

GUÍA DE USO
HOW-TO GUIDE
GEBRAUCHSANLEITUNG

KUOKO

Toxic-free lifestyle



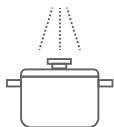
#wekare

Nuestros utensilios de cerámica Gres están fabricados en Italia, son 100% naturales y están hechos a base de materias primas de altísima calidad. **Libre de colas, polímeros, PFOA, PTFE, recubrimientos, tintes tóxicos y metales pesados como el cadmio o plomo.**

Todos nuestros utensilios de cerámica están trabajados con mucho mimo y de manera 100% artesanal. Es por eso, que no todos nuestros productos serán idénticos ni exactos los unos con los otros. Podrían haber pequeñas diferencias de forma o color, pero esto no afecta en absoluto la calidad del producto ni su funcionamiento en una cocina libre de tóxicos. Es simplemente el resultado de apostar por una producción tradicional y exclusiva, ofreciendo piezas únicas.

01. Antes de empezar

Limpia el utensilio con agua tibia y jabón suave.



La cerámica es más dura que muchos otros materiales, por eso, puedes usar utensilios metálicos. Estos no rallarán el utensilio pero ten en cuenta que podría dejar marcas en el esmalte. Esto no significa que el producto esté dañado o sea menos seguro para cocinar.



Puedes reducir las marcas de los utensilios metálicos con la parte áspera de una esponja y bicarbonato.

02. A fuego lento y sin prisas



La conducción y retención de calor de la cerámica es muy alta y eficiente. Es por eso que es importante que siempre calientes tu olla a fuego medio-bajo para evitar sobrecalentar. Conseguirás así un mejor resultado de cocción, ganarás en ahorro energético, y cuidarás del utensilio. Además, cocinar de forma gradual a fuego medio-bajo conservará mejor el sabor y evitará que los ingredientes se quemen o peguen.



Para unos resultados óptimos, empieza calentando tu Kuoko a fuego mínimo durante 1 minuto antes de empezar a usarlo. La cerámica de Gres retendrá el calor por más tiempo que otros materiales, incluso después de haber apagado el fuego.



Si el utensilio no está totalmente seco y lo pones a calentar directamente a fuego medio-alto, cabe la posibilidad de que aparezca vapor por la parte exterior de la base. Esto es debido a la evaporación repentina de pequeñas cantidades de agua que no llegaron a secarse completamente después de su último lavado. No afecta a la calidad ni funcionamiento, pero recomendamos en este caso bajar el nivel del fuego para evaporar el agua restante gradualmente.

03. Añade un poco de aceite



Nuestros utensilios se encuentran en su estado más puro! No tienen un recubrimiento comercial antiadherente, pero se cocina con mucha facilidad y una vez empieces a usarlo, no te querrás separar de ellos ¡merece la pena!

Para evitar que los ingredientes se enganchen, te sugerimos que añadas un poco de aceite, u otro tipo de grasa, antes de cocinar. Puedes también usar agua para mantener el utensilio de cerámica ligeramente húmedo.



Para evitar que la comida se enganche, añade el aceite una vez hayas precalentado tu olla, en lugar de añadir directamente sobre frío.

04. Evita el choque térmico



La cerámica de Gres es más resistente al choque térmico que otros tipos de cerámica, sin embargo, hay que tenerlo presente y evitar los cambios bruscos de temperatura para prevenir grietas o roturas repentinas. Es importante, por ejemplo, no añadir agua fría o comida congelada directamente en el recipiente caliente, guardar el utensilio en la nevera después de someterlo a altas temperaturas, o dejarlo en una superficie que esté muy fría. Basta con esperar unos minutos a que el utensilio se enfríe.

05. Después de usar

Nuestros utensilios de cerámica se pueden lavar en el lavavajillas. De todos modos, nosotros siempre recomendamos lavar a mano, con agua tibia y jabón junto a una esponja o cepillo natural.



Si después de lavar todavía quedaran restos de comida difíciles de limpiar, añade agua, ponla a calentar y déjala un rato para ablandecer estos restos. Si aún y así se resisten, puedes añadir un poco de bicarbonato y frotar con una esponja.

Cuando guardes tu utensilio, protégelo de posibles golpes con un trapo o una protección debajo y entre utensilios. Además, si no se ha secado del todo bien, la protección acabará de absorber el agua restante.



No uses una esponja agresiva para limpiar la base (exterior) de tu Kuoko apta para la cocina de inducción ya que podrías dañar el material que lo hace posible y con el tiempo dejaría de funcionar.



Evita dejar la olla en remojo durante toda la noche.



Después de su uso podrías ver algunas diferencias en el color o pequeñas manchas, es totalmente normal y no significa que el producto sea defectuoso, es resultado de producir de manera artesanal, a mano y con pigmentos y materiales naturales.

¡Disfrútalo! ¡Y no olvides usarla para literalmente todo lo que necesites!

Empieza cocinado en tu vitrocerámica, inducción o gas. Termina la cocción con un toque de horno y sírvelo en la mesa. Guarda los restos en la nevera o congelador, y una vez listo, directo al lavavajillas o pila. Todo esto sin la necesidad de cambiar de recipiente en ningún momento.



**¡Gracias por confiar en nosotros
y formar parte de Kuoko!
Estás a un paso más cerca de tener
una cocina libre de tóxicos.**

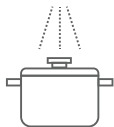


#wekare

Our Kuoko Gres ceramic cookware is made in Italy, it is 100% natural, and produced only with the highest quality raw materials. It is totally **free of glues, polymers, pfoa, ptfе, coatings, dyes, and heavy metals like cadmium and lead.**

All of our ceramic cookware is artisanal, very carefully and individually handmade produced, thus bear in mind that not all of our products will be identical to one another, and that little differences in shape or color can occur. This does not affect the quality of the product nor its functioning for a toxic-free kitchen.

