



COOKWARE

Use & Care
Uso y Cuidado

Use & Care

We hope you are thrilled with your 1919 Cookware™ purchase and want you to have the facts you need to keep every piece working flawlessly and looking as good as new for many years to come.

Before Initial Use

Stainless Steel: Wash cookware in warm soapy water with a ¼ cup of vinegar to remove any traces of manufacturing oils, then rinse and dry.

Nonstick: Wash cookware in warm soapy water with a ¼ cup of vinegar to remove any traces of manufacturing oils, then rinse and dry. After cleaning, it is best to condition your cookware before using it for the first time. With a soft cloth, wipe the interior of pan with 1 tsp. (5 ml) of vegetable oil. (Olive oil should not be used as it will leave a residue.) This process should be repeated every 2 to 3 months or if food starts sticking to the pan.

Please do not use nonstick sprays because they actually make food stick to nonstick pans over time. They cause an invisible buildup that will impair the nonstick release system, causing food to stick to the pan.

Stovetop Cooking

For most cooking, you will only ever need Low to Medium heat. The cookware conducts heat extremely well. Starting your recipes at a lower temperature will prevent the high heat from scorching or burning your food, discoloring the pan, or damaging the nonstick coating. The cookware will hold the heat at the level you choose.

Tools: Metal tools will not harm stainless steel. It is always best to use silicone, wood, or plastic on nonstick surfaces. Sharp utensils can damage the interior of your cookware, so all cutting or carving should be done on a cutting board. Do not leave food in your cookware for extended periods of time. Storing food in any type of cookware is not recommended. Particular care should be taken with highly acidic foods such as chili, tomato sauce, etc.

Safety Notes

- **Stay-cool Handles:** The stainless steel handles are designed to remain cool-to-the-touch under most stovetop cooking conditions. However, all handles may get hot under extended stovetop use or when using the cookware in the oven. We, therefore, recommend that you always use pot holders when handling hot pans or covers.
- Please ensure that all handles are secure before each use.

- As with any pan, never leave cookware unattended on a heated burner or place an empty pan on a hot burner. Use the correct size burner for each pan so that the flame or excessive heat is not in contact with the exterior of the cookware. Ideal to use on any range top, including gas, electric smooth top and induction (stainless steel only).

Oven Use

Your cookware is oven safe when preheated according to the following temperature guidelines: Uncoated stainless steel and metal handles are oven-safe up to 500°F (260°C). Nonstick cookware is oven-safe up to 400°F (204°C). For your safety, you should never place cookware in the microwave or put a nonstick pan under a broiler.

Cleaning

Your cookware is dishwasher safe; however, we recommend hand washing to preserve the beautiful finish. Remember always to allow cookware to cool to room temperature before cleaning* and follow these guidelines:

- **Stainless Steel:** To remove stubborn stains or stuck-on food from the inside or the outside of the pan, first rinse pan with water. Make a paste of water and a non-abrasive non-chlorine stainless steel cleanser such as Barkeeper's Friend®. Using a damp paper towel, rub cleanser paste in a circular motion. Wash in warm soapy water, rinse and dry. Discoloration: Using excessive heat can cause heat tints of blue or golden brown on stainless steel. These can be removed with a stainless steel cleanser, as mentioned above.
- **Nonstick Stainless Steel:** To remove stuck-on food, soak in warm soapy water and use a plastic scrubbing pad. Metal scouring pads and abrasive cleansers should not be used. These items can ruin the nonstick surfaces on the inside of the pan. To remove water spots or minor stains, wipe with vinegar or lemon juice. Rinse thoroughly with water and dry with a soft cloth to maintain the high luster of your cookware.

**Sudden changes in temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom. It's best never to put cold water or frozen food in a hot pan or plunge a hot pan into cold water.*

Uso y cuidado

Esperamos que esté encantado con la compra de su producto 1919 Cookware™ y queremos que tenga la información necesaria para que cada pieza continúe funcionando impecablemente y viéndose como nueva por muchos años más.

Antes de comenzar a usarlo

Acero inoxidable: Lave el equipo de cocina en agua tibia con jabón con ¼ taza de vinagre para eliminar los rastros de aceites de fabricación; luego, enjuague y seque.

Antiadherente: Lave el equipo de cocina en agua tibia con jabón con ¼ taza de vinagre para eliminar los rastros de aceites de fabricación; luego, enjuague y seque. Después de limpiarlo, es mejor preparar su equipo de cocina antes de usarlo por primera vez. Con un paño suave, limpie el interior de la olla con 1 cucharadita (5 ml) de aceite vegetal. (El aceite de oliva no debe utilizarse ya que dejará un residuo.) Este proceso se debe repetir cada 2 a 3 meses o en caso de que el alimento comenzara a pegarse en la olla.

