENKA
GAZOWA



KUCHENKA
INDUKCYJNA



KUCHENKA
ELEKTRYCZNA



KUCHENKA
CERAMICZNA



KUCHENKA
HALOGENOWA

Utrzymanie w czystości

Właściwe użytkowanie i troska o naczynia Kohersen® BLACK CUBE® zapewni im długoletnią żywotność, a użytkownikom przyjemność z gotowania i dumę z ich niecodziennego wyglądu.

W celu usunięcia przypalonych resztek jedzenia należy napędnąć naczynie wodą i zagotować. Gotować należy na wolnym ogniu dopóki przypalone resztki nie odejdą od naczynia.

Naczynia Kohersen® BLACK CUBE®, dzięki powłoce DIAMOND, można myć zarówno twardą drucianą szczotką do naczyń jak również szorstką stroną gąbki. W trakcie gotowania lub smażenia można używać akcesoriów kuchennych, także metalowych, bez obaw o porysowanie czy uszkodzenie powierzchni.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania:

1. Nie pozostawiać naczyń w trakcie użytkowania bez nadzoru.
2. Nie pozostawiać dzieci samych w pobliżu naczyń, kiedy jest ono używane lub gorące.
3. Gorące naczynia odstawiać na powierzchnie odporne na ciepło.
4. UWAGA: Niebezpieczeństwo oparzenia się.
5. Nie narażać naczyń na gwałtowną zmianę temperatur, zwłaszcza nie wystawiać gorącego naczynia na kontakt z zimnymi mediami, na przykład wodą, czy lodem.

Kohersen® cookware has the only original structure on the market, based on the unique, functional BLACK CUBE® cooking surface on both sides and durable, scratch resistant DIAMOND coating.

Kohersen BLACK CUBE® line consists of cookware indispensable in every modern kitchen. With them you will be able to prepare dishes that delight the palate of all household members as well as your guests each and every time.

Kohersen® BLACK CUBE® means cookware designed precisely, made of the best quality stainless steel. Each element was designed carefully and ergonomically to guarantee excellent efficiency and durability.

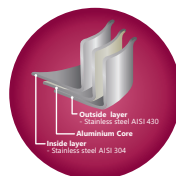
Please read carefully and comply with instructions contained in the user manual below.

In a blink of an eye, you will see that cooking with Kohersen® BLACK CUBE® cookware is more effective and efficient in comparison with traditional pots and pans.

Advantages of Kohersen® BLACK CUBE® cookware with DIAMOND coating

DURABILITY AND RELIABILITY FOR YEARS

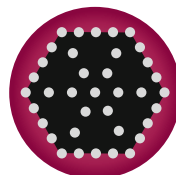
Kohersen® cookware is known for the hybrid TRI-PLY construction: the vessel consists of three layers: stainless steel - aluminium - stainless steel. As a result, you get unique durability and resistance to deformations thanks to which the cookware will serve you for many years. The main advantage of the layered structure is effective thermal conductivity and heat storage capacity. The stainless steel layer has magnetic properties, which guarantees excellent performance with induction cookers as well.



SMART TECHNOLOGY THAT IS GOOD FOR YOUR HEALTH AND ENVIRONMENTALLY SUSTAINABLE

Cookware made with the patented BLACK CUBE® technology has the unique functional cooking surface on both sides: inside and outside the vessel. The improved honeycomb structure allows the heat to be distributed extremely effectively throughout the entire cooking surface and it also prevents sticking. Cooking has become faster and easier, which is good for your health and environmentally sustainable.

Does not contain PFOA and PFOS.*



LONG-TERM SCRATCH RESISTANCE

Long-lasting, scratch-resistant DIAMOND coating provides additional protection of the functional cooking surface; it protects the cookware against damage even if used with metal utensils such as spatulas, spoons or whisks. DIAMOND coating guarantees long-term protection and does not wear off during many culinary sessions (no visible damage even after being wiped 10 thousand times).** which they ensure healthy cooking and excellent taste of every dish.



* Tested with a metal spatula under the load of 300g.

** PFOA, PFOS – perfluorooctanoic acids; compounds harmful for human body, used e.g. in the production of non-stick coating. They contribute to thyroid problems, infertility and even the development of cancer. Additionally, these substances are classified as the group of compounds permanently contaminating the environment.

Thanks to the BLACK CUBE® surface, the active cooking surface increases significantly, improving thermal conductivity in comparison with traditional cookware without the honeycomb structure. The surface of Kohersen® BLACK CUBE® cookware will become hot much faster and heat will be evenly distributed throughout. Kohersen® BLACK CUBE® cookware with the DIAMOND coating can be used in a stove up to 260°C and safely washed in a dishwasher.

