VOLLRATH®

Outperform every day.™

# Care and Use Instructions

## Aluminum Cookware



## BEFORE FIRST USE

1. Remove all labels.
2. Wash the cookware. See instructions below.

## USE

**NOTICE: Do not use metal utensils, grates or false bottoms. These could damage the non-stick surface.**

**NOTICE: Use only plastic, wooden or rubber utensils with non-stick cookware.**

**NOTICE: Use a low to medium heat setting. Vollrath non-stick coatings are heat-resistant to 500° F (260° C). Overheating could damage the non-stick surface or cause the pan to warp.**

**NOTICE: Never leave empty cookware on a heat source.**

**NOTICE: Direct contact with salt can cause pitting. Add salt to boiling water or food to dissolve it.**

**NOTICE: Salt solutions, acidic products like tomatoes, disinfectants or bleach can corrode cookware. Never store these items in cookware and avoid prolonged exposure.**

**NOTICE: To prevent damage to the cookware, including warping, allow cookware to cool before washing or immersing in liquid.**

## WASHING

**NOTICE: Do not use strong alkali based cleaners (lye, soda ash, or trisodium phosphate) or oven cleaners. The can discolor and corrode aluminum, even when used as a weak solution.**

1. Vollrath recommends washing by hand, using a solution of hot water and a mild detergent, to maintain the finish.
2. Cookware with burned-on food or deposits can be soaked for up to 30 minutes to help loosen the food.

   **NOTICE: Do not soak cookware for an extended period of time. Extended soaking may cause pitting or corrosion.**
3. Always scrub in the direction of the material grain.
4. For non-stick cookware, use only scouring pads approved for non-stick cookware.
5. Rinse with clean, hot water.
6. Air dry cookware in an inverted position to allow water to freely drain.
7. Make sure cookware is completely dry before storing.

## REMOVING STAINS

**NOTICE: These instructions apply to natural finish aluminum cookware. Do NOT use these instructions for non-stick cookware.**

### Stains Caused by Acidic Foods

Cooking or storing acidic foods may stain aluminum cookware.

1. Make a paste of an aluminum cookware cleaner and water.
2. Apply the paste to the stain for up to five minutes.
3. Use a fiber scouring pad to lightly scrub the stain. Follow the grain of the cookware.
4. Wash the cookware.

### Whitish Color Deposits

Naturally occurring minerals may leave whitish color deposits.

1. Dissolve of 1 to 2 tablespoons of cream of tarter into one gallon of clean water.

#### On the Exterior

1. Place the solution in a pot large enough to accommodate the stained cookware.
2. Submerge the stained cookware into the solution.
3. Bring the solution and cookware to a boil.
4. Boil for 5 minutes.
5. Remove cookware and discard the solution.
6. Wash the cookware.

#### On the Interior

1. Place the solution into the stained cookware.
2. Bring the solution to a boil.
3. Boil for 5 minutes.
4. Discard the solution.
5. Wash the cookware.

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Part No. T20070 ml 12/9/16

VOLLRATH®

Outperform every day.™

# Entretien et mode d'emploi

## Batterie de cuisine en aluminium



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez toutes les étiquettes.
2. Lavez la batterie de cuisine. Reportez-vous aux instructions ci-dessous.

## UTILISATION

**AVIS : N'utilisez pas d'ustensiles, grilles ou faux-fonds en métal sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.**

**AVIS : Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, bois ou caoutchouc avec les batteries de cuisine antiadhésives.**

**AVIS : Utilisez un réglage de température bas à moyen. Les revêtements antiadhésifs de Vollrath peuvent résister à 500 °F (260 °C). Une surchauffe peut endommager les revêtements antiadhésifs et causer la déformation de la casserole.**

**AVIS : Ne laissez jamais une batterie de cuisine vide sur une source de chaleur.**

**AVIS : Un contact direct avec le sel risque de piquer le métal. Ajoutez du sel à l'eau en ébullition ou aux aliments pour le dissoudre.**

**AVIS : Les solutions salées, les produits acides comme les tomates, les désinfectants ou la javel peuvent corroder les batteries de cuisine. Ne placez jamais ces produits dans les batteries de cuisine et évitez leur exposition prolongée à ceux-ci.**

**AVIS : Pour éviter d'endommager la batterie de cuisine, y compris sa déformation, laissez-la refroidir avant de la laver ou la plonger dans un liquide.**

## LAVAGE

**AVIS : N'utilisez pas de nettoyants puissants à base d'alcalis (hydroxyde de potassium, carbonate de sodium ou phosphate trisodique) ou de nettoyants pour four. Ils peuvent décolorer et corroder l'aluminium, même utilisés fortement dilués.**

1. Vollrath recommande un lavage à la main à l'aide d'une solution d'eau chaude et de détergent doux pour maintenir la finition.
2. Les batteries de cuisine contenant des dépôts alimentaires carbonisés peuvent tremper pendant 30 minutes maximum pour décoller les particules.

   **AVIS : Ne faites pas tremper la batterie de cuisine pendant une période prolongée. Un trempage prolongé risque de piquer le métal ou de causer une corrosion.**
3. Frottez toujours dans le sens du grain du métal.
4. Pour les batteries de cuisine antiadhésives, utilisez seulement des tampons à récurer approuvés pour les batteries de cuisine antiadhésives.
5. Rincez à l'eau chaude propre.
6. Laissez sécher la batterie de cuisine à l'air à l'envers pour permettre l'égouttage.
7. Assurez-vous que la batterie de cuisine est complètement sèche avant de la ranger.

## ÉLIMINATION DES TACHES

**AVIS : Ces instructions s'appliquent aux batteries de cuisine en aluminium à finition naturelle. N'UTILISEZ PAS ces instructions pour les batteries de cuisine antiadhésives.**

### Taches causées par les aliments acides

La cuisson ou le stockage d'aliments acides peut tacher les batteries de cuisine en aluminium.

1. Formez une pâte de nettoyant de batterie de cuisine en aluminium et d'eau.
2. Appliquez la pâte sur la tache pendant cinq minutes.
3. Utilisez un tampon récurant en fibres pour frotter légèrement la tache. Suivez le sens du grain de la batterie de cuisine.
4. Lavez la batterie de cuisine.

### Dépôts blanchâtres

Des minéraux naturels peuvent laisser des dépôts blanchâtres.

1. Dissolvez 1 à 2 cuillères à soupe de crème de tartre dans 1 gallon (3,8 litres) d'eau propre.

#### Sur l'extérieur

1. Placez la solution dans un pot assez grand pour contenir la batterie de cuisine tachée.
2. Plongez la batterie de cuisine tachée dans la solution.
3. Portez la solution contenant la batterie de cuisine à ébullition.
4. Faites bouillir pendant 5 minutes.
5. Enlevez la batterie de cuisine et jetez la solution.
6. Lavez la batterie de cuisine.

#### Sur l'intérieur

1. Placez la solution dans la batterie de cuisine tachée.
2. Portez la solution à ébullition.
3. Faites bouillir pendant 5 minutes.
4. Jetez la solution.
5. Lavez la batterie de cuisine.

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Num. d'art. T20070 ml 12/9/16

VOLLRATH®

Outperform every day.™

# Cuidado y uso

## Batería de cocina de aluminio



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todas las etiquetas.
2. Lave la batería de cocina. Vea las instrucciones a continuación.

## USO

**AVISO: No emplee utensilios de metal, rejillas ni fondos falsos, ya que podrían dañar la superficie no adherente.**

**AVISO: Use solamente utensilios de plástico, madera o goma con baterías de cocina no adherentes.**

**AVISO: Use un ajuste de calor bajo a medio. Los revestimientos no adherentes de Vollrath resisten el calor hasta 500° F (260° C). El sobrecalentamiento podría dañar la superficie no adherente o causar que se deforme la olla/sartén.**

**AVISO: Nunca deje vacía una batería de cocina en la superficie de calor.**

**AVISO: El contacto directo con la sal puede causar horadaciones. Añada la sal a la comida o al agua hirviendo para disolverla.**

**AVISO: Las soluciones saladas, los productos ácidos como los tomates, los desinfectantes o los blanqueadores pueden corroer la batería de cocina. Nunca guarde estos artículos en la batería de cocina y evite la exposición prolongada.**

**AVISO: Para prevenir daños a la batería de cocina incluyendo deformaciones, deje que las unidades de la batería se enfríen antes de lavarlas o sumergirlas en líquido.**

## LAVADO

**AVISO: No use limpiadores a base de alcalinos fuertes (lejía, carbonato sódico o fosfato trisódico) ni limpiadores de hornos, ya que pueden decolorar y corroer el aluminio, incluso cuando se utilizan como una solución poco concentrada.**

1. Para mantener el acabado, Vollrath recomienda el lavado a mano, utilizando una solución de agua caliente y detergente suave.
2. Las baterías de cocina con depósitos o comida quemada pueden remojarse hasta 30 minutos para ayudar a aflojar la comida.

   **AVISO: No las remoje por períodos prolongados, ya que pueden sufrir picaduras o corrosión.**
3. Siempre frote en la dirección de la veta del material.
4. Para ollas/sartenes no adherentes, use solamente esponjas metálicas aprobadas para baterías de cocina no adherentes.
5. Enjuague la batería de cocina con agua caliente limpia.
6. Séquela al aire en posición invertida para que el agua se drene libremente.
7. Cerciórese de que la batería de cocina esté completamente seca antes de guardarla.

## ELIMINE LAS MANCHAS

**AVISO: Estas instrucciones son pertinentes para baterías de cocina de aluminio con acabado natural. NO use estas instrucciones para baterías de cocina no adherentes.**

### Manchas causadas por comidas ácidas

Cocinar o almacenar alimentos ácidos puede manchar las baterías de cocina de aluminio.

1. Haga una pasta con agua y limpiador para baterías de cocina de aluminio.
2. Aplique la pasta a la mancha durante cinco minutos.
3. Use una esponja de fibra para frotar levemente la mancha. Siga la veta de la batería de cocina.
4. Lave la batería de cocina.

### Depósitos de color blanquecinos

Los minerales que se forman naturalmente pueden dejar depósitos de color blanquecinos.

1. Disuelva 1 a 2 cucharadas de cremor tártaro en un galón (3,8 litros) de agua limpia.

#### En el exterior

1. Agregue la solución en un recipiente lo suficientemente grande para colocar la batería de cocina.
2. Sumerja la batería de cocina en la solución.
3. Hierva la solución junto con la batería de cocina.
4. Hierva durante 5 minutos.
5. Retire la batería de cocina y deseche la solución.
6. Lave la batería de cocina.

#### En el interior

1. Coloque la solución en la batería de cocina manchada.
2. Hierva la solución.
3. Hierva durante 5 minutos.
4. Deseche la solución.
5. Lave la batería de cocina.

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza T20070 es 12/9/16

Outperform every day.™

www.vollrath.com

**The Vollrath Company, L.L.C.**
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

**The Vollrath Company, L.L.C.**
1236 North 18th Street
Sheboygan, Wi 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

**The Vollrath Company, L.L.C.**
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al Cliente: 800.628.0830
Servicio al Cliente en Canadá: 800.695.8560

© 2016 The Vollrath Company L.L.C. Núm. pieza T20070 ml 12/9/16