



Questions?



Scan here for manuals,
FAQs & support.

FR

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre poêle ou casserole ONYX COOKWARE ZERO pour la première fois, veuillez suivre ces étapes:

- 1 Lavez soigneusement à l'eau chaude avec un savon doux et une éponge ou brosse à vaisselle souple.
- 2 Séchez complètement avec un chiffon doux ou un essuie-tout.
- 3 Ajoutez une quantité appropriée d'huile de cuisson sur la surface, chauffez à feu doux, puis étalez l'huile uniformément. Éteignez le feu dès que l'huile commence à légèrement fumer. Laissez refroidir la poêle/la casserole, puis lavez et séchez à nouveau.
- 4 Familiarisez-vous avec les instructions suivantes d'entretien et d'utilisation pour obtenir les meilleures performances.

Qu'est-ce qui rend la série ONYX COOKWARE ZERO spéciale



Sans revêtement, sans souci

Les poêles et casseroles ONYX COOKWARE ZERO utilisent la technologie Nano Physical Non-Stick – une surface unique qui réduit la zone de contact avec les aliments et crée un effet de “suspension d'air”. Cela vous permet de cuire des aliments comme les œufs avec un minimum d'huile – sans aucun revêtement chimique.



Compatible avec les ustensiles en métal

Vous pouvez utiliser en toute sécurité des spatules, fourchettes, fouets ou même des coupe pizza en métal sans endommager la surface.



Écologique et durable

Sans revêtements chimiques (sans PFAS, sans Téflon), les produits ZERO sont sûrs, non toxiques et respectueux de l'environnement. Leur structure en acier inoxydable garantit durabilité et performance longue durée.



Transfert de chaleur efficace

Grâce à l'acier composite à trois couches, les casseroles et poêles chauffent rapidement et uniformément. Nous recommandons de commencer deux niveaux de chaleur en dessous de votre habitude (par exemple, si vous cuisinez habituellement au niveau 7, utilisez le niveau 5).



Conseils d'utilisation

Compatible avec les plaques à gaz, vitrocéramique, électriques, à induction, et au four (jusqu'à 340 °C). Laissez toujours refroidir la poêle avant de la nettoyer pour en préserver la forme. Passe au lave-vaisselle, mais assurez-vous qu'aucune pièce détachée ne risque de rayer la surface.



Rappels importants

La poignée peut devenir chaude au four – utilisez toujours des gants de cuisine. Ne surchauffez jamais une poêle ou casserole vide pendant une longue période. Même sans revêtement antiadhésif, un bon préchauffage et un peu d'huile améliorent les résultats pour certains aliments.



Prêt à cuisiner

Votre ustensile de cuisson ONYX COOKWARE ZERO est maintenant prêt à offrir une cuisson saine, non toxique et antiadhésive – sans les compromis des produits traditionnels avec revêtement. Profitez d'une cuisine sans effort, d'un nettoyage facile et d'une durabilité exceptionnelle – tout en utilisant les ustensiles que vous aimez.

NO

Før første gangs bruk

Før du bruker din ONYX COOKWARE ZERO stekepanne eller gryte for første gang, vennligst følg disse trinnene:

- 1 Vask grundig med varmt vann, mild såpe og en myk svamp eller oppvaskbørste.
- 2 Tørk helt med en myk klut eller tørkepapir.
- 3 Tilsett en passende mengde matolje på overflaten, varm opp på lav varme og fordel oljen jevnt. Slå av varmen når oljen begynner å ryke lett. La pannen/gryten avkjøles, og vask og tørk deretter igjen.
- 4 Gjør deg kjent med følgende pleie- og bruksanvisninger for best ytelse.

Hva gjør ONYX COOKWARE ZERO serien spesiell



Ingen belegg, ingen bekymringer

ONYX COOKWARE ZERO har en Nano Physical Non-Stick-teknologi – en unik overflate som reduserer kontaktflaten med maten og skaper en “luftputeffekt”. Dette gjør at du kan steke for eksempel egg med minimal bruk av olje – helt uten kjemisk belegg.



Trygg med metallredskaper

Du kan trygt bruke metallspader, gafler, visper eller til og med pizzahjul uten å skade overflaten.



