

Use and Care Instructions

Instrucciones de Uso y Cuidado



Use and Care of Aluminum *Uso y Cuidado del Aluminio*

Like most cookware, aluminum should be allowed to cool before washing and soaking. This is a simple safeguard against warping as well as preventing accidental burns in handling. Wash after each use. Drying immediately after washing will help preserve appearance.

Como la mayoría de los utensilios de la cocina, el aluminio se debería enfriar antes de ser lavado o remojado. Esta es una protección sencilla contra la deformación así como prevenir las quemaduras accidentales en su uso. Lavar después de cada uso. Secar inmediatamente después de lavar ayudará a preservar la apariencia.

Undissolved salt allowed to remain on an aluminum surface may cause pitting. Add salt to liquid after it reaches the boiling point and stir to dissolve it completely. Do not allow acidic or salty foods to remain in aluminum or aluminum finished cookware for long periods of time since this may cause pitting. *La sal no disuelta que se queda en la superficie de aluminio puede causar picaduras. Añadir sal al líquido después de que se llega al punto de ebullición y revolverlo para disolverla completamente. No permitir que se quede en los utensilios con acabados en aluminio el ácido o alimentos salados por periodos de tiempo largos porque puede causar picaduras.*

Aluminum may stain when it comes into contact with minerals in water and in foods. The mineral content of water used in automatic dishwashers can stain aluminum. Hand washing may be preferred in order to preserve the attractive finish of the aluminum cookware. *El aluminio se puede manchar cuando entra en contacto con los minerales en el agua o los alimentos. El contenido de minerales en el agua que se usa en los lavavajillas automáticos puede manchar el aluminio. Lavar a mano puede ser preferido para preservar el acabado atractivo de los utensilios de cocina en aluminio.*

To remove food which may have been burned on the inside of the cookware, fill the pan with water to cover the burned food and simmer over low heat until the particles loosen, occasionally scraping with a wooden spoon. After simmering, scour, wash normally, rinse with hot water and dry immediately. *Para eliminar los alimentos que puedan haber sido quemados en el interior de los utensilios de aluminio, llene el sartén con agua para cubrir la comida quemada y hierva a fuego lento hasta que las partículas se aflojen, raspando de vez en cuando con una cuchara de madera. Después de hervir a fuego lento, fregar, lavar normalmente, enjuagar con agua caliente y secar inmediatamente.*

Stains and discoloration that may appear on aluminum cookware can be removed by boiling the utensils for five to ten minutes in a solution of two to three tablespoons of cream of tartar, lemon juice, or vinegar for each quart of water. After boiling, scour lightly with a soap-filled pad. Cooking acidic foods, such as tomatoes or rhubarb, will remove the stains naturally without affecting the cooked food product. To removed stains from an aluminum exterior, use a non-abrasive cleanser.

Manchas y descoloramiento que se puedan ver en los utensilios de cocina de aluminio se pueden remover al hervir los utensilios por de cinco a diez minutos en una solución de 29.57 ml a 44.36 ml (dos a tres cucharadas) de crema de tártaro, jugo de limón, o vinagre para cada .94L (cuarto de galón) de agua. Después de hervir, raspar ligeramente con una esponja empapada en jabón. Cocinar los alimentos ácidos, como los tomates o el ruibarbo, eliminará naturalmente las manchas sin afectar la comida que esta siendo cocinada. Para quitar las manchas de un exterior aluminio, usar un limpiador no abrasivo.

Cooking tools made of wood, plastic or smooth-edged metal are commended for use in aluminum cookware. Sharp-edged tools such as knives, mashers and beaters may scratch aluminum.

Utensilios hechos de madera, plástico o metal con bordes suaves son recomendados para su uso con los utensilios de cocina de aluminio. Los utensilios con bordes afilados como los cuchillos, los machacadores, y las batidoras puedan rayar el aluminio.

