



MAMI

Le padelle della serie Mami, disegnate da Stefano Giovannoni nel 2006, sono realizzate in alluminio ad alto spessore con rivestimento antiaderente. Il fondo è in acciaio magnetico per la cottura a induzione. I manici sono in acciaio inossidabile 18/10 e sono dotati di un'asola che consente di appendere agevolmente le padelle a qualsiasi supporto. I coperchi sono realizzati in alluminio con rivestimento antiaderente e pomolo in acciaio inossidabile 18/10.

Le padelle in alluminio della serie Mami sono adatte per la cottura su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica ed anche per la cottura ad induzione. Non sono invece adatte alla cottura in forno e nel microonde.

Avvertenze

Leggete attentamente e conservate le istruzioni per l'uso.
Tenete la padella lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.
Non utilizzate la padella vuota sulla fonte di calore, poiché potrebbe subire danni estetici e funzionali.
Non usate la padella per conservare il cibo per lunghi periodi.
Per maneggiare la padella usate sempre le presine isolanti al fine di evitare scottature.

SG113/20	Padella a manico lungo
SG113/24	Padella a manico lungo
SG113/28	Padella a manico lungo
SG113/30	Padella a manico lungo
SG114/28	Padella alta a manico lungo
SG201/20	Coperchio
SG201/24	Coperchio
SG201/28	Coperchio
SG201/30	Coperchio

Istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare la padella per la prima volta, lavatela con acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquatela sotto acqua corrente e asciugatela con cura.

Prima dell'uso, precondizionate leggermente l'interno ungendolo con olio o burro (ed eventualmente togliendo l'eccesso con carta da cucina).

Per non danneggiare il rivestimento antiaderente, NON tagliate MAI il cibo all'interno della padella. Non usate utensili di metallo (ma solo di legno o plastica).

L'alluminio, ottimo conduttore di calore, garantisce una cottura uniforme, grazie alla costante distribuzione del calore. Si consiglia quindi di mantenere sempre, durante l'uso, la fonte di calore ad un livello di media intensità, per ottimizzare il consumo di energia. Ricordate inoltre che un eventuale surriscaldamento della padella può danneggiare il rivestimento antiaderente.

Con l'uso possono comparire leggere variazioni di colore della finitura superficiale che non devono essere considerate un difetto, bensì una caratteristica del rivestimento antiaderente che non pregiudica in alcun modo la funzionalità e le prestazioni della padella.

PULIZIA
Dopo l'uso lavate al più presto la padella. Non utilizzate detergenti a base di cloro o spugne abrasive che possono danneggiare la finitura superficiale della padella. Nel caso avanzi di alimenti rimangano attaccati sul fondo della padella, è sufficiente lasciarla a mollo in acqua calda, prima di lavarla.

Per il lavaggio a mano, usate normalmente acqua calda e detersivo liquido per piatti, risciacquate la padella sotto acqua corrente e asciugatela con cura per evitare la formazione di macchie.

Il lavaggio in lavastoviglie può provocare macchie sul rivestimento delle padelle o tracce di ossidazione sulle zone non rivestite. Se desiderate lavare comunque la padella in lavastoviglie, abbiate cura di asciugarla subito dopo con un panno morbido.

MAMI

The Mami range of pans, designed by Stefano Giovannoni in 2006, is made of thick aluminium and has a non-stick coating. The heat diffusing bottom is made of magnetic steel for induction cooking.

The handles are made of 18/10 stainless steel, with a slot that lets you hang the pan on any support. The covers are made of aluminium with a non-stick coating and an 18/10 stainless steel handle.

Mami aluminium pans are suitable for cooking on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates, and for induction cooking. They cannot be used in the oven or in the microwave.

Warning

Read the instructions carefully and keep them for future reference.

Keep the pan out of reach of children during use. Do not put the empty pan on the heat source: this could damage its appearance and performance.

Do not use the pan to store food for an extended time.

When handling the pan, always use oven gloves to prevent burning.

SG113/20	Frying pan with long handle
SG113/24	Frying pan with long handle
SG113/28	Frying pan with long handle
SG113/30	Frying pan with long handle
SG114/28	Deep frying pan with long handle
SG201/20	Cover
SG201/24	Cover
SG201/28	Cover
SG201/30	Cover

Instructions for use

Before using the pan for the first time, wash it with hot water and liquid dish soap, rinse it under running water, and dry thoroughly. Before use, prepare the inside by greasing it lightly with oil or butter (removing any excess with a paper towel).

