



HI-QUALITY FOR HI-COOKING

ARTIC



- E** Consejos básicos para un buen uso y un óptimo mantenimiento. PÁGINA 4
- GB** Care and use instructions. PAGE 14
- F** Conseils fondamentaux pour un bon usage et excellent entretien. PAGE 24
- D** Grundsätzliche Ratschläge für einen korrekten Einsatz und eine optimale Pflege. SEITE 34
- I** Consigli minimi per un buon uso ed un ottimo mantenimento. PAGINA 44
- CAT** Consells bàsics per un bon ús i un manteniment òptim. PLANA 54
- P** Conselhos básicos para uma boa utilização e óptima manutenção. PÁGINA 64
- NL** Belangrijke aanbevelingen voor een goed gebruik en een optimaal onderhoud van uw Castey pan. PAGINA 74
- RUS** Основные рекомендации для правильного использования. СТРАНИЦА 84

# CONSEJOS BÁSICOS PARA UN BUEN USO Y UN ÓPTIMO MANTENIMIENTO

# CASTEY TRIMETAL INDUCTION® , LA TECNOLOGÍA MÁS AVANZADA EN PRODUCTOS DE COCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE

Las características técnicas de las piezas de acero inoxidable **Caste**y convierten este producto en la elección ideal para obtener la máxima eficiencia en todas las superficies de cocción, incluso en las cocinas de inducción. Su tecnología tricapa reparte el calor uniformemente por todo el producto, no sólo desde la base, permitiendo así un mayor aprovechamiento de la energía utilizada. Le recomendamos leer atentamente este manual de instrucciones para usar correctamente esta pieza, obtener un rendimiento perfecto y cuidarla y mantenerla como el primer día.

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

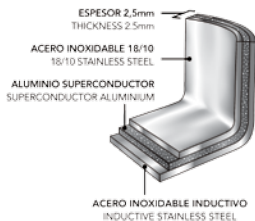
- Producto de acero inoxidable apto para todas las superficies de cocción, incluso las de inducción.
- Estructura *Trimetal Induction*®. Su elaboración a partir de una lámina única compuesta por acero inoxidable inductivo, aluminio y acero inoxidable 18/10 consigue una conductividad máxima y reparte la energía calorífica de un modo mucho más uniforme y eficiente.
- Tapadera reversible con dos funciones: cierre completo para retener el vapor y cierre parcial para liberar los humos de la cocción.
- Asas confort, para que todos los elementos puedan sujetarse a la vez, evitando que cualquiera de las piezas pueda caerse durante su manipulación.
- Cacerola Alta, Cacerola Media y Vaporera apilables para un máximo aprovechamiento del espacio.
- Amplia variedad de diámetros y medidas.



## ¿QUÉ ES LA TECNOLOGÍA TRIMETAL INDUCTION®?

Es la composición de la estructura de los productos de acero inoxidable **Castey**, que se elaboran a partir de una lámina que contiene tres capas distintas:

- Una capa exterior de acero inoxidable inductivo que permite que los artículos de cocción de este material sean aptos para todas las superficies de cocina, incluso las de inducción.
- Una capa intermedia de aluminio que funciona como superconductor, repartiendo el calor de manera uniforme por todo el producto.
- Una capa interior de acero inoxidable 18/10.



## ¿QUÉ VENTAJAS ME PROPORCIONA?

La mayoría de las baterías de acero inoxidable del mercado utilizan un sistema denominado sándwich para que sus piezas sean aptas para las cocinas de inducción. Este sistema consiste en fijar un difusor de un material ferromagnético en la base de la pieza. El principal inconveniente de esta técnica es que el calor solo se transmite desde la base de la pieza, desperdiciando parte de la energía que emite la placa de cocina. Además, este sándwich puede llegar a desprenderse con el uso.

Por otro lado, la tecnología *Trimetal Induction*® contiene aluminio en toda su estructura, hecho que

permite que todo el producto sea capaz de absorber y repartir la energía de un modo mucho más eficiente. Además su gran espesor, de 2,5mm, es muy superior al de las baterías de acero inoxidable común, lo que asegura una gran resistencia a los impactos y un acabado uniforme de máxima higiene.

## 4 AÑOS DE GARANTÍA

Los productos de acero inoxidable **Castey** están fabricados con materiales de alta calidad, durabilidad y resistencia. Estamos tan seguros de la fiabilidad de este producto, que le ofrecemos una garantía de 4 años para todos los artículos cuyo defecto obedezca a causas de fabricación. La garantía no cubre el desgaste normal, el mal uso del producto y/o los daños producidos por el sobrecalentamiento de la pieza.



## USO Y MANTENIMIENTO

### ANTES DE UTILIZAR ESTA PIEZA POR PRIMERA VEZ

Lávala con un detergente y una esponja suaves, aclárela y asegúrese de secarla completamente.

### ¿SOBRE QUÉ FUENTES DE CALOR PUEDO COCINAR CON ESTA PIEZA?

Este producto es apto para todo tipo de cocinas: gas, placas eléctricas, vitrocerámicas y de inducción.

### ¿SOBRE QUÉ FUENTES DE CALOR NUNCA DEBO COCINAR CON ESTA PIEZA?

Nunca introduzca esta pieza en el microondas, ni la utilice sobre carbón o leña.

## EN EL FUEGO. PRECAUCIONES BÁSICAS

Nunca ponga una pieza vacía en el fuego ni permita que se caliente sin líquido. El sobrecalentamiento puede dañar la superficie y ennegrecer el acero. También puede producir manchas que se eliminan con una limpieza normal.

Si la pieza se ha sobrecalentado, deje que la temperatura disminuya lentamente, no la enfríe bruscamente bajo el agua.

Nunca agite el recipiente en contacto con el cristal vitrocerámico, puede rayar o dañar su superficie.

Utilice siempre elementos calefactores del diámetro adecuado para obtener un rendimiento óptimo y evitar desperdiciar energía. Si la cocina es de gas, ajuste la intensidad de la llama para que ésta no sobresalga por los laterales ni alcance la parte superior de la pieza.

Si manipula el producto en caliente, protéjase siempre las manos para evitar quemaduras.

## EVITE LOS CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA

No inicie la cocción a altas temperaturas. Si quiere dorar o tostar algún alimento, precaliente la pieza a temperatura media o baja con un poco de aceite o mantequilla durante 2-3 minutos y añada a continuación los ingredientes. De este modo conservará mejor las propiedades nutricionales de los alimentos y el brillo original de las piezas. Utilice el fuego alto sólo para hervir con abundante líquido.

## ¿PUEDO USAR UTENSILIOS METÁLICOS?

Evite el uso de utensilios metálicos o cortantes porque podrían dañar o deteriorar la superficie. Le recomendamos que utilice siempre herramientas de madera o material plástico resistente al calor para mantener sus propiedades antiadherentes durante más tiempo.



## DEL FUEGO A LA MESA. CONSEJOS PRÁCTICOS

La belleza y la funcionalidad de nuestros productos permiten su presentación directa a la mesa. Sin embargo, recuerde que si utiliza esta pieza como fuente de presentación, deberá resguardar la mesa con un salvamanteles.

### ¿CUÁL ES LA MEJOR FORMA DE LAVARLA?

La mejor manera de hacerlo es con agua, jabón suave y una esponja no abrasiva. Recomendamos que las piezas se sequen a mano para evitar la formación de óxido, aunque éste puede eliminarse fácilmente con un limpiador de metales especial para utensilios de cocina.

También se puede lavar en el lavavajillas aunque con el tiempo el aspecto de la pieza puede deteriorarse. De todos modos, esto no disminuirá su uso funcional.

### OTRAS PRECAUCIONES PARA UN ÓPTIMO MANTENIMIENTO

Retire inmediatamente los restos de comida después de cada uso y seque la pieza a mano para que luzca como nueva durante más tiempo. Así evitará que se produzcan manchas o decoloración.

Si la introduce en el lavavajillas, una vez finalizado el proceso retire la pieza lo antes posible y séquela a mano.

Si algún alimento se ha quedado pegado en la superficie de cocción, ponga la pieza en remojo con agua caliente y detergente suave antes de lavarla.

Si algún líquido se derrama por la superficie exterior con acabado pulido espejo, retírelo inmediatamente con una esponja húmeda, no deje que se seque.

No utilice materiales ni detergentes abrasivos porque rallarían o dañarían la superficie.

Nunca utilice lejía ni productos que contengan cloro para limpiar este producto ya que podrían corroerlo y provocar pequeñas muescas o agujeros.

## ¿CÓMO UTILIZO EL ACCESORIO PARA COCINAR AL VAPOR?

Si ha adquirido uno de nuestros accesorios para cocinar al vapor, podrá disfrutar de una cocina rápida, económica, limpia y saludable. Gracias a este elemento, los ingredientes cocinados conservarán todo su sabor, aroma y color originales. Esto se debe a que su diseño está pensado para repartir el vapor uniformemente y conseguir que todos los alimentos se cocinen por igual.

Coloque los ingredientes en la Vaporera, previamente condimentados. A continuación, ponga un poco de agua en el fondo de la Cacerola Alta, asegurándose que el agua no entra en contacto con el fondo de la Vaporera, puesto que de lo que se trata es que cuando ésta hierva el vapor producido vaya cocinando los alimentos que se encuentran encima. Disponga la Vaporera en el interior de la Cacerola Alta y tape bien el conjunto. La tapadera *Artic* evita cualquier pérdida de vapor durante el proceso para que los alimentos se cocinen en su punto.

No cocine los alimentos a altas temperaturas, utilice sólo la potencia necesaria para que el agua hierva durante todo el proceso. El tiempo de cocción dependerá de los alimentos que quiera cocer. Le recomendamos cortarlos a trozos medianos e iguales para que cocción sea uniforme. La mejor manera de disfrutar de todo su sabor es cocinarlos al dente o crudité, aunque esto dependerá del gusto de cada comensal.

## CONOZCA VULCANO, LA NUEVA GENERACIÓN DE PRODUCTOS DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN

Los productos *Vulcano* son los primeros en incorporar asas y mangos de silicona, una patente propia que evita que los usuarios puedan quemarse cuando los manipulan. La silicona da una mayor funcionalidad a estos artículos y los convierte en únicos.



### LA SARTÉN CON MANGO DESMONTABLE, NUESTRO PRODUCTO MÁS CLÁSICO

Cada forma ha sido cuidadosamente pensada y desarrollada para cumplir un doble objetivo: crear un producto de gran belleza y funcionalidad. Su mango desmontable es el mejor ejemplo de esta doble intención.



### ASAS DE SILICONA

Gracias a esta innovadora tecnología usted evitará tener que utilizar manoplas o cualquier otra protección cuando quiera mover, sujetar o llevar la pieza en caliente a la mesa. Esto le proporcionará una mayor seguridad y comodidad durante su uso.

# COLECCIÓN ARTIC





CONJUNTO DE COCCIÓN



CACEROLA ALTA



CACEROLA MEDIA



CAZO ALTO



CAZO BAJO

# CARE AND USE INSTRUCTIONS

## CASTEY TRIMETAL INDUCTION® , THE MOST ADVANCED TECHNOLOGY IN STAINLESS STEEL COOKWARE

Thanks to their technical characteristics, **Caste**y stainless steel cookware makes the ideal choice when seeking maximum efficiency on all cooking surfaces, even on induction cooktops. The three-layer technology ensures that heat is distributed evenly across the pan, not only from the base, making the very most of the energy used. We recommend that you read this instruction manual carefully. It will tell you how to use the pan correctly, so that it achieves the best possible results and remains in perfect condition.

### PRINCIPAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

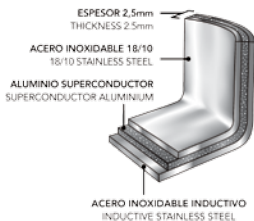
- Stainless steel product suitable for all cooking surfaces, even induction.
- *Trimetal Induction*® structure. This product is made with a single sheet composed of induction stainless steel, aluminium and 18/10 stainless steel. This ensures maximum conductivity, whereby the heat is distributed much more evenly and efficiently.
- Reversible lid with two functions: it can be fully closed to retain steam or partially closed to allow smoke to escape.
- Convenient handles, so all elements can be held at once. This prevents any individual piece from falling when the product is moved.
- The High Casserole, Medium Casserole and Steamer can be stacked to save space.
- Wide variety of diameters and sizes.



## WHAT IS TRIMETAL INDUCTION® TECHNOLOGY?

It refers to the composition of the structure of the stainless steel products manufactured by **Castey**. They are made with a sheet that has three different layers:

- An outer layer of induction stainless steel, thanks to which cookware made with this material is suitable for all cooking surfaces, even induction.
- An intermediate layer of aluminium, which acts as a superconductor, distributing the heat evenly across the product.
- An inner layer of 18/10 stainless steel.



## WHAT ARE ITS ADVANTAGES?

Most stainless steel cookware sets on the market use what is known as a sandwich system, so the pans can be used on induction cooktops. This system consists in attaching a diffuser made of ferromagnetic material to the base of the pan. The principal disadvantage of this technology is that heat is only transmitted from the base of the pan, wasting part of the energy emitted by the cooktop. Furthermore, this sandwich may eventually become detached with use.

In contrast, pans with the *Trimetal Induction*® technology contain aluminium throughout their structure, which means that the product is able to absorb and distribute heat much more efficiently.



At 2.5 mm, the Trimetal cookware is also thicker than regular stainless steel cookware, which ensures it is extremely resistant to knocks. These products have a hygienic uniform finish.

## 4 YEAR GUARANTEE

**Castey** stainless steel products are manufactured with durable and resistant materials of the highest quality. Such is our confidence in the reliability of this product that we offer a 4 year guarantee against manufacturing defects on all articles. The guarantee does not cover normal wear, customer misuse and/or damage caused by overheating the product.



## USE AND MAINTENANCE

### BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME

Wash it with a detergent and a soft sponge, then rinse and dry it thoroughly.

### ON WHAT HEAT SOURCES CAN I COOK WITH THIS PAN?

It can be used on all kinds of cooktops: gas, electric, vitroceramic and induction.

### ON WHAT HEAT SOURCES SHOULD I NEVER COOK WITH THIS PAN?

Never put this pan in a microwave oven or use it on a coal or wood fire.

### ON THE HOB. BASIC PRECAUTIONS.

Never put an empty pan on a hot hob or allow it to heat up without any liquid. Overheating may damage the surface and blacken the steel. It may also produce stains that can be removed with normal cleaning.

If the pan has been overheated, allow it to cool down slowly. Do not immediately cool it under the tap.

Never move the pan horizontally while it is in contact with the vitroceramic glass, for you may scratch or damage the cooktop.

Always use heating elements of a suitable diameter to obtain the best results and avoid wasting energy. When cooking with gas, adjust the intensity of the flame so that it does not come up the sides or reach the upper part of the pan.

If you move the pan when it is hot, always protect your hands to avoid burns.

### **AVOID SUDDEN CHANGES OF TEMPERATURE.**

Do not start to cook at high temperatures. If you wish to brown food, preheat the pan to a medium or low temperature with a little oil or butter for 2-3 minutes and then add the ingredients. In this way, you will preserve the nutritional properties of the food and retain the original shine of the cookware. Only use a high temperature when boiling with a large volume of liquid.

### **CAN I USE METAL UTENSILS?**

Avoid using metal or sharp utensils, since they could damage the surface of the pan. In order that the pan may retain its non-stick properties for longer, we recommend that you always use wooden or heat-resistant plastic utensils.

### **HOB TO TABLE. PRACTICAL TIPS.**

Since our pans are both attractive and functional, they can be brought directly to the table for serving. However, if you wish to use the pan in this way, you should protect the table with a tablemat.

### **WHAT IS THE BEST WAY TO WASH IT?**

It is best to use water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. We recommend drying the pans by hand to prevent rust from forming, although

this can easily be removed with a special metal cleaner for cooking utensils. This pan can also be washed in a dishwasher, although over time its appearance may deteriorate. At all events, its functional properties will not be affected.

## **FURTHER PRECAUTIONS FOR OPTIMUM MAINTENANCE**

Immediately remove remains of food after each use and dry the pan by hand to keep it looking as good as new for longer. This will also avoid it becoming stained or discoloured.

If you wash it in a dishwasher, at the end of the cycle remove it immediately and dry it by hand.

If any remains of food have stuck to the cooking surface, soak the pan in hot water and mild detergent before washing it.

If any liquid is spilt on the polished mirror finish on the outside of the pan, remove this immediately with a damp sponge before it dries.

Do not use any abrasive materials or detergents, because they will scratch or damage the surface.

Never use bleach or products that contain chlorine to clean this cookware, since they could corrode it or create small nicks or holes.

## **HOW CAN I USE THE STEAMING ACCESSORY?**

If you have purchased one of our steaming accessories, you will be able to enjoy a form of cooking that is quick, economical, clean and healthy. Ingredients cooked in this way will retain all their original flavour, aroma and colour, because thanks to the design of the accessory, steam is distributed uniformly and food is evenly cooked.

Season the ingredients and place them in the Steamer. Next, put a little water in the bottom of the High Casserole, ensuring that it does not come into contact with the bottom of the Steamer, because the aim is that when the water boils, the steam produced cooks the food above. Place the Steamer inside the High

Casserole and cover it with the lid. The *Artic* lid prevents any loss of steam during the steaming process, so that food is cooked until it is just right.

Do not cook the food at high temperatures. Simply use a setting that is high enough to boil the water throughout the process. Cooking time will depend on the food that is being cooked. We recommend cutting food into equal, medium-sized pieces, so that everything is evenly cooked. To enjoy the full flavour of food, cook it *al dente* or firm to the bite, although this will depend on personal taste.

## DISCOVER VULCANO, THE NEW GENERATION OF CAST ALUMINIUM PRODUCTS

The *Vulcano* products are the first to use silicone handles, for which we have our own patent. In this way, burns are avoided when handling the pans. Silicone offers added functionality and makes these products unique.



THE FRYING PAN WITH DETACHABLE HANDLE. OUR FLAGSHIP PRODUCT.

Every aspect of this pan has been carefully designed and developed with a dual objective: to create a product that is both attractive and functional. The detachable handle provides a perfect illustration of this.



SILICONE HANDLES

Thanks to this innovative technology, when the pan is hot, it is not necessary to wear gloves or any other form of protection to move, hold or carry it to the table. This makes the product much safer and more convenient to use.

## ARTIC COLLECTION





COOKING COLLECTION



STOCK POT



DEEP CASSEROLE



POT



SAUCEPAN

# CONSEILS FONDAMENTAUX POUR UN BON USAGE ET EXCELLENT ENTRETIEN



## CASTEY TRIMETAL INDUCTION® , LA TECHNOLOGIE DE POINTE EN PRODUITS DE CUISSON INOX

Les caractéristiques techniques des pièces inox **Caste**y font de ce produit un choix idéal pour obtenir le maximum d'efficacité sur toutes les superficies de cuisson, y compris induction. Sa technologie trois couches répartie la chaleur uniformément sur tout le produit, non seulement depuis la base, permettant ainsi un meilleur rendement de l'énergie utilisée. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions afin d'utiliser correctement cette pièce, d'en obtenir un rendement optimum et de la préserver comme le premier jour.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

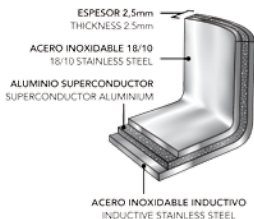
- Produit inox apte pour tous feux dont induction.
- Structure *Trimetal Induction*®. Son élaboration à partir d'une lamine unique composée d'acier inoxydable inductif, aluminium et inox 18/10 confère au produit une conduction maximum et répartit l'énergie calorifique de manière beaucoup plus uniforme et efficace.
- Couverture réversible avec deux fonctions: fermeture complète pour retenir la vapeur et fermeture partielle pour libérer les fumées de la cuisson.
- Anses confort, afin que tous les éléments puisse être soutenus à la fois, évitant qu'une pièce puisse tomber durant sa manipulation.
- Marmite, Faitout et Panier Vapeur empilables pour profiter au maximum l'espace.
- Ample variété de diamètres et grandeurs.



## QUELLE EST LA TECHNOLOGIE TRIMETAL INDUCTION®?

Il s'agit de la composition de la structure des produits inox **Castey**, élaborée à partir d'une lamine de trois couches différentes.

- Une couche extérieure d'acier inoxydable induction qui permet que les articles de cuisson soient aptes pour tous feux y compris induction.
- Une couche intermédiaire d'aluminium qui fonctionne comme super conducteur, permettant à la chaleur de se répartir uniformément sur tout le produit.
- Une couche intérieure inox 18/10.



## QUELS AVANTAGES IL M'APPORTE?

La plus part des batteries de cuisine inox du marché utilisent un système appelé sandwich afin que leurs pièces soient aptes pour les cuisines induction. Ce système consiste en la fixation d'un diffuseur en fer magnétisant à la base de la pièce. Le principal inconvénient de cette technique est que la chaleur se transmet seulement depuis la base de la pièce, et il y a donc une perte d'énergie émise par la plaque de cuisine. De plus, ce sandwich peut arriver à se détacher à la longue.

D'autre part, la technologie *Trimetal Induction*® contient de l'aluminium dans toute sa structure, fait qui permet que tout le produit soit capable d'absorber et

répartir l'énergie de manière plus efficace. De plus sa grande épaisseur, de 2,5mm, est bien supérieure à celle des batteries inox communes, ce qui assure une grande résistance aux impacts et une finition uniforme de grande hygiène.

## 4 ANS DE GARANTIE

Les produits inox **Castey** sont fabriqués avec des matériaux de grande qualité, durabilité et résistance. Nous sommes si sûr de la fiabilité de ce produit, que nous vous offrons une garantie de 4 ans pour défaut de fabrication sur tous les articles. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, sa mauvaise utilisation et/ou les dommages produits par la surchauffe de la pièce.



## UTILISATION ET ENTRETIEN

### AVANT D'UTILISER CETTE PIÈCE POUR LA PREMIÈRE FOIS

Lavez-la avec un produit vaisselle et une éponge douce, rincez-la et séchez-la complètement.

### SUR QUELLES SOURCES DE CHALEUR PUIS-JE CUISINER AVEC CETTE PIÈCE?

Ce produit est apte pour tous feux: gaz, plaques électriques, vitrocéramiques et induction.

### SUR QUELLES SOURCES DE CHALEUR DOIS-JE JAMAIS CUISINER AVEC CETTE PIÈCE?

Ne mettez jamais cette pièce aux micro-ondes, ni la utilisez sur charbon ou bois.

## SUR LE FEU. PRÉCAUTIONS BASIQUES

Ne mettez jamais une pièce vide sur le feu ni la chauffer sans liquide. La surchauffe pourrait abîmer la superficie et noircir l'inox. Il peut aussi se produire des tâches qui s'éliminent lors du nettoyage.

Si la pièce s'est surchauffée, laissez que la température diminue lentement, ne la refroidissez pas brusquement sous l'eau.

N'agitez jamais la pièce en contact avec le verre vitrocéramique ou induction, vous pourriez rayer ou abîmer sa surface.

Utilisez toujours une grandeur de feu adéquate à la base de l'article afin d'obtenir un rendement optimum et éviter une perte d'énergie. Avec feu gaz ajustez l'intensité de la flamme afin qu'elle ne sorte pas sur les côtés, ni arrive à la part supérieure de la pièce.

Si vous manipulez le produit chaud, protégez vous toujours les mains pour éviter de se brûler.

## EVITEZ LES CHANGEMENTS BRUSQUES DE TEMPÉRATURE

Ne commencez pas la cuisson à hautes températures. Si vous souhaitez dorer ou griller un aliment, préchauffez la pièce à température basse ou moyenne avec un peu d'huile de cuisine ou beurre durant 2-3 minutes et ajoutez à continuation les ingrédients. De cette façon vous conserverez mieux les propriétés nutritionnelles des aliments et l'aspect brillant des articles. Utilisez une grande température seulement pour bouillir avec un grand volume de liquide.

## PUIS-JE UTILISER DES USTENSILES MÉTALLIQUES?

Évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques ou tranchants, car ils pourraient abîmer ou détériorer la superficie. Nous vous recommandons de toujours utiliser des ustensiles en bois ou plastique résistant à la chaleur afin de préserver ses propriétés antiadhésives à long terme.

## DU FEU À LA TABLE. CONSEILS PRATIQUES

La ligne et la fonctionnalité de nos pièces permettent leur présentation directe à la table. Cependant, rappelez-vous que si vous utilisez cette pièce comme plat de présentation, vous devrez protéger la table avec un dessous de plat.

## QU'ELLE EST LA MEILLEURE MANIÈRE DE LA LAVER?

La meilleure façon est d'utiliser eau, détergent doux et éponge non abrasive. Nous recommandons d'essuyer les pièces après leur lavage afin d'éviter la formation d'oxyde, bien que l'oxyde s'élimine facilement avec un produit spécial pour ustensiles de cuisine métalliques.

Il est possible de mettre l'article au lave-vaisselle bien qu'avec le temps l'aspect de la pièce peut se détériorer. Quoi qu'il en soit, cela ne diminuera pas sa fonctionnalité.

## AUTRES PRÉCAUTIONS POUR UN ENTRETIEN MAXIMUM

Retirez immédiatement les restes de nourriture après chaque utilisation et une fois la pièce lavée, séchez-la afin qu'elle luise comme neuve pour plus longtemps. Ainsi vous éviterez qu'il se produise des tâches ou décoloration.

Si vous la mettez au lave-vaisselle, une fois le cycle de lavage terminé, retirez la pièce le plus tôt possible et séchez-la à la main.

Si un aliment est resté collé à la superficie de cuisson, avant de laver la pièce, faites-la tremper dans de l'eau avec un détergent doux.

Si un liquide déborde sur la superficie extérieure avec finition poli brillant, ne le laissez pas sécher et retirez-le aussitôt avec une éponge humide.

N'utilisez pas de matériaux ni détergents abrasifs parce qu'ils rayeraient ou abîmeraient la superficie.

N'utilisez jamais eau de javel ni produits contenant du chlore pour nettoyer ce produit car ils pourraient le corroder et provoquer de petites marques ou trous.

## COMMENT J'UTILISE L'ACCESSOIRE POUR CUISINER À LA VAPEUR?

Si vous avez un de nos accessoires pour cuisiner à la vapeur, vous pourrez profiter d'une cuisine rapide, économique, propre et saine. Avec cet élément, les ingrédients cuisinés conservent toute leur saveur, parfum et couleur. Ceci grâce à sa ligne dessinée pour répartir la vapeur uniformément et obtenir que tous les aliments se cuisent au même degré.

Mettez les ingrédients, préalablement assaisonnés, dans le panier à vapeur. Ensuite, versez un peu d'eau au fond du faitout en s'assurant que l'eau ne soit pas en contact avec le fond du panier à vapeur du fait que lors de l'ébullition la vapeur cuit les aliments qui se trouvent au dessus. Déposez le panier à vapeur à l'intérieur du faitout et fermez bien l'ensemble. Le couvercle *Artic* évitera la perte de vapeur durant la cuisson afin que les aliments se cuisent à bon point.

Ne cuisinez pas les aliments à hautes températures, utilisez seulement l'énergie nécessaire pour que l'eau bout durant tout le processus. Le temps de cuisson dépendra des aliments que vous souhaitez cuire. Nous vous recommandons de les couper en morceaux de même taille afin que la cuisson soit uniforme. La meilleure manière de profiter de toute la saveur est de les cuisiner al dente o crudité, bien que cela dépendra du goût de chaque convive.

## DECOUVREZ AUSSI VULCANO, LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE PRODUITS EN FONTE D'ALUMINIUM

Les produits *Vulcano* sont les premiers à intégrer anses et manches en silicone, un brevet propre qui évite de se brûler lors de leur manipulation. La silicone apporte une meilleure fonctionnalité à ces articles et les convertit en uniques.



### LA POÊLE AVEC MANCHE DÉMONTABLE, NOTRE PRODUIT PLUS CLASSIQUE

Chaque forme a été minutieusement pensée et développée pour garantir un double objectif : créer un produit attractif et fonctionnel. Son manche démontable est le meilleur exemple de cette double intention.



### ANSES DE SILICONE

Grâce à cette innovante technologie vous serez dispensés d'utiliser une protection pour la manipulation de la pièce chaude, ce qui vous proportionnera une meilleure sécurité et commodité durant son utilisation.

## COLLECTION ARTIC







ENSEMBLE DE CUISSON



MARMITE



FAITOUT



CASSEROLE HAUTE



CASSEROLE

# GRUNDSÄTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR EINEN KORREKTEN EINSATZ UND EINE OPTIMALE PFLEGE

## CASTEY TRIMETAL INDUCTION®: HIGHTECH BEI ELEGANTEM EDELSTAHL-KOCHGESCHIRR

Aufgrund seiner technischen Merkmale ist das **Castey**-Kochgeschirr aus Edelstahl das Produkt der Wahl, wenn es auf maximale Effizienz bei allen Kochflächen, einschließlich Induktionsherden, ankommt. Die zur Anwendung gebrachte Dreischicht-Technik sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der zugeführten Hitze, und zwar nicht nur über den Boden, sondern über das ganze Teil hinweg, sodass sich die Energieausbeute wesentlich erhöht. Die vorliegende Gebrauchsanleitung informiert Sie über die korrekte Verwendung und eine optimale Nutzung dieser Teile und gibt Ihnen Tipps zu deren Pflege, damit sie stets wie am ersten Tag glänzen.

### WESENTLICHE TECHNISCHE MERKMALE

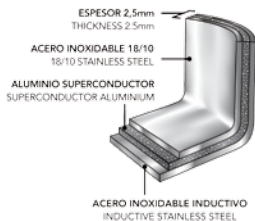
- Edelstahl-Produkt, das für alle gängigen Herdarten - selbst für Induktionsherde - geeignet ist.
- *Trimetal Induction*®-Struktur. Es handelt sich um eine kompakte Folie aus rostfreiem Induktionsstahl, Aluminium und Edelstahl 18/10, mit der sich maximale Leitfähigkeit und eine noch gleichmäßigere und effizientere Verteilung der zugeführten Hitze ergeben.
- Deckel mit Zweifachfunktion: zum vollständigen Verschluss ohne Dampfaustritt und zum teilweisen Abdecken mit Abzugsmöglichkeit.
- Komfortgriffe, damit alle Elemente sicher gehalten werden können.
- Hoher Topf, mittlerer Topf und Dampfeinsatz können überaus raumsparend übereinander gestapelt werden.
- Umfangreiches Angebot an Durchmessern und Höhen.



## WAS STEHT HINTER DER TRIMETAL INDUCTION®-TECHNIK?

Die *Trimetal Induction*®-Technik bezieht sich auf die Materialzusammensetzung, die **Castey** bei seinem Edelstahl-Kochgeschirr zur Anwendung bringt. Als Ausgangsmaterial dient eine Dreifach-Metallfolie mit dem folgenden Aufbau:

- Eine äußere Schicht aus rostfreiem Induktionsstahl, die dafür sorgt, dass das Kochgeschirr aus diesem Material für alle gängigen Herdarten – selbst für Induktionsherde – Verwendung finden kann.
- Eine Zwischenschicht aus Aluminium, die als Superleiter fungiert und die zugeführte Hitze gleichmäßig über das gesamte Produkt hin verteilt.
- Eine innere Schicht aus Edelstahl 18/10.



## WELCHE VORTEILE SIND DAMIT FÜR MICH VERBUNDEN?

Bei fast allen marktüblichen Töpfen und Pfannen aus Edelstahl kommt das so genannte Sandwich-System zum Einsatz, um die einzelnen Teile so für Induktionsherde geeignet zu machen. Bei diesem System wird auf den Boden des Teils eine Diffusionschicht aus ferromagnetischem Material aufgebracht. Der wesentliche Nachteil dieser Technik besteht darin, dass die zugeführte Hitze nur auf den Boden des Teils übertragen wird, wodurch ein erheblicher Teil der vom Kochfeld ausgehenden Energie verloren geht.

Darüber hinaus kann sich der aufgebrauchte Sandwich-Boden mit der Zeit auch von ganz alleine wieder lösen.

Bei der *Trimetal Induction*®-Technik ist demgegenüber in die ganze Struktur des Teils eine Aluminiumschicht eingelagert, wodurch die Energie vom gesamten Produkt aufgenommen und so viel effizienter verteilt werden kann. Darüber hinaus liegt die 2,5 mm starke Wand weit über den üblicherweise bei Edelstahl-Kochgeschirr verwendeten Materialstärken, sodass sich ein wesentlich robusteres Teil mit einer für maximale Hygiene ausgelegten einheitlichen Gestaltung ergibt.

## 4 JAHRE GARANTIE

Bei der Herstellung von **Castej**-Produkten finden ausschließlich langlebige, widerstandsfähige Materialien erster Qualität Verwendung. So überzeugt sind wir von der Zuverlässigkeit der von uns gefertigten Teile, dass wir Ihnen eine Garantie von vollen 4 Jahren für alle Herstellungsmängel einräumen. Die normale Abnutzung, eine nicht sachgerechte Verwendung des Produkts und/oder die sich durch eine Überhitzung des Teils ergebenden Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.



## VERWENDUNG UND PFLEGE

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Teil mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwammtuch reinigen, abspülen und anschließend gut abtrocknen.

### AUF WELCHEN KOCHFLÄCHEN KANN ICH DIESES TEIL VERWENDEN?

Das Teil eignet sich für Gas, Elektro- und Glaskeramik-Kochfelder ebenso wie für moderne Induktionsherde.

## WIE DARF ICH DAS TEIL UNTER KEINEN UMSTÄNDEN ZUM EINSATZ BRINGEN?

Das Teil ist nicht für die Mikrowelle bzw. für offenes Kohlen- oder Holzfeuer geeignet.

## AUF DEM HERD. TIPPS UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT.

Teil nicht leer auf ein heißes Kochfeld stellen oder ohne Flüssigkeit erhitzen.

Durch die Überhitzung kann es zu einer Beschädigung der Oberfläche oder einer Schwarzfärbung der Stahlteile kommen. Ferner können sich Flecken bilden, die allerdings bei einer ganz normalen Reinigung wieder verschwinden.

Hat sich das Teil übermäßig erhitzt, darf es unter keinen Umständen schnell mit kaltem Wasser abgekühlt werden. Vielmehr ist für einen ganz allmählichen Rückgang der Temperatur zu sorgen.

Zur Vermeidung von Kratzern und Beschädigungen sollte das Teil auf Glaskeramik-kochfeldern nicht hin- und herbewegt werden.

Um Energie nicht unnötig zu vergeuden, sollte die Kochstelle vom Durchmesser her dem jeweiligen Kochgeschirr entsprechen. Bei Gasherden muss die Flamme so geregelt werden, dass sie nicht seitlich über den Boden hinausragt bzw. nicht an den oberen Rand des Teils heranreicht.

