

# LAGOSTINA

**INGENIO<sup>®</sup> INOX**

[www.lagostina.it](http://www.lagostina.it)

## TUTTI I VANTAGGI DI UN MANICO AMOVIBILE

Il manico Ingenio® si può rimuovere in un batter d'occhio. Così, casseruole, padelle, tegami e wok Ingenio® saranno perfettamente impilabili ed occuperanno molto meno spazio. Basta con le "torri di Pisa" nelle credenze! Inoltre, questa linea vi permette di spostare i corpi delle pentole dal piano cottura, al forno fino a 250°C (rimuovendo il manico e coperchio), al frigorifero, alla lavastoviglie, e alla tavola.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI

- Leggere i consigli sulla sicurezza prima di utilizzare il prodotto.
- Non lasciare mai incustodito il cibo in cottura.
- Non portare alimenti caldi o liquidi bollenti sopra/vicino a persone o animali.
- Questo prodotto è stato progettato per il solo uso domestico.
- Non conservare gli alimenti nel prodotto per più di 24 ore. Non conservare gli alimenti acidi (salsa di pomodoro, aceto, piatti con succo di limone, crauti, ecc.) nella padella.
- Non surriscaldare il prodotto.
- Non riscaldare mai il grasso fino al punto di carbonizzazione. I fumi rilasciati durante la cottura possono essere pericolosi per gli animali con sistemi respiratori sensibili.
- Nel caso in cui un alimento o l'olio nella padella prenda fuoco, interrompere l'erogazione di calore e posizionare una coperta antincendio o un panno umido sulla padella e lasciarlo così per 30 minuti prima di rimuoverlo.
- In caso di surriscaldamento estremo (raggiungimento del punto di fusione dell'alluminio), la pentola o la padella non deve essere spostata ma deve essere prima lasciata raffreddare, poiché vi è il rischio che l'alluminio possa essersi fuso all'interno della base incapsulata; si consiglia di non utilizzare più il prodotto per evitare possibili modifiche delle sue proprietà.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso del prodotto da una persona responsabile. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.
- Non lasciare mai sul pavimento o sul bordo di un mobile l'utensile ancora bollente. Lasciarlo raffreddare e metterlo lontano dalla portata dei bambini.

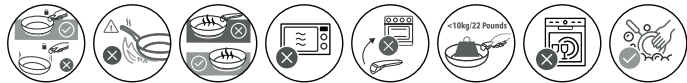
- Non aggiungere acqua fredda, ghiaccio o alimenti completamente congelati direttamente in un prodotto bollente, poiché si potrebbe verificare un'eruzione di vapore con conseguenti potenziali ustioni o lesioni a utenti o astanti. Prestare particolare attenzione quando il prodotto contiene olio bollente durante la cottura: quando alimenti contenenti acqua vengono portati a contatto con l'olio bollente, possono generarsi schizzi di olio bollente.
- Non combinare utensili da cucina per cucinare a bagnomaria. Questi articoli non sono progettati per questo scopo. Tale uso potrebbe comportare rischi di instabilità e ustioni da vapore o altre lesioni.
- Il recipiente caldo deve essere posizionato su superfici termoresistenti per evitare danni.
- Per gli articoli di forma specifica (padella per crêpe, padella per omelette, ecc.), non utilizzare il manico al di fuori delle aree di presa designate, poiché ciò potrebbe compromettere la stabilità del manico stesso.
- Uso in forno: fare riferimento alle istruzioni per l'uso del prodotto riportate sulla confezione. Le temperature elevate possono danneggiare le parti in plastica e i coperchi in vetro.
- Uso in lavastoviglie: fare riferimento alle istruzioni per l'uso del prodotto riportate sulla confezione. Alcune parti possono essere danneggiate a causa dell'azione di detergenti corrosivi che generano rischi di tagli e/o ustioni.



## ISTRUZIONI DI SICUREZZA DI INGENIO®

- Non esporre il manico alla fiamma diretta, poiché potrebbe indebolirsi.
- Non lasciare il manico sui prodotti durante la cottura; non esporre il manico a fiamme: l'esposizione prolungata alle alte temperature potrebbe danneggiare le parti in plastica e indebolire il manico.
- Utilizzare il manico Ingenio® solo per spostare le pentole, poiché l'uso con pentole di piccolo diametro può comportare il rischio di ribaltamento.

