

Notice d'Utilisation

ACIER INOXYDABLE

Va au lave vaisselle. L'utilisation excessive de détergent peut provoquer une perte de brillance de l'aspect extérieur du produit. Lavage à la main recommandé. Appliquer un mélange d'eau et de citron ou de vinaigre sur la surface et nettoyer avec un éponge douce. Ne pas utiliser de brosse en métal ou tout autre article abrasif.

ALUMINIUM

Va au lave vaisselle. L'utilisation excessive de détergent peut provoquer une perte de brillance de l'aspect extérieur du produit. Lavage à la main recommandé. Appliquer un mélange de baking soda et d'eau sur la surface et passer avec une éponge douce. Ne pas utiliser de brosse en métal ou tout autre article abrasif.

ALUMINIUM TRAITE

Les produits en Aluminium traité ne sont pas lavables au lave vaisselle. Appliquer un mélange de baking soda et d'eau sur la surface et passer avec une éponge douce. Ne pas utiliser de brosse en métal ou tout autre article abrasif.

FONTE EMAILLEE

Veuillez laver à la main avec de l'eau savonneuse de manière à préserver l'apparence originale. Sécher l'article immédiatement. Ne pas laisser sécher sans essuyer. Utiliser des ustensiles de nettoyage en plastique ou nylon de manière à ne pas abîmer les émaux. Si les taches persistent, tremper l'intérieur avec une cuillère d'une solution javelisée et un demi litre d'eau pendant 2 à 3 heures. Pour enlever la nourriture collée, faire bouillir de l'eau et un peu de baking soda dans l'article.

FONTE TRAITEE

Votre nouvel article de cuisine durera indefiniment si vous en prenez soin. Le fait d'enduire consiste à permettre aux huiles d'être absorbées dans le fer, ce qui crée une protection naturelle contre la rouille c'est un procédé très simple. Laver l'article avec de l'eau savonneuse et une brosse. Rincer et sécher complètement. Appliquer une couche fine de légumes fondus couvrant la surface entièrement à l'intérieur comme à l'extérieur. Couvrir la grille du four avec une feuille d'aluminium (pour récupérer l'écoulement) et chauffer à 325°. Mettre l'article retourné sur la grille supérieure du four, et chauffer pendant une heure. Eteindre le four et laisser l'article refroidir avant de l'enlever du four. Le placer dans un endroit frais et sec. Après utilisation, nettoyer avec une brosse et eau chaude uniquement (Ne pas mettre au lave vaisselle). Essuyer avec une serviette immédiatement et appliquer une couche fine d'huile végétale sur l'article tant qu'il est chaud.

CASSEROLES NON-STICK

Les casseroles Non-Stick ne peuvent être utilisées sur le grill. Mettre les nouvelles casseroles en condition d'usage en cuisinant un peu d'huile lors de la première utilisation (sauces couvrent mieux que l'huile). Par la suite l'utilisation d'huiles ou autres produits gras est optionnel.

COUVERCLES EN VERRE

ATTENTION: Negligence en matière de précautions provoquera la casse de l'article ainsi que des dégâts matériels ou des accidents dus à la casse ou brûlures. Toujours utiliser les couvercles avec précaution. L'utilisation de gants de protection est recommandée. Ne jamais mettre les couvercles en verre sur un élément chaud, plaques chaudes ou grill. Ne jamais mettre à la flamme. Ne pas utiliser d'articles de nettoyage dur ou de produits qui peuvent rayer ou affaiblir le verre. Ne pas utiliser si l'article est ébréché ou trop rayé. Ne pas manier de liquide chaud avec un torchon mouillé ou placer l'article sur une surface mouillée ou froide. Ne pas utiliser de couteaux ou ustensiles qui peuvent rayer ou affaiblir le verre. Eviter les variations de température trop fortes. Ne pas tremper le couvercle chaud dans de l'eau froide. Nettoyer les déchets en trempant l'article dans de l'eau chaude et du détergent pour vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un ustensile de nettoyage non abrasif.

MANCHES EN ACIER INOXYDABLE

Resiste à une température au four de 500°F.

MANCHES ET BOUTONS EN SILICONE ET PHENOLIC (BAKELITE)

Resiste à une température au four de 325°F. Le four doit être entièrement pré chauffé avant de mettre les casseroles à l'intérieur du fait que la température peut excéder 325°F lors de la mise en température.

ORIFICES DE VENTILATION

Votre article peut inclure un orifice de ventilation sur le couvercle. SVP se référer à l'emballage pour déterminer l'emplacement. Les orifices seront chauds pendant la cuisson. Toujours utiliser des gants de protection lors du maniement des couvercles.

FOND EN CUIVRE

AVANT PREMIER USAGE, utiliser tout produit de nettoyage pour le cuivre quel qu'il soit pour enlever les résidus de protection. Pour nettoyage normal, nous recommandons d'utiliser soit du jus de citron ou du vinaigre à frotter sur le fond en cuivre avec un chiffon soyeux. Laver, rincer et sécher. Assurez-vous de laver, rincer et sécher vos casseroles après utilisation de tous produits de nettoyage du cuivre.

FRANÇAIS

ARTICLES EN METAL POUR LE FOUR

AVANT PREMIER USAGE: Utiliser un torchon ou une éponge, laver l'article dans de l'eau chaude et savonneuse de manière à enlever l'huile résultant de la fabrication. Bien rincer et bien sécher. Mettre l'intérieur en bonne condition d'utilisation en essuyant légèrement avec de l'huile alimentaire ou sauce avant le premier usage.

LAVAGE À LA MAIN RECOMMANDÉ: L'utilisation régulière de détergent pour lave vaisselle diminueront à terme l'efficacité du Non Stick pour cela nous recommandons le lavage à la main.

NE PAS UTILISER D'USTENSILES ABRASIFS OU D'ARTICLES DE NETTOYAGE QUI PEUVENT RAYER LA CASSEROLE

COUTELLERIE

AVANT CHAQUE UTILISATION: Aiguiser la lame pour la rendre plus sûre.

NETTOYAGE: Essuyer soigneusement avec un torchon savonne et rincer après chaque utilisation. TOUJOURS bien essuyer sans délai. Ne pas mettre au lave vaisselle ou laisser tremper. Polir de temps en temps avec un produit non abrasif pour maintenir la brillance.

CÉRAMIQUE

LES RECIPIENTS EN CÉRAMIQUE CASSENT S'ILS SONT JETÉS À TERRE DONC ILS DOIVENT ÊTRE TRAITÉS AVEC PRÉCAUTION. Éviter de cogner ces récipients contre des surfaces dures. Ne pas prendre ou taper les cotés du récipient avec des cuillères ou autres ustensiles de cuisine. Ne pas exposer directement à la flamme. Les récipients en céramique sont surs mais ne doivent pas être chauffés en étant vides. Toujours utiliser des gants lors du maniement. Toujours laisser un récipient chaud se refroidir avant de le placer dans de l'eau ou une surface mouillée. Va au lave vaisselle, mais dans le cas de nourriture incrustée, faire tremper le récipient dans de l'eau chaude pour éliminer les résidus. Ne pas laisser tremper pour une période indéterminée. Nettoyer avec une brosse en plastique ou Nylon. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Toujours utiliser des ustensiles en bois, nylon ou plastique pour prolonger la durée de l'article. Les ustensiles en métal ou coutellerie peuvent rayer ou laisser des marques dans les récipients.

EMAUX SUR MÉTAL

Pour de meilleurs résultats, avant chaque usage, passer une couche d'huile de cuisine sur la surface non stick. Laver à la main avec de l'eau savonneuse pour préserver l'apparence originale. Pour enlever les résidus collés, faire tremper dans un mélange équivalent à un verre d'eau et 2 cuillerées de baking soda. Étant donné que les émaux sont résistants au collage, vous pouvez utiliser moins d'huile. Ne jamais laisser les liquides s'évaporer, cela abîmera le matériau et annulera la garantie. Dans des conditions d'utilisation normales, les émaux sont toujours résistants, mais faire attention de ne pas faire tomber l'article sur le sol.

ACIER INOXYDABLE AVEC COULEUR EXTERIEURE

Lavage à la main uniquement. Utiliser un mélange d'eau avec du jus de citron ou de vinaigre et gratter légèrement avec une éponge douce ou un article non abrasif. Le mélange doit permettre de nettoyer l'intérieur et l'extérieur de votre batterie des que vous avez terminé de l'utiliser.

Garantie Limitée

Batterie de Cuisine, coutellerie et articles pour le four et la table Oster® sont commercialisés par Gibson Overseas Inc. le détenteur officiel de la licence pour ces produits, et sont garantis contre tous défauts matériels et matériels dans la mesure où ils sont utilisés normalement et conformément à la période indiquée ci-dessous.

Si une seule pièce ne se conforme pas à cette garantie, veuillez renvoyer cet article avec preuve d'achat à l'adresse indiquée ci-dessous et Gibson remplacera la pièce gratuitement ou avec un article semblable de valeur égale.

Les défauts causés par une mauvaise utilisation contrairement à nos instructions ne seront pas couverts. Cette garantie est spécifique en matière de droits légaux et d'autres droits peuvent s'appliquer en fonction des états ou vous demeurez.

La garantie et la durée est la suivante:

Batterie de Cuisine Coutellerie Articles en Metal Pour le Four

Limitée à Vie
Limitée à Vie
1 an

Pour toutes questions sur la garantie, veuillez contacter Gibson à l'adresse ou le téléphone indiqué ci-dessous. Vous pouvez également aller sur notre site Internet à www.gibsonusa.com.

2410 Yates Avenue, Commerce, CA 90040-1918, USA, 1-800-281-2810



oster® warranty and care instructions

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, All Rights Reserved. OSTER® is registered trademark of Sunbeam Products, Inc. used under license. Distributed by: Gibson Overseas, Inc. 2410 Yates Avenue, Commerce, CA 90040-1918, USA
1-800-281-2810
gibsonusa.com

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre Jarden Consumer Solutions, Todos Los Derechos Reservados. OSTER® es una marca registrada de Sunbeam Products Inc. utilizadas bajo licencia. Distribuido por: Gibson Overseas, Inc. 2410 Yates Avenue, Commerce, CA 90040-1918, USA,
1-800-281-2810
gibsonusa.com

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operant en tant que Jarden Consumer Solutions, Tout Droit Réserve. OSTER® est un marque déposée de Sunbeam Products, Inc. utilisées sous licence. Distribuées par: Gibson Overseas, Inc. 2410 Yates Avenue, Commerce, CA 90040-1918, USA,
1-800-281-2810
gibsonusa.com

Care Instructions

ENGLISH

STAINLESS STEEL

Dishwasher safe, but extensive use of detergents may cause surfaces to dull. Handwash recommended. Use mixture of water with lemon juice or vinegar and scrub with soft sponge or non-abrasive plastic mesh. DO NOT use steel wool or other harsh materials.

ALUMINUM

Dishwasher safe, but extensive use of detergents may cause surfaces to dull. Handwash recommended. Use mixture of water with baking soda and scrub with soft sponge or non-abrasive plastic mesh. DO NOT use steel wool or other harsh materials.

HARD-ANODIZED ALUMINUM

Hard-anodized items are not dishwasher safe. Use mixture of water with baking soda and scrub with soft sponge or non-abrasive plastic mesh. Do not use steel wool or other harsh materials.