01. Before starting



Wash the product with tempered water and mild soap.

Ceramic is much harder than many other materials, therefore you can use metal utensils and they will not scratch the surface, but note that they can leave marks on the glaze. It does not mean that your cookware is damaged or less safe.



You can remove the marks of the metal utensils with the scouring pad of your sponge and baking soda.

02. Don't rush and keep it slow



Ceramic heat conduction and retention is high and very efficient. Hence, we strongly recommend to always set the cooking temperature low to moderate and avoid overheating. Not only will you save energy but you will be taking good care of your utensil and achieving better results. Cooking gradually in a low heat setting will preserve the flavour and keep foods from burning or sticking.



For best results, allow Kuoko cookware to warm on the lowest setting for 1 minute before starting to use it. Pure ceramic will retain heat longer than other materials, especially after taking it off the stove.



If your cookware is still humid from previous use, and you start cooking at a medium-high temperature, there is a possibility that you will see steam coming out of your ceramic pot base. It is not dangerous and does not affect its functioning nor quality. We recommend, if that happens, to reduce the temperature of your stove.

03. Add some oil



Our ceramic cookware is not a commercial non-stick coated surface, but once you start using it, you will see how easy it is to use and you will quickly get the hand of it (totally worth it!).

To prevent food from sticking, we suggest adding a bit of oil, ghee, or some fat onto the surface before cooking. You can also use water instead to keep the pan slightly wet while using it.



To avoid food from sticking, apply the oil in a heated pan, instead of directly in a cold pan.

04. Avoid thermal shock



Fired Gres ceramic is very resistant to thermal shock but you should still be careful when using it and avoid quick changes of temperature. To prevent sudden cracking, we suggest to avoid adding frozen foods or cold water to hot cookware and to wait for your pot to cool down before placing it on a cold surface or storing it in the fridge or

05. After use

Our ceramic cookware is dishwasher safe. However, we recommend hand washing using hot soapy water and a natural sponge or brush for best results.



To clean stuck-on food, add water to the pan with baking soda and heat at a low temperature until you can easily scrub the food off and wash as usual.

When storing it, always put a towel or protector between one another to avoid nicking. It will also help, if needed, to absorb possible remains of water left after cleaning.



Do NOT use an abrasive sponge to wash the bottom (external) of your ceramic cookware for induction cooktops. You could damage the layer that makes that possible and with time it would stop working.



Avoid soaking in water overnight.



After use you could see some color differences. Note that these are not due to imperfections but to exclusively traditional craftsmanship and natural pigments and materials.

Enjoy! And don't forget to use it literally everywhere!

Start prepping your meal on the stovetop, finish it in the oven, serve it directly on the table, store it in the fridge and then just back in the sink or dishwasher. All of it without the need of changing recipients!



**Thank you for trusting and becoming
part of the Kuoko family!
You are now closer to a
toxic-free lifestyle.**

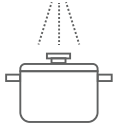


#wekare

Die KUOKO Kochgeschirre aus Gres Keramik werden in Italien hergestellt, sind 100% natürlich und werden aus den hochwertigsten Rohstoffen gefertigt. Sie sind **frei von Klebstoffen, Polymeren, PFOA, PTFE, Beschichtungen, toxischen, Farbstoffen und Schwermetallen, wie Blei und Kadmium.**

Alle unsere Keramikutensilien werden mit viel Liebe hergestellt und sind zu 100% handgefertigt. Bitte beachte daher, dass nicht alle unsere Produkte identisch oder exakt zueinander sind. Es kann zu kleinen Verformungen oder Farbunterschieden kommen, diese haben keinerlei Einfluss auf die Qualität oder Funktion des Produkts.

01. Bevor du beginnst



Reinige das Kochgeschirr mit lauwarmen Wasser und Seife. Keramik ist härter als viele andere Materialien. Utensilien aus Metall zerkratzen die Oberfläche der Cocotte daher nicht, aber können Spuren in der Glasur hinterlassen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass das Produkt beschädigt oder weniger zuverlässig ist.



Du kannst Flecken von Metallutensilien, mit der rauen Seite eines Schwamm und Bikarbonat entfernen.

02. Langsam und ohne Eile



Die Wärmeleitung und Wärmespeicherung von Keramik ist sehr hoch und effizient. Deshalb empfehlen wir immer, die Kochtemperatur niedrig bis mittel zu halten um Überhitzen zu vermeiden und Energie zu sparen.

Durch das Kochen bei niedriger Hitze bleibt der Geschmack erhalten. Die Zutaten brennen nicht an und kleben nicht fest.



Für ein optimales Ergebnis, solltest Du die KUOKO-Kochgeschirre vor dem Gebrauch 1 Minute lang auf niedrigster Stufe erhitzen. Die Keramik speichert die Wärme länger als andere Materialien, auch nachdem man sie vom Herd nimmt.



Wenn Du Deine KUOKO Produkte auf mittlerer Stufe erhitzt, kann Verdunstungsrauch austreten. Hierbei handelt es sich um Wasserreste, die vom Boden des Kochgeschirr absorbiert wurden und nicht vollständig ausgetrocknet sind. Dies beeinträchtigt weder Qualität noch Leistung, aber wir empfehlen die Heizstufe zu verringern und das Kochgeschirr langsam aufzuheizen.

03. Ein wenig Öl hinzufügen



Sie haben zwar keine Antihafbeschichtung aber sie erlauben ein sehr leichtes Kochen. Einmