## RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

ESPAÑOL

### USO

Alejar de los niños durante el uso de cualquier pieza de menaje. La superficie de la pieza puede estar caliente, utilizar siempre las asas o mangos para su manipulación. Se aconseja el fuego suave o medio y evitar que las llamas sobresalgan por los laterales de la pieza. Demasiado fuego podría dañar y/o decolorar la pieza de acero inoxidable. No deje nunca la pieza vacía sobre la fuente de calor. Aquellas piezas que estén enteramente fabricadas en acero inoxidable son aptas para horno de uso doméstico. Los productos de acero inoxidable que incorporen piezas adheridas en otros materiales (ej. baquelita, vidrio), son aptas para horno hasta un máximo de 200ºC.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

En la mayoría de las ocasiones sólo necesitaremos usar un detergente o jabón de limpieza suave (hoy en día ya se consiguen muchos que además respeten el medio ambiente) para su limpieza a mano o en el lavavajillas. Se recomienda lavar la pieza antes de su primer uso. Las manchas de cal se pueden evitar si secamos el menaje de cocina con un trapo seco en lugar de dejar que se sequen ellos solos. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua. Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo. Si han perdido el brillo podemos frotar ese utensilio de cocina con un paño humedecido en alcohol. Nunca utilice lejía ni productos que contengan cloro, ya que atacarían el acero.

### RECOMENDACIONES

Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos, ya cocinados, en la misma olla, cacerola o sartén ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestro menaje. Si se le añade sal al agua de cocción, hágalo cuando el agua esté muy caliente ya que así suele disolverse mejor y tampoco dejará manchas.


**ISOGONA, S.L.**
Basters, 4 - 43800 VALLS (SPAIN)
Tel. +34 977 608 810
bra@braisogona.com
comercial@monix-original.com
**www.braisogona.com**


# GARANTÍA E INSTRUCCIONES / GUARANTEE & INSTRUCTIONS

ENGLISH

## INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

### USE

Keep children away while using any cookware utensil. The surface of the utensil will be hot, always use the handles when handling it.
It is advised to use a low or medium heat and avoid flames licking around the sides of the utensil. Too high heat could damage and/or discolour the stainless steel utensil. Never leave an empty piece on the cooktop.
Utensils manufactured entirely in stainless steel are suitable for household ovens. Stainless steel products that incorporate parts affixed in other materials (e.g. bakelite, glass) are suitable for oven use up to a maximum of 200ºC.

### CLEANING AND MAINTENANCE

In most cases we only need to use a gentle detergent or soap (there are now many available that are also environmentally friendly) to clean utensils by hand or in the dish washer. We recommend washing the piece before first us. Lime marks can be avoided by drying cookware with a dry cloth instead of leaving it to dry. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.
If we have a particularly stubborn mark we can rub it with a cloth soaked in hot vinegar. We then wash it as normal and dry it with a drying-up cloth. If a utensil has lost its shine we can rub it with a cloth soaked in alcohol. Never use bleach chlorine or any abrasives on the stainless steel.

### INSTRUCTIONS

We need to avoid leaving cooked foods in the pot, saucepan or frying pan, as they tend to get stuck to them. We will then have to work harder rubbing them and will need more chemical products (detergent) and risk scratching and damaging our cookware. When adding salt to water to be boiled, do it when the water is already very hot so that it dissolves better and doesn't leave any remnants.

## GARANTÍA

El plazo de la presente garantía es de tres años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes. Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra.

Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a: **ISOGONA S.L., C/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).** Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.

Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios. La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

*En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.

## GUARANTEE

The term of this guarantee is three years from the date of purchase of the product, and covers possible manufacturing defects but does not cover defects caused by misuse of the machine, inappropriate use or damage caused by blows. To use of this guarantee, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking the proof of purchase.

Only in the event that to do the above is impossible or too costly may consumers contact the manufacturer in order to claim for the repair or replacement of the product, sending the claim by post to: **ISOGONA S.L., C/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spain).** Possible defective products covered by this guarantee will be accepted, repaired and/or replaced free of charge and returned free of charge to the purchaser. This guarantee does not affect the consumer's rights in accordance with the contents of RDL 1/2007, General Law for the Defence of Consumers and Users.

This document will be interpreted in accordance with the laws of Spain, with Spanish Courts being competent for settling any possible difference.

*In the event that the product was purchased in a country other than Spain, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking proof of purchase in order to use the guarantee. Only in the event that the above is impossible or too costly may consumers contact the importer as indicated by the aforementioned establishments.

MADE IN CHINA