ENAMELED CAST IRON

Handwash with warm soapy water to preserve original appearance. Dry cookware immediately. Do not let air dry. Only use plastic or nylon scouring pads to avoid damaging enamel. For persistent stains, soak interior of cookware for 2 to 3 hours with a solution of 1 teaspoon bleach to 1 pint of water. To remove baked on food residue, boil in cookware a mixture of 1 cup water and 2 tablespoons baking soda.

PRESEASONED CAST IRON

Your new cookware is preseasoned, but will last a lifetime with proper care and continued seasoning. Seasoning is the process of allowing oils to be absorbed into the iron, which creates a natural rustproof finish. It is actually a very simple process.

Wash new cookware with hot, soapy water and a stiff brush. Rinse and dry completely. Apply a thin coat of melted vegetable shortening to the entire surface, inside and out. Line the lower oven rack with aluminum foil (to catch any dripping), and preheat oven to 325°F. Place cookware upside down on the upper oven rack, and bake for one hour. Turn oven off and let cookware cool before removing from oven. Store in a cool dry place.

After use, clean using a stiff brush and hot water only (do not wash in dishwasher). Towel dry immediately and apply a light coating of vegetable oil to cookware while warm.

NON-STICK PANS

Non-stick pans should not be used under the broilers. Condition new pans by wiping interior with shortening or cooking oil the first time you use them (solid shortening covers better than oil). Thereafter, using oils or other fats is optional.

GLASS LIDS

WARNING: Failure to follow warnings may cause product to fracture, resulting in property damage or serious personal injury from cuts or burns.

Always handle glass lids with care. Use of an oven mitt is recommended. Do not place glass lids directly on top of heating elements, browning elements or broilers. Do not expose to direct flames. Do not use harsh cleaning pads or cleaners that can scratch and weaken glass. Do not use if chipped, cracked or noticeably scratched. Do not handle hot lid with wet cloths, or place on wet or cold surface. Do not use hard sharp knives or utensils that can scratch and weaken glass. Avoid sudden temperature changes. Do not immerse hot glass in water. Clean burned on foods by soaking in warm water and dish detergent. It is recommended to use a non-abrasive cleaning pad.

STAINLESS STEEL HANDLES

Oven safe to 500°F.

PHENOLIC (BAKELITE) & SILICONE HANDLES/KNOBS

Oven safe to 325°F. Ovens should be completely preheated before placing pans in oven, as temperatures may exceed 325°F during pre-heat period.

STEAM VENTS

Your cookware may include a steam vent on the lid. Please refer to product packaging to determine location. Steam vents will become hot during use. Always use oven mitts or potholders when handling lids.

COPPER BOTTOM

BEFORE FIRST USE, use any copper cleanser to remove protective residue. For regular cleaning, we recommend using either lemon juice or white vinegar rubbed onto the copper bottom with a soft cloth. Wash, rinse and dry. Be sure to wash, rinse and dry your pans after use of any copper cleaner.

METALLIC BAKEWARE

BEFORE FIRST USE: Using dishcloth or sponge, wash bakeware in hot, soapy water to remove manufacturing oil. Rinse thoroughly and dry. "Condition" interior by wiping lightly with cooking oil or shortening before first use.

HANDWASH RECOMMENDED

Regular exposure to the concentrated dishwasher detergent will dull the interior and exterior finishes and will shorten the life of the non-stick bakeware and we therefore recommend washing by hand.

DO NOT USE ABRASIVE PAD OR CLEANER SO AS NOT TO SCOUR THE PAN

CUTLERY

BEFORE FIRST USE: Sharpen the blade to make it easier and safer to use.

CLEANING: Carefully wipe clean with sudsy cloth and rinse after each use.

ALWAYS wipe dry immediately. Do not clean in a dishwasher or allow to soak. Polish occasionally with non-abrasive metal polish to maintain shine.

STORAGE: ALWAYS store in a cutlery block to preserve the cutting edges and protect hands from unnecessary contact with the blade.

CERAMIC

Ceramic vessels will break if dropped and should be handled with care. Avoid knocking ceramic vessels against hard surfaces. Do not tap or strike sides of vessels with spoons or other cooking utensils. Do not expose to any direct heat.

Ceramic vessels are oven safe but should not be pre-heated when empty. Always use dry oven mitts when handling. Always allow hot vessels to cool before placing in water or on wet surfaces. Dishwasher safe, but for stubborn, baked-on foods, soak vessels briefly in warm water to loosen foods. Do not allow to soak in water for extended period of time. Clean with plastic brush or nylon scrubber. Do not use abrasive cleansers. Always use wooden, nylon or plastic utensils to extend life. Metal utensils and cutlery can scratch or leave gray marks in the dishes.

ENAMEL ON STEEL

For best results, before first use, lightly rub cooking oil into the non-stick surface. Hand wash with warm soapy water to preserve original appearance. To remove baked on food residue, simmer cookware in a mixture of 1 cup water and 2 tablespoons baking soda.

Because enamel is stick-resistant, you can use less oil. Enamel is durable, so you can use your metal utensils. Never let liquids boil dry, it will damage your cookware and void the warranty. Under normal use, enamel is chip resistant, but be careful to not drop on floor.

STAINLESS STEEL WITH COLORED EXTERIOR

Handwash Only. Use mixture of water with lemon juice or vinegar and scrub with soft sponge or non-abrasive plastic mesh. The mixture should be used to clean the interior and exterior of your cookware soon after you're finished using it.

Limited Warranty

Oster® cookware, cutlery, and bakeware is distributed by Gibson Overseas, Inc., official licensee for this product, and is warranted against original defects in workmanship and materials under normal household use for period specified below.

If any piece fails to conform to this warranty, return item with proof of purchase to address below and Gibson will, at its option, replace the item at no charge with one of equal or greater value.

Damage caused by misuse or failure to use proper care in accordance with instructions provided is not covered. This warranty provide specific legal rights and you may also have other rights, which vary from state to state.

Product warranty periods and category are as follows:

Cookware

Limited Lifetime

Cutlery

Limited Lifetime

Metal Bakeware

1 year

For warranty service or questions, please contact Gibson at the address or phone number below. You can also find us online at www.gibsonusa.com.

2410 Yates Avenue, Commerce, CA 90040-1918, USA, 1-800-281-2810

Instrucciones de Mantenimiento

ACERO INOXIDABLE

Se puede limpiar en lavaplatos, pero el uso extenso de detergentes podría reducir el brillo de la superficie. Se recomienda lavar a mano. Aplique una mezcla de agua con jugo de limón o vinagre y talle con una esponja suave o de plástico. No utilice fibras de acero o materiales ásperos.

ALUMINIO

Se puede limpiar en lavaplatos, pero el uso extenso de detergentes podría reducir el brillo de la superficie. Se recomienda lavar a mano. Aplique una mezcla de agua con carbonato y talle con una esponja suave o de plástico. No utilice fibras de acero o materiales ásperos.

ALUMINIO ANODIZADO

Las piezas de aluminio anodizado no se deben limpiar en lavaplatos. Aplique una mezcla de agua con carbonato y talle con una esponja suave o de plástico. No utilice fibras de acero o materiales ásperos.

HIERRO FUNDIDO CON ESMALTE

Lave a mano con agua tibia y jabón para preservar la apariencia original. Seque las piezas inmediatamente. No permita que el aire las seque. Utilice solamente fibras de plástico o nilón para evitar que se perjudique el esmalte. Para las manchas difíciles, moje el interior de las piezas por 2 ó 3 horas con una mezcla de 1 cucharada de blanqueador por cada 1 litro de agua. Para remover residuos de alimentos horneados, hierva una mezcla de 1 vaso de agua y 2 cucharadas de carbonato en la pieza.

HIERRO FUNDIDO CURADO

Su nueva olla o sartén ya está pre-condicionada, pero con el cuidado apropiado y acondicionamiento le durará toda la vida. Acondicionamiento es el proceso que permite que el hierro absorba el aceite, esto crea un acabado a prueba de óxido. Es un proceso muy sencillo. Así es como se hace: Lave las ollas o sartenes nuevos con agua caliente, jabón y un cepillo duro. Enjuague y seque completamente. Aplique una capa delgada de aceite vegetal o manteca vegetal derretida sobre toda la superficie, (incluyendo la tapa si viene incluida) por dentro y por fuera. Cubra el piso de su horno con papel de aluminio (para recoger lo que escurre) y precaliéntelo a 325° F. Coloque la olla o sartén en la parrilla de arriba del horno, boca abajo y horneé durante una hora. Apague el horno y deje que la olla o sartén se enfrie antes de sacarlo del horno. Almacene en un lugar fresco y seco. Después de usar límpie con un cepillo duro y agua caliente solamente (no la lave en el lavaplatos). Seque con una toalla inmediatamente y aplique una capa ligera de aceite vegetal mientras la olla todavía está tibia.

SARTENES ANTI-ADHERENTES

Los sartenes anti-adherentes no se deben utilizar debajo de las parrillas. Acondicione sus sartenes nuevos aplicando manteca o aceite de cocina en el interior la primera vez que los utilice (la manteca en barra cubre mejor que el aceite). Subsecuentemente, el uso de aceites u otras grasas es opcional.

TAPADERAS DE VIDRIO

ADVERTENCIA: La falta en el cumplimiento de las instrucciones puede causar fracturas en el producto, resultando en daños materiales o serios daños personales como heridas y quemaduras.

Siempre maneje las tapas con cuidado. Se recomienda usar guantes para el horno. No coloque las tapas de vidrio encima de elementos de calefacción, tostadores o parrillas. No exponga a las llamas directamente. No utilice estropajos o limpiadores ásperos que puedan raspar y debilitar el vidrio. No use tapaderas fracturadas, estrelladas o notablemente raspadas. No maneje las tapaderas calientes con toallas mojadas, ni las coloque en superficies frías o mojadas. No utilice cuchillos o utensilios que puedan raspar y debilitar el vidrio. Evite cambios extremos de temperatura. No moje o sumerja el vidrio en agua mientras esté caliente. Limpie los residuos quemados empapando la tapadera en agua tibia con detergente. Se recomienda usar estropajos no abrasivos.

MANIJAS DE ACERO INOXIDABLE

Resistente al Horno hasta 500°F.

MANGOS Y PERILLAS DE SILICON Y PHENOL (BAQUELITA)

Resistentes al Horno hasta 325°F. El horno debe estar totalmente precalentado antes de colocar la cacerola en el horno, pues la temperatura puede exceder 325°F durante el precalentamiento.

ORIFICIOS PARA VENTILAR VAPOR

Su batería de cocina puede incluir tapaderas con respiraderos para el vapor. Por favor revise el empaque y las tapaderas para determinar su localización. Los respiraderos de vapor se calentarán durante el uso. Por favor siempre utilice guantes para horno o toallas de cocina al manejar las tapaderas.

BASE DE BRONCE

ANTES DEL PRIMER USO, utilice cualquier limpiador de bronce para remover residuos de fabricación. Para limpieza regular, recomendamos jugo de limón o vinagre blanco, se debe aplicar a la base de bronce con una toalla suave. Lave, enjuague y seque. Asegúrese de enjuagar y secar sus cacerolas después de usar cualquier limpiador de bronce.

ESPAÑOL

REFRACTARIOS DE METAL

ANTES DEL PRIMER USO: Utilizando una toalla de cocina o esponja, lave el refractorio en agua caliente con jabón para remover residuos de fabricación. Enjuague completamente y seque. "Acondicione" el interior limpiando ligeramente con aceite de cocina o mantequilla antes del primer uso.

SE RECOMIENDA LAVAR A MANO

La exposición a detergentes concentrados puede dañar el acabado del interior y exterior acortando la vida de la capa anti-adherente, por lo tanto se recomienda lavar a mano. NO USE ESTROPAJOS O LIMPIADORES ABRASIVOS PARA NO DAÑAR EL REFRACTARIO

CUCHILLERÍA

ANTES DEL PRIMER USO, afile la hoja para facilitar el uso y seguridad.

LIMPIEZA: Cuidadosamente limpie con un trapo enjabonado y enjuague después de usar. Siempre seque inmediatamente. No limpie en lavaplatos ni permita que se emape. Pula ocasionalmente con una pulidora no abrasiva para mantener el brillo.

ALMACENAMIENTO: SIEMPRE almacene en el bloque de madera para preservar el filo de la hoja y proteger las manos de contacto innecesario.

CERÁMICA

Los recipientes de cerámica se romperán si caen y deben ser manejados con cuidado. Evite golpear los recipientes de cerámica contra superficies duras. No golpee los lados de los recipientes de cerámica con las cucharas u otros utensilios. No exponga directamente a las llamas o superficies eléctricas para cocinar. Los recipientes de cerámica se pueden colocar en el horno pero no deben ser precalentados cuando están vacíos.

Siempre utilice guantes para hornear secos. Permita que el recipiente se enfrie antes de ser colocado en agua o en superficies mojadas. Se pueden limpiar en el lavaplatos, pero para residuos difíciles sumerja brevemente los recipientes en agua caliente para suavizar los residuos. No sumerja los recipientes por mucho tiempo. Limpie con fibra de plástico o cepillo de nilón. No utilice estropajos abrasivos. Utilice siempre utensilios de madera, nylon o plástico para mejor protección de los recipientes. Los utensilios de metal y cuchillería pueden raspar o dejar marcas grises en los recipientes.

ESMALTE EN ACERO

Para mejores resultados, antes del primer uso frote la superficie suavemente con aceite de cocina. Lave a mano con agua tibia enjabonada para preservar la apariencia original. Pará remover los residuos de los alimentos horneados, coloque la olla en una mezcla de 2 cucharadas de carbonato por 1 taza de agua. El esmalte es antiadherente, esto le permite usar menos aceite. El esmalte también es durable, usted puede usar utensilios de metal. Nunca permita que los líquidos hiervan hasta evaporizarse, esto dañara la batería de cocina y anulara la garantía. Bajo el uso doméstico el esmalte no se mella, pero tenga cuidado de no dejarlo caer a el piso.

ACERO INOXIDABLE CON EXTERIOR DE COLOR

Lavar a mano únicamente. Utilice una mezcla de jugo de limón o vinagre y frote con una esponja o maya de plástico no abrasiva. Utilice la mezcla para limpiar el interior y exterior de su Batería de Cocina a poco tiempo después de que acabe de te utilizarla.

Garantía Limitada

Baterías de Cocina, Juegos de Cuchillería y Refractarios de Oster® son distribuidos por Gibson Overseas, Inc., concesionario oficial de este producto, y están garantizados contra defectos originales de fabricación y materiales bajo uso doméstico normal por el período especificado abajo.

Si cualquier pieza no satisface esta garantía, envíe la pieza con la prueba de compra a la dirección indicada abajo y Gibson a su discreción reparará o reemplazará el artículo sin costo alguno con una pieza de igual o mayor valor.

Daño causado por mal uso o negligencia en el cuidado los productos de acuerdo a las instrucciones proporcionadas no será cubierto. Esta garantía provee derechos legales específicos, usted podría tener derechos adicionales que varían de estado a estado.

El período de garantía de los productos es el siguiente:

Baterías de Cocina

Vida Limitada

Cuchillería