

Pentole

IKEA

Informazioni
sulla garanzia

15



La quotidianità in casa mette a dura prova le pentole. Le pentole, le padelle e i wok IKEA sono rigorosamente testati per resistere all'uso quotidiano. Garantiamo la funzionalità delle pentole, delle padelle e dei wok IKEA senza rivestimento antiaderente per 15 anni.

Ciò significa che essi manterranno la loro funzionalità nel tempo, a condizione che vengano seguite le nostre istruzioni per la manutenzione e che le pentole siano sottoposte a un normale uso domestico (ossia, utilizzate per cucinare e lavate una volta al giorno).

La presente garanzia sulla funzionalità, sui materiali e sulla fabbricazione è soggetta alle condizioni indicate in questa brochure.

15

Le pentole, le padelle e i wok
IKEA senza rivestimento antiaderente
sono garantiti per 15 anni.

Qual è la durata della garanzia?

La garanzia per le pentole, le padelle e i wok IKEA senza rivestimento antiaderente è valida per quindici (15) anni a partire dalla data di acquisto. La ricevuta d'acquisto originale vale come prova d'acquisto.

Cosa copre la garanzia?

La presente garanzia si applica alla funzionalità, ai materiali e alla fabbricazione di tutte le pentole, le padelle e i wok IKEA senza rivestimento antiaderente. Ciò significa che, in condizioni di uso domestico normale e purché vengano rispettate le nostre istruzioni per la manutenzione, i prodotti manterranno la loro funzionalità nel tempo, anche dopo 15 anni. Per uso normale si intende l'utilizzo dell'articolo per cucinare e il relativo lavaggio una volta al giorno.

La garanzia copre:

- Stabilità del fondo. Ovvero, il fondo delle pentole rimane piatto per garantire una conduzione uniforme del calore.
- L'integrità del prodotto, realizzato con materiali resistenti, senza rischio di rotture o crepe nelle parti metalliche, manici, ecc.
- Le pentole, le padelle e i wok in acciaio inossidabile, oppure in acciaio inossidabile con rivestimento metallico possono essere lavati nelle comuni lavastoviglie domestiche. Il lavaggio in lavastoviglie non compromette la funzionalità delle pentole in acciaio inossidabile. Per maggiori informazioni, consultare le istruzioni per la manutenzione fornite con il prodotto.
- Per le pentole, le padelle e i wok in acciaio inossidabile con superficie in rame, ghisa, ghisa smaltata, acciaio smaltato, acciaio al carbonio o pentole con parti in legno: la garanzia è valida solo se i prodotti sono lavati a mano. Per maggiori informazioni, consultare le istruzioni per la manutenzione fornite con il prodotto.

Cosa non copre la garanzia:

Le pentole, le padelle e i wok con rivestimento antiaderente non rientrano nella garanzia.

Come interverrà IKEA in caso di problemi?

IKEA esaminerà il prodotto e deciderà, a propria discrezione, se il difetto è coperto dalla garanzia. Se la garanzia è applicabile, IKEA deciderà, a propria discrezione, se sostituirlo con un altro identico o equivalente.

Se il prodotto non è più in vendita presso IKEA, quest'ultima provvederà a una sostituzione adeguata. Sarà IKEA, a propria discrezione, a stabilire quale sostituzione è da considerarsi adeguata.

Cosa non copre questa garanzia?

La garanzia non si applica all'uso non domestico. Questa garanzia non copre eventuali variazioni nell'aspetto delle pentole, a meno che tali variazioni non influiscano significativamente sulla loro funzionalità. La presente garanzia non si applica ai prodotti conservati in modo scorretto, utilizzati in modo improprio, eccessivo, per uno scopo diverso da quello previsto, manomessi o che siano stati puliti con metodi o detergenti inadeguati. La garanzia non copre la normale usura, tagli, incisioni o graffi e danni causati da urti o incidenti. La garanzia non è valida se il prodotto è stato conservato all'aperto o in ambienti umidi. Questa garanzia non copre danni accidentali o conseguenti.