Miljøvennlig og slitesterk

Uten kjemiske belagninger (ingen PFAS, ingen teflon) er ZERO-panner og -gryter trygge, giftfrie og miljøvennlige. Konstruksjonen i rustfritt stål sikrer holdbarhet og lang levetid.



Effektiv varmefordeling

Takket være det trelags sammensatte stålet varmes grytene og pannene raskt og jevnt opp. Vi anbefaler å starte på to varmenivåer lavere enn du vanligvis bruker (f.eks. hvis du vanligvis bruker nivå 7, bruk nivå 5).



Brukstips

Egnet for bruk på gass, keramiske, elektriske og induksjonstopper – og i ovn (opptil 340 °C). La alltid pannen avkjøles før rengjøring for å bevare formen. Tåler oppvaskmaskin, men sørg for at det ikke er løse deler i maskinen som kan ripe overflaten.



Viktige påminnelser

Håndtaket kan bli varmt ved bruk i ovn – bruk alltid gryteklater. Ikke overopphet en tom panne eller gryte over lengre tid. Selv uten non-stick-belegg kan riktig forvarming og oljing forbedre stekeresultatet for visse matvarer.



Klar til bruk

Ditt ONYX COOKWARE ZERO-kjøkkenutstyr er nå klart til å levere sunn, giftfri og non-stick matlagning – uten kompromissene fra tradisjonelt belagt kjøkkenutstyr. Nyt enkel matlagning, lett rengjøring og langvarig holdbarhet – med de redskapene du liker best.

SE

Innan första användningen

Innan du använder din ONYX COOKWARE ZERO stekpanna eller gryta för första gången, följ dessa steg:

- 1 Tvätta noggrant med varmt vatten, mild tvål och en mjuk svamp eller diskborste.
- 2 Torka helt med en mjuk trasa eller hushållspapper.
- 3 Tillsätt en lagom mängd matolja på ytan, värn på låg värme och fördela oljan jämnt. Stäng av varmen när oljan börjar ryka lätt. Låt pannan/grytan svalna, tvätta och torka igen.
- 4 Bekanta dig med följande skötsel- och användningsinstruktioner för bästa resultat.

Vad gör ONYX COOKWARE ZERO serien speciell



Ingen beläggning, inga bekymmer

ONYX COOKWARE ZERO har en Nano Physical Non-Stick-teknologi – en unik yta som minskar kontakten med maten och skapar en “luftkudde”ffekt. Det gör att du kan laga exempelvis ägg med minimal mängd olja – helt utan kemisk beläggning.



Säker att använda med metallredskap

Du kan tryggt använda metallspatlar, gafflar, vispar eller till och med pizzaskärare utan att skada ytan.



Miljövänlig och hållbar

Utan kemiska beläggningar (ingen PFAS, inget teflon) är ZERO-pannor och -grytor säkra, giftfria och miljövänliga. Konstruktionen i rostfritt stål garanterar hållbarhet och lång livslängd.



Effektiv värmeöverföring

Tack vare det treskiktade kompositstålet värms pannorna och grytorna upp snabbt och jämnt. Vi rekommenderar att du börjar på två värmelägen lägre än du normalt använder (t.ex. om du vanligtvis lagar mat på nivå 7, använd nivå 5).



Användningstips

Lämplig för användning på gas-, keramik-, el-, induktionshällar och i ugn (upp till 340 °C). Låt alltid pannan svalna innan rengöring för att bevara formen. Tål diskmaskin – men se till att det inte finns lösa delar som kan repa ytan.



Viktiga påminnelser

Handtaget kan bli varmt i ugnen – använd alltid grytlappar. Överhetta inte en tom panna eller gryta under längre tid. Även utan non-stick-beläggning kan korrekt uppvärmning och inoljning förbättra matlagningen för vissa livsmedel.



Klar att laga mat

Ditt ONYX COOKWARE ZERO-köksredskap är nu redo att leverera hälsosam, giftfri och non-stick matlagning – utan kompromisserna hos traditionellt belagda produkter. Njut av enkel matlagning, smidig rengöring och lång hållbarhet – med de redskap du tycker om att använda.

NL

Voor het eerste gebruik

Voordat je je ONYX COOKWARE ZERO koekenpan of pan voor het eerst gebruikt, volg je deze stappen:

- 1 Was grondig met warm water, milde zeep en een zachte spons of afwasborstel.
- 2 Droog volledig af met een zachte doek of keukenpapier.
- 3 Voeg een geschikte hoeveelheid bakolie toe aan het oppervlak, verhit op lage temperatuur en verspreid de olie gelijkmatig. Zet het vuur uit zodra de olie licht begint te roken. Laat de pan afkoelen, was en droog opnieuw.
- 4 Maak jezelf vertrouwd met de onderstaande onderhouds- en gebruiksinstructies om optimale prestaties te garanderen.



Geen coating, geen zorgen

De ONYX COOKWARE ZERO pannen maken gebruik van Nano Physical Non-Stick-technologie – een uniek oppervlak dat het contact met voedsel vermindert en een soort “luchtkussen”-effect creëert. Hierdoor kun je bijvoorbeeld eieren bakken met een minimale hoeveelheid olie – volledig zonder chemische coating.



Veilig met metalen keukengerei

Je kunt gerust metalen spatels, vorken, gardes of zelfs pizzasnijders gebruiken zonder het oppervlak te beschadigen.



Milieuvriendelijk en duurzaam

Zonder chemische coatings (geen PFAS, geen teflon) zijn de ZERO pannen veilig, niet giftig en milieuvriendelijk. De roestvrijstalen constructie zorgt voor duurzaamheid en langdurige prestaties.



Efficiënte warmtegeleiding

Dankzij het drielaags composietstaal warmen de pannen snel en gelijkmatig op. We raden aan om twee warmtestanden lager te beginnen dan je normaal gebruikt (bijvoorbeeld, als je normaal op stand 7 kookt, gebruik dan stand 5).



Gebruikstips

Geschikt voor gebruik op gas-, keramische, elektrische, inductiekookplaten en in de oven (tot 340 °C). Laat de pan altijd volledig afkoelen voordat je deze schoonmaakt om de vorm te behouden. Vaatwasmachinebestendig – zorg er wel voor dat er geen losse onderdelen in de vaatwasser zitten die het oppervlak kunnen beschadigen.



Belangrijke aandachtspunten

Het handvat kan heet worden tijdens gebruik in de oven – gebruik altijd ovenwanten. Verhit een lege pan of pot niet langdurig op het fornuis. Zelfs zonder antiaanbaklaag kunnen goed voorverwarmen en invetten de bakresultaten bij sommige gerechten verbeteren.



Klaar om te koken

Je ONYX COOKWARE ZERO kookgerei is nu klaar om gezonde, gifvrije en anti-aanbak kookresultaten te leveren – zonder de compromissen van traditioneel gecoat kookgerei. Geniet van moeiteloos koken, eenvoudig schoonmaken en langdurige duurzaamheid – terwijl je je favoriete keukengerei kunt blijven gebruiken.

onlyx
cookware

ZERO



EN

Before First Use

Before using your ONYX COOKWARE ZERO frying pan or pot for the first time, please follow these steps:

- 1 Thoroughly wash with hot water, mild soap, and a soft sponge or dish brush.
- 2 Dry completely with a soft cloth or paper towel.
- 3 Add a proper amount of cooking oil to the surface, heat it over at low heat, spread the oil evenly over the surface. Turn off the heat when the oil starts to smoke slightly. Wait for the pan/pot to cool down, then wash and dry it.
- 4 Familiarize yourself with the following care and use instructions to get the best performance.

What Makes the ONYX COOKWARE ZERO Series Special

-  **No Coating, No Worries**
The ONYX COOKWARE ZERO pans and pots features a Nano Physical Non-Stick technology, a unique surface that reduces the contact area with food, creating an “air suspension” effect. This lets you cook foods like eggs with minimum amount of oil, all without a chemical coating.

-  **Safe for Metal Utensils**
You can safely use metal spatulas, forks, whisks, or even pizza cutters without damaging the surface.

-  **Eco-Friendly & Durable**
With no chemical coatings (no PFAS, no Teflon), the ZERO pans and pots is safe, non-toxic, and environmentally friendly. Its stainless-steel construction ensures durability and longlasting performance.