Zur Vermeidung von Verbrennungen sollten Sie heiße Töpfe und Pfannen stets nur mit Topflappen anfassen.

## PLÖTZLICHE TEMPERATURSCHWANKUNGEN SIND ZU VERMEIDEN.

Kochvorgang niemals sofort bei höchster Temperatur beginnen. Zum Braten oder Bräunen geben Sie ein wenig Öl oder Butter in den Topf oder die Pfanne und heizen das Teil bei mittlerer oder niedriger Temperatur erst einmal ein wenig vor.

Nach Ablauf von 2 bis 3 Minuten geben Sie dann die entsprechenden Zutaten hinzu. Auf diese Weise behalten die Speisen viel besser ihren natürlichen Nährwert und das Kochgeschirr glänzt stets wie am ersten Tag. Hohe Temperaturen sollten nur beim Kochen mit großen Flüssigkeitsmengen zum Einsatz kommen.

## KANN ICH KÜCHENGERÄT AUS METALL VERWENDEN?

Metallene oder scharfe Gegenstände, die die Oberfläche des Teils in Mitleidenschaft ziehen können, sollten unter allen Umständen vermieden werden. Um die so vorteilhaften Antihafteigenschaften auf lange Zeit hin zu sichern, ist es am besten, nur mit Küchengerät aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zu arbeiten.

## VOM HERD AUF DEN TISCH. PRAKTISCHE HINWEISE.

Aufgrund seiner Formschönheit und seiner großen Funktionalität kann unser Kochgeschirr auch direkt bei Tisch verwendet werden. Kommt das Teil jedoch direkt vom Herd auf den Tisch, sollte stets ein Untersetzer verwendet werden.

## WIE GEHE ICH AM BESTEN BEIM REINIGEN VOR?

Am besten lassen sich die Teile mit Wasser, einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwammtuch reinigen. Zur Vermeidung von Roststellen sollten die Teile stets von Hand getrocknet werden. Sollte es trotzdem einmal zu einem Rostansatz gekommen sein, lässt sich dieser bequem mit einem für Kochgeschirr geeigneten Metallreiniger entfernen.

Die Teile können ohne Weiteres auch im Geschirrspüler gereinigt werden; eine sich so unter Umständen mit der Zeit einstellende Einbuße beim Aussehen hat keine Auswirkungen auf die Sicherheit und Funktionstüchtigkeit der Teile.

## SONSTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE PFLEGE

Verbleibende Speisereste sofort entfernen und das Teil jedes Mal sorgfältig von Hand trocknen, damit es stets wie am ersten Tag glänzt. Auf diese Weise können Flecken und Verfärbungen ohne Weiteres vermieden werden.

Wird das Teil im Geschirrspüler gereinigt, muss es nach Abschluss des Spülvorgangs sofort aus der Maschine entnommen und von Hand abgetrocknet werden.

Am Boden angebrannte Speisereste vor dem Spülen mit einem milden Reinigungsmittel in warmes Wasser einweichen.

Überlaufende Flüssigkeiten sofort mit einem feuchten Schwammtuch entfernen; nicht erst an der Spiegelglanzwand eintrocknen lassen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche des Kochgeschirrs zerkratzen oder anderweitig beeinträchtigen können.

Zur Reinigung dieses Produkts keine chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche verätzen bzw. durch kleine Risse oder Löcher beschädigen können.

## WIE ARBEITE ICH MIT DEM DAMPFEINSATZ?

Wenn Sie auch einen unserer Dampfeinsätze erworben haben, kommen Sie in den Genuss einer schnellen, kostengünstigen, sauberen und gesunden Küche. Mit diesen Einsätzen behalten die Speisen ihre natürliche Farbe, ihren vollen Geschmack und ein unverfälschtes Aroma, denn vom Entwurf her sind diese Zubehörteile so gestaltet, dass der Dampf einheitlich verteilt wird und so für ein gleichmäßiges Garen sorgt.

Zutaten würzen und in den Dampfeinsatz legen. Anschließend in den hohen Topf ein wenig Wasser geben, das jedoch nicht mit dem Boden des Einsatzes in Berührung kommen darf, denn der Garvorgang ergibt sich ja ausschließlich aus dem aufsteigenden Dampf. Dampfeinsatz mit den Zutaten in den hohen Topf geben und diesen dann gut verschließen. Der Deckel Artic verhindert jeden Austritt von Dampf und sorgt so dafür, dass die Speisen korrekt gegart werden.

Übermäßig hohe Temperaturen sind beim Kochen mit dem Dampfeinsatz zu vermeiden; es reicht, wenn das Wasser im Topf über den gesamten Vorgang hinweg am Kochen gehalten wird. Die Garzeit hängt ab von den verarbeiteten Zutaten. Zur Gewährleistung eines gleichmäßigen Durchgarens sollten diese stets in nicht allzu große einheitliche Stücke geschnitten werden. Am besten bleibt der Geschmack erhalten, wenn die Zutaten bissfest gegart werden, obwohl hier natürlich jeder seine persönlichen Vorlieben hat.



## EINE INTERESSANTE ALTERNATIVE IST AUCH UNSERE PRODUKTREIHE VULCANO: DIE NEUE GESCHIRRGENERATION AUS SOLIDEM ALUMINIUMGUSS

Die Artikel der Reihe Vulcano sind die ersten, die mit Griffen und Stielen aus Silikon geliefert werden. Mit diesem firmeneigenen Patent wird verhindert, dass sich der Benutzer beim Kochen verbrennt. Silikon erweitert die Einsatzmöglichkeiten dieser Produkte und macht sie in ihrer Art einmalig.



### DIE PFANNE MIT ABNEHMBAREM STIEL: DER KLASSIKER UNSERES PROGRAMMS.

Alle Formen wurden gewissenhaft erarbeitet und entwickelt, damit das Produkt den Benutzer in zweifacher Weise überzeugt: durch einmalige Schönheit und durch uneingeschränkte Funktionalität. Dergestalt ist der abnehmbare Stiel sicher der beste Beweis für diese doppelte Zielsetzung.



### SILIKONGRIFFEN

Mit dieser innovativen Technik brauchen Sie keine Topflappen mehr, wenn Sie das Teil bewegen, festhalten oder vom Herd heiß zu Tisch bringen wollen. Dies bedeutet für Sie noch mehr Sicherheit und Bequemlichkeit in der Küche.

# KOLLEKTION ARTIC

DEUTSCH





KOCH-SET



HOHER TOPF



NIEDRIGER TOPF



HOHER STIELTOPF



STIELTOPF

# CONSIGLI MINIMI PER UN BUON USO ED UN OTTIMO MANTENIMENTO

# CASTEY TRIMETAL INDUCTION® , LA TECNOLOGIA PIÙ AVANZATA IN STRUMENTI DI COTTURA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Le caratteristiche tecniche degli articoli in acciaio inossidabile di **Castey** fanno di questo prodotto la scelta ideale per ottenere la massima efficienza in tutte le superfici di cottura, compreso nelle cucine ad induzione. La sua tecnologia a triplo strato distribuisce il calore uniformemente in tutto il prodotto, non soltanto dalla base, consentendo così di sfruttare maggiormente l'energia utilizzata. Vi raccomandiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni per usare correttamente questo strumento di cottura, ottenere un rendimento perfetto e averne cura e conservarlo come il primo giorno.

## PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE

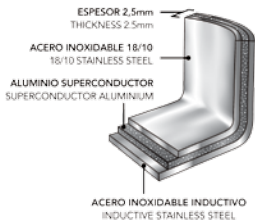
- Prodotto in acciaio inossidabile adatto a tutte le superfici di cottura, comprese quelle a induzione.
- Struttura *Trimetal Induction*®. La sua elaborazione a partire da un'unica lamina composta di acciaio inossidabile induttivo, alluminio e acciaio inossidabile 18/10 ottiene una conduttività massima e distribuisce l'energia calorifica in modo molto più uniforme ed efficiente.
- Coperchio reversibile a doppia funzione: chiusura completa per impedire la fuoriuscita di vapore e chiusura parziale per liberare i fumi della cottura.
- Manici confort per sorreggere tutti gli elementi contemporaneamente ed evitare così che possano cadere durante l'uso.
- Pentola alta, pentola media e vaporiera impilabili per sfruttare al massimo lo spazio.
- Ampia varietà di diametri e dimensioni.



## CHE COS'È LA TECNOLOGIA TRIMETAL INDUCTION®?

È la composizione della struttura dei prodotti in acciaio inossidabile di **Castey**, elaborata a partire da una lamina che contiene tre diversi strati:

- Uno strato esterno di acciaio inossidabile induttivo grazie al quale gli articoli di cottura fatti di questo materiale sono adatti a tutte le superfici di cucina, comprese quelle ad induzione.
- Uno strato intermedio di alluminio che funge da superconduttore, distribuendo il calore in modo uniforme in tutto il prodotto.
- Uno strato interno di acciaio inossidabile 18/10.



## QUALI VANTAGGI MI OFFRE?

La maggior parte delle batterie in acciaio inossidabile disponibili sul mercato utilizzano un sistema denominato sandwich affinché i vari pezzi siano adatti alle cucine ad induzione. Questo sistema consiste nel fissare un diffusore di un materiale ferromagnetico alla base della pentola. Il principale svantaggio di questa tecnica è che il calore si trasmette soltanto dalla base della pentola, sprestando parte dell'energia emanata dal piano cottura. Inoltre, questo sandwich può staccarsi con l'uso. La tecnologia *Trimetal Induction®*, invece, contiene alluminio in tutta la sua struttura, il che permette

che tutto il prodotto sia capace di assorbire e distribuire l'energia in modo molto più efficiente. Inoltre, il suo spessore di 2,5 mm è superiore a quello delle batterie di acciaio inossidabile comune, garantendo così un'elevata resistenza agli urti e una rifinitura uniforme ed estremamente igienica.

## 4 ANNI DI GARANZIA

Gli strumenti di cottura in acciaio inossidabile di **Castey** sono fabbricati con materiali di alta qualità, durezza e resistenza. Siamo così sicuri dell'affidabilità di questo prodotto che vi offriamo una garanzia di 4 anni su tutti gli articoli per i difetti di fabbricazione. La garanzia non copre l'usura normale, il cattivo uso del prodotto e/o i danni provocati dal surriscaldamento di quest'ultimo.



## USO E MANUTENZIONE

### PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA

Lavate con un detersivo e una spugna delicati, sciacquate e asciugate completamente.

### SU QUALI FONTI DI CALORE POSSO CUCINARE CON QUESTO PRODOTTO?

Questo strumento di cottura è adatto a tutti i tipi di cucine: gas, piastre elettriche, vetroceramica e a induzione.

### SU QUALI FONTI DI CALORE NON DEVO MAI CUCINARE CON QUESTO PRODOTTO?

Non introduce mai questo prodotto nel forno a microonde e non usatelo su carbone o legna.

## SUL FUOCO. PRECAUZIONI ELEMENTARI

Non collocate mai il prodotto vuoto sul fuoco né lasciate che si scaldi senza liquidi. Il surriscaldamento può danneggiare la superficie e annerire l'acciaio. Può anche provocare macchie che si eliminano con una normale pulizia.

Se il prodotto si è surriscaldato, lasciate che la temperatura diminuisca lentamente e non raffreddatelo bruscamente sotto l'acqua.

Non agitate il recipiente a contatto con la vetroceramica poiché può rigarne o danneggiarne la superficie.

Utilizzate sempre elementi riscaldanti dal diametro adeguato per ottenere un rendimento ottimale ed evitare sprechi di energia. Se la cucina è a gas, regolate l'intensità della fiamma affinché quest'ultima non fuoriesca dai lati né raggiunga la parte superiore della pentola.

