



HYBRID COPPER SERIES

USER'S GUIDE



USER MANUAL

2

BEFORE FIRST USE

Before using your **Onyx Cookware Copper Series** pot/pan for the first time, please follow these steps carefully:

- Thoroughly clean the pan or pot with hot water, mild dish soap, and a soft sponge or dish brush.
- Rinse well and dry completely before use.

Your **Onyx Cookware** pot/pan is now ready for use. When using it

MATERIALS & CONSTRUCTION

Onyx Cookware Copper Series pots and pans are constructed from recycled aluminum and stainless steel, with an additional outer layer of copper.

- The recycled aluminum core ensures fast and even heat distribution while reducing environmental impact.
- The stainless steel interior provides durability and a high-quality cooking surface
- The copper outer layer enhances heat responsiveness and temperature control.

Due to the combination of these materials, the cookware may react to temperature changes. A brand-new pan may appear slightly convex in the center at room temperature. This is normal and will correct itself when the pan is heated.

To preserve the correct shape, always allow your **Onyx Cookware** pan to cool naturally before cleaning or exposing it to cold water.

HEAT USAGE

Onyx Cookware Copper Series absorbs heat very efficiently, often significantly better than traditional cookware.

- We recommend cooking at one heat level lower than you are used to.
- If you normally cook on level 7, start at level 6.

Rapid heating is a benefit of copper, but excessive heat may cause food to burn or damage the surface.

Never overheat an empty pan or pot.

UTENSILS

Onyx Cookware pots and pans can withstand the use of metal utensils.

- You may use blunt metal tools such as a pizza cutter or rounded knife.
- Avoid sharp knives or aggressive scraping to preserve the non-stick coating.

OVEN USE

Onyx Cookware Copper Series pots and pans can be used in the oven up to 260°C.

REMEMBER:

The handle becomes hot during oven use. Always use oven gloves.

CARE & MAINTENANCE – COPPER OUTER LAYER

Copper is a natural material that changes appearance over time. This is normal and does not affect performance.

Color Changes & Patina

- The copper surface may darken or develop a patina due to heat, air, and moisture.
- Discoloration is a natural oxidation process and is not a defect.

Cleaning the Copper Exterior

- Clean the copper exterior with warm water and mild dish soap.
- Use a soft cloth or sponge only.

you should be aware of several things – see the instructions below.

- Do not use abrasive pads, steel wool, or harsh cleaning agents.

To restore shine (optional):

- Use a dedicated copper cleaner, following the manufacturer's instructions, or
- Use a natural mixture of lemon juice and baking soda, applied gently and rinsed thoroughly.

DISHWASHER USE

Onyx Cookware Copper Series is dishwasher safe, but dishwashing may:

- Accelerate discoloration of the copper surface.
- Cause uneven patina.
- Dull the copper finish over time.

For best results and long-lasting appearance, hand washing is strongly recommended.

If using a dishwasher:

- Ensure there are no loose or moving parts that could scratch or damage the copper surface.
- Avoid aggressive dishwasher programs.

IMPORTANT WARNINGS

- Excessive heat may damage the non-stick coating.
- Do not use the cookware in the oven above 250°C for prolonged periods.
- Do not heat an empty pan or pot on the stove for an extended time.

DRYING & STORAGE

- If possible, dry the pan or pot immediately after washing using a soft cloth or disposable paper towel.
- Store carefully to avoid scratching the copper exterior.



Questions?

Scan here for manuals,

FAQs & support.

service@onyxcookware.eu

FØR FØRSTE BRUG

Før du bruger din **Onyx Cookware Copper Series** gryde/pande for første gang, bedes du følge disse trin nøje:

- Rengør panden eller gryden grundigt med varmt vand, mild opvaskesæbe og en blød svamp eller opvaskebørste.
- Skyl grundigt og tør helt, før den tages i brug.

Din **Onyx Cookware** gryde/pande er nu klar til brug. Når du bruger de

MATERIALER & KONSTRUKTION

Onyx Cookware Copper Series gryder og pander er fremstillet af genanvendt aluminium og rustfrit stål med et ekstra ydre lag af kobber.

- Kernen af genanvendt aluminium sikrer hurtig og jævn varmefordeling samtidig med, at miljøpåvirkningen reduceres.
- Den indvendige overflade af rustfrit stål giver holdbarhed og en højkvalitets madlavningsoverflad
- Det ydre kobberlag forbedrer varmefølsomheden og temperaturkontrollen.

På grund af kombinationen af disse materialer kan kogegrejet reagere på temperaturændringer. En helt ny pande kan fremstå en smule buet i midten ved stuetemperatur. Dette er normalt og retter sig selv, når panden opvarmes.

For at bevare den korrekte form skal du altid lade din **Onyx Cookware** pande køle naturligt af, før du rengør den eller udsætter den for koldt vand.

BRUG AF VARME

Onyx Cookware Copper Series absorberer varme meget effektivt, ofte betydeligt bedre end traditionelt kogegrej.

- Vi anbefaler, at du tilbereder mad ved et varmeniveau lavere end det, du normalt bruger.
- Hvis du normalt laver mad på niveau 7, så start på niveau 6.

Hurtig opvarmning er en fordel ved kobber, men for høj varme kan få maden til at brænde på eller beskadige overfladen.

Overophed aldrig en tom pande eller gryde.

REDSKABER

Onyx Cookware gryder og pander kan tåle brug af metalredskaber.

- Du kan bruge stumpede metalredskaber såsom en pizzaskærer eller en afrundet kniv.
- Undgå skarpe knive eller aggressiv skrabning for at bevare non-stick belægningen.

BRUG I OVN

Onyx Cookware Copper Series gryder og pander kan bruges i ovnen op til 260°C.

HUSK:

Håndtaget bliver varmt under brug i ovnen. Brug altid ovnhandsker.

PLEJE & VEDLIGEHOLDELSE – KOBBERETS YDERSIDE

Kobber er et naturligt materiale, der ændrer udseende over tid. Dette er normalt og påvirker ikke ydeevnen.

Farveændringer & Patina

- Kobberoverfladen kan blive mørkere eller udvikle patina på grund af varme, luft og fugt.
- Misfarvning er en naturlig oxidationsproces og er ikke en fejl.

Rengøring af kobberets yderside

- Rengør kobberets yderside med varmt vand og mild opvaskesæbe.
- Brug kun en blød klud eller svamp.

en, bør du være opmærksom på flere ting – se instruktionerne nedenfor.

- Brug ikke skuresvampe, ståluld eller kraftige rengøringsmidler.

For at genskabe glansen (valgfrit):

- Brug et særligt kobberrengøringsmiddel og følg producentens anvisninger, eller
- Brug en naturlig blanding af citronsaft og natron, påført forsigtigt og skyllet grundigt af.

BRUG I OPVASKEMASKINE

Onyx Cookware Copper Series tåler opvaskemaskine, men maskinopvask kan:

- Fremskynde misfarvning af kobberoverfladen.
- Forårsage ujævn patina.
- Gøre kobberfinishen mat over tid.

For bedste resultat og et flot udseende i længere tid anbefales håndopvask kraftigt.

Hvis opvaskemaskine anvendes:

- Sørg for, at der ikke er løse eller bevægelige dele, som kan ridse eller beskadige kobberoverfladen.
- Undgå aggressive opvaskeprogrammer.

VIGTIGE ADVARSLER

- Overdreven varme kan beskadige non-stick belægningen.
- Brug ikke kogegrejet i ovnen over 250°C i længere perioder.
- Opvarm ikke en tom pande eller gryde på komfuret i længere tid.

TØRRING & OPBEVARING

- Hvis muligt, tør panden eller gryden straks efter vask med en blød klud eller et engangspapirhåndklæde.
- Opbevar den forsigtigt for at undgå ridser i kobberets yderside.



Spørgsmål?
Scan her for manualer,
FAQ og support.
service@onyxcookware.dk

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie Ihren **Onyx Cookware Copper Series** Topf bzw. Ihre Pfanne zum ersten Mal verwenden, befolgen Sie bitte sorgfältig die folgenden Schritte:

- Reinigen Sie die Pfanne oder den Topf gründlich mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste.
- Spülen Sie gründlich nach und trocknen Sie das Kochgeschirr vollständig ab, bevor Sie es verwenden.

Ihr **Onyx Cookware** Topf bzw. Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit. Bei der Verw
wei

MATERIALIEN & KONSTRUKTION

Onyx Cookware Copper Series Töpfe und Pfannen bestehen aus recyceltem Aluminium und Edelstahl sowie einer zusätzlichen äußeren Schicht aus Kupfer.

- Der Kern aus recyceltem Aluminium sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung und reduziert gleichzeitig die Umweltbelastung.
- Die Innenfläche aus Edelstahl bietet hohe Haltbarkeit und eine hochwertige Kochoberfläche.
- Die äußere Kupferschicht verbessert die Wärmeleitfähigkeit und die Temperaturkontrolle.

Aufgrund der Kombination dieser Materialien kann das Kochgeschirr auf Temperaturveränderungen reagieren. Eine brandneue Pfanne kann bei Raumtemperatur in der Mitte leicht gewölbt erscheinen. Dies ist normal und korrigiert sich, sobald die Pfanne erhitzt wird.

Um die richtige Form zu erhalten, lassen Sie Ihre **Onyx Cookware** Pfanne nach dem Gebrauch immer natürlich abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder kaltem Wasser aussetzen.

VERWENDUNG VON HITZE

Onyx Cookware Copper Series nimmt Wärme sehr effizient auf, oft deutlich besser als herkömmliches Kochgeschirr.

- Wir empfehlen, auf einer niedrigeren Hitzestufe zu kochen als gewohnt.
- Wenn Sie normalerweise auf Stufe 7 kochen, beginnen Sie mit Stufe 6.

Die schnelle Erwärmung ist ein Vorteil von Kupfer, jedoch kann zu hohe Hitze dazu führen, dass Speisen anbrennen oder die Oberfläche beschädigt wird.

Erhitzen Sie niemals eine leere Pfanne oder einen leeren Topf.

KÜCHENUTENSILIEN

Onyx Cookware Töpfe und Pfannen können mit Metallutensilien verwendet werden.

- Sie können stumpfe Metallwerkzeuge wie einen Pizzaschneider oder ein abgerundetes Messer verwenden.
- Vermeiden Sie scharfe Messer oder aggressives Kratzen, um die Antihafbeschichtung zu schützen.

VERWENDUNG IM BACKOFEN

Onyx Cookware Copper Series Töpfe und Pfannen sind bis zu 260°C backofenfest.

WICHTIG:

Der Griff wird während der Verwendung im Backofen heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.

PFLEGE & WARTUNG – ÄUSSERE KUPFERSCHICHT

7

Kupfer ist ein natürliches Material, das sein Aussehen im Laufe der Zeit verändert. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung nicht.

Farbveränderungen & Patina

- Die Kupferoberfläche kann durch Hitze, Luft und Feuchtigkeit dunkler werden oder eine Patina entwickeln.
- Verfärbungen sind ein natürlicher Oxidationsprozess und stellen keinen Mangel dar.

Reinigung der Kupferaußenseite

- Reinigen Sie die Kupferaußenseite mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder aggressive Reinigungsmittel.

wendung sollten Sie jedoch einige Punkte beachten – siehe die folgenden Hinweise.

Um den Glanz wiederherzustellen (optional):

- Verwenden Sie einen speziellen Kupferreiniger und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers, oder
- Verwenden Sie eine natürliche Mischung aus Zitronensaft und Natron, die vorsichtig aufgetragen und anschließend gründlich abgespült wird.

SPÜLMASCHINENGEEIGNET

Onyx Cookware Copper Series ist spülmaschinengeeignet, jedoch kann die Reinigung in der Spülmaschine:

- Die Verfärbung der Kupferoberfläche beschleunigen.
- Eine ungleichmäßige Patina verursachen.
- Die Kupferoberfläche mit der Zeit matter erscheinen lassen.

Für beste Ergebnisse und ein langanhaltend schönes Aussehen wird Handwäsche dringend empfohlen.

Wenn eine Spülmaschine verwendet wird:

- Stellen Sie sicher, dass keine losen oder beweglichen Teile vorhanden sind, die die Kupferoberfläche zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Vermeiden Sie aggressive Spülprogramme.

WICHTIGE WARNHINWEISE

- Übermäßige Hitze kann die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht über längere Zeit bei Temperaturen über 250°C im Backofen.
- Erhitzen Sie eine leere Pfanne oder einen leeren Topf nicht über längere Zeit auf dem Herd.

TROCKNEN & AUFBEWAHRUNG

- Wenn möglich, trocknen Sie die Pfanne oder den Topf direkt nach dem Waschen mit einem weichen Tuch oder einem Einweg-Papiertuch ab.
- Lagern Sie das Kochgeschirr sorgfältig, um Kratzer auf der Kupferaußenseite zu vermeiden.



Fragen?

Scannen Sie hier für Handbücher,
FAQs und Support.

service@onyxcookware.de

ENGLISH

DANSK

DEUTSCH

SUOMI

FRANÇAIS

ITALIANO

NEDERLANDS

NORSK

SVENSKA

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennen kuin käytät **Onyx Cookware Copper Series** -kattilaa tai -pannua ensimmäistä kertaa, noudata seuraavia ohjeita huolellisesti:

- Pese pannu tai kattila huolellisesti kuumalla vedellä, miedolla astianpesuaineella sekä pehmeällä sienellä tai tiskiharjalla.
- Huuhtelee hyvin ja kuivaa täysin ennen käyttöä.

Onyx Cookware -kattilasi tai -pannusi on nyt käyttövalmis. Käytön aikana

MATERIAALIT JA RAKENNE

Onyx Cookware Copper Series -kattilat ja -pannut on valmistettu kierrätetystä alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä, ja niissä on lisäksi ulompi kuparikerros.

- Kierrätetystä alumiinista valmistettu ydin takaa nopean ja tasaisen lämmönjakautumisen sekä vähentää ympäristövaikutuksia.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisäpinta tarjoaa kestävyyttä ja korkealaatuisen pais-topinnan.
- Ulompi kuparikerros parantaa lämmön reagoitokykyä ja lämpötilan hallintaa.

Näiden materiaalien yhdistelmän vuoksi keittoastia voi reagoida lämpötilan muutoksiin. Uusi pannu voi näyttää hieman kuperalta keskeltä huoneenlämmössä. Tämä on normaalia ja korjaantuu, kun pannu kuumennetaan.

Oikean muodon säilyttämiseksi anna **Onyx Cookware** -pannun aina jäähtyä luonnollisesti ennen pesua tai altistamista kylmälle vedelle.

LÄMMÖN KÄYTTÖ

Onyx Cookware Copper Series absorboi lämpöä erittäin tehokkaasti, usein huomattavasti paremmin kuin perinteiset keittoastiat.

- Suosittelemme ruoanlaittoa yhdellä lämpötasolla alempana kuin mihin olet tottunut.
- Jos käytät tavallisesti tasoa 7, aloita tasolla 6.

Kuparin nopea lämpeneminen on etu, mutta liian korkea lämpö voi aiheuttaa ruoan palamista tai vahingoittaa pintaa.

Älä koskaan kuumenna tyhjää pannua tai kattilaa liikaa.

KEITTIÖVÄLINEET

Onyx Cookware -kattilat ja -pannut kestävät metallisten keittiövälineiden käytön.

- Voit käyttää tylppiä metallivälineitä, kuten pizzaleikkuria tai pyörästettyä veistä.
- Vältä teräviä veitsiä tai voimakasta raapimista, jotta tarttumaton pinnoite säilyy.

UUNIKÄYTTÖ

Onyx Cookware Copper Series -kattilat ja -pannut kestävät uunia jopa 260°C asti.

MUISTA:

Kahva kuumenee uunissa käytettäessä. Käytä aina patakintaita.

HOITO JA YLLÄPITO – KUPARINEN ULKOPINTA

Kupari on luonnonmateriaali, jonka ulkonäkö muuttuu ajan myötä. Tämä on normaalia eikä vaikuta suorituskykyyn.

Värimuutokset ja patina

- Kuparipinta voi tummua tai kehittää patinaa lämmön, ilman ja kosteuden vaikutuksesta.
- Värimuutokset ovat luonnollinen hapettumisprosessi eivätkä ole valmistusvirhe.

Kuparisen ulkopinnan puhdistus

- Puhdista kuparinen ulkopinta lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella.
- Käytä vain pehmeää liinaa tai sientä.

a on kuitenkin hyvä huomioida seuraavat ohjeet – katso alla olevat ohjeet.

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai voimakkaita puhdistusaineita.

Kiillon palauttamiseksi (valinnainen):

- Käytä erityistä kuparipuhdistusainetta valmistajan ohjeiden mukaisesti, tai
- Käytä luonnollista seosta sitruunamehusta ja ruokasoodasta, levitä varovasti ja huuhtelee huolellisesti.

ASTIANPESUKONEEN KÄYTTÖ

Onyx Cookware Copper Series kestää astianpesukoneen, mutta konepesu voi:

- Nopeuttaa kuparipinnan värimuutoksia.
- Aiheuttaa epätasaisen patinan.
- Himmentää kuparipintaa ajan myötä.

Parhaan tuloksen ja pitkäkestoisen ulkonäön saavuttamiseksi käsinpesua suositellaan vahvasti.

Jos käytät astianpesukonetta:

- Varmista, ettei koneessa ole irrallisia tai liikkuvia osia, jotka voisivat naarmuttaa tai vahingoittaa kuparipintaa
- Vältä voimakkaita pesuohjelmia.

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Liiallinen kuumuus voi vahingoittaa tarttumaton pintoja.
- Älä käytä keittoastiaa uunissa yli 250°C lämpötilassa pitkiä aikoja.
- Älä kuumenna tyhjää pannua tai kattilaa liedellä pitkään.

KUIVAUS JA SÄILYTYS

- Kuivaa pannu tai kattila mahdollisuuksien mukaan heti pesun jälkeen pehmeällä liinalla tai kertakäyttöisellä paperipyyhkeellä.
- Säilytä varovasti, jotta kuparinen ulkopinta ei naarmuunnu.



Kysymyksiä?

Skannaa tästä ohjeet,
usein kysytyt kysymykset ja tuki.
service@onyxcookware.fi

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre casserole ou poêle **Onyx Cookware Copper Series** pour la première fois, veuillez suivre attentivement les étapes suivantes :

- Nettoyez soigneusement la poêle ou la casserole avec de l'eau chaude, un liquide vaisselle doux et une éponge ou une brosse à vaisselle douce.
- Rincez bien et séchez complètement avant utilisation.

Votre casserole ou poêle **Onyx Cookware** est maintenant prête à être utilisée – voir les instructions – voir les instructions

MATÉRIAUX ET CONCEPTION

Les casseroles et poêles **Onyx Cookware Copper Series** sont fabriquées à partir d'aluminium recyclé et d'acier inoxydable, avec une couche extérieure supplémentaire en cuivre.

- Le noyau en aluminium recyclé assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur tout en réduisant l'impact environnemental.
- L'intérieur en acier inoxydable offre une grande durabilité et une surface de cuisson de haute qualité.
- La couche extérieure en cuivre améliore la réactivité thermique et le contrôle de la température.

En raison de la combinaison de ces matériaux, l'ustensile de cuisson peut réagir aux changements de température. Une poêle neuve peut sembler légèrement bombée au centre à température ambiante. Cela est normal et se corrige lorsque la poêle est chauffée.

Pour préserver la forme correcte, laissez toujours votre poêle **Onyx Cookware** refroidir naturellement avant de la nettoyer ou de l'exposer à de l'eau froide.

UTILISATION DE LA CHALEUR

Onyx Cookware Copper Series absorbe la chaleur très efficacement, souvent bien mieux que les ustensiles de cuisson traditionnels.

- Nous recommandons de cuisiner à un niveau de chaleur inférieur à celui que vous utilisez habituellement.
- Si vous cuisinez normalement au niveau 7, commencez au niveau 6.

Le chauffage rapide est un avantage du cuivre, mais une chaleur excessive peut brûler les aliments ou endommager la surface.

Ne chauffez jamais une poêle ou une casserole vide.

USTENSILES

Les casseroles et poêles **Onyx Cookware** peuvent être utilisées avec des ustensiles en métal.

- Vous pouvez utiliser des outils métalliques non tranchants comme un coupe-pizza ou un couteau à bout arrondi.
- Évitez les couteaux tranchants ou le grattage agressif afin de préserver le revêtement antiadhésif.

UTILISATION AU FOUR

Les casseroles et poêles **Onyx Cookware Copper Series** peuvent être utilisées au four jusqu'à 260°C.

RAPPEL :

La poignée devient chaude lors de l'utilisation au four. Utilisez toujours des gants de cuisine.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE – COUCHE EXTÉRIEURE EN CUIVRE

Le cuivre est un matériau naturel dont l'apparence évolue avec le temps. Cela est normal et n'affecte pas les performances.

Changements de couleur et patine

- La surface en cuivre peut s'assombrir ou développer une patine sous l'effet de la chaleur, de l'air et de l'humidité.
- La décoloration est un processus naturel d'oxydation et ne constitue pas un défaut.

Nettoyage de l'extérieur en cuivre

- Nettoyez l'extérieur en cuivre avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux.

ée. Lors de l'utilisation, il convient toutefois de prendre en compte plusieurs ructions ci-dessous.

- Utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives, de laine d'acier ou de produits de nettoyage agressifs.

Pour restaurer la brillance (facultatif) :

- Utilisez un nettoyant spécial pour cuivre en suivant les instructions du fabricant, ou
- Utilisez un mélange naturel de jus de citron et de bicarbonate de soude, appliqué délicatement puis soigneusement rincé.

UTILISATION AU LAVE-VAISSELLE

Onyx Cookware Copper Series est compatible avec le lave-vaisselle, mais le lavage en machine peut :

- Accélérer la décoloration de la surface en cuivre.
- Provoquer une patine irrégulière.
- Rendre la finition du cuivre plus terne au fil du temps.

Pour de meilleurs résultats et une apparence durable, le lavage à la main est fortement recommandé.

Si vous utilisez un lave-vaisselle :

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de pièces détachées ou mobiles susceptibles de rayer ou d'endommager la surface en cuivre.
- Évitez les programmes de lavage agressifs.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- Une chaleur excessive peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas les ustensiles de cuisson au four à plus de 250°C pendant des périodes prolongées.
- Ne chauffez pas une poêle ou une casserole vide sur la cuisinière pendant une longue durée.

SÉCHAGE ET RANGEMENT

- Si possible, séchez la poêle ou la casserole immédiatement après le lavage avec un chiffon doux ou un essuie-tout jetable.
- Rangez soigneusement afin d'éviter de rayer l'extérieur en cuivre.



Des questions?
Scannez ici pour les manuels,
la FAQ et l'assistance.
service@onyxcookware.fr

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare per la prima volta la pentola/padella **Onyx Cookware Copper Series**, seguire attentamente questi passaggi:

- Pulire accuratamente la padella o la pentola con acqua calda, detergente delicato per piatti e una spugna morbida o una spazzola per stoviglie.
- Risciacquare bene e asciugare completamente prima dell'uso.

La vostra pentola/padella **Onyx Cookware** è ora pronta per l'uso. Durante l'uso, qui s

MATERIALI E COSTRUZIONE

Le pentole e padelle **Onyx Cookware Copper Series** sono realizzate in alluminio riciclato e acciaio inossidabile, con uno strato esterno aggiuntivo in rame.

- Il nucleo in alluminio riciclato garantisce una distribuzione del calore rapida e uniforme riducendo al contempo l'impatto ambientale.
- L'interno in acciaio inossidabile offre resistenza e una superficie di cottura di alta qualità.
- Lo strato esterno in rame migliora la reattività al calore e il controllo della temperatura.

A causa della combinazione di questi materiali, le pentole possono reagire ai cambiamenti di temperatura. Una padella nuova di zecca può apparire leggermente convessa al centro a temperatura ambiente. Questo è normale e si correggerà quando la padella viene riscaldata.

Per preservare la forma corretta, lasciare sempre raffreddare naturalmente la padella **Onyx Cookware** prima di pulirla o esporla all'acqua fredda.

USO DEL CALORE

Onyx Cookware Copper Series assorbe il calore in modo molto efficiente, spesso significativamente meglio delle pentole tradizionali.

- Si consiglia di cucinare a un livello di calore inferiore rispetto a quello abituale.
- Se normalmente cucinate al livello 7, iniziate dal livello 6.

Il riscaldamento rapido è un vantaggio del rame, ma un calore eccessivo può causare la bruciatura degli alimenti o danneggiare la superficie.

Non surriscaldare mai una padella o una pentola vuota.

UTENSILI

Le pentole e padelle **Onyx Cookware** possono essere utilizzate con utensili in metallo.

- È possibile utilizzare utensili metallici non affilati come un tagliapizza o un coltello con punta arrotondata.
- Evitare coltelli affilati o raschiature aggressive per preservare il rivestimento antiaderente.

USO IN FORNO

Le pentole e padelle **Onyx Cookware Copper Series** possono essere utilizzate in forno fino a 260°C.

RICORDA:

Il manico diventa caldo durante l'uso in forno. Utilizzare sempre guanti da forno.

CURA E MANUTENZIONE – STRATO ESTERNO IN RAME

Il rame è un materiale naturale che cambia aspetto nel tempo. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni.