Kohersen® cookware is compatible with most types of stoves and cooktops available on the market: gas, induction, electric, ceramic and halogen.



OVEN



DISHWASHER



GAS COOKER



INDUCTION COOKER



ELECTRIC COOKER



CERAMIC COOKER



HALOGEN COOKER

Keeping clean

Proper use and care of the Kohersen® BLACK CUBE® cookware will guarantee durability for many years and users will be able to enjoy cooking and feel proud of the unique design. To remove burnt food residue, just fill the dish with water and boil. Simmer until the burnt bits leave the surface.

Thanks to its DIAMOND coating, Kohersen® BLACK CUBE® cookware can be cleaned with a hard wire dishwashing brush or the rough side of a sponge. You can use metal utensils when cooking or frying with no fear of scratching or damaging the surface.

Safety Warnings:

1. Do not leave the cookware unattended during use.
2. Do not leave children alone near the cookware when it is used or hot.
3. Place hot cookware on heat-resistant surfaces.
4. CAUTION: Risk of burns.
5. Do not expose to rapid temperature changes. In particular, do not expose hot cookware to cold media such as water or ice.

Das Kochgeschirr Kohersen® ist das einzige auf dem Markt, dessen originale Struktur auf der einzigartigen, doppelseitigen Funktionsoberfläche BLACK CUBE® und der langlebigen, kratzfesten DIAMOND-Beschichtung aufbaut.

Die Linie Kohersen BLACK CUBE® besteht aus Kochgeschirr, das in keiner modernen Küche fehlen sollte. Mit seiner Hilfe bereiten Sie Gerichte zu, deren Geschmack ein aufs andere Mal Ihre Familie und Gäste begeistern wird.

Kohersen® BLACK CUBE® ist präzise konstruiertes Kochgeschirr aus hochwertigem Edelstahl. Jedes Element wurde für eine hervorragende Leistung und Haltbarkeit sorgfältig und ergonomisch gestaltet. Bitte lesen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie sie.

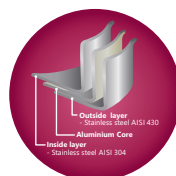
Im Handumdrehen werden Sie feststellen, dass Kochen mit dem Kochgeschirr Kohersen® BLACK CUBE® im Vergleich zu herkömmlichen Töpfen und Pfannen effektiver und effizienter ist.

Vorzüge von Kochgeschirr Kohersen® BLACK CUBE® mit DIAMOND-Beschichtung

LANGLEBIGKEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT FÜR VIELE JAHRE

Kochgeschirr Kohersen® zeichnet sich durch eine hybride TRI-PLY-Struktur aus – Sein Körper besteht aus drei Schichten: Edelstahl - Aluminium - Edelstahl.

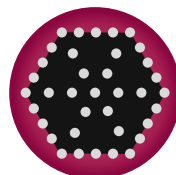
Das Ergebnis ist eine außergewöhnliche Haltbarkeit und Beständigkeit gegen Verformungen, die eine jahrelange Nutzung garantiert. Der größte Vorzug des Schichtaufbaus ist die effiziente Übertragung und Speicherung von Wärmeenergie. Die Schicht aus Edelstahl besitzt magnetische Eigenschaften, daher eignet sie sich hervorragend für Induktionsherde.



INTELLIGENTE TECHNOLOGIE FÜR GESUNDHEIT UND UMWELT

Mithilfe der patentierten BLACK CUBE®-Technologie hergestelltes Kochgeschirr besitzt eine einzigartige, zweiseitige Funktionsfläche: sowohl im Inneren als auch am Äußeren des Geschirrs. Die verbesserte Wabenstruktur ermöglicht eine äußerst effektive Wärmeverteilung über die gesamte Nutzfläche und verhindert zudem das Anhaften.

Das Kochen geht so schneller und einfacher von der Hand und ist dadurch auch verträglicher für Gesundheit und Umwelt. Frei von PFOA und PFOS.*



LANGFRISTIGE KRATZFESTIGKEIT

Die langlebige, kratz feste DIAMOND-Beschichtung sorgt für einen zusätzlichen Schutz der Funktionsfläche – sie hilft dabei, das Geschirr vor Beschädigungen zu schützen, sogar bei der Verwendung von Küchenutensilien aus Metall, wie etwa Pfannenwender, Löffel oder Schneebesen. Die DIAMOND-Beschichtung garantiert einen langanhaltenden Schutz und nutzt sich auch nach unzähligen kulinarischen Einsätzen nicht ab (keine sichtbaren Schäden sogar nach 10.000-fachem Abreiben.**)



* Der Test wurde mit einem Pfannenwender aus Metall mit einer Belastung von 300 g durchgeführt.