Use and Care of stainless Steel *Uso y Cuidado del Acero Inoxidable*

Although stainless steel is highly resistant to stain and corrosion, it is susceptible to corrosion from food acids if not properly maintained and cared for. To ensure long life and luster, the following procedure must be followed:

Aunque el acero inoxidable es sumamente resistente contra manchas y corrosión, es susceptible a la corrosión a causa de alimentos ácidos si no se mantiene y se cuida correctamente. Para asegurar la longevidad y el lustre, hay que seguir el procedimiento siguiente:

1. Remove all food remnants immediately after use. *Quitar todos los restos de comida inmediatamente después de usar.*
2. Pre-soak in a plastic or stainless steel pan, using a non-abrasive pre-soak compound (Never use an aluminum pan). *Remojar en una sartén de plástico o acero inoxidable, usando un recinto previamente mojado no abrasivo (Nunca usar una sartén de aluminio)*
3. Wash in hot water with a non-abrasive, non-corrosive cleaning agent. *Lavar en agua caliente con un agente limpiador no abrasivo, no corrosivo.*
4. Rinse in water of at least 180 degrees. A wetting agent or water softener may be required if using water with a high mineral content. *Enjuagar en agua que este al menos a 83° C (180 F°). Un agente humedecedor o un suavizante de agua puede ser requerido si el agua usada tiene un contenido alto de minerales.*
5. Dry immediately. *Secar inmediatamente.*

Warning: - Low temperature dishwashing

Cuidado: - Usar el lavavajillas a temperatura baja.

If using a low temp or chlorine bath type dishwashing system, take great care in following the manufacturer's instructions. An over-concentration of sodium hypochlorite (bleach), the active sanitizing agent of these systems, will attack most metal tableware. Improper use or faulty rinsing or sanitizing can cause staining or corrosion of stainless steel.

Si usa un sistema de lavavajillas de temperatura baja o baño del cloro, tener mucho cuidado al seguir las instrucciones del fabricante. Una concentración excesiva de sodio hipoclorito (lejía/blanqueador), el agente activo de desinfección de este sistema, atacará la mayoría de utensilios de mesa metálicos. El uso inapropiado o el enjuague/desinfección deficientes pueden causar manchas o corrosión en el acero inoxidable.

Use and Care Instructions

Instrucciones de Uso y Cuidado



Use and Care for Steel (Carbon Steel)

Uso y Mantenimiento para Acero (Acero al carbono)

Steel is a tough alloy of iron containing carbon which allows for high temperatures and quick heating. Common items utilizing this construction: Woks/Chop Suey Bowls, Roast Pans, and French Style Fry Pans.

Acero es una aleación dura de hierro que contiene carbono que permite altas temperaturas y calefacción rápida. Artículos populares que utilizan esta construcción: Woks / Tazones de chop suey, cacerolas (bandejas) para asar, y Sartenes de estilo francés.

1. Wipe pan carefully with clean cloth, as the manufacturing residue is kept on them to avoid rusting during shelf life. *Limpiar con cuidado la cacerola/ olla/sartén con una tela limpia, ya que el residuo de fabricación se mantiene en ellas para evitar la oxidación durante la vida útil.*
2. Preheat oven to 400 degrees fahrenheit. *Precalentar el horno a 400 grados Fahrenheit*
3. Place the item into the oven for approximately four (4) hours. *Colocar el artículo dentro el horno durante aproximadamente cuatro (4) horas.*
4. Allow the item to cool naturally. Do not rinse! Once the item is cool, grease the item thoroughly with shortening or lard. *Dejarse el artículo enfriar naturalmente. ¡No enjuagar! Cuando el artículo se enfría, engrasar el artículo completamente con manteca o grasa.*
5. Keep pan greased and seasoned at all times. Reseasoning and/or greasing might have to be redone more often depending on the usage and product being made. *Mantener la cacerola/olla/sartén engrasada y sazonada en todo momento. Re-sazonando y/o engrasando podría tener que hacerse de nuevo con más frecuencia dependiendo del uso y el producto que se hizo.*

NOTES:

Carbon steel products are not non-stick coated. Cooking requires oil/grease at all times, otherwise product will begin to stick and/or discolor the steel. *Los productos en acero de carbono no tienen acabado antiadherente. Su uso requiere aceite/grasa en todo momento, si no, el producto comenzará a pegarse y/o decolorar el acero.*

Do not use in microwave. *No Usar en microondas.*

Hand wash at all times. *Lavar a mano a todo tiempo.*

Polished carbon steel pans are not guaranteed against rusting or against the discoloration of baked goods. If rusting or discoloration occur, clean the pan, cover with heavy coating of grease and place in preheated oven at 400 degrees fahrenheit for four (4) hours. *Ollas/sartenes/cacerolas en acero de carbono pulido no son garantizados contra oxidación o decoloración de productos horneados. Si oxidación o decoloración ocurre, limpiar la olla/sartén/cacerola, cubrirla con una capa gruesa de grasa y colocar en un horno precalentado a 400 grados Fahrenheit durante cuatro (4) horas..*