Cambiamenti di colore e patina

- La superficie in rame può scurirsi o sviluppare una patina a causa del calore, dell'aria e dell'umidità.
- Lo scolorimento è un processo naturale di ossidazione e non è un difetto.

Pulizia dell'esterno in rame

- Pulire l'esterno in rame con acqua calda e detergente delicato per piatti.
- Utilizzare solo un panno morbido o una spugna.

Utilizzo è necessario prestare attenzione ad alcuni aspetti – vedere le istruzioni otto.

- Non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio o detergenti aggressivi.

Per ripristinare la brillantezza (opzionale):

- Utilizzare un detergente specifico per rame seguendo le istruzioni del produttore, oppure
- Utilizzare una miscela naturale di succo di limone e bicarbonato di sodio, applicata delicatamente e risciacquata accuratamente.

USO IN LAVASTOVIGLIE

Onyx Cookware Copper Series è lavabile in lavastoviglie, ma il lavaggio in lavastoviglie può:

- Accelerare lo scolorimento della superficie in rame.
- Causare una patina irregolare.
- Opacizzare la finitura in rame nel tempo.

Per ottenere i migliori risultati e mantenere un aspetto duraturo, si raccomanda vivamente il lavaggio a mano.

Se si utilizza la lavastoviglie:

- Assicurarsi che non vi siano parti allentate o mobili che potrebbero graffiare o danneggiare la superficie in rame.
- Evitare programmi di lavaggio aggressivi.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Il calore eccessivo può danneggiare il rivestimento antiaderente.

Non utilizzare le pentole in forno sopra i 250°C per periodi prolungati.

Non riscaldare una padella o una pentola vuota sul fornello per un lungo periodo.

ASCIUGATURA E CONSERVAZIONE

- Se possibile, asciugare la padella o la pentola immediatamente dopo il lavaggio utilizzando un panno morbido o carta da cucina usa e getta.
- Conservare con cura per evitare di graffiare l'esterno in rame.



Domande?

Scansiona qui per i manuali,
le FAQ e l'assistenza.
service@onyxcookware.it

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u uw **Onyx Cookware Copper Series** pan of kookpot voor de eerste keer gebruikt, dient u de volgende stappen zorgvuldig te volgen:

- Reinig de pan of kookpot grondig met heet water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of afwasborstel.
- Spoel goed af en droog volledig voordat u deze gebruikt.

Uw **Onyx Cookware** pan of kookpot is nu klaar voor gebruik. Bij gebruik die
instru

MATERIALEN & CONSTRUCTIE

Onyx Cookware Copper Series pannen en kookpotten zijn gemaakt van gerecycled aluminium en roestvrij staal, met een extra buitenlaag van koper.

- De kern van gerecycled aluminium zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling en vermindert tegelijkertijd de impact op het milieu.
- De binnenzijde van roestvrij staal biedt duurzaamheid en een hoogwaardig kookoppervlak.
- De koperen buitenlaag verbetert de warmtegevoeligheid en temperatuurcontrole.

Door de combinatie van deze materialen kan het kookgerei reageren op temperatuurveranderingen. Een nieuwe pan kan bij kamertemperatuur licht bol lijken in het midden. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen wanneer de pan wordt verwarmd.

Om de juiste vorm te behouden, laat u uw **Onyx Cookware** pan altijd op natuurlijke wijze afkoelen voordat u deze reinigt of blootstelt aan koud water.

GEBRUIK VAN WARMTE

Onyx Cookware Copper Series absorbeert warmte zeer efficiënt, vaak aanzienlijk beter dan traditioneel kookgerei.

- Wij raden aan om op een lagere warmtestand te koken dan u gewend bent.
- Als u normaal op stand 7 kookt, begin dan op stand 6.

De snelle opwarming is een voordeel van koper, maar overmatige hitte kan ervoor zorgen dat voedsel aanbrandt of het oppervlak beschadigt.

Verhit nooit een lege pan of kookpot.

KEUKENGEREI

Onyx Cookware pannen en kookpotten zijn bestand tegen het gebruik van metalen keukengerei.

- U kunt stompe metalen hulpmiddelen gebruiken, zoals een pizzasnijder of een afgerond mes.
- Vermijd scherpe messen of agressief schrapen om de antiaanbaklaag te behouden.

GEBRUIK IN DE OVEN

Onyx Cookware Copper Series pannen en kookpotten kunnen in de oven worden gebruikt tot 260°C.
LET OP:

Het handvat wordt heet tijdens gebruik in de oven. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

ONDERHOUD & VERZORGING – KOPEREN BUITENLAAG

Koper is een natuurlijk materiaal dat na verloop van tijd van uiterlijk verandert. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties.

Kleurveranderingen & Patina

- Het koperen oppervlak kan donkerder worden of een patina ontwikkelen door warmte, lucht en vocht.
- Verkleuring is een natuurlijk oxidatieproces en geen defect.

Reiniging van de koperen buitenzijde

- Reinig de koperen buitenzijde met warm water en een mild afwasmiddel.

ent u echter met een aantal zaken rekening te houden – zie de onderstaande acties.

- Gebruik uitsluitend een zachte doek of spons.
- Gebruik geen schuurspunten, staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen.