-  **Efficient Heat Transfer**
Thanks to the three-layer composite steel, the pans and pots heats quickly and evenly. We recommend starting at two heat level lower than you normally use (e.g., if you usually cook on level 7, use level 5).

-  **Usage Tips**
Suitable for use on gas, ceramic, electric, induction stovetops, and in the oven (up to 340°C). Always let the pan cool before cleaning to preserve its shape. Dishwasher-safe, but make sure the dishwasher has no loose parts that might scratch the surface.

-  **Important Reminders**
The handle can get hot during oven use, always use oven mitts. Do not overheat an empty pan or pot on the stove for long periods. Even without a non-stick coating, proper preheating and oiling can improve cooking results for certain foods.

-  **Ready to Cook**
Your ONYX COOKWARE ZERO cookware is now ready to deliver healthy, non-toxic, non-stick cooking, without the compromises of traditional coated cookware. Enjoy effortless cooking, easy cleaning, and long-lasting durability, all while using the utensils you love.

DE

Vor der ersten Verwendung

Bevor Sie Ihre ONYX COOKWARE ZERO Pfanne oder Ihren Topf zum ersten Mal verwenden, befolgen Sie bitte diese Schritte:

- 1 Gründlich mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste reinigen.
- 2 Mit einem weichen Tuch oder Papiertuch vollständig trocknen.
- 3 Eine geeignete Menge Speiseöl auf die Oberfläche geben, bei niedriger Hitze erhitzen und das Öl gleichmäßig verteilen. Die Hitze ausschalten, sobald das Öl leicht zu rauchen beginnt. Warten, bis die Pfanne/der Topf abgekühlt ist, dann erneut waschen und trocknen.
- 4 Machen Sie sich mit den folgenden Pflege- und Anwendungshinweisen vertraut, um die beste Leistung zu erzielen.

Was macht die ONYX COOKWARE ZERO Serie besonders

-  **Keine Beschichtung, keine Sorgen**
Die ONYX COOKWARE ZERO Pfannen und Töpfe verfügen über die Nano Physical Non-Stick-Technologie – eine einzigartige Oberfläche, die die Kontaktfläche mit Lebensmitteln reduziert und einen „Luft-Schwebe“-Effekt erzeugt. So können Sie Speisen wie Eier mit minimalem Öl zubereiten – ganz ohne chemische Beschichtung.

-  **Sicher für Metallutensilien**
Sie können gefahrlos Metallwender, Gabeln, Schneebesen oder sogar Pizzaschneider verwenden, ohne die Oberfläche zu beschädigen.

-  **Umweltfreundlich & langlebig**
Dank des Verzichtes auf chemische Beschichtungen (kein PFAS, kein Teflon) sind die ZERO Pfannen und Töpfe sicher, ungiftig und umweltfreundlich. Die Konstruktion aus Edelstahl sorgt für Langlebigkeit und dauerhafte Leistung.

-  **Effiziente Wärmeleitung**
Dank der dreilagigen Verbundstahlkonstruktion erhitzen sich die Töpfe und Pfannen schnell und gleichmäßig. Wir empfehlen, zwei Hitzestufen niedriger zu starten als Sie normalerweise verwenden (z.B. wenn Sie normalerweise auf Stufe 7 kochen, verwenden Sie Stufe 5).

-  **Anwendungstipps**
Geeignet für Gas-, Keramik-, Elektro-, Induktionskochfelder sowie für den Ofen (bis 340 °C). Lassen Sie die Pfanne stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen, um die Form zu erhalten. Spülmaschinengeeignet – achten Sie jedoch darauf, dass keine losen Teile in der Maschine sind, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

-  **Wichtige Hinweise**
Der Griff kann im Ofen heiß werden – verwenden Sie immer Ofenhandschuhe. Erhitzen Sie eine leere Pfanne oder einen leeren Topf nicht über längere Zeit. Auch ohne Antihafbeschichtung verbessern korrektes Vorheizen und Einölen die Ergebnisse bei bestimmten Speisen.