** PFOA, PFOS – Perfluorooctansäuren; Verbindungen, die für den menschlichen Körper schädlich sind und beispielsweise zur Herstellung von Antihafbeschichtungen verwendet werden. Diese Verbindungen tragen zu Schilddrüsenproblemen, Unfruchtbarkeit und sogar Krebs bei. Diese Substanzen werden außerdem in die Gruppe der dauerhaft umweltbelastenden Verbindungen eingeordnet.

Dank der Oberfläche BLACK CUBE® nimmt die aktive Oberfläche des Gefäßes um ein Vielfaches zu, wodurch die Wärmeleitfähigkeit wesentlich effektiver als bei herkömmlichen Gefäßen ohne Wabenoberfläche ist. Daher erwärmt sich das Kochgeschirr Kohersen® BLACK CUBE® viel schneller und die Wärme verteilt sich gleichmäßig über die gesamte Oberfläche des Gefäßes.

Kochgeschirr Kohersen® BLACK CUBE® mit Diamond-Beschichtung kann zum Backen im Ofen bis zu einer Höchsttemperatur von 260°C verwendet und sicher in der Spülmaschine gewaschen werden. Kochgeschirr von Kohersen ist mit den meisten auf dem Markt erhältlichen Herdtypen kompatibel, d.h.: Gas-, Induktions-, Elektro-, Keramik- und Halogenherden.



BACKOFEN



GESCHIRRSPÜLER



GASHERD



INDUKTIONSHERD



ELEKTROHERD



KERAMIKHERD



HALOGENHERD

Sauberhalten

Bei sachgemäßer Verwendung und Pflege weist das Kochgeschirr Kohersen® BLACK CUBE® eine lange Lebensdauer auf und verschafft seinen Benutzern Freude am Kochen und Stolz auf sein ungewöhnliches Aussehen.

Zum Entfernen angebrannter Speisereste das Geschirr mit Wasser füllen und aufkochen. Solange auf kleiner Flamme erhitzen, bis sich die angebrannten Reste vom Kochgeschirr lösen. Das Kochgeschirr Kohersen® BLACK CUBE® kann dank der DIAMOND-Beschichtung sowohl mit einer Drahtbürste als auch mit der rauen Seite eines Schwamms gereinigt werden. Während des Kochens oder Bratens kann Küchenzubehör (auch aus Metall) verwendet werden, ohne dass Sie dabei Angst haben müssen, die Oberfläche zu zerkratzen oder zu beschädigen.

Sicherheitshinweise zur Benutzung:

1. Lassen Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
2. Lassen Sie Kinder nicht allein in der Nähe des Kochgeschirrs, wenn es benutzt wird oder heiß ist.
3. Heißes Geschirr auf hitzebeständigen Oberflächen abstellen.
4. VORSICHT: Verbrennungsgefahr.
5. Setzen Sie das Kochgeschirr keinen schnellen Temperaturänderungen aus, insbesondere bringen Sie ein erhitztes Gefäß nicht in Kontakt mit kalten Medien, wie etwa Wasser oder Eis.

Les ustensiles Kohersen® sont les seuls sur le marché à avoir une surface fonctionnelle bilatérale originale et unique - la surface BLACK CUBE® et une couche durable et résistante aux rayures - la couche DIAMOND.

La gamme Kohersen® BLACK CUBE® est constituée d'ustensiles indispensables dans chaque cuisine moderne. Grâce à elle, il sera possible de préparer des plats qui raviront à chaque fois par leur goût la famille et les amis.

Kohersen® BLACK CUBE® sont des ustensiles fabriqués avec précision à partir d'acier inoxydable de la plus haute qualité. Chaque élément a été conçu avec soin et de manière ergonomique pour assurer la meilleure efficacité et durabilité.

Veuillez lire attentivement et respecter les consignes indiquées dans le présent mode d'emploi.

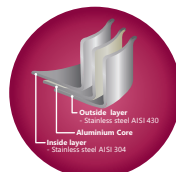
Très rapidement vous remarquerez que la cuisson avec les ustensiles Kohersen® BLACK CUBE® est plus efficace en comparaison aux casseroles et poêles traditionnelles.