To prevent damage to the non-stick coating NEVER cut food in the pan. DO NOT use metal utensils (use only wood or plastic utensils).

Aluminium is an excellent conductor of heat, and guarantees uniform cooking thanks to even heat distribution. Therefore, always keep the heat at a medium level when cooking to optimise energy consumption. Also remember that overheating the pan may damage the non-stick coating. With use, there may be slight changes in the colour of the surface finish.

This is not a defect, but rather a characteristic of the non-stick coating, and will not affect the pan's use or performance in any way.

CLEANING

Wash the pan immediately after use. Do not use chlorine-based detergents or abrasive sponges that can damage the surface finish. If any food sticks to the bottom, soak the pan in hot water before washing it.

When washing by hand, use normal hot water and liquid dish soap. Rinse it under running water, and dry thoroughly to prevent spots from forming. Washing in the dishwasher may cause spots on the surface finish or traces of oxidation on uncoated parts. If you want to wash the pan in the dishwasher, dry it immediately with a soft towel when the cycle has finished.

MAMI

Dessinées par Stefano Giovannoni en 2006, les poêles de la série Mami sont réalisées en aluminium à forte épaisseur avec revêtement antiadhésif. Le fond est en acier magnétique pour la cuisson à induction. Les manches sont en acier inoxydable 18/10. Ils sont percés d'un trou permettant de suspendre la poêle facilement à tout support.

Les couvercles sont en aluminium avec revêtement antiadhésif et bouton en acier inoxydable 18/10.

Les poêles en aluminium de la série Mami sont adaptées à la cuisson sur gaz, électricité, vitrocéramique et induction. En revanche, elles ne conviennent pas pour la cuisson au four traditionnel ou micro-ondes.

Avertissements

Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Pendant l'utilisation, veillez à ce que la poêle soit toujours hors de portée des enfants. Ne posez pas la poêle vide sur la source de chaleur. Elle pourrait subir des dommages esthétiques et fonctionnels.

N'utilisez pas la poêle pour conserver des aliments.

Pour manipuler la poêle, utilisez toujours les manilles isolantes afin de ne pas risquer de vous brûler.

SG113/20	Poêle à manche long
SG113/24	Poêle à manche long
SG113/28	Poêle à manche long
SG113/30	Poêle à manche long
SG114/28	Poêle haute à manche long
SG201/20	Couvercle
SG201/24	Couvercle
SG201/28	Couvercle
SG201/30	Couvercle

Mode d'emploi

Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude avec un produit à vaisselle liquide. Rincez-la soigneusement sous l'eau courante et essuyez-la avec soin.

Avant l'utilisation, graissez légèrement l'intérieur avec de l'huile ou du beurre (retirez l'excès à l'aide de papier absorbant).

Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif, NE coupez JAMAIS les aliments à l'intérieur de la poêle. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques (uniquement bois ou plastique).

L'aluminium est un excellent conducteur de chaleur. Il garantit donc une cuisson homogène grâce à la distribution constante de chaleur. Il est conseillé de maintenir la source de chaleur à une intensité moyenne afin d'optimiser la consommation d'énergie. Rappelez-vous en outre qu'une surchauffe de la poêle peut endommager le revêtement antiadhésif.

Au bout d'un certain temps, le revêtement superficiel peut changer légèrement de couleur. Ce n'est pas un défaut mais une caractéristique du revêtement antiadhésif. Cela ne nuit en rien à la qualité et aux performances de la poêle.

rien à la qualité et aux performances de la poêle.

ENTRETIEN

Après utilisation, lavez la poêle sans attendre. N'utilisez pas de détersifs à base de chlore ni d'éponge abrasive qui peuvent endommager le fini superficiel de la poêle. Si des aliments ont attaché au fond de la poêle, il suffit de la laisser tremper dans l'eau chaude avant de la laver.

Pour le lavage à la main, utiliser un produit à vaisselle liquide et de l'eau chaude, rincez sous l'eau courante et essuyez avec soin pour éviter la formation de taches.

Le lavage en lave-vaisselle peut entraîner la formation de taches sur le revêtement de la poêle ou des traces d'oxydation sur les zones non recouvertes. Si vous souhaitez malgré tout laver la poêle en lave-vaisselle, essuyez-la dès la fin du cycle à l'aide d'un torchon doux.