Istruzioni di manutenzione

Le istruzioni di manutenzione per le diverse pentole variano a seconda del materiale. È importante seguire le istruzioni specifiche fornite con il prodotto. Di seguito sono riportate tutte le istruzioni suddivise per materiale. In caso di dubbi su quali istruzioni di manutenzione seguire, si prega di contattare il negozio IKEA più vicino/Servizio clienti o visitare il sito www.IKEA.ch.

Istruzioni per la manutenzione delle pentole in acciaio inox

Pulizia

- Le pentole sono lavabili in lavastoviglie.
- Non utilizzare lana d'acciaio o qualsiasi altro materiale che possa graffiarne la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando freddo, ma si espande fino ad appiattirsi quando viene riscaldato. Attendere sempre che le pentole si raffreddino prima di lavarle. Ciò consente al fondo di tornare alla forma originale e contribuisce a prevenirne la deformazione con l'uso.

Utilizzo

- Non lasciare le pentole vuote sul fuoco, poiché il fondo può deformarsi se surriscaldato.
- Quando si cucina del cibo in una pentola con l'interno in acciaio inossidabile, aggiungere sempre il sale all'acqua solo dopo che questa è giunta ad ebollizione. Aggiungere il sale all'acqua fredda può causare macchie di sale che col tempo potrebbero portare a corrosione.

Istruzioni per la manutenzione delle pentole in acciaio inox con rivestimento metallico

Pulizia

- Le pentole sono lavabili in lavastoviglie.
- La padella è realizzata in acciaio inossidabile e ha un rivestimento metallico resistente alle sostanze abrasive e alla lana d'acciaio.
- Il fondo è leggermente concavo quando freddo, ma si espande fino ad appiattirsi quando viene riscaldato. Attendere sempre che le pentole si raffreddino prima di lavarle. Ciò consente al fondo di tornare alla forma originale e contribuisce a prevenirne la deformazione con l'uso.

Utilizzo

- Il rivestimento metallizzato è adatto all'utilizzo di sostanze abrasive, lana d'acciaio e utensili metallici. Sebbene la padella sia altamente resistente ai graffi, non è completamente antigraffio. Gli utensili metallici potrebbero lasciare piccoli segni e graffi, ma ciò non influisce sulle prestazioni della padella.
- Non lasciare le pentole vuote sul fuoco, poiché il fondo può deformarsi se surriscaldato.
- Quando si cucina del cibo in una pentola con l'interno in acciaio inossidabile, aggiungere sempre il sale all'acqua solo dopo che questa è giunta ad ebollizione. Aggiungere il sale all'acqua fredda può causare macchie di sale che col tempo potrebbero portare a corrosione.

Istruzioni per la manutenzione delle pentole in acciaio inox con superficie in rame

Pulizia

- Si consiglia di lavare le pentole a mano. Utilizzare detersivo per piatti e una spazzola o una spugna morbida. Non utilizzare cloro o altri prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare il rame.
- Non utilizzare lana d'acciaio poiché può danneggiare la superficie in rame.
- Il fondo è leggermente concavo quando freddo, ma si espande fino ad appiattirsi quando viene riscaldato. Attendere sempre che le pentole si raffreddino prima di lavarle. Ciò consente al fondo di tornare alla forma originale e contribuisce a prevenirne la deformazione con l'uso.
- Asciugare immediatamente le pentole con un panno dopo il lavaggio per mantenere la lucentezza del rame. Non lasciare mai che le pentole si asciughino all'aria per evitare macchie d'acqua e lo scolorimento del rame.
- Con il tempo il rame si scurisce e si ossida a causa del contatto con l'acqua e l'ossigeno. Si tratta di una reazione chimica che produce una patina naturale su questo materiale ma non significa che il rame si sia consumato o che ci sia qualcosa che non va. Se si desidera, è possibile rimuovere tale patina.

Il modo migliore per rimuoverla è innanzitutto pulire la superficie in rame e poi lucidarla, in quest'ordine:

1. Iniziare pulendo la superficie in rame con una soluzione di sale e aceto bianco; mescolare bene fino a sciogliere completamente il sale. Quindi immergere una spugna morbida nella soluzione e strofinare la superficie per rimuovere le macchie.
2. Per lucidare la superficie, utilizzare un prodotto lucidante specifico per il rame e seguire le relative istruzioni. Per prevenire graffi durante la lucidatura, utilizzare esclusivamente un panno da cucina o una spugna senza sostanze abrasive sulla superficie.