Se dovete afferrare lo strumento di cottura caldo proteggetevi sempre le mani per evitare bruciature.

## EVITATE I CAMBIAMENTI BRUSCHI DI TEMPERATURA

Non iniziate la cottura a temperature elevate. Se desiderate dorare o tostare qualche alimento, preriscaldare la pentola a temperatura media o bassa con un po' di olio o burro per 2-3 minuti e aggiungete gli ingredienti in un secondo momento. In questo modo, conserverete meglio le proprietà nutritive degli alimenti e la brillantezza originale delle pentole. Utilizzate il fuoco alto esclusivamente per bollire con abbondante liquido.

## POSSO USARE UTENSILI METALLICI?

Evitate l'uso di utensili metallici o taglienti poiché potrebbero danneggiare o deteriorare la superficie del prodotto. Vi raccomandiamo di usare sempre utensili di legno o di materiale plastico resistente al calore per conservare le proprietà antiaderenti del prodotto per più tempo.



## DAI FORNELLI IN TAVOLA. CONSIGLI PRATICI

Grazie alla loro bellezza e funzionalità, i nostri strumenti di cottura possono essere presentati direttamente in tavola. Tuttavia, ricordatevi che se utilizzate questo prodotto come piatto di portata dovrete proteggere la tavola con un sottopentola.

## QUAL È IL MODO MIGLIORE PER LAVARLO?

Il modo migliore è usando acqua, un sapone delicato e una spugna non abrasiva. Vi consigliamo di asciugare i nostri strumenti di cottura a mano per evitare la formazione di ruggine, sebbene quest'ultima si possa eliminare facilmente con un prodotto di pulizia per metalli specifico per utensili da cucina. Si può anche usare la lavastoviglie, sebbene con il tempo l'aspetto del prodotto possa deteriorarsi. Ad ogni modo, ciò non ne ridurrà la funzionalità.

## ALTRE PRECAUZIONI PER UN'OTTIMA MANUTENZIONE

Eliminate immediatamente i resti di cibo dopo aver usato la pentola e asciugatela a mano affinché brilli come nuova per più tempo. In questo modo eviterete di macchiarla o scolorirla.

Se la introducete nella lavastoviglie, una volta terminato il ciclo di lavaggio estraete la pentola il prima possibile e asciugatela a mano.

Se qualche alimento è rimasto attaccato alla superficie di cottura, mettete la pentola in ammollo con acqua calda e detersivo delicato prima di lavarla.

Se qualche liquido si versa sulla superficie esterna con finitura lucida a specchio, toglietelo immediatamente con una spugna senza lasciare che si secchi.

Non utilizzate materiali né detersivi abrasivi perché righerebbero o danneggerebbero la superficie.

Non usate mai candeggina né prodotti che contengano cloro per pulire questo prodotto, perché potrebbero corroderlo e provocare piccoli tagli o fori.

## COME USO L'ACCESSORIO PER CUCINARE A VAPORE?

Se avete acquistato uno dei nostri accessori per cucinare a vapore, potrete usufruire di una cucina veloce, economica, pulita e sana. Grazie a questo elemento, gli ingredienti cucinati conserveranno tutto il loro sapore, l'aroma e il colore originali. E tutto questo si deve al suo design, ideato per distribuire il vapore uniformemente e far sì che tutti gli alimenti si cucinino in modo omogeneo.

Collocate gli ingredienti nella vaporiera, già conditi in precedenza. Successivamente, versate un po' di acqua sul fondo della pentola alta, assicurandovi che non entri a contatto con il fondo della vaporiera perché, quando bolle l'acqua, è il vapore prodotto che deve cucinare gli alimenti che si trovano nella parte superiore. Disponete la vaporiera all'interno della pentola alta e tappate bene tutto l'insieme. Il coperchio *Artic* evita qualsiasi perdita di vapore durante il processo affinché gli alimenti si cucinino al punto giusto.

Non cucinate gli alimenti ad alte temperature. Utilizzate solo la potenza necessaria a fare bollire l'acqua durante tutta la cottura. Il tempo di cottura dipenderà dagli alimenti che desiderate cucinare. Vi consigliamo di tagliarli in pezzi uguali di medie dimensioni affinché la cottura sia uniforme. Il modo migliore per assaporarne tutto il gusto è cucinarli al dente o *crudité*, sebbene l'ultima parola spetti ad ogni commensale.

## VI PRESENTIAMO VULCANO, LA NUOVA GENERAZIONE DI PRODOTTI DI ALLUMINIO FUSO

I prodotti *Vulcano* sono i primi ad essere dotati di maniglie e manici in silicone, un brevetto proprio che evita possibili bruciature durante l'uso. Il silicone dà maggiore funzionalità a questi articoli e li rende unici.



### LA PADELLA CON MANICO SMONTABILE, IL NOSTRO PRODOTTO PIÙ CLASSICO

Ogni forma è stata accuratamente pensata e sviluppata per soddisfare un duplice obiettivo: creare un prodotto di grande bellezza e funzionalità. Il suo manico smontabile ne è l'esempio migliore.



### MANICI DI SILICONE

Grazie a questa innovativa tecnologia potrete fare a meno di usare presine o qualsiasi altra protezione per spostare, sorreggere o portare questo prodotto caldo in tavola. In questo modo, vi sentirete più sicuri e comodi durante l'uso.

## COLLEZIONE ARTIC





COLLEZIONE DA CUCINA



PENTOLA



CASSERUOLA ALTA



BRICCHI



CASSERUOLA  
CON UN MANICO

# CONSELLS BÀSICS PER UN BON ÚS I UN MANTENIMENT ÒPTIM

# CASTEY TRIMETAL INDUCTION®, LA TECNOLOGIA MÉS AVANÇADA EN PRODUCTES DE COCCIÓ D'ACER INOXIDABLE

Les característiques tècniques de les peces d'acer inoxidable **Caste**y converteixen aquest producte en l'elecció ideal per a obtenir la màxima eficiència en totes les superfícies de cocció, fins i tot a les cuines d'inducció. La seva tecnologia tricapa reparteix la calor uniformement per tot el producte, no només des de la base, permetent així un major aprofitament de l'energia utilitzada. Li recomanem llegir atentament aquest manual d'instruccions per utilitzar correctament aquesta peça, obtenir un rendiment perfecte i cuidar-la i mantenir-la com el primer dia.

## PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

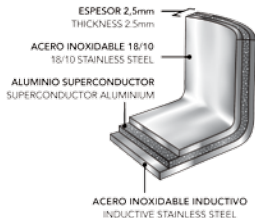
- Producte d'acer inoxidable apte per a totes les superfícies de cocció, inclús les d'inducció.
- Estructura *Trimetal Induction*®. La seva elaboració a partir d'una làmina única composta per acer inoxidable inductiu, alumini i acer inoxidable 18/10 aconsegueix una conductivitat màxima i reparteix l'energia calorífica d'una manera molt més uniforme i eficient.
- Tapa reversible amb dues funcions: tancament complert per retenir el vapor i tancament parcial per alliberar els fums de la cocció.
- Nanses confort, per tal que tots els elements es puguin subjectar a la vegada, evitant que qualsevol de les peces pugui caure durant la seva manipulació.
- Cassola Alta, Cassola Mitjana i Vaporera apilables per a un màxim aprofitament de l'espai.
- Àmplia varietat de diàmetres i mides.



## QUÈ ÉS LA TECNOLOGIA TRIMETAL INDUCTION®?

És la composició de l'estructura dels productes d'acer inoxidable **Castey**, que s'elaboren a partir d'una làmina que conté tres capes diferents:

- Una capa exterior d'acer inoxidable inductiu que permet que els articles de cocció d'aquest material siguin aptes per a totes les superfícies de cuina, inclús les d'inducció.
- Una capa intermèdia d'alumini que funciona com a superconductor, repartint la calor de manera uniforme per tot el producte.
- Una capa interior d'acer inoxidable 18/10.



## QUINS AVANTATGES EM PROPORCIONA?

La majoria de les bateries d'acer inoxidable del mercat utilitzen un sistema denominat sandvitx per tal que les seves peces siguin aptes per a les cuines d'inducció. Aquest sistema consisteix en fixar un difusor d'un material ferromagnètic a la base de la peça. El principal inconvenient d'aquesta tècnica és que la calor només es transmet des de la base, desaprofitant part de l'energia que emet la placa de cuina. A més aquest sandvitx pot arribar a desprendre's amb l'ús.

D'altra banda, la tecnologia *Trimetal Induction*® conté alumini en tota la seva estructura, fet que permet



que tot el producte sigui capaç d'absorbir i repartir l'energia de manera molt més eficient. A més, el seu gran espessor, de 2,5mm, és molt superior al de les bateries d'acer inoxidable comú, fet que assegura una gran resistència als impactes i un acabat uniforme de màxima higiene.

## 4 ANYS DE GARANTIA

Els productes d'acer inoxidable **Castey** estan fabricats amb materials d'alta qualitat, durabilitat i resistència. Estem tan segurs de la fiabilitat d'aquest producte, que li oferim una garantia de 4 anys per a tots els articles que tinguin un defecte de fabricació. La garantia no cobreix el desgast normal, el mal ús del producte i/o els danys causats pel sobreescalfament de la peça.



## ÚS I MANTENIMENT

### ABANS D'UTILITZAR AQUESTA PEÇA PER PRIMERA VEGADA

Netegi-la amb un detergent i una esponja suaus, esbandeixi-la i assegurí's d'eixugar-la completament.

### SOBRE QUINES SUPERFÍCIES PUC CUINAR AMB AQUESTA PEÇA?

Aquest producte és apte per a tot tipus de cuines: gas, plaques elèctriques, vitroceràmiques i d'inducció.

### SOBRE QUINES SUPERFÍCIES MAI HE DE CUINAR AMB AQUESTA PEÇA?

No introdueixi mai aquesta peça al microones, ni la utilitzi sobre carbó o llenya.

## AL FOC. PRECAUCIONS BÀSIQUES

No posi mai una peça buida al foc ni permeti que s'escalfi sense líquid. El sobreescalfament pot danyar la superfície i ennegrir l'acer. També pot produir taques que s'eliminen amb una neteja normal.

Si la peça s'ha sobreescalfat, deixi que la temperatura disminueixi lentament, no la refredi brusquement sota l'aigua.

No sacsegi mai el recipient en contacte amb la placa vitroceràmica, pot ratllar o danyar la seva superfície.

Utilitzi sempre elements calefactors del diàmetre adequat per a obtenir un rendiment òptim i evitar malgastar energia. Si la cuina és de gas, ajusti la intensitat de la flama per tal que aquesta no sobresurti pels laterals ni arribi a la part superior de la peça.

Si manipula el producte en calent, protegeixi's sempre les mans per evitar cremades.

## EVITI ELS CANVIS BRUSCS DE TEMPERATURA

No comenci la cocció a temperatures altes. Si vol daurar o rostir algun aliment, escalfi la peça a temperatura mitjana o baixa amb una mica d'oli o mantega durant 2-3 minuts i afegeixi els ingredients a continuació. D'aquesta manera conservarà millor les propietats nutricionals dels aliments i la brillantor original de les peces. Utilitzi el foc alt només per bullir amb abundant líquid.

## PUC UTILITZAR UTENSILIS METÀL·LICS?

Eviti l'ús d'utensilis metàl·lics o tallants perquè podrien malmetre o deteriorar la superfície. Li recomanem que utilitzi sempre estris de fusta o material plàstic resistent a la calor per tal de mantenir les propietats antiadherents durant més temps.

## DEL FOC A TAULA. CONSELLS PRÀCTICS

La bellesa i funcionalitat dels nostres productes permeten la seva presentació directa a taula. Tot i així, recordi que si utilitza aquesta peça com a safata de presentació, haurà de protegir la taula amb uns estalvis.