Um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen SCHNEIDEN Sie bitte NIEMALS die Speisen in der Pfanne. Verwenden Sie kein Kochbesteck aus Metall (nur Holz- oder Kunststoffbesteck verwenden). Aluminium ist ein ausgezeichneter Wärmeleiter und garantiert dank der konstanten Wärmeverteilung eine gleichmäßige Garung. Es wird daher empfohlen, während des Gebrauchs die Wärmequelle auf mittlerer Intensität zu belassen, um den Energieverbrauch zu optimieren. Eine etwaige Überhitzung der Pfanne kann Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zur Folge haben. Im Zuge des Gebrauchs können leichte Farbabweichungen an der Pfannenoberfläche auftreten. Diese Abweichungen gelten nicht als Makel, sondern sie sind eine typische Eigenschaft der Antihaftbeschichtung, die in keiner Weise die Funktionsfähigkeit und Leistungsmerkmale der Pfanne beeinträchtigt.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Pfanne möglichst bald nach ihrem Gebrauch. Verwenden Sie keine chlorhaltigen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, weil diese die Pfannenoberfläche angreifen können. Bei eventuell am Pfannenboden haftenden Speiseresten ist die Pfanne vor der Reinigung in heißem Wasser einzuhüpfen.

In der Regel sollten Sie für die Handreinigung warmes Wasser und flüssiges Geschirrspülmittel verwenden, die Pfanne unter Leitungswasser abspülen und sorgfältig abtrocknen, um die Bildung von Flecken zu vermeiden.

Die Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann an der Pfannenbeschichtung zur Fleckenbildung oder an den unbeschichteten Stellen zur Bildung von Oxidationspuren führen. Wenn Sie die Pfanne dennoch in der Geschirrspülmaschine reinigen möchten, ist sie sofort nach der Reinigung mit einem weichen Tuch gründlich abzutrocknen.

MAMI

Die Pfannen der Kochgeschirrserie Mami, die 2006 von Stefano Giovannoni entworfen wurden, bestehen aus dickwandigem Aluminium mit Antihaftbeschichtung. Der Pfannenboden besteht aus magnetischem Stahl für die Benutzung auf Induktionskochfeldern. Die Griffe bestehen aus rostfreiem Stahl 18/10 und sind mit einer Öse versehen, an der sie bequem aufgehängt werden können. Die Deckel bestehen aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung und verfügen über einen Knauf aus rostfreiem Stahl 18/10.

Die Aluminiumpfannen der Serie Mami können auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern benutzt werden. Sie sind hingegen nicht geeignet für den Gebrauch im Ofen und im Mikrowellenherd.

Hinweis

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung durch und bewahren Sie sie sorgsam auf. Sorgen Sie dafür, dass sich die Pfanne während des Gebrauchs nicht in Reichweite von Kindern befindet.

Benutzen Sie die leere Pfanne nicht auf eingeschalteter Kochstelle, da andernfalls ihre Optik und ihre Leistungsmerkmale Schaden nehmen könnten.

Verwenden Sie die Pfanne nicht für die längere Aufbewahrung von Speisen.

Verwenden Sie für die Handhabung der Pfanne stets Isolierstoffplatten, um Verbrennungen zu vermeiden.

SG113/20	Pfanne mit langem Griff
SG113/24	Pfanne mit langem Griff
SG113/28	Pfanne mit langem Griff
SG113/30	Pfanne mit langem Griff
SG114/28	Tiefe Pfanne mit langem Griff
SG201/20	Deckel
SG201/24	Deckel
SG201/28	Deckel
SG201/30	Deckel

Benutzung

Vor dem erstmaligen Gebrauch der Pfanne empfehlen wir Ihnen, sie mit warmem Wasser und einem flüssigen Geschirrspülmittel zu reinigen, unter Leitungswasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.

Fetten Sie die Pfanne vor dem Gebrauch leicht mit Öl oder Butter (entfernen Sie eventuell überschüssiges Fett mit Küchenpapier).



SG113/20



SG113/24



SG113/28



SG114/28





MAMI

Las sartenes de la serie Mami, diseñadas por Stefano Giovannoni en 2006, son realizadas en aluminio de elevado espesor con revestimiento antiadherente. El fondo es de acero magnético para la cocción de inducción. Los mangos son de acero inoxidable 18/10 y cuentan con una ranura que permite colgar cómodamente las sartenes en cualquier tipo de soporte. Las tapas son realizadas en aluminio con revestimiento antiadherente y pomo de acero inoxidable 18/10.

Las sartenes de aluminio de la serie Mami son idóneas para la cocción con gas, placas eléctricas, placas en vitrocerámica e incluso para la cocción de inducción. En cambio, no son adecuadas para la cocción ni en horno normal ni microondas.