L'utilizzo in forno o su un piano cottura a gas può causare lo scolorimento delle pentole. Per ripristinare il colore del rame, è necessario pulire e lucidare la superficie seguendo i passaggi indicati sopra.

Utilizzo

- Quando si cucina del cibo in una pentola con l'interno in acciaio inossidabile, aggiungere sempre il sale all'acqua solo dopo che questa è giunta ad ebollizione. Aggiungere il sale all'acqua fredda può causare macchie di sale che col tempo potrebbero portare a corrosione.

Istruzioni per la manutenzione delle pentole in ghisa

Prima del primo utilizzo

- Questo tipo di pentola, affinché possa resistere alla corrosione e per evitare che il cibo vi aderisca, deve essere sottoposto a un processo di stagionatura. Mediante la stagionatura, l'olio viene fatto penetrare nei pori della padella, formando un rivestimento protettivo.
- Per stagionare una padella in ghisa, una piccola quantità di olio viene strofinata su tutte le superfici della padella e quindi viene riscaldata in forno o su fornello a una temperatura massima di 150°C (300°F) per almeno un'ora. Attendere che la padella si raffreddi e rimuovere l'olio in eccesso. Ripetere questo trattamento tre volte quando la padella è nuova, ma una volta completata la stagionatura sarà sufficiente trattarla di tanto in tanto.

Pulizia

- Dopo l'uso, lavare la padella a mano in acqua, utilizzando una spazzola. Se si lava la pentola mentre è ancora calda, sarà più facile da pulire. Asciugarla accuratamente dopo averla lavata.
- Lavare esclusivamente con acqua calda. Non utilizzare detersivo per piatti poiché può asciugare eccessivamente il materiale e rimuovere lo strato di grasso necessario per le superfici in ghisa.
- Per rimuovere le macchie di cibo, cospargere un po' di sale nella padella e poi pulirla. Il sale assorbe il grasso in eccesso ma lascia una quantità sufficiente di grasso per evitare che la padella si asciughi.
- In caso di corrosione o macchie di cibo, o se il cibo si brucia e si attacca, si può eseguire la pulizia con lana d'acciaio o una spugna abrasiva e quindi procedere con una nuova stagionatura.
- La ghisa può corrodersi se non trattata nel modo adeguato. È quindi importante asciugare accuratamente le pentole subito dopo averle lavate e ungerle regolarmente.

Utilizzo

- Attenzione: il materiale delle padelle in ghisa è reattivo e non è adatto per il contatto con alimenti fortemente acidi (come limoni e pomodori), poiché il cibo potrebbe perdere colore o assumere un leggero sapore metallico. Anche la padella stessa può scolorire a causa dei sali e degli alimenti acidi.
- Non esporre la padella a forti e improvvisi sbalzi di temperatura, ad esempio versando acqua fredda nella padella calda, poiché il fondo della padella potrebbe deformarsi.

Istruzioni per la manutenzione delle pentole in ghisa smaltata

Pulizia

- Si consiglia di lavare le pentole a mano dopo l'uso. Lavare con acqua calda e detersivo per piatti. Asciugare accuratamente dopo la pulizia.
- Non utilizzare lana d'acciaio o qualsiasi altro materiale che possa graffiare la superficie delle pentole.

Utilizzo

- Non sottoporre le pentole a forti sbalzi di temperatura, ad esempio spostandole direttamente dal frigorifero al fornello, per evitare il rischio di crepe.
- Maneggiare le pentole con cura per evitare urti o cadute su superfici dure, poiché ciò potrebbe causare la rottura delle stesse o dello smalto.

Istruzioni per la manutenzione delle pentole in acciaio smaltato

Pulizia

- Lavare sempre il prodotto a mano dopo l'uso.
- Non utilizzare lana d'acciaio o qualsiasi altro materiale che possa graffiarne la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando freddo, ma si espande fino ad appiattirsi quando viene riscaldato. Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di procedere alla pulizia. Ciò consente al fondo di tornare alla forma originale e contribuisce a prevenirne la deformazione con l'uso.

