

FALK copper cookware

Instructions for use:

- Condition the stainless steel surface with oil. Heat up the pan on your stove for about 1 minute (at +/- 180°C). After cooling down, wipe off the excess oil.
- Persistent stains should be removed by using a sponge. We suggest Scotch's Brite® very fine and hot soapy water. Avoid steel wool pads.
- After use the copper outside will oxidise. It indicates an aging process that gives the surface its patina. If one prefers to restore the copper surface to its original shine, we recommend to brush it with a Scotch's Brite® very fine.
- Copper is an excellent heat conductor and will allow you to save energy. Reduce the heat of the stove to half.
- Avoid extreme temperature variations as the bottom could bulge.
- To protect cast iron against rust, we suggest rubbing the accessories with vegetable oil.
- Salt will corrode stainless steel. Please don't keep the utensils in salt solutions for several hours.
- Don't put copper pans in the dishwasher preventing stains and scale deposits.
- It's not allowed to use copper in microwave ovens.



electric halogen gas induction with vitro-ceramic oven

Warranty

- Falk Culinair utensils are guaranteed for life when used properly.



FALK

Culinair

Copper cookware
handcrafted in Belgium



Falk Culinair n.v.

Dijkstraat 52
HR Leuven 82 769
T +32 (0) 16 60 21 69
E info@falkculinair.be

B-3150 Wespelaar
BTW 0447 797 530
F +32 (0) 16 60 21 68
W www.falkculinair.com

FALK koper kookmateriaal

Gebruiksaanwijzing:

- Wrijf de binnenkant van de pan overvloedig in met arachideolie. Verwarm de pan ongeveer 1 minuut op uw kookplaat (tot +/-180°C) en laat afkoelen. Daarna de overtollige olie afwrijven.
- Hardnekkige vlekken verwijderd U met een sponsje. Wij raden het gebruik aan van een zachte schuurspons (Scotch's Brite®) en warm zeepsop. Vermijd staalwol.
- Na veelvuldig gebruik oxideert de buitenzijde. Het koper krijgt hierdoor zijn patine. Wie voorkeur geeft aan zijn oorspronkelijke glans kan dit opborstelen met een zachte schuurspons (Scotch's Brite®)
- Breng de warmtebron terug tot de helft. Koper is een topgeleider en zal u energie doen besparen.
- Vermijd overdreven warmteschommelingen. U loopt het risico dat de bodem vervormt.
- Gietijzere handgrepen best inwrijven met plantaardige olie om roest tegen te gaan.
- Inox kan gevoelig zijn aan keukenzout. Laat uw kookgerief geen uren in een pekeloplossing staan.
- Om vlekken en kalkafzetting te voorkomen steekt U de pannen best niet in een afwasmachine.
- Koper mag niet in magnetron ovens.



elektrisch halogeen gas inductie met inductieplaat vitro-ceramic oven

Garantie:

- De N.V. FALK Culinair geeft een levenslange garantie bij normaal gebruik.

FALK cuivre culinaire

Mode d'emploi:

- Imbibez le revêtement en inox avec de l'huile d'arachide. Réchauffez ensuite pendant 1 minute sur votre table de cuisson (jusqu'à une température de +/- 180°C). Après refroidissement, enlevez le résidu d'huile à l'aide de papier de cuisine.
- Les taches les plus récalcitrantes s'enlèvent à l'aide d'une éponge. Nous vous conseillons l'emploi de tampons abrasifs en nylon (Scotch's Brite®) et une eau chaude savonnée. Evitez les tampons métalliques.
- Après utilisation, le cuivre s'oxyde ce qui provoque la patine du métal. Si l'on préfère redonner au cuivre sa couleur initiale, nous conseillons de satiner avec un tampon abrasif en nylon (Scotch's Brite®)
- Réduisez l'intensité de la source de chaleur de moitié. L'excellente conductibilité du cuivre vous y autorise et vous permettra de faire des économies.
- Evitez les écarts trop brusques de température, car vous risquez une déformation du fond.
- Afin de protéger les accessoires contre la rouille, nous conseillons de les enduire d'un peu d'huile végétale.
- L'acier inoxydable est sensible au sel. Evitez le contact à long terme dans les solutions salines.
- Ne mettez pas vos ustensiles en cuivre au lave-vaisselle afin d'éviter des taches et d'éventuels dépôts de calcaire.
- Ne placez pas vos poêles dans un four à micro-ondes.



électrique halogène gaz induction avec plaque à induction vitro-ceramique four

Garantie:

- La société FALK Culinair vous offre une garantie à vie par un emploi normal.

FALK Kupferkochgeschirr

Verwendung:

- Reiben Sie vor der ersten Verwendung die Edelstahlinnenseite des Topfes/der Pfanne mit Pflanzenöl ein. Erhitzen Sie den Topf/die Pfanne dann auf deinem Kochfeld für etwa 1 Minute auf ca. 180 °C. Lassen Sie den Topf/die Pfanne danach abkühlen und entfernen anschließend die Ölrückstände mit Küchenpapier.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen Spülschwamm, warmem Wasser und ein wenig mildem Spülmittel. Entfernen Sie angebrannte Rückstände mit einem weichen Schwamm, keinesfalls mit Drahtbürsten, Stahlwollschwämmen, Messern oder metallischen Schabern.
- Die Kupferoberfläche wird im Laufe der Zeit oxidieren und eine materialtypische Patina entwickeln. Den matten Glanz der Oberflächen können Sie mit dem gelegentlichen Auftrag von etwas Kupferpflegemittel erhalten.
- Stark salzhaltige Speisen und Flüssigkeiten können bei längerem Kontakt die Stahloberfläche angreifen und zu dessen Korrosion führen.
- Vermeiden Sie starke Temperaturschwankungen, um ein Verziehen des Topfbodens zu verhindern.
- Kupfer ist ein ausgezeichneter Wärmeleiter, so dass Sie mit einer geringeren Wärmezufuhr arbeiten können.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr immer von Hand, nicht in einer Spülmaschine.
- Verwenden Sie das Kupferkochgeschirr niemals in einer Mikrowelle.



Elektrisch Halogen Gas Induktion mit Induktionsadapter Glaskeramik Backofen

Garantie:

- Falk Culinair Kochgeschirr sind bei sachgemäßer Verwendung lebenslang garantiert.