- Non posizionare il manico su superfici calde, poiché ciò potrebbe ridurre la resistenza meccanica del manico e/o causare ustioni durante la presa.
- Non lavare il manico nella lavastoviglie, non immergerlo completamente: acqua e detersivi potrebbero danneggiare il meccanismo del manico e le caratteristiche di sicurezza interne. Si consiglia di lavare a mano con una spugna non abrasiva inumidita o con un panno, senza bagnare eccessivamente le parti interne e senza forzare le parti mobili.
- Non premere mai i pulsanti di sblocco durante l'uso, il versamento o la manipolazione, poiché ciò potrebbe causare un'apertura imprevista del meccanismo di bloccaggio.
- Non spostare l'articolo con un peso superiore a 10 kg.
- Gli articoli Ingenio® (padella, pentolino, wok, ecc.) sono compatibili solo con i manici Ingenio®. Non utilizzare mai questi prodotti con manici di marche diverse da Ingenio®.
- Il pentolame Ingenio® non è utilizzabile in forni a microonde.
- Rimuovere il manico Ingenio® e i coperchi prima della cottura in forno.
- Per gli articoli di forma specifica (padella per crêpe, padella per omelette, ecc.), non utilizzare il manico al di fuori delle aree di presa designate, poiché ciò potrebbe compromettere la stabilità del manico stesso.



## IN CASO DI PROBLEMI

- Se si nota un malfunzionamento del manico, non forzare il meccanismo e non smontare mai il manico.
- Se il manico è danneggiato (rotto, scheggiato, surriscaldato, fuso), non utilizzarlo più.
- Se l'articolo (padelle e pentole) è deformato, ad esempio dopo una caduta o un urto, non utilizzarlo più.
- In ogni caso, contattare il servizio clienti ([www.lagostina.it](http://www.lagostina.it)).

## THERMO-SIGNAL®

La clessidra scompare e il THERMO-SIGNAL® diventa completamente rosso quando il prodotto è perfettamente preriscaldato e pronto per la cottura. Per evitare un riscaldamento eccessivo, ridurre la potenza del fuoco una volta che il disegno è diventato completamente rosso. Questa tecnologia THERMO-SIGNAL® aiuta a prevenire il surriscaldamento della padella.



ASPETTA



INIZIA !

## PROTEGGI PADELLE E CASSERUOLE

- Separa e protegge tutta la gamma Ingenio®.
- Non utilizzare su utensili e pentolame caldi o umidi.
- Non mettere a contatto con alimenti.



LAGOSTINA

## ISTRUZIONI D'USO PER IL MANICO INGENIO®



### Istruzioni d'uso

1. Apertura del manico. Usando il pollice ed il dito indice premere contemporaneamente i due pulsanti laterali per l'apertura in modo da rilasciare la leva inferiore. (Fig.1)
2. Fissaggio del manico. Posizionare il manico aperto sul bordo del corpo Ingenio®. Premere sulla leva posta nella parte inferiore del manico per bloccare il manico in posizione. (Fig.2a)
3. Il manico Ingenio® è ora fissato in posizione corretta e potete utilizzare le vostre pentole Ingenio®. La posizione raccomandata del manico Ingenio® durante l'utilizzo è illustrata con il disegno. (Fig.2b)

### Rimozione del manico

1. Per rimuovere il manico, posizionare il recipiente Ingenio su una superficie piana, stabile e termoresistente. Premere i pulsanti di sblocco con l'indice e il pollice, posizionando la mano per liberare la leva. (Fig.3)
2. La leva si abbassa automaticamente e il manico Ingenio® si sgancia dalla pentola. A questo punto può essere tolto dall'utensile. (Fig.4)

## TIPI DI COPERCHI INGENIO®

- Coperchi di vetro con bordo in silicone e pomolo pieghevole per tutte le casseruole e padelle Ingenio®. (Fig.5)
- Coperchi in plastica (compatibili con pentole, padelle wok e tegame) e coperchi in silicone per la conservazione degli alimenti. Il coperchio in silicone è adatto per la conservazione degli alimenti, ma non è adatto per la conservazione di cibi grassi o oleosi. Questi coperchi non sono coperchi da cottura e non devono essere utilizzati nel forno o nel microonde. (Fig.6)
- Attenzione, conservate in frigorifero gli alimenti nei recipienti Ingenio® per massimo di un giorno. I coperchi Ingenio® non vanno in forno.