Om de glans te herstellen (optioneel):

- Gebruik een speciaal koperreinigingsmiddel volgens de instructies van de fabrikant, of
- Gebruik een natuurlijke mix van citroensap en zuiveringszout, voorzichtig aangebracht en daarna grondig afgespoeld.

GEBRUIK IN DE VAATWASSER

Onyx Cookware Copper Series is vaatwasmachinebestendig, maar reinigen in de vaatwasser kan:

- Verkleuring van het koperen oppervlak versnellen.
- Een ongelijkmatige patina veroorzaken.
- De koperen afwerking na verloop van tijd dof maken.

Voor het beste resultaat en een langdurig mooie uitstraling wordt handwas sterk aanbevolen.

Als u een vaatwasser gebruikt:

- Zorg ervoor dat er geen losse of bewegende onderdelen aanwezig zijn die het koperen oppervlak kunnen krassen of beschadigen.
- Vermijd agressieve vaatwasprogramma's.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- Overmatige hitte kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Gebruik het kookgerei niet gedurende langere tijd in de oven boven 250°C.
- Verhit een lege pan of kookpot niet gedurende langere tijd op het fornuis.

DROGEN & OPBERGEN

- Droog de pan of kookpot indien mogelijk direct na het wassen met een zachte doek of een wegwerp-papieren handdoek.
- Berg het kookgerei zorgvuldig op om krassen op de koperen buitenzijde te voorkomen.



Vragen?

Scan hier voor handleidingen,
veelgestelde vragen en ondersteuning.
service@onyxcookware.nl



BRUKSANVISNING

16

FØR FØRSTE BRUK

Før du bruker din **Onyx Cookware Copper Series** gryte eller stekepanne for første gang, vennligst følg disse trinnene nøye:

- Rengjør pannen eller gryten grundig med varmt vann, mild oppvasksåpe og en myk svamp eller oppvaskbørste.
- Skyll godt og tørk helt før bruk.

Din **Onyx Cookware** gryte eller stekepanne er nå klar til bruk. Når du bruke

MATERIALER OG KONSTRUKSJON

Onyx Cookware Copper Series gryter og stekepanner er laget av resirkulert aluminium og rustfritt stål, med et ekstra ytre lag av kobber.

- Kjernen av resirkulert aluminium sikrer rask og jevn varmfordeling samtidig som miljøpåvirkningen reduseres.
- Innsiden av rustfritt stål gir holdbarhet og en høykvalitets matlagingsflate.
- Det ytre kobberlaget forbedrer varmfølsomheten og temperaturkontrollen.

På grunn av kombinasjonen av disse materialene kan kokekaret reagere på temperaturendringer. En helt ny panne kan virke litt buet i midten ved romtemperatur. Dette er normalt og vil rette seg når pannen varmes opp.

For å bevare riktig form bør du alltid la din **Onyx Cookware** panne kjøle seg naturlig ned før rengjøring eller før den utsettes for kaldt vann.

BRUK AV VARME

Onyx Cookware Copper Series absorberer varme svært effektivt, ofte betydelig bedre enn tradisjonelle kokekar.

- Vi anbefaler å lage mat på ett varmenivå lavere enn det du er vant til.
- Hvis du vanligvis lager mat på nivå 7, start på nivå 6.

Rask oppvarming er en fordel med kobber, men for høy varme kan føre til at maten brenner seg eller at overflaten blir skadet.

Overopphet aldri en tom panne eller gryte.

KJØKKENREDSKAPER

Onyx Cookware gryter og stekepanner tåler bruk av metallredskaper.

- Du kan bruke butte metallredskaper som pizzahjul eller en avrundet kniv.
- Unngå skarpe kniver eller aggressiv skraping for å bevare non-stick-belegget.

BRUK I OVN

Onyx Cookware Copper Series gryter og stekepanner kan brukes i ovn opptil 260°C.

HUSK:

Håndtaket blir varmt ved bruk i ovn. Bruk alltid grytekluter eller ovnshansker.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD – YTRE KOBBERLAG

Kobber er et naturlig materiale som endrer utseende over tid. Dette er normalt og påvirker ikke ytelsen.

Fargeendringer og patina

- Kobberoverflaten kan bli mørkere eller utvikle patina på grunn av varme, luft og fuktighet.
- Misfarging er en naturlig oksidasjonsprosess og er ikke en feil.

Rengjøring av kobberets utside

- Rengjør kobberets utside med varmt vann og mild oppvasksåpe.
- Bruk kun en myk klut eller svamp.
- Ikke bruk skuresvamper, stålull eller sterke rengjøringsmidler.

er den, bør du være oppmerksom på flere ting – se instruksjonene nedenfor.

For å gjenopprette glansen (valgfritt):

- Bruk et egnet kobberrengjøringsmiddel og følg produsentens instruksjoner, eller
- Bruk en naturlig blanding av sitronsaft og natron, påfør forsiktig og skyll grundig.

OPPVASKMASKIN

Onyx Cookware Copper Series tåler oppvaskmaskin, men oppvask i maskin kan:

- Fremskynde misfarging av kobberoverflaten.
- Forårsake ujevn patina.
- Gjøre kobberfinishen matte over tid.

For best resultat og langvarig utseende anbefales håndvask sterkt.

Hvis oppvaskmaskin brukes:

- Sørg for at det ikke finnes løse eller bevegelige deler som kan ripe eller skade kobberoverflaten.
- Unngå aggressive oppvaskprogrammer.

VIKTIGE ADVARSLER

- Overdreven varme kan skade non-stick-belegget.
- Ikke bruk kokekaret i ovnen over 250°C i lengre perioder.
- Ikke varm opp en tom panne eller gryte på komfyren over lengre tid.

TØRKING OG OPPBEVARING

- Hvis mulig, tørk pannen eller gryten umiddelbart etter vask med en myk klut eller et engangspapirhåndkle.
- Oppbevar forsiktig for å unngå riper på kobberets utside.



Spørsmål?
Skann her for manualer,
vanlige spørsmål og support.
service@onyxcookware.no



BRUKSANVISNING

18

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder din **Onyx Cookware Copper Series** gryta eller stekpanna för första gången, följ dessa steg noggrant:

- Rengör pannan eller grytan noggrant med varmt vatten, mildt diskmedel och en mjuk svamp eller diskborste.
- Skölj noggrant och torka helt innan användning.

Din **Onyx Cookware** gryta eller stekpanna är nu redo att användas. När du o
na ne

MATERIAL & KONSTRUKTION

Onyx Cookware Copper Series grytor och stekpannor är tillverkade av återvunnen aluminium och rostfritt stål, med ett extra yttre lager av koppar.

- Kärnan av återvunnen aluminium säkerställer snabb och jämn värmefördelning samtidigt som miljöpåverkan minskar.
- Insidan av rostfritt stål ger hållbarhet och en högkvalitativ matlagningssyta.
- Det yttre kopparlagret förbättrar värmereaktionen och temperaturkontrollen.

På grund av kombinationen av dessa material kan kokkärlet reagera på temperaturförändringar. En helt ny panna kan verka något kupad i mitten vid rumstemperatur. Detta är normalt och kommer att korrigeras när pannan värms upp.

För att bevara rätt form ska du alltid låta din **Onyx Cookware** panna svalna naturligt innan du rengör den eller utsätter den för kallt vatten.

ANVÄNDNING AV VÄRME

Onyx Cookware Copper Series absorberar värme mycket effektivt, ofta betydligt bättre än traditionella kokkärl.

- Vi rekommenderar att laga mat på en värmenivå lägre än vad du är van vid.
- Om du normalt lagar mat på nivå 7, börja på nivå 6.

Snabb uppvärmning är en fördel med koppar, men för hög värme kan göra att maten bränns eller skada ytan.

Överhetta aldrig en tom panna eller gryta.

REDSKAP

Onyx Cookware grytor och stekpannor tål användning av metallredskap.

- Du kan använda trubbiga metallredskap såsom en pizzaskärare eller en rundad kniv.
- Undvik vassa knivar eller aggressiv skrapning för att bevara non-stick-beläggningen.

ANVÄNDNING I UGN

Onyx Cookware Copper Series grytor och stekpannor kan användas i ugn upp till 260°C.
KOM IHÅG:

Handtaget blir varmt vid användning i ugn. Använd alltid ugnsvantar.

SKÖTSEL & UNDERHÅLL – KOPPARNS UTSIDA

Koppar är ett naturligt material som förändrar utseende över tid. Detta är normalt och påverkar inte prestandan.

Färgförändringar & Patina

- Kopparytan kan mörkna eller utveckla patina på grund av värme, luft och fukt.
- Missfärgning är en naturlig oxidationsprocess och är inte en defekt.

Rengöring av kopparns utsida

- Rengör kopparns utsida med varmt vatten och milt diskmedel.
- Använd endast en mjuk trasa eller svamp.

använder den bör du dock vara uppmärksam på flera saker – se instruktioner-
edan.

- Använd inte slipande svampar, stålull eller starka rengöringsmedel.

För att återställa glansen (valfritt):

- Använd ett särskilt kopparrengöringsmedel enligt tillverkarens instruktioner, eller
- Använd en naturlig blandning av citronsaft och bikarbonat, applicera försiktigt och skölj noggrant.

DISKMASKIN

Onyx Cookware Copper Series tål diskmaskin, men maskindisk kan:

- Påskynda missfärgning av kopparytan.
- Orsaka ojämn patina.
- Göra kopparfinishen mattare över tid.

För bästa resultat och långvarigt utseende rekommenderas handdisk starkt.

Om diskmaskin används:

- Se till att det inte finns några lösa eller rörliga delar som kan repa eller skada kopparytan.
- Undvik aggressiva diskprogram.

VIKTIGA VARNINGAR

- Överdriven värme kan skada non-stick-beläggningen.
- Använd inte kokkärlet i ugnen över 250°C under längre perioder.
- Värm inte upp en tom panna eller gryta på spisen under en längre tid.

TORKNING & FÖRVARING

- Om möjligt, torka pannan eller grytan omedelbart efter diskning med en mjuk trasa eller en engångspappershandduk.
- Förvara försiktigt för att undvika repor på kopparns utsida.



Frågor?

Skanna här för manualer,
vanliga frågor och support.
service@onyxcookware.se