## QUINA ÉS LA MILLOR MANERA DE NETEJAR-LA?

La millor manera de fer-ho és amb aigua, sabó suau i una esponja no abrasiva. Recomanem que les peces s'eixuguin a mà per evitar la formació d'òxid, tot i que aquest es pot eliminar fàcilment amb un netejador de metalls especial per a estris de cuina.

També es poden netejar al rentaplats tot i que amb el temps l'aspecte de la peça pot deteriorar-se. De tota manera, això no disminuirà el seu ús funcional.

## ALTRES PRECAUCIONS PER A UN ÒPTIM MANTENIMENT

Retiri immediatament les restes de menjar després de cada ús i eixugui la peça a mà per tal que llueixi com nova durant més temps. Així evitarà que es produeixin taques o decoloració.

Si la introdueix al rentavaixelles, un cop finalitzat el procés retiri la peça el més aviat possible i eixugui-la a mà.

Si algun aliment s'ha quedat enganxat a la superfície de cocció, deixi la peça en remull amb aigua calenta i detergent suau abans de netejar-la.

Si algun líquid es vessa per la superfície exterior amb acabat polit mirall, retiri'l immediatament amb una esponja humida, no deixi que s'assequi.

No utilitzi materials ni productes abrasius perquè ratllarien o danyarien la superfície.

No utilitzi mai lleixiu o productes que continguin clor per netejar aquest producte ja que podrien corroure'l i provocar petites osques o forats.

## COM UTILITZO L'ACCESSORI PER CUINAR AL VAPOR?

Si ha adquirit un dels nostres accessoris per cuinar al vapor, podrà gaudir d'una cuina ràpida, econòmica, neta i saludable. Gràcies a aquest element, els ingredients cuinats conservaran tot el seu sabor, aroma i color originals. Això es deu a que el seu disseny està pensat per repartir el vapor uniformement i aconseguir que tots els aliments es cuinin per igual.

Col·loqui els ingredients a la Vaporadora, prèviament condimentats. A continuació, posi una mica d'aigua al fons de la Cassola Alta, assegurant-se que l'aigua no entra en contacte amb el fons de la Vaporadora, ja que del que es tracta és que quan aquesta bulli el vapor produït vagi cuinant els aliments que es troben al damunt. Disposi la Vaporadora a l'interior de la Cassola Alta i tapi bé el conjunt. La tapa *Artic* evita qualsevol pèrdua de vapor durant el procés per tal que els aliments es cuinin al seu punt.

No cuini els aliments a altes temperatures, utilitzi només la potència necessària per tal que l'aigua bulli durant tot el procés. El temps de cocció dependrà dels aliments que vulgui cuinar. Li recomanem que els talli a trossos mitjans i iguals per tal que la cocció sigui uniforme. La millor manera de gaudir de tot el seu sabor és cuinar-los al dente o cruditè, tot i que això dependrà del gust de cada comensal.

## CONEGUI VULCANO, LA NOVA GENERACIÓ DE PRODUCTES D'ALUMINI FOS

Els productes *Vulcano* són els primers d'incorporar nanses i mànecs de silicona, una patent pròpia que evita que els usuaris puguin cremar-se quan els manipulen. La silicona dóna una major funcionalitat a aquests articles i els converteix en únics.



### LA PAELLA AMB MÀNEC DESMUNTABLE, EL NOSTRE PRODUCTE MÉS CLÀSSIC

Cada forma ha estat curosament pensada i desenvolupada per a complir un doble objectiu: crear un producte de gran bellesa i funcionalitat. El seu mànec desmuntable és el millor exemple d'aquesta doble intenció.



### NANSES DE SILICONA

Gràcies a aquesta innovadora tecnologia vostè evitarà haver d'utilitzar agafadors o qualsevol altra protecció quan vulgui moure, subjectar o portar la peça calenta a taula. Això li proporcionarà una major seguretat i comoditat durant el seu ús.

## COL·LECCIÓ ARTIC





CONJUNT COCCIÓ



CASSOLA ALTA



CASSOLA MITJANA



CASSÓ ALT



CASSÓ BAIX

# CONSELHOS BÁSICOS PARA UMA BOA UTILIZAÇÃO E ÓPTIMA MANUTENÇÃO



# CASTEY TRIMETAL INDUCTION® , A TECNOLOGIA MAIS AVANÇADA DE PRODUTOS DE COCÇÃO DE AÇO INOXIDÁVEL

As características técnicas das peças de aço inoxidável **Castey** convertem este produto na escolha ideal para obter a máxima eficiência em todas as superfícies de cocção, inclusive nos fogões de indução. A sua tecnologia tricapa distribui o calor uniformemente por todo o produto, não só a partir da base, permitindo assim um maior aproveitamento da energia utilizada. Recomendamos-lhe ler atentamente este manual de instruções para usar correctamente a peça, obter um rendimento perfeito e cuidá-la e mantê-la como no primeiro dia.

## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

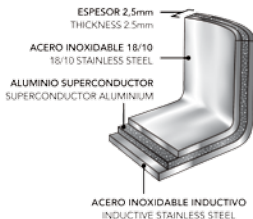
- Produto de aço inoxidável indicado para todas as superfícies de cocção, inclusive de indução.
- Estrutura *Trimetal Induction*®. A sua elaboração a partir de uma lâmina única composta de aço inoxidável de indução, alumínio e aço inoxidável 18/10 obtém uma condutividade máxima e distribui a energia calorífica de um modo muito mais uniforme e eficiente.
- Tampa reversível com duas funções: fecho completo para reter o vapor e fecho parcial para libertar os vapores da cocção.
- Asas confortáveis, para que todos os elementos possam ser segurados ao mesmo tempo, evitando que alguma das peças possa cair enquanto estiver a ser manipulada.
- Caçarola Alta, Caçarola Média e Acessório para Cozer a Vapor empilháveis para um máximo aproveitamento do espaço.
- Ampla variedade de diâmetros e medidas.

**TRIMETAL®**  
INDUCTION

## O QUE É A TECNOLOGIA TRIMETAL INDUCTION®?

É a composição da estrutura dos produtos de aço inoxidável **Castey**, elaborados a partir de uma lâmina que contém três capas diferentes:

- Uma capa exterior de aço inoxidável de indução que permite que os artigos de cocção deste material sejam indicados para todas as superfícies de cocção, inclusive de indução.
- Uma capa intermédia de alumínio que funciona como superconductor, distribuindo o calor de maneira uniforme por todo o produto.
- Uma capa interior de aço inoxidável 18/10.



## QUE VANTAGENS ME OFERECE?

A maioria dos trens de cozinha de aço inoxidável do mercado utilizam um sistema denominado sanduíche para que as suas peças sejam indicadas para os fogões de indução. Este sistema consiste em fixar um difusor de um material ferromagnético na base da peça. O principal inconveniente desta técnica é que o calor só é transmitido a partir da base da peça, desperdiçando parte da energia que emite a placa do fogão. Além disso, esta sanduíche pode chegar a desprender-se com o uso.

Pelo contrário, a tecnologia *Trimetal Induction®* contém alumínio em toda a sua estrutura, o que permite

que todo o produto seja capaz de absorver e distribuir a energia de um modo muito mais eficiente. Além disso, a sua grande espessura, de 2,5 mm, é muito superior à dos trens de cozinha de aço inoxidável comum, o que assegura uma grande resistência aos impactos e um acabamento uniforme de máxima higiene.

## 4 ANOS DE GARANTIA

Os produtos **Castey** são fabricados com materiais de alta qualidade, durabilidade e resistência. Temos tanta confiança na sua fiabilidade que lhe oferecemos uma garantia de 4 anos para todos os artigos cujo defeito se deva a causas de fabrico. A garantia não cobre o desgaste normal, o uso indevido do produto e/ou os danos produzidos devido ao sobreaquecimento da peça.



## USO E MANUTENÇÃO

### ANTES DE UTILIZAR ESTA PEÇA PELA PRIMEIRA VEZ

Lave-a com um detergente e uma esponja suaves, enxágue-a e assegure-se de a secar completamente.

### EM QUE FONTES DE CALOR POSSO COZINHA COM ESTA PEÇA?

Este produto é indicado para todo o tipo de fogões: a gás, placas eléctricas, de vitrocerâmica e de indução.

### EM QUE FONTES DE CALOR NUNCA DEVO COZINHAR COM ESTA PEÇA?

Nunca introduza esta peça no microondas nem a utilize em cima de carvão ou lenha.

## **NO FOGÃO. PRECAUÇÕES BÁSICAS.**

Nunca ponha uma peça vazia ao lume nem permita que se aqueça sem líquido. O sobreaquecimento poderia danificar a superfície e enegrecer o aço. Também poderia produzir manchas que se eliminam com uma limpeza normal.

Se a peça tiver sobreaquecido, deixe que a temperatura diminua lentamente, não a arrefeça bruscamente debaixo de água.

Nunca mova a peça em contacto com o vidro vitrocerâmico, já que poderia riscar ou danificar a superfície do mesmo.

Utilize sempre elementos calefactores do diâmetro adequado para obter um rendimento óptimo e evitar desperdiçar energia. Se o fogão for a gás, ajuste a intensidade da chama para que esta não saia pelos lados nem alcance a parte superior da peça.

Se manipular o produto quente, proteja as mãos para evitar queimaduras.

## **EVITE AS MUDANÇAS BRUSCAS DE TEMPERATURA.**

Não inicie a cocção a temperaturas elevadas. Se quiser dourar ou tostar algum alimento, pré-aqueça a peça a uma temperatura média ou baixa com um pouco de azeite ou manteiga durante 2-3 minutos e adicione posteriormente os ingredientes. Deste modo conservará melhor as propriedades nutricionais dos alimentos e o brilho original das peças. Utilize o lume forte apenas para ferver com abundante líquido.

## **POSSO USAR UTENSÍLIOS METÁLICOS?**

Evite o uso de utensílios metálicos ou cortantes porque poderiam danificar ou deteriorar a superfície. Recomendamos-lhe utilizar sempre ferramentas de madeira ou material plástico resistente ao calor para manter as propriedades antiaderentes do produto durante mais tempo.

## DO FOGÃO PARA A MESA. CONSELHOS PRÁTICOS.

A beleza e a funcionalidade dos nossos produtos permitem que estes sejam apresentados directamente na mesa. No entanto, lembre-se de que se utilizar esta peça como recipiente de apresentação deverá proterger a mesa com uma base apropriada.

### QUAL É A MELHOR FORMA DE A LAVAR?

A melhor forma de o fazer é com água, um detergente suave e uma esponja não abrasiva. Recomendamos que as peças sejam secadas à mão para evitar a formação de óxido, apesar de este se eliminar facilmente com um produto de limpeza de metais especial para utensílios de cozinha.

Também se pode lavar na máquina de lavar louça, ainda que com o tempo o aspecto da peça tenda a deteriorar-se. De qualquer modo, tal não reduzirá o desempenho funcional do produto.

### OUTRAS PRECAUÇÕES PARA UMA MANUTENÇÃO ÓPTIMA

Retire imediatamente os restos de comida depois de cada utilização e seque a peça à mão para que brilhe como nova durante muito mais tempo. Assim evitará que se produzam manchas ou descoloração.

Se a colocar na máquina de lavar louça, uma vez concluída a lavagem, retire a peça da máquina o antes possível e seque-a à mão.

Se algum alimento tiver ficado pegado à superfície de cocção, ponha a peça de molho com água quente e um detergente suave antes de a lavar.

Se algum líquido se entornar pela superfície exterior com acabamento de polimento espelhado, limpe imediatamente com uma esponja húmida antes que seque.

Não utilize materiais nem detergentes abrasivos porque riscariam ou danificariam a superfície.

Nunca utilize lixívia nem produtos que contenham cloro para limpar este produto, já que poderiam corroê-lo e provocar pequenas falhas ou orifícios.