Advertencias

Léanse atentamente y consérvense las instrucciones de uso. Manténgase la sartén fuera del alcance de los niños durante su uso. No utilizar la sartén vacía sobre fuentes de calor ya que podría sufrir daños estéticos y limitarse sus prestaciones. No usar la sartén para conservar los alimentos por largos períodos. Para manejar la sartén usar siempre protectores de toma a fin de no sufrir quemaduras.

SG113/20	Sartén de mango largo
SG113/24	Sartén de mango largo
SG113/28	Sartén de mango largo
SG113/30	Sartén de mango largo
SG114/28	Sartén alta de mango largo
SG201/20	Tapa
SG201/24	Tapa
SG201/28	Tapa
SG201/30	Tapa

Instrucciones de uso

Antes de utilizar la sartén por primera vez, lavarla con agua caliente y detergente líquido para vajilla, enjuagarla bajo agua corriente y secarla con cuidado. Antes del uso, acondicionar ligeramente la parte interna untándola con aceite o mantequilla (retirando la cantidad excedente con papel de cocina). A fin de no dañar el revestimiento antiadherente, NO cortar NUNCA los alimentos dentro de la sartén. No usar utensilios de metal sino únicamente de madera o plástico. El aluminio, óptimo conductor de calor, garantiza una cocción uniforme gracias a la constante distribución del calor mismo. Se aconseja por lo tanto mantener siempre durante el uso la fuente de calor a un nivel de intensidad medio, a fin de optimizar el consumo energético. Recuérdese además, que un recalentamiento de la sartén puede dañar su revestimiento antiadherente.

Con el uso pueden aparecer ligeras variaciones de color en el acabado superficial. Estas variaciones no deben ser consideradas como un defecto, ya que se trata de una característica del revestimiento antiadherente que no afecta de ninguna manera ni la funcionalidad ni las prestaciones de la sartén.

LIMPIEZA
Después del uso la sartén debe ser lavada cuanto antes. No utilizar detergentes a base de cloro ni esponjas abrasivas que puedan dañar el acabado superficial de la sartén. En caso de que residuos de alimentos permanezcan adheridos en el fondo de la sartén, basta dejarla en remojo en agua caliente antes de lavarla.

Para el lavado a mano, usar normalmente agua caliente y detergente líquido para vajilla; enjuagar la sartén bajo agua corriente y secarla con atención a fin de evitar la formación de manchas. El lavado en lavavajillas puede provocar manchas en el revestimiento de las sartenes o trazas de óxido en las zonas no revestidas. Si igualmente desea lavar la sartén en lavavajillas, preocúpese de secarla inmediatamente después con un paño suave.

MAMI

De las pannen van de serie Mami, ontworpen door Stefano Giovannoni in 2006, zijn van dik aluminium met een antiaanbaklaag gemaakt. De bodem is van magnetisch staal voor induktiekoken. De handvatzen zijn van roestvrij 18/10 staal en zijn voorzien van een sleuf waarmee de pannen gemakkelijk aan elk type steun opgehangen kunnen worden. De deksels zijn gemaakt van aluminium met antiaanbaklaag en knop van roestvrij 18/10 staal.

De aluminium pannen van de serie Mami zijn geschikt voor koken op gas, elektrische kookplaten, keramische kookplaten en ook voor induktiekooplatten. Ze zijn daarentegen niet geschikt voor gebruik in de oven en de magnetron.

Let op

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Houd de pan tijdens het gebruik uit de buurt van kinderen. Zet de pan niet leeg op de warmtebron, aangezien dit de pan qua esthetica en werking kan beschadigen. Gebruik de pan niet om voedsel gedurende langere tijd te bewaren. Gebruik voor het hanteren van de pan altijd pannenlappen om brandwonden te voorkomen.

SG113/20	Steelpan
SG113/24	Steelpan
SG113/28	Steelpan
SG113/30	Steelpan
SG114/28	Hoge steelpan
SG201/20	Deksel
SG201/24	Deksel
SG201/28	Deksel
SG201/30	Deksel

Gebruiksaanwijzingen

Voordat de pan voor de eerste keer wordt gebruikt, dient u hem met warm water en vloeibaar afwasmiddel te reinigen, onder stromend water af te spoelen en zorgvuldig af te drogen. Vetz voor het gebruik de binnenkant van de pan licht met olie of boter in (neem het teveel aan olie of boter met keukenpapier op). Om de antiaanbaklaag niet te beschadigen, mag het voedsel NOoit in de pan gesneden worden. Gebruik geen metalen keukengerei (maar alleen van hout of plastic).