No utilice aerosoles antiadherentes porque, en realidad, con el tiempo, hacen que el alimento se adhiera a las ollas antiadherentes. Causan una acumulación invisible que afectará el sistema de liberación antiadherente, lo que provocará que el alimento se adhiera en la olla.

Cocción en cocinas

Para la mayoría de las cocciones, todo lo que necesitará será el calor bajo a medio. El equipo de cocina conduce el calor extremadamente bien. Comenzar a cocinar sus recetas a temperaturas inferiores evitará que el calor alto tueste o queme sus alimentos, decolore la olla o dañe el recubrimiento antiadherente. El equipo de cocina mantendrá el calor al nivel que usted elija.

Utensilios: Los utensilios metálicos no dañarán el acero inoxidable. Siempre es mejor usar silicona, madera o plástico sobre las superficies antiadherentes. Los utensilios afilados pueden dañar el interior de su equipo de cocina, por lo tanto, todos los cortes o tallados se deben hacer sobre una tabla para cortar. No deje alimentos en su equipo de cocina por largos períodos. No se recomienda guardar alimentos en ningún tipo de equipo de cocina. Debe tener especial cuidado con los alimentos altamente ácidos, como el chile, salsa de tomates, etc.

Notas de seguridad

• **Asas que permanecen frías:** Las asas de acero inoxidable están diseñadas para permanecer frías al tacto, bajo la mayoría de las condiciones de cocción que existen sobre una cocina. Sin embargo, todas las asas se pueden calentar con el uso prolongado en la cocina o cuando se usa el equipo de cocina en el horno. Por lo tanto, recomendamos que use siempre un agarra ollas cuando manipule las ollas o las tapas calientes.

- Asegúrese de que todas las asas estén fijas antes de cada uso.
- Como con cualquier olla, nunca deje el utensilio de cocina sin supervisión en un quemador encendido ni lo coloque vacío sobre un quemador caliente. Use el quemador de tamaño correcto para cada olla, de modo que la llama o el calor excesivo no esté en contacto con el exterior del equipo de cocina. Ideal para usar sobre cualquier cocina, incluidas las de gas, eléctricas, de superficie lisa y de inducción (solo acero inoxidable).

Uso en hornos

Su equipo de cocina es seguro para el horno cuando se precalienta de acuerdo con las siguientes pautas de temperatura: Las asas de metal y de acero inoxidable sin recubrimiento son seguras para el horno hasta 260°C (500°F). El equipo de cocina antiadherente es seguro para el horno hasta 204°C (400°F). Por su seguridad, nunca debe colocar el equipo de cocina en el microondas ni poner una olla antiadherente bajo un asador.

Limpieza

Es seguro lavar su equipo de cocina en un lavavajillas; sin embargo, recomendamos lavarlo a mano para mantener el hermoso acabado. Recuerde siempre dejar que el equipo de cocina se enfríe a temperatura ambiente antes de la limpieza* y seguir las siguientes pautas:

- **Acero inoxidable:** Para sacar las manchas rebeldes o el alimento adherido al interior o exterior de la olla, primero enjuague la olla con agua. Haga una pasta con agua y un limpiador de acero inoxidable sin cloro no abrasivo como Barkeeper's Friend®. Con una toalla de papel húmeda, frote la pasta para limpiar haciendo un movimiento circular. Lave con agua tibia con jabón, enjuague y seque. Decoloración: El calor excesivo puede provocar matices azules o dorados en el acero inoxidable. Éstos se pueden eliminar con un limpiador de acero inoxidable, como el que se mencionó anteriormente.
- **Acero inoxidable antiadherente:** Para sacar el alimento adherido, remoje en agua tibia con jabón y use una almohadilla para fregar de plástico. No se deben usar almohadillas para fregar metálicas ni limpiadores abrasivos. Estos elementos pueden arruinar las superficies antiadherentes en el interior de la olla. Para eliminar manchas de agua o de menor importancia, limpie con vinagre o jugo de limón. Enjuague minuciosamente con agua y seque con un paño suave para mantener el brillo de su equipo de cocina.

* *Los cambios repentinos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, dejando una base desigual. Es mejor no poner nunca agua fría o alimentos congelados en una olla caliente ni sumergir una olla caliente en agua fría.*



COOKWARE

For questions or service, visit
www.1919cookware.com
or call 1-866-291-3552.

Para preguntas o servicio, visite
www.1919cookware.com
o llame al 1-866-291-3552.