

User Guide

Manual del usuario


CROFTON®

FRY PAN

SARTÉN



Made in China / Hecho en China
DISTRIBUTED BY / DISTRIBUIDO POR:
ALDI INC. BATAVIA, IL 60510
www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



USA 800-681-2207



info@product-help.co

PRODUCT CODE: 42152

06/2016

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

PRODUCT CARE

- Before use, hand wash with warm soapy water, rinse and towel dry.
- When cooking, your 12" fry pan should only be used on the stove top. Care should be taken when handling a hot fry pan.
- Never leave an empty 12" fry pan on a hot burner. This can cause damage to the stove top and ruin the pan.
- Metal utensils will scratch the non-stick surface of your 12" fry pan. To maintain the appearance and performance of your fry pan we recommend using plastic, wooden or silicone utensils.
- To clean your 12" fry pan, fill with warm water after use and allow to cool to room temperature. Use a sponge or soft cloth to remove any residual food on the sides or bottom. Do not use steel wool or other metal pads as these will scratch both the non-stick surface and the exterior finish of your fry pan.
- The dishwasher may be used to clean your Fry Pan. Remember that other dishes rubbing against the Fry Pan will scratch them. A non-lemon detergent should be used.

CUIDADO DEL PRODUCTO

- Lavar a mano con agua tibia y jabón, enjuagar y secar con una toalla antes de usar.
- Al cocinar, sólo debe utilizar su sartén de 12 pulgadas en la estufa. Debe tener cuidado al manipular una sartén caliente.
- Nunca deje una sartén vacía de 12 pulgadas sobre una hornilla caliente. Esto puede causarle daños a la superficie de la estufa y destruir la sartén.
- Los utensilios de metal rayarán la superficie antiadherente de su sartén de 12 pulgadas. Para mantener la apariencia y el rendimiento de su sartén le recomendamos utilizar utensilios de plástico, madera o silicona.
- Para limpiar su sartén de 12 pulgadas, llénela con agua tibia después de usarla y déjela enfriar a temperatura ambiente. Use una esponja o paño suave para eliminar cualquier residuo de alimentos en los lados o el fondo. No use lana de acero u otros estropajos metálicos, ya que pueden rayar tanto la superficie antiadherente como el acabado exterior de su sartén.
- Puede utilizar el lavavajillas para lavar su sartén. Recuerde que el roce de otros platos contra la sartén la rayará. Se debe utilizar un detergente que no sea a base de limón.