Aluminium is een uitstekende warmtegeleider en garandeert een gelijkmatige bereiding, dankzij de constante verdeling van de hitte. Men adviseert derhalve om de warmtebron tijdens het gebruik altijd op gemiddeld niveau te houden, om het energieverbruik te optimaliseren. Onthoud bovendien dat een eventuele oververhitting van de pan de antiaanbaklaag kan beschadigen. Met het gebruik kunnen lichte kleurvariaties

van de oppervlakteafwerking optreden. Deze moeten niet als een defect worden beschouwd, maar als een kenmerk van de antiaanbaklaag dat op geen enkele wijze de functionaliteit en de prestaties van de pan beïnvloedt.

REINIGING

Reinig de pan zo snel mogelijk na gebruik. Gebruik geen reinigingsmiddelen op basis van chloor of schuursponsjes die de oppervlakteafwerking van de pan kunnen beschadigen. Indien voedselresten op de bodem van de pan blijven vastkoeken, kan de pan, voordat hij gewassen wordt, in heet water in de week worden gezet. Gebruik voor het wassen met de hand warm water en vloeibaar afwasmiddel, spoel de pan onder stromend water af en droog hem zorgvuldig af om vlekken te voorkomen. Wassen in de afwasmachine kan vlekken op de bekleding van de pannen of roestsporen op de niet-beklede zones veroorzaken. Als u de pan desondanks toch in de afwasmachine wilt wassen, zorgt u er dan voor dat u hem meteen afdroogt met een zachte doek.

“マミシリーズ”

2006年にステファノ・ジョバンノーニによってデザインされたマミの鍋シリーズは、ノンスティック加工を施した厚手アルミニウム製です。鍋底は、電磁調理器対応の電磁钢板でできています。鍋のハンドルは18/10ステンレス・スタイル製で、鍋を掛けるのに便利なスポットがあります。蓋はノンスティック加工を施したアルミニウム製で、18/10ステンレス・スタイル製のハンドル付きです。

マミシリーズのアルミニ製鍋は、ガスレンジ、電気調理器、ガラスセラミック調理器、電磁調理器でお使いいただけます。オープンおよび電子レンジではお使いになれません。

警告

本説明書をよく読み、いつでも参照できるように手元に保管してください。ご使用中は鍋をお子様の手の届かない所に置いてください。表面を傷つけ性能を損なう恐れがありますので、決して空焚きしないでください。鍋に食物を入れたまま長い間保存しないようにしてください。火傷しないように、鍋の取り扱い時は鍋つかみをご使用ください。

SG113/20	ロングハンドル付き鍋
SG113/24	ロングハンドル付き鍋
SG113/28	ロングハンドル付き鍋
SG113/30	ロングハンドル付き鍋
SG114/28	ロングハンドル付き鍋
SG201/20	蓋
SG201/24	蓋
SG201/28	蓋
SG201/30	蓋

使い方

鍋を最初にご使用いただく前に、お湯と液体食器洗剤で洗い、流水ですすぎた後よく乾かしてください。お使いになる前に、内側に油またはバターを薄く塗ります(余分な油はペーパータオルで拭きとめてください)。ノンスティック加工を傷めますので、鍋の中で食物を切り分けることは決してしないでください。また金属製の料理用具を使わないでください(木製またはプラスチック製の料理用具のみご使用ください)。アルミは熱伝導に優れており、熱を均等に伝えるので、むらのない調理ができます。最適の消費エネルギーでご利用いただくために、調理温度は常に中レベルに保ってください。鍋を過熱するとノンスティック加工を傷める恐れがありますので、ご注意ください。お使いいただくうちに表面加工にわずかな変色を生じることがあります。ですが、これはノンスティック加工に特有のもので欠陥ではなく、鍋の使用および性能に影響を与えるものではありません。

お手入れ
ご使用後は鍋をすぐに洗浄してください。
表面加工を傷つけるような研磨スponジおよび塩素系洗剤は使
用しないでください。

鍋底に料理がこびりついた場合は、洗浄する前に鍋をお湯に浸してください。
手洗いする場合は、お湯と液体食器洗剤で普通に洗って流水ですすぎ、斑点ができるないように完全に乾燥させてください。
食器洗い機を使用すると、表面加工に斑点が現れたり、無コートイング部分に酸化の跡が残ることがあります。
食器洗い機をお使いになる場合は、サイクル終了後すぐに柔らかい布で拭いてください。



SG113/20



SG113/24



SG113/28



SG113/30



SG201/20



SG201/24



SG201/28



SG201/30



28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com