Utilizzo

- Non lasciare le pentole vuote sul fuoco, poiché il fondo può deformarsi se surriscaldato.

Istruzioni per la manutenzione delle pentole in acciaio al carbonio

Prima del primo utilizzo

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, lavarlo a mano e asciugarlo accuratamente. Eventuali residui di olio alimentare pre-trattato aiuteranno il processo di stagionatura.
- Questo tipo di pentola, affinché possa resistere alla corrosione e per evitare che il cibo vi aderisca, deve essere sottoposto a un processo di stagionatura. Mediante la stagionatura, l'olio viene fatto penetrare nei pori della padella, formando un rivestimento protettivo. È possibile stagionare una padella in carbonio su qualsiasi piano di cottura o nel forno, a seconda delle proprie preferenze. Seguire le istruzioni riportate di seguito, oppure fare riferimento al video esplicativo su www.IKEA.ch.

Stagionatura: Consigli e raccomandazioni

- Utilizzare un olio vegetale con un alto punto di fumo e un sapore neutro, ad esempio olio di vinaccioli oppure olio di girasole.
- Per la stagionatura, è sufficiente applicare l'olio solo sulla superficie di cottura e sui lati interni della padella. L'esterno della padella necessita solo di un sottile strato di olio di tanto in tanto per renderlo resistente alla corrosione. Il manico è verniciato e non richiede l'applicazione di olio.
- Per ottenere risultati ottimali durante la stagionatura di una padella su un piano di cottura, è consigliabile scegliere un piano di dimensioni adeguate alla padella. In questo modo, il calore viene distribuito uniformemente durante l'uso continuo, favorendo la formazione di uno strato di stagionatura uniforme a garanzia di una migliore antiaderenza.
- Fare attenzione a non scottarsi, poiché la padella diventa molto calda durante la stagionatura. Si consiglia di utilizzare una pinza da cucina per tenere la carta assorbente quando si strofina l'olio su una padella calda. Se si esegue la stagionatura in forno, lasciare raffreddare completamente la padella prima di tirarla fuori.
- Dopo aver completato la stagionatura, aggiungere una piccola quantità di olio fresco e lucidare accuratamente la padella. Ora è pronta per essere utilizzata. La stagionatura e le sue proprietà antiaderenti continueranno a svilupparsi gradualmente man mano che la padella diventerà ancora più scura con l'uso, fino a diventare completamente nera. È importante utilizzare comunque una piccola quantità di grasso da cucina anche con una padella in carbonio, nonostante ne serva molto poco rispetto a una padella in acciaio inossidabile.

Stagionatura su un piano di cottura

1. Versare una generosa quantità di olio vegetale nella padella e strofinarlo su tutta la superficie interna utilizzando un pezzo di carta assorbente. Dopo aver strofinato, la carta assorbente dovrebbe essere talmente impregnata di olio da farlo gocciolare. Conservare la carta impregnata di olio per utilizzarla successivamente.
2. Mettere la padella su un piano di cottura che corrisponde alle dimensioni della padella. Utilizzare un calore medio-alto (6 su 10) e la padella inizierà a riscaldarsi lentamente, quindi a produrre una piccola quantità di fumo e a scurirsi, il che è normale e fa parte del processo.
3. Proseguire con il processo di stagionatura per circa 10 minuti. Per assicurarsi che tutte le parti della superficie siano ricoperte di olio e fare in modo che si formi uno strato di stagionatura uniforme, la superficie deve essere strofinata con dell'olio ogni due minuti; utilizzare una pinza da cucina per tenere la carta impregnata di olio mentre si strofina, evitando così di scottarsi con la padella calda. Inoltre, per garantire una distribuzione uniforme del calore, ruotare la padella di tanto in tanto. Si noterà un leggero addensamento e assorbimento dell'olio nella padella.
4. Togliere la padella dal fuoco, rimuovere l'olio in eccesso con un pezzo di carta assorbente asciutto e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.
5. Ripetere il processo di stagionatura per altri 10 minuti, ma questa volta applicare solo uno strato sottile di olio utilizzando un pezzo di carta pulito. La padella potrebbe risultare leggermente più asciutta e la carta potrebbe tendere ad appiccicarsi; in tal caso, aggiungere semplicemente un po' più di olio per poter strofinare la padella senza problemi ogni 2 minuti.
6. Togliere la padella dal fuoco, rimuovere l'olio in eccesso con un pezzo di carta assorbente asciutto e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. Questa volta, lucidare accuratamente la superficie fino a quando non risulta asciutta.
7. Ripetere il processo di stagionatura un'ultima volta utilizzando solo uno strato sottile di olio, ma ridurre il tempo a circa 6 minuti.
8. Togliere la padella dal fuoco, rimuovere l'olio in eccesso con un pezzo di carta assorbente asciutto e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.