-  **Bereit zum Kochen**
Ihr ONYX COOKWARE ZERO Kochgeschirr ist nun bereit, gesunde, ungiftige und antihafthfreie Kochkunst zu ermöglichen – ganz ohne die Kompromisse herkömmlich beschichteter Produkte. Genießen Sie müheloses Kochen, einfache Reinigung und langanhaltende Haltbarkeit – und das alles mit Ihren Lieblingsküchenutensilien.

DK

Før første brug

Før du bruger din ONYX COOKWARE ZERO stegepande eller gryde for første gang, skal du følge disse trin:

- 1 Vask grundigt med varmt vand, mild sæbe og en blød svamp eller opvaskebørste.
- 2 Tør helt af med en blød klud eller køkkenrulle.
- 3 Tilsæt en passende mængde madolie til overfladen, varm den op ved lav varme, og fordel olien jævnt. Sluk for varmen, når olien begynder at ryge let. Lad panden/gryden tsaaisesi. Sammuta liesi, kun öljy alkaa kevyesti savuta. Anna pannun/kattilan jäähtyä, ja pese ja kuivaa se uudelleen.
- 4 Gør dig bekendt med de følgende pleje- og brugsanvisninger for at få den bedste ydeevne.

Hvad gør ONYX COOKWARE ZERO serien speciel

-  **Ingen belægning, ingen bekymringer**
ONYX COOKWARE ZERO har en Nano Physical Non-Stick-teknologi – en unik overflade, der reducerer kontaktfladen med maden og skaber en “luftpude”-effekt. Du kan tilberede f.eks. æg med en minimal mængde olie – helt uden kemisk belægning.

-  **Sikker med metalredskaber**
Du kan trygt bruge metalskeer, gafler, piskeris eller endda pizzaskærere uden at beskadige overfladen.

-  **Miljøvenlig og holdbar**
Uden kemiske belægninger (ingen PFAS, ingen Teflon) er ZERO-pander og -gryder sikre, gifftri og miljøvenlige. Konstruktionen i rustfrit stål sikrer holdbarhed og langvarig ydeevne.

-  **Effektiv varmfordeling**
Takket være det trelags sammensatte stål varmes gryder og pander hurtigt og jævnt op. Vi anbefaler at starte to varmeniveauer lavere end du normalt bruger (f.eks. hvis du normalt bruger niveau 7, så brug niveau 5).

-  **Brugstips**
Egnet til gas-, keramiske, elektriske, induktionskomfurer og ovn (op til 340 °C). Lad altid panden køle af før rengøring for at bevare formen. Tåler opvaskemaskine – men sørg for, at der ikke er løse dele i maskinen, der kan ridse overfladen.

-  **Vigtige påmindelser**
Håndtaget kan blive varmt under ovnbrug – brug altid grydelapper. Overophed ikke en tom pande eller gryde på komfuret i længere tid. Selv uden en non-stick belægning kan korrekt opvarmning og olie forbedre resultaterne for visse fødevarer.

-  **Klar til madlavning**
Dit ONYX ZCOOKWARE ZERO-køkkengrej er nu klar til at levere sund, gifftri og non-stick madlavning – uden kompromiserne ved traditionelt belagt køkkengrej. Nyd ubesværet madlavning, nem rengøring og langvarig holdbarhed – alt imens du bruger de redskaber, du holder af.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin käytät ONYX COOKWARE ZERO-paistinpannuasi tai -kattilaasi ensimmäistä kertaa, seuraa näitä ohjeita:

- 1 Pese huolellisesti kuumalla vedellä, miedolla saippualla ja pehmeällä sienellä tai tiskiharjalla.
- 2 Kuivaa kokonaan pehmeällä liinalla tai paperipyyhkeellä.
- 3 Lisää sopiva määrä ruokaöljyä pinnalle, kuumenna miedolla lämmöllä ja levitä öljy tasaisesti. Sammuta liesi, kun öljy alkaa kevyesti savuta. Anna pannun/kattilan jäähtyä, ja pese ja kuivaa se uudelleen.
- 4 Tutustu seuraaviin hoito- ja käyttöohjeisiin saadaksesi parhaan mahdollisen suorituskyvyn.

Mikä tekee ONYX COOKWARE ZERO sarjasta erityisen

-  **Ei pinnoitetta, ei huolia**
ONYX COOKWARE ZERO-sarjassa on Nano Physical Non-Stick -teknologia – ainutlaatuinen pinta, joka vähentää kosketuspintaa ruoan kanssa ja luo “ilmatyy-ny”-efektin. Voit paistaa esimerkiksi munia minimaalisella öljymäärällä – täysin ilman kemiallista pinnoitetta.

-  **Turvallinen metallivälineille**
Voit huoletta käyttää metallisia lastoja, haarukoita, vispilöitä tai jopa pizzaleikkureita ilman, että pinta vahingoittuu.

-  **Ympäristöystävällinen ja kestävä**
Ei kemiallisia pinnoitteita (ei PFAS-yhdisteitä, ei teflonia) – turvallinen, myrkytön ja ympäristöystävällinen. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne takaa kestävyuden ja pitkän käyttöiän.

-  **Tehokas lämmönjakautuminen**
Kolmikerroksisen komposiittiteräksen ansiosta kattilat ja pannut lämpenevät nopeasti ja tasaisesti. Suosittelemme aloittamaan kaksi lämpötasoa alempaa kuin normaalisti käytät (esim. jos normaalisti käytät tasoa 7, käytä tasoa 5).

-  **Käyttövinkit**
Sopii kaasui-, keraamisille-, sähkö- ja induktioliesille sekä uuniin (jopa 340 °C asti). Anna pannun aina jäähtyä ennen pesua muodon säilyttämiseksi. Kestää konepesun – varmista kuitenkin, ettei koneessa ole irrallisia osia, jotka voivat naarmuttaa pintaa.

-  **Tärkeitä huomioita**
Kahva voi kuumentua uunikäytössä – käytä aina patakintaita. Älä kuumenna tyhjää pannua tai kattilaa pitkään. Vaikka tuotteessa ei ole tarttumattomuutta parantavaa pinnoitetta, esilämmitys ja öljyminen parantavat lopputuloksia tietyissä ruoissa.

-  **Valmis kokkaukseen**
ONYX COOKWARE ZERO -keittiövälineesi on nyt valmis tarjoamaan terveellistä, myrkytöntä ja tarttumattonta ruoanlaittoa – ilman perinteisten pinnoitettujen tuotteiden kompromisseja. Nauti vaivattomasta ruoanlaitosta, helposta puhdistuksesta ja pitkäikäisestä kestävy ydestä – samalla kun käytät juuri niitä välineitä, joista pidät.

FI

Prima del primo utilizzo

Prima di usare la tua padella o pentola ONYX COOKWARE ZERO per la prima volta, segui questi passaggi:

- 1 Lava accuratamente con acqua calda, sapone neutro e una spugna morbida o una spazzola per piatti.
- 2 Asciuga completamente con un panno morbido o con carta da cucina.
- 3 Aggiungi una quantità adeguata di olio da cucina sulla superficie, scalda a fuoco basso e distribuisici uniformemente l'olio. Spegni il fuoco quando l'olio inizia a fumare leggermente. Lascia raffreddare la padella/pentola, quindi lavalala e asciugala nuovamente.
- 4 Familiarizza con le seguenti istruzioni per la cura e l'uso, per ottenere le migliori prestazioni.

Cosa rende speciale la serie ONYX COOKWARE ZERO

-  **Nessun rivestimento, nessuna preoccupazione**
Le padelle e pentole ONYX COOKWARE ZERO sono dotate della tecnologia Nano Physical Non-Stick: una superficie unica che riduce l'area di contatto con il cibo, creando un effetto “sospensione d'aria”. Questo consente di cucinare alimenti come le uova con una quantità minima di olio – senza alcun rivestimento chimico.

-  **Sicuro con utensili in metallo**
Puoi utilizzare tranquillamente spatole in metallo, forchette, fruste o anche tagliapizza senza danneggiare la superficie.

-  **Ecologico e resistente**
Senza rivestimenti chimici (senza PFAS, senza Teflon), le padelle e pentole ZERO sono sicure, atossiche ed ecocompatibili. La struttura in acciaio inox garantisce resistenza e durata nel tempo.

-  **Distribuzione efficiente del calore**
Grazie all'acciaio composito a tre strati, padelle e pentole si riscaldano rapidamente e in modo uniforme. Si consiglia di iniziare con due livelli di calore inferiori rispetto al solito (ad esempio, se normalmente si cucina al livello 7, usare il livello 5).

