

IKEA 365+

David Wahl



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Français	5
Español	7

English

Before first use

- Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

Cleaning

- Dishwasher safe.
- The frying pan is made of stainless steel and has an abrasion-resistant coating that resists abrasives and steel wool.
- To maintain its shine, wipe the cookware dry after washing to avoid water stains and limescale deposits. White spots and marks that still appear may be removed with a little white vinegar diluted in lukewarm water. Wash, rinse and dry the cookware afterwards.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

How to use

- Before cooking, make sure the frying pan is thoroughly clean so the frying pan and its coating can perform at its best. White spots and marks due to limescale deposits should be removed according to the care and cleaning instructions.
- For best cooking results, set the cooking zone to two-thirds of its maximum heat since the pan spreads heat very evenly and efficiently. Use cooking fat like butter or oil so that food releases easier from the surface.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- The frying pan has an abrasion-resistant coating that is suitable for use with abrasives, steel wool and metal utensils. Although the frying pan is highly scratch resistant, it is not

scratch proof. Metal utensils might leave small marks and scratches, but it does not affect the performance of the frying pan.

- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

Français

Avant la première utilisation

- Laver, rincer et sécher ce produit avant la première utilisation.

Entretien

- Passe au lave-vaisselle.
- Cette poêle est fabriquée en acier inoxydable. Son revêtement résistant à l'abrasion permet d'utiliser un produit abrasif ou de la laine d'acier pour la nettoyer.
- Pour qu'elle conserve son brillant, bien sécher cet ustensile après l'avoir lavé pour éviter les traces et dépôts de calcaire. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre blanc dilué dans de l'eau tiède. Laver, rincer et bien essuyer l'ustensile après.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

Utilisation

- Avant de commencer à cuisiner : assurez-vous que la poêle est bien propre pour une utilisation optimale. Pour retirer les traces d'eau ou dépôts de calcaire, bien lire les instructions de nettoyage et d'entretien.
- Pour un résultat optimal, régler la zone de cuisson sur une puissance équivalant à deux tiers de sa puissance maximale, car la poêle diffuse la chaleur de façon efficace et homogène. Utiliser du beurre ou de l'huile pour graisser la surface de la poêle afin que les aliments n'accrochent pas.

Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- Le revêtement résistant à l'abrasion de la poêle permet d'utiliser un produit abrasif ou de la laine d'acier pour la nettoyer, ainsi qu'un ustensile en métal pour cuisiner. Bien que la poêle soit très résistante aux rayures, elle peut être rayée dans certains cas. Les ustensiles en métal peuvent laisser des petites traces ou rayures qui n'altèrent en rien l'efficacité de la poêle.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Ne pas oublier que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Toujours utiliser des maniques pour manipuler l'ustensile.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique afin d'éviter les rayures.
- En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site www.ikea.com.

Español

Antes del primer uso

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

Limpieza:

- Se puede meter en el lavavajillas.
- La sartén está hecha de acero inoxidable y cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos o lana de acero.
- Para conservar el brillo, después de lavar el utensilio, sécalo bien para evitar que el agua deje marcas o se acumulen restos de cal. Las manchas y marcas blancas se quitan con vinagre blanco disuelto en agua tibia. Después, lava y seca el utensilio.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

- Antes de cocinar, asegúrate de que la sartén está limpia a fin de obtener los mejores resultados. Las manchas y marcas blancas provocadas por acumulación de restos de cal se deben limpiar según las instrucciones de mantenimiento y limpieza.
- Para obtener los mejores resultados, pon la zona de cocción a dos tercios de su temperatura máxima, ya que la sartén se calienta de manera uniforme. Usa mantequilla o aceite para que los alimentos no se queden pegados a la superficie.

Información importante

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- La sartén cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos, lana de acero o utensilios de metal. Aunque la sartén es muy resistente a los arañazos, no está hecha a

prueba de arañazos. Los utensilios de metal pueden dejar pequeñas marcas o arañazos, pero no afectan al rendimiento de la sartén.

- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en www.ikea.es.