Stagionatura in forno

1. Preriscaldare il forno a 200 °C (392 °F).
2. Versare una quantità sufficiente di olio vegetale nella padella e strofinarlo su tutta la superficie interna utilizzando un pezzo di carta assorbente.
3. Mettere la padella in forno per circa 30-40 minuti.
4. Lasciare raffreddare la padella a temperatura ambiente e rimuovere l'olio in eccesso.
5. Ripetere la stagionatura ancora una volta.
6. Lasciare raffreddare la padella a temperatura ambiente e rimuovere l'olio in eccesso.

Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso, lavare la padella a mano in acqua, utilizzando una spazzola. Se si lava la pentola mentre è ancora calda, sarà più facile da pulire. Se si desidera, si può aggiungere una piccolissima quantità di detersivo per piatti. Attenzione: una quantità eccessiva di detersivo per piatti può asciugare il materiale e rimuovere lo strato di grasso necessario per le superfici di acciaio al carbonio.
- Per rimuovere le macchie di cibo, cospargere un po' di sale nella padella e poi pulirla. Il sale assorbe il grasso in eccesso ma lascia una quantità sufficiente di grasso per evitare che la padella si asciughi.
- Per rimuovere eventuali corrosioni, macchie o residui di cibo bruciato, è possibile utilizzare lana d'acciaio o una spugna abrasiva e quindi stagionare nuovamente la padella.
- L'acciaio al carbonio può corrodersi se non trattato nel modo adeguato. È quindi importante asciugare accuratamente le pentole subito dopo averle lavate e ungerle regolarmente.

Utilizzo

- Attenzione: il materiale delle padelle in acciaio al carbonio è reattivo e non è adatto per il contatto con alimenti fortemente acidi (come limoni e pomodori), poiché il cibo potrebbe perdere colore o assumere un leggero sapore metallico. Anche la padella stessa può scolorire a causa dei sali e degli alimenti acidi.
- Non esporre la padella a forti e improvvisi sbalzi di temperatura, ad esempio versando acqua fredda nella padella calda, poiché il fondo potrebbe deformarsi.

Istruzioni aggiuntive per la manutenzione delle pentole con parti in legno

Evitare che le parti in legno, come il manico o il pomello, stiano a contatto con l'acqua per un periodo di tempo prolungato, che restino a mollo o umide. Questo può causare la fessurazione del legno. Per proteggere il legno dal grasso e aumentare la sua naturale resistenza all'umidità, si consiglia di trattare il legno con un olio approvato per il contatto con alimenti, come l'olio vegetale. Applicare l'olio una prima volta, rimuovere l'olio in eccesso e quindi ripetere il trattamento 24 ore dopo.

Vale il diritto svizzero

Le garanzie IKEA sottostanno al diritto materiale svizzero.

Diritti legali generali

La presente garanzia ti accorda diritti particolari, ma non riguarda in alcun modo altri diritti garantiti per legge.

Come contattarci

Non hai trovato risposta alle tue domande su [IKEA.ch/servizi](https://www.IKEA.ch/servizi)?
Contattaci telefonicamente al numero gratuito +41 58 515 03 86.
Conserva la prova d'acquisto.
Per poter usufruire della garanzia, sarà necessario esibirla.

Conserva la ricevuta

La garanzia si applica solo in presenza della prova d'acquisto. In caso di problemi, o se il prodotto non ti soddisfa, contattaci su [IKEA.ch](https://www.IKEA.ch)