-  **Consigli per l'uso**
Adatto per piani cottura a gas, ceramica, elettrici, a induzione e per forno (fino a 340 °C). Lascia sempre raffreddare la padella prima di lavarla, per preservarne la forma. Lavabile in lavastoviglie, ma assicurati che non vi siano parti mobili che possano graffiare la superficie.

-  **Promemoria importanti**
Il manico può scaldarsi durante l'uso in forno – utilizza sempre guanti da forno. Non surriscaldare mai una padella o pentola vuota sul fornello per lunghi periodi. Anche senza rivestimento antiaderente, un corretto preriscaldamento e l'uso di olio possono migliorare i risultati di cottura per alcuni alimenti.

-  **Pronto per cucinare**
Il tuo ONYX COOKWARE ZERO è ora pronto a offrirti una cucina sana, atossica e antiaderente – senza i compromessi delle tradizionali pentole rivestite. Goditi una cottura senza sforzo, una pulizia facile e una durata eccezionale – utilizzando gli utensili che ami.

IT

Před prvním použitím

Než začnete svou pánev nebo hrnec ONYX COOKWARE ZERO používat poprvé, postupujte podle těchto kroků:

- 1 Důkladně umyjte horkou vodou, jemným mycím prostředkem a měkkou houbou nebo kartáčem na nádobí.
- 2 Důkladně osušte měkkou utěrkou nebo papírovou utěrkou.
- 3 Naneste přiměřené množství rostlinného oleje na povrch, zahřejte na nízkou teplotu a rovnoměrně rozetřete olej po celé ploše. Jakmile olej začne mírně kouřit, vypněte teplo. Nechte pánev/hrnec vychladnout, poté znovu umyjte a osušte.
- 4 Seznamte se s níže uvedenými pokyny pro údržbu a použití, abyste dosáhli co nejlepších výsledků.

Co dělá řadu ONYX COOKWARE ZERO výjimečnou

-  **Bez povlaku, bez starostí**
Pánve a hrnce ONYX COOKWARE ZERO využívají technologii Nano Physical Non-Stick – jedinečný povrch, který snižuje kontakt s potravinami a vytváří efekt „vzduchového polštáře“. Díky tomu můžete například smažit vejce s minimem oleje – bez jakéhokoli chemického povlaku.

-  **Vhodné pro kovové náčiní**
Bez obav můžete používat kovové obracečky, vidličky, metly nebo dokonce krájče na pizzu, aniž byste poškodili povrch.

-  **Ekologické a odolné**
Bez chemických povlaků (žádné PFAS, žádný teflon) jsou pánve a hrnce ZERO bezpečné, netoxické a šetrné k životnímu prostředí. Konstrukce z nerezové oceli zajišťuje dlouhou životnost a odolnost.

-  **Effektivní přenos tepla**
Díky třívrstvé kompozitní oceli se pánve a hrnce rychle a rovnoměrně zahřívají. Doporučujeme začít na dvou úrovních tepla nižších, než obvykle používáte (např. pokud obvykle vaříte na úrovni 7, použijte úroveň 5).

-  **Tipy pro použití**
Vhodné pro plynové, keramické, elektrické, indukční varné desky a do trouby (do 340 °C). Před čištěním vždy nechte pánev vychladnout, aby si zachovala tvar. Lze mýt v myčce – ujistěte se ale, že v myčce nejsou volné části, které by mohly povrch poškrábat.

-  **Důležitá upozornění**
Rukojeť se při použití v troubě může zahřát – vždy používejte chňapky. Nezahřívajte prázdnu pánev nebo hrnec príliš dlhou. I bez nepřilnavého povlaku může správné přehřátí a použití oleje zlepšit výsledky vaření u některých potravin.

-  **Připraveno k vaření**
Vaše nádobí ONYX COOKWARE ZERO je nyní připraveno k tomu, aby vám nabídlo zdravé, netoxické a nepřilnavé vaření – bez kompromisů běžného nádobí s povlakem. Užijte si bezproblémové vaření, snadné čištění a dlouhou životnost – a to vše s náčiním, které máte rádi.

CZ