Qualités des ustensiles Kohersen® BLACK CUBE® avec la couche DIAMOND

DURABILITÉ ET FIABILITÉ DE LONGUE DURÉE

Les ustensiles Kohersen® se distinguent par une construction hybride TRI-PLY

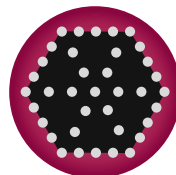
-Le corps est constitué de trois couches : acier inoxydable – aluminium – acier inoxydable. Le résultat de cette solution est une durabilité et résistance exceptionnelle aux déformations, ce qui permet leur utilisation pendant de nombreuses années. La plus grande qualité de cette construction à couches est la conduction thermique et le maintien de la chaleur efficaces. La couche en acier inoxydable possède des propriétés magnétiques, les ustensiles sont donc parfaitement adaptés aux plaques à induction.



TECHNOLOGIE INTELLIGENTE RESPECTUEUSE DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT

Les ustensiles fabriqués avec l'utilisation de la technologie brevetée BLACK CUBE® possèdent une surface fonctionnelle bilatérale unique : du côté intérieur et extérieur. La structure perfectionnée en nid d'abeille permet de distribuer efficacement la chaleur sur toute la surface d'utilisation et d'empêcher les aliments de coller. La cuisson devient plus rapide et plus facile et donc, plus respectueuse de la santé et de l'environnement.

Ne contient ni d'APFO ni de PFOS.*



RÉSISTANCE DURABLE AUX RAYURES

La couche DIAMOND durable et résistante aux rayures est une protection supplémentaire de la surface fonctionnelle – elle aide à protéger l'ustensile contre les dommages, même si des objets en métal, comme les spatules, les cuillères, les fouets, sont utilisés. La couche DIAMOND assure une protection pour longtemps et ne subit pas d'abrasion après de multiples utilisations (absence de dommages visibles même à 10 000 frottements).**



* Le test a été réalisé avec une spatule en métal, avec une charge de 300g.

** APFO, PFOS – acides perfluorooctanoïques ; composés nuisibles pour l'organisme humain, utilisés par exemple dans la fabrication des couches empêchant les produits alimentaires d'adhérer. Ces composés contribuent aux troubles de la thyroïde, à l'infertilité et même à l'apparition de tumeurs. Ces substances sont de plus classées parmi les substances polluantes durablement l'environnement.

Grâce à la couche BLACK CUBE, la surface active des ustensiles augmente considérablement, ce qui assure une beaucoup plus grande conduction thermique par rapport aux casseroles traditionnelles qui ne possèdent pas la structure en nid d'abeille. Ainsi, les ustensiles Kohersen BLACK CUBE se chauffent beaucoup plus vite et la chaleur est répartie de manière uniforme sur toute la surface.

Les ustensiles Kohersen BLACK CUBE avec la couche DIAMOND peuvent être utilisés pour les plats gratinés dans le four, jusqu'à une température de 260°C, ils peuvent être aussi lavés en toute sécurité dans le lave-vaisselle. Les ustensiles de cuisine Kohersen sont compatibles avec la majorité des plaques et cuisinières disponibles sur le marché : à gaz, à induction, électriques, céramiques et halogènes.



FOUR



LAVE-VAISSELLE



CUISINIÈRE
À GAZ



CUISINIÈRE
À INDUCTION



CUISINIÈRE
ÉLECTRIQUE



CUISINIÈRE
VITROCÉRAMIQUE



CUISINIÈRE
HALOGÈNE

Maintien de la propreté

Une utilisation correcte et un nettoyage adapté des ustensiles Kohersen BLACK CUBE leur assureront une longue durée de vie et les utilisateurs pourront longtemps profiter de leur design et cuisiner avec plaisir. Pour éliminer les restes brûlés, remplir l'ustensile d'eau et la faire bouillir. Faire bouillir à feu doux jusqu'à ce que les restes se décollent.

Les ustensiles Kohersen Black Cube, grâce à la couche DIAMOND, peuvent être nettoyés avec une brosse de vaisselle dure ou le côté rugueux d'une éponge. Pendant la cuisson ou la friture, il est possible d'utiliser des accessoires de cuisine, même en métal, sans craindre de rayer ou d'endommager la surface.

Consignes de sécurité:

1. Pendant la cuisson, ne jamais laisser une poêle / casserole sans surveillance.
2. Ne pas laisser les enfants seuls à proximité d'une poêle / casserole chaude ou sur le feu.
3. Reposer les ustensiles chauds sur des surfaces résistantes à la haute température.
4. ATTENTION : Risque de brûlure.
5. Ne pas exposer les ustensiles à des changements de température brusques et surtout, ne pas exposer les ustensiles chauds au contact avec le froid comme par exemple l'eau froide ou la glace.

