



Outperform every day.™

# Care and Use Instructions

## Stainless Steel 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

---

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 AND DISCOLORATIONS

---

1. Make a paste using water and a stainless steel cookware cleaner, such as Bar Keepers Friend® or Cameo™.
2. Apply the paste to the stained/discolored area.
3. Use a non-abrasive scouring pad to lightly scrub the stained/discolored area. Scrub in the direction of the material grain. Repeat as needed.
4. Wash the cookware.

# Entretien et mode d'emploi

## Batterie de cuisine inox

---

### 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

---

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 ET DÉCOLORATIONS

---

1. Formez une pâte avec de l'eau et un nettoyant pour batterie de cuisine inox, tel que Bar Keepers Friend® ou Cameo™.
2. Appliquez la pâte à la zone tachée/décolorée.
3. Utilisez un tampon récurant non abrasif pour frotter légèrement la zone tachée/décolorée. Frottez dans le sens du grain du métal. Répétez si nécessaire.
4. Lavez la batterie de cuisine.



Outperform every day.™

# Cuidado y uso

## Batería de cocina de acero inoxidable

### 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 al agua hirviendo o a la comida 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

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 remojar 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 MANCHAS Y DECOLORACIONES

1. Haga una pasta con agua y limpiador para baterías de cocina de acero tales como Bar Keepers Friend® o Cameo™.
2. Aplique la pasta al área manchada/decolorada.
3. Use una esponja metálica no abrasiva para frotar levemente el área manchada/decolorada. Frote en la dirección de la veta del material. Repita según sea necesario.
4. Lave la batería de cocina.



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://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