## COMO UTILIZO O ACESSÓRIO PARA COZINHAR A VAPOR?

Se adquiriu um dos nossos acessórios para cozinhar a vapor, poderá usufruir de uma cozinha rápida, económica, limpa e saudável. Graças a este acessório, os ingredientes cozinhados conservarão todo o seu sabor, aroma e cor originais. Tal fica a dever-se ao seu design, pensado para distribuir o vapor uniformemente e conseguir que todos os alimentos se cozinhem de forma homogénea.

Coloque os ingredientes previamente temperados no Acessório para Cozer a Vapor. A seguir, ponha um pouco de água no fundo da Caçarola Alta, assegurando-se de que a água não entra em contacto com o fundo do Acessório para Cozer a Vapor, visto que a ideia é que, quando esta ferver, o vapor produzido vá cozinhando os alimentos que se encontram em cima. Coloque o Acessório para Cozer a Vapor dentro da Caçarola Alta e tape bem o conjunto. A tampa *Artic* evita qualquer perda de vapor durante o processo para que os alimentos se cozinhem a meio termo.

Não cozinhe os alimentos a temperaturas elevadas, utilize apenas a temperatura necessária para que a água ferva durante todo o processo. O tempo de cocção dependerá dos alimentos que quiser cozinhar. Recomendamos-lhe cortá-los em pedaços médios e iguais para que a cocção seja uniforme. A melhor maneira de apreciar todo o seu sabor é cozinhá-los al dente ou *crudité*, apesar de isto depender de cada comensal.

# CONHEÇA TAMBÉM VULCANO, A NOVA GERAÇÃO DE PRODUTOS DE ALUMÍNIO DE FUNDIÇÃO

Os produtos *Vulcano* são os primeiros a incluir asas e pegas de silicone, uma patente própria que evita que os utilizadores se possam queimar ao manipulá-los. A silicone dá uma maior funcionalidade a estes artigos e converte-os em produtos únicos.



## A FRIGIDEIRA COM PEGA DESMONTÁVEL, O NOSSO PRODUTO MAIS CLÁSSICO

Cada forma foi cuidadosamente pensada e desenvolvida para cumprir um duplo objectivo: criar um produto de grande beleza e funcionalidade. A sua pega desmontável é o melhor exemplo desta dupla intenção.



## ASAS DE SILICONE

Graças a esta inovadora tecnologia não será necessário utilizar luvas ou qualquer outra protecção quando quiser mover, segurar ou levar a peça ainda quente até à mesa. Tal proporcionar-lhe-á maior segurança e comodidade durante a utilização do produto.

## COLECÇÃO ARTIC







CONJUNTO COCINHA



CAÇAROLA ALTA



CAÇAROLA MÉDIA



FERVEDOR



TACHO

**BELANGRIJKE AANBEVELINGEN VOOR  
EEN GOED GEBRUIK EN EEN OPTIMAAL  
ONDERHOUD VAN UW CASTEY PAN**

# CASTEY TRIMETAL INDUCTION® , DE MEEST GEAVANCEERDE TECHNOLOGIE VOOR ROESTVRIJSTALEN KOOKACCESSOIRES

De technische kenmerken van de roestvrijstalen **Caste**y kookaccessoires maken dit product tot de ideale keuze voor een optimale efficiency op alle warmtebronnen, zelfs op inductiekookplaten. Zijn drielaagige technologie verdeelt de warmte gelijkmatig over het hele product en niet alleen vanaf de onderkant, waardoor de toegepaste energie beter gebruikt wordt. We raden u aan deze handleiding aandachtig door te lezen om dit product op de juiste wijze te gebruiken, te onderhouden en zo te houden als op de eerste dag om er zo lang mogelijk plezier van te hebben.

## VOORNAAMSTE TECHNISCHE KENMERKEN

- Roestvrijstalen product dat geschikt is voor alle warmtebronnen, zelfs voor inductie.
- *Trimetal Induction*®-structuur. Deze worden vervaardigd uit één plaat van roestvrij inductiestaal, aluminium en 18/10 edelstaal. Hierdoor hebben ze een maximale geleidendheid en een veel gelijkmatigere en efficiëntere verdeling van de warmteopwekkende energie.
- Omkeerbaar deksel met twee functies: volledige sluiting om stoom vast te houden en deelsluiting om de kookdampen te laten ontsnappen.
- Comforthandvaten zodat u alle elementen tegelijkertijd kunt vasthouden en geen enkel onderdeel u tijdens hantering kan ontglippen.
- Hoge stoofpan, middelhoge stoofpan en stoommand, opstapelbaar voor een optimaal gebruik van de ruimte.
- Grote verscheidenheid aan diameters en afmetingen.



## WAT IS DE TRIMETAL INDUCTION® TECHNOLOGIE?

Dit is de samenstelling en opbouw van de roestvrijstalen **Castey**-producten. Deze worden nl. gevormd van een plaat die uit drie verschillende lagen bestaat:

- Een buitenlaag van inductief roestvrij staal maakt de kookaccessoires van dit materiaal geschikt voor alle warmtebronnen, ook inductie.
- Een tussenlaag van aluminium werkt als een supergeleider, zodat de warmte gelijkmatig over het hele product wordt verdeeld.
- Een binnenlaag van 18/10 edelstaal.



## WAT ZIJN DE VOORDELEN?

De meeste edelstaal series op de markt maken gebruik van het zogenoemde sandwich-systeem om ervoor te zorgen dat hun productie voor inductiekookplaten geschikt zijn. Bij dit systeem wordt een warmteverdeler van een ferromagnetisch materiaal in de bodem van het product bevestigd. Het belangrijkste nadeel van deze techniek is dat de warmte alleen vanaf de onderkant van het product wordt geleid, zodat een deel van de energie die de kookplaat verspreidt verloren gaat. Bovendien kan deze sandwichlaag door gebruik gaan loslaten. De *Trimetal Induction*®-technologie bevat echter aluminium in zijn hele opbouw. Hierdoor kan het

product doelmatiger energie opnemen en verdelen. Bovendien is hij met zijn 2,5 mm dikte sterker dan de gewone roestvrijstalen productserie. Hierdoor is hij goed bestand tegen stoten en heeft hij een gelijkmatige uiterst hygiënische afwerking.

## 4 JAAR GARANTIE

De **Castey** edelstaalproducten zijn vervaardigd van uiterst duurzame en resistente kwaliteitsmaterialen. Wij zijn zo zeker van hun degelijkheid dat we 4 jaar garantie op alle artikelen geven voor defecten die op fabricagefouten zijn terug te voeren. Deze garantie dekt niet de normale slijtage noch de schade door onjuist gebruik of door oververhitting van het product.



## GEBRUIK EN ONDERHOUD

### VÓÓR INGEBRUIKNAME

Was het product met een mild afwasmiddel en een zachte spons af, spoel en droog hem helemaal af.

### OP WELKE WARMTEBRONNEN KUNT U DIT PRODUCT GEBRUIKEN?

Dit product is geschikt voor alle fornuistypen: gas, elektrische kookplaten, vitrokeramische kookplaten en inductie.

### OP WELKE WARMTEBRONNEN MAG U DIT PRODUCT NOOIT GEBRUIKEN?

Gebruik dit product nooit in de magnetronoven, noch op een houtskool- of een houtvuur.

## OP HET VUUR. BASISVOORSCHRIFTEN

Zet nooit een lege pan of grillplaat op het vuur en warm ze niet zonder vloeistof op. Door oververhitting kan zijn oppervlak beschadigd raken en zwart worden. Dit kan ook vlekken veroorzaken. Deze kunnen echter door normaal afwassen verwijderd worden.

Laat als product oververhit is deze geleidelijk afkoelen. Koel deze niet plotseling onder water af.

Beweeg het product nooit terwijl deze in aanraking is met vitrokeramische glas. Het oppervlak zou krassen en beschadigingen kunnen oplopen.

Gebruik altijd verwarmingselementen met de passende middellijn voor een optimaal rendement en om geen energie te verspillen. Stel bij een gasfornuis de sterkte van het vuur bij zodat deze niet over de randen uitsteekt en de bovenkant van het product bereikt.

Ter voorkoming van brandwonden, gebruik handbescherming als u met het hete product werkt.

## VOORKOM PLOTSELINGE TEMPERATUURVERANDERINGEN

Begin niet op een hoge temperatuur. Als u een voedingsmiddel goudbruin wilt bakken of wilt roosteren, dient u het product 2 à 3 minuten op een middelhoog of laag pitje voor te verwarmen en vervolgens de ingrediënten toe te voegen. Op deze manier blijven de voedingsstoffen van de levensmiddelen het beste behouden en houden de pannen en grillplaten hun oorspronkelijk glans. Gebruik alleen maar een hoog vuur als u veel vloeistof aan de kook wilt brengen.

## KAN IK METALEN KEUKENGEREI GEBRUIKEN?

Gebruik geen metalen of scherp keukengerei. Deze kunnen het oppervlak van het product beschadigen. Gebruik om zijn voortreffelijke antiaanbakeigenschappen langer te behouden altijd houten of hittebestendig kunststof keukengerei.

## ZO VAN HET FORNUIS OP TAFEL. PRAKTISCHE ADVIEZEN

Dankzij het fraaie design en de functionaliteit van onze producten kunnen de gerechten van het fornuis zo op tafel. Gebruik dan wel onderzetters om de tafel te beschermen.

## WAT IS DE BESTE MANIER OM DIT PRODUCT AF TE WASSEN?

Deze kan het beste worden afgewassen met water, mild afwasmiddel en een niet-schurende spons. Aanbevolen wordt om de producten met de hand af te drogen om roestvorming te voorkomen, hoewel roest gemakkelijk met een metaalreiniger voor keukengerei verwijderd kan worden.

Ze kunnen ook in de vaatwasser worden afgewassen, hoewel hierdoor in de loop van de tijd het aanzien van het product achteruit kan gaan. Dit betekent niet dat het gebruiksrendement ervan achteruit gaat.

## ANDERE VOORZORGSMATREGELEN VOOR EEN OPTIMAAL ONDERHOUD

Verwijder na elk gebruik onmiddellijk de etensresten en droog het product met de hand af zodat deze er langer als nieuw blijft uitzien. Zo voorkomt u verkleuring of dat vlekken ontstaan.

Bij het afwassen in de vaatwasser, het product na de afwascyclus er zo snel mogelijk uithalen en met de hand afdrogen.

Als er etensresten op het braadoppervlak zijn achtergebleven, het product in heet water met een mild afwasmiddel laten weken voordat u hem afwast.

Als vloeistof over de rand gaat en op het gepolijste buitenoppervlak terecht komt, dit onmiddellijk met een vochtige spons verwijderen. Laat het niet uit zichzelf opdrogen.

Gebruik geen schurende materialen en schoonmaakmiddelen om krassen en beschadigingen te voorkomen.

Gebruik geen bleekmiddel of chloorhoudende middelen om dit product schoon te maken. Deze middelen zouden de pan kunnen aantasten en kleine barstje of gaatjes kunnen veroorzaken.

## HOE GEBRUIK IK DE STOOMMAND?

Als u een van onze stoommanden heeft aangeschaft, kunt u snel, goedkoop, schoon en gezond koken. Dankzij dit mandje behouden de gekookte ingrediënten al hun oorspronkelijke smaak, aroma en kleur. Dit komt doordat het is ontworpen om de stoom gelijkmatig te verdelen en er voor te zorgen dat alle voedingsmiddelen gelijkmatig gaar worden.