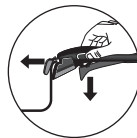
(Fig.1)



(Fig.2a)



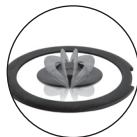
(Fig.2b)



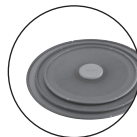
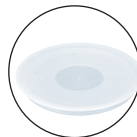
(Fig.3)



(Fig.4)



(Fig.5)



← (Fig.6) →

## CONSIGLI D'UTILIZZO PER PENTOLAME

### Per pentolame Ingenio® in acciaio inossidabile senza rivestimento antiaderente

- Le proprietà termiche dell'acciaio inossidabile consentono di rosolare e caramellare i cibi in modo ottimale.
- È possibile utilizzare la maggior parte degli utensili di metallo, ad eccezione di coltelli e fruste. Evitare l'uso di utensili taglienti. Lievi segni o abrasioni sulla superficie sono normali e non influiscono sulle prestazioni del rivestimento.
- Salare l'acqua solo dopo che quest'ultima abbia raggiunto il bollore (per evitare che i granelli di sale danneggino l'acciaio inossidabile).
- Pulire il vostro utensile con un detersivo speciale per acciaio inossidabile.
- Se si dovessero bruciare dei cibi nelle vostre pentole di acciaio inossidabile, riempirle d'acqua calda e lasciarle così per un'ora. Quindi pulite con spugna e detersivo.
- Uso in lavastoviglie: è preferibile utilizzare detersivi delicati come liquidi, gel o polvere; evitare compresse e bustine. Per prolungare la vita del vostro prodotto consigliamo di lavarlo a mano.

### Per pentolame Ingenio® in acciaio inossidabile con rivestimento interno antiaderente

- Pulire i rivestimenti interni ed esterni antiaderenti con acqua calda, detersivo liquido ed una spugna (non usare spugne abrasive, spugne metalliche o polveri molto abrasive).

### Induzione

- Le pentole con un diametro del fondo inferiore alle dimensioni del piano cottura a induzione potrebbero non attivare la tecnologia di riscaldamento a induzione.
- Non riscaldare mai gli strumenti di cottura vuoti alla massima potenza: ciò potrebbe deteriorare le proprietà del rivestimento antiaderente e deformare il fondo.
- Per il fondo ad induzione del vostro pentolame: asciugarlo dopo averlo pulito. Può apparire di un colore azzurro o giallo. È naturale, non è pericoloso e può essere tolto con un normale detersivo per pentole in acciaio, con il succo di limone oppure con l'aceto bianco. Usare spugne abrasive solamente sul fondo esterno di acciaio del prodotto.

### Altri consigli

- Si sconsiglia di utilizzare le padelle per friggere in immersione (ad esempio patatine, samosa, ecc.). Prestare sempre attenzione durante la cottura con l'olio: la padella non deve essere riempita eccessivamente né usata troppo a caldo, poiché l'olio potrebbe auto-incendiarsi.
- Per evitare scottature dovute a schizzi durante la cottura, utilizzate un coperchio.
- Gli strumenti di cottura Ingenio® possono essere smaltiti negli appositi punti di raccolta per il riciclo.
- Lagostina non può essere ritenuta responsabile del danno causato dall'uso dei prodotti Ingenio® in modo non conforme a quanto previsto e permesso da Lagostina, presente nelle istruzioni d'uso.

## LA GARANZIA LAGOSTINA INGENIO®

### MANICO INGENIO®

Il manico rimovibile Ingenio® è garantito per 10 anni contro i difetti di produzione, a meno che nel Paese di acquisto non siano in vigore leggi o accordi specifici. La garanzia non copre i danni derivanti da modifiche o riparazioni non autorizzate, danni derivanti da urti, uso improprio, normale usura, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione, utilizzo durante la cottura; esposizione alla fiamma durante la cottura, posizionamento in forno, pulizia in lavastoviglie, immersione in acqua, ostruzione con grasso, polvere, salse, ecc., utilizzo per sollevare un carico superiore a 10 kg, uso professionale o commerciale, uso su una padella che non fa parte della gamma Ingenio®.

### PENTOLE

Le pentole senza rivestimento antiaderente Ingenio® Lagostina sono garantite da Lagostina contro qualsiasi difetto di materiale o fabbricazione per 10 anni dalla data di acquisto dietro presentazione della prova d'acquisto.

Le pentole con rivestimento antiaderente Ingenio® Lagostina sono garantite da Lagostina contro qualsiasi difetto di materiale o fabbricazione per 2 anni dalla data di acquisto dietro presentazione della prova d'acquisto, salvo diversa legislazione specifica del Paese.

Questa garanzia non copre i danni dovuti a urti, uso scorretto, negligenza.

Questa garanzia non copre i danni derivanti da shock, uso improprio, negligenza, mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione, una modifica o riparazione non autorizzata.



# LAGOSTINA

**[www.lagostina.it](http://www.lagostina.it)**

Lagostina S.p.A  
Via Magenta, 6  
28887 Omegna (VB)  
Italia

Email: [contact-it@lagostina.it](mailto:contact-it@lagostina.it)

Numero di telefono: 02457751



PAP

RACCOLTA  
CARTA