Kruid de ingrediënten en doe ze in de stoommand. Doe vervolgens een beetje water op de bodem van de hoge pan. Let erop dat het water niet in aanraking komt met de onderkant van de stoommand, want het is de bedoeling dat wanneer het water kookt de voortgebrachte stoom de voedingsmiddelen op de stoommand gaart. Doe de stoommand in de hoge pan en dek het geheel goed af. De Artic deksel voorkomt dat stoom ontsnapt tijdens het koken zodat alle voedingsmiddelen goed gaar worden.

Kook de voedingsmiddelen niet op een hoge temperatuur. Gebruik niet meer dan het vereiste vuur om het water tijdens het hele proces te laten koken. De kooktijd hangt af van de voedingsmiddelen die u wilt koken. Aanbevolen wordt om ze in middelgrote gelijke stukken te snijden zodat ze allemaal even lang moeten koken. De beste manier om van hun smaak te genieten is hun beetgaar te bereiden, hoewel dit natuurlijk van de voorkeur van iedere tafelgenoot afhangt.



## LEER OOK DE VULCANO-SERIE KENNEN, DE NIEUWE-GENERATIE GIETALUMINIUM KOOKACCESSOIRES

De *Vulcano* producten zijn de eerste met oren en stelen van silicone, een eigen gepatenteerd product dat voorkomt dat de gebruikers zich onder het koken aan het product kunnen branden. De silicone zorgt voor een hogere functionaliteit van deze producten en maakt hen uniek.



### DE KOEKENPAN MET AFNEEMBARE STEEL: ONS MEEST KLASSIEKE PRODUCT

Elke vorm is met grote zorg ontworpen en ontwikkeld voor een tweeledig doel: een product te creëren met een fraai design en een grote functionaliteit. Zijn afneembare steel is het beste bewijs van dit tweeledige doel.



### SILICONEN HANDVATEN

Dankzij de vernieuwende technologie heeft u geen keukenhandschoenen of andere beschermingen nodig om het hete product te verplaatsen, vast te houden of op tafel te zetten. Dit biedt u een grotere gebruiksveiligheid en gebruiksgemak.

## DE ARTIC-COLLECTIE





KOOKSET



KOOKPOT



HOGЕ BRAADPAN



PAN



SAUSPAN

# **ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

# CASTEY TRIMETAL INDUCTION® – САМАЯ ПЕРЕДОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КУХОННОЙ ПОСУДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Технические характеристики посуды из нержавеющей стали **Castey** делают ее идеальным и эффективным решением для приготовления пищи на плитах любого типа, включая индукционные. Изготовленная по трехслойной технологии посуда равномерно распределяет тепло по всему продукту, а не только у его основания, позволяя рациональное использование энергии. Для наиболее эффективного использования нашей продукции внимательно прочитайте этот буклет. Вы узнаете, как правильно использовать и хранить посуду, а также как добиться максимальной эффективности.

## ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

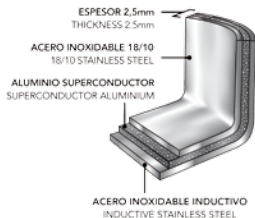
- Изделие из нержавеющей стали пригодное для любого типа плит, включая индукционные.
- Конструкция *Trimetal Induction*®. Изготовлено из единого металлического листа, состоящего из слоев индукционной нержавеющей стали, алюминия и нержавеющей стали марки 18/10, что обеспечивает максимальную проводимость и оптимально эффективное и равномерное распределение тепловой энергии.
- Двусторонняя крышка с двойной функцией: полное закрытие емкости для удержания пара и частичное закрытие для высвобождения пара при приготовлении пищи.
- Удобные ручки, позволяющие удерживать все части изделия, предупреждая их падение во время переноски.
- Высокая и средняя кастрюли и паровая емкость могут помещаться одна в другую, что позволяет сэкономить место.
- Широкая гамма емкостей разных диаметров и размеров.



## ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ТЕХНОЛОГИЯ TRIMETAL INDUCTION®?

Это – материал изделий из нержавеющей стали фирмы Castey, изготовленных из единого листа, образованного тремя слоями:

- Внешний слой из индукционной нержавеющей стали делает изделие пригодным для плит любого типа, включая индукционные.
- Средний слой из алюминия выступает в роли верхпроводника и распределяет тепло равномерно по всему приготавливаемому продукту.
- Внутренний слой из нержавеющей стали марки 18/10.



### В ЧЕМ ПРЕИМУЩЕСТВА ЭТОЙ ТЕХНОЛОГИИ?

Большинство из имеющихся на рынке наборов посуды, пригодных для индукционных плит, изготовлены по так называемой технологии «Сэндвич», предполагающей включение магнитного материала в дно изделия. Главный недостаток этой технологии

в том, что тепло передается только снизу, поэтому часть энергии плиты неизбежно теряется. Кроме того, со временем вмонтированный материал «Сэндвича» может отсоединиться.

По технологии *Trimetal Induction*® алюминий содержится во всей конструкции изделия, что

делает его способным поглощать и распределять энергию гораздо более эффективно. Кроме того, по толщине (2,5мм) эти изделия превосходят обычные наборы посуды из нержавеющей стали, отличаясь высокой прочностью и гладкой фактурой, гарантирующей максимальную гигиену.

## ГАРАНТИЯ НА 4 ГОДА

Продукция из нержавеющей стали фирмы **CasteY** изготовлена из высококачественных материалов, отличающихся повышенной долговечностью и прочностью. Компания настолько уверена в долговечности посуды, что предоставляет гарантию на 4 года на любое изделие с производственным дефектом. Гарантия не распространяется на изделия, подвергшиеся естественному износу, непредусмотренному использованию или перегреву.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ

Вмойте изделие мягкой губкой с мылом, ополосните и насухо вытрите.

### НА КАКОЙ ПЛИТЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТУ ПОСУДУ?

Это изделие предназначено для использования на плите любого типа: газовой, электрической, стеклокерамической, индукционной.

### КАКИЕ ИСТОЧНИКИ ТЕПЛА НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ЭТОЙ ПОСУДЕ?

Нельзя готовить пищу в данной посуде в микроволновой печи, на углях и на открытом древесном огне.

## **НА ОГНЕ. ОСНОВНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ**

Не ставьте пустую посуду на включенную конфорку и не разогревайте, не налив в нее жидкости. При перегреве поверхность может повредиться, а сталь потемнеть. Также могут возникнуть пятна, которые можно удалить, вымыв посуду обычным способом.

Если изделие перегрелось, следует постепенно снизить температуру. Не ставьте перегретую посуду сразу под холодную воду.

Не встряхивайте посуду при соприкосновении с поверхностью стеклокерамической плиты: это может привести к повреждениям и царапинам.

Для получения оптимального результата и в целях сокращения расхода энергии выбирайте конфорку соответствующего диаметра. На газовой плите внимательно отрегулируйте огонь: пламя не должно доходить до поверхности изделия, или подниматься по стенкам посуды.

При обращении с горячим изделием не забывайте защищать руки от ожогов.

## **ИЗБЕГАЙТЕ РЕЗКОГО ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ**

Не начинайте приготовление пищи при высокой температуре. Если Вы хотите подрумянить продукт, предварительно разогрейте посуду с небольшим количеством сливочного или растительного масла при низкой или средней температуре в течение 2-3 минут. Затем добавьте необходимые ингредиенты. Таким образом Вы сможете сохранить все полезные качества продуктов и предотвратить потускнение изделия. На сильном огне можно лишь варить продукты в обильном количестве жидкости.

## **МОЖНО ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ?**

Воздержитесь от использования металлических или острых приборов, поскольку они могут повредить поверхность изделия. Используйте деревянные или жаростойкие пластиковые приборы, чтобы продлить срок службы антипригарных свойств изделия.



## **С ПЛИТЫ НА СТОЛ. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

Наши изделия настолько красивы и функциональны, что их можно использовать в качестве сервировочной посуды. Однако, при подаче на стол, не забудьте использовать подставку.

### **КАК ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ ИЗДЕЛИЕ?**

Лучше всего мыть изделие неабразивной губкой в горячей мыльной воде. Рекомендуется вручную вытирать изделие насухо во избежание окисления, однако, при появлении следов окисления они легко удаляются при помощи специального чистящего средства для металлической посуды.

Изделие можно мыть в посудомоечной машине, однако со временем его внешний вид может ухудшиться. В любом случае, функциональные качества останутся неизменными.

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СОВЕТЫ ПО ОПТИМАЛЬНОМУ УХОДУ ЗА ИЗДЕЛИЕМ**

После каждого использования удалите остатки пищи из посуды и вытрите насухо вручную, чтобы сохранить блеск поверхности на долгое время. Таким образом, Вы предотвратите появление пятен и потускнение металла. Вымыв изделие в посудомоечной машине, выньте его сразу после окончания программы и вытрите вручную.

Если к поверхности посуды прилипнет пища, перед тем как мыть изделие, замочите его в горячей мыльной воде.

Если на внешнюю поверхность изделия с зеркальным блеском попадут капли жидкости, незамедлительно удалите их влажной губкой, не позволяя им высохнуть. Не используйте абразивные материалы или средства для мытья посуды, поскольку они могут поцарапать или иным образом повредить поверхность изделия.

Никогда не используйте отбеливатель или средства, содержащие хлор, которые могут послужить причиной коррозии, зазубрин и даже маленьких дырочек.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ПАРУ?

Если Вы приобрели посуду для варки на пару, Вы получите удовольствие от недорогой, вкусной и полезной пищи. Благодаря этому изделию готовое блюдо сохранит все вкусовые качества, аромат и цвет свежих продуктов. Такой результат стал возможен благодаря равномерному распределению пара и, соответственно, равномерному приготовлению всех ингредиентов.

Положите продукты в емкость для варки на пару, предварительно приправьте по вкусу. Затем налейте воды в высокую кастрюлю, так чтобы вода не касалась емкости с продуктами, поскольку они должны готовиться на пару от кипящей воды, а не в самой воде. Поместите паровую емкость с продуктами в кастрюлю и закройте крышкой. Крышка *Artic* не позволит пару выходить из кастрюли, что обеспечит правильное приготовление пищи

Не готовьте пищу при высокой температуре, используйте только такое количество энергии, которое необходимо для кипения воды на протяжении всего процесса варки. Время приготовления продуктов будет зависеть от выбранных Вами блюд.

Рекомендуется использовать равные куски средней величины, чтобы они готовились одновременно. Вкусовые качества лучше всего сохраняются при варке продуктов до состояния «аль денте» или полуготовности, однако, это зависит от кусков каждого.

## ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ VULCANO, НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ

В изделиях Vulcano впервые применены силиконовые ручки, запатентованные компанией, которые защищают руки от ожогов при обращении с горячей посудой. Силиконовые ручки повышают функциональность изделий и придают им уникальные свойства.



### СКОВОРОДА СО СЪЕМНОЙ РУЧКОЙ – КЛАССИЧЕСКАЯ ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ

Разработка и дизайн каждой линии потребовали больших усилий и преследовали две основные цели: создание исключительно красивого и функционального изделия. Наиболее ярко это выразилось в создании съемной ручки.



### СИЛИКОНОВЫЕ РУЧКИ

Эта новаторская технология устраняет необходимость в прихватках или других защитных средствах, если Вам надо придержать, переставить или подать на стол горячую посуду. Ручки обеспечивают безопасность и удобство пользования посудой.

## КОЛЛЕКЦИЯ ARTIC





КОМПЛЕКТ ДЛЯ ВАРКИ



КАСТРЮЛЯ ВЫСОКАЯ



КАСТРЮЛЯ СРЕДНЯЯ



КОВШ



КАСТРЮЛЯ С  
ДЛИННОЙ РУЧКОЙ







HI-QUALITY FOR HI-COOKING

CASTEY GLOBAL, SL

POLÍGONO INDUSTRIAL DE GIRONA, S/N 17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA GIRONA (SPAIN)

T (+34) 972 477 752 F (+34) 972 478 114

[www.castey.com](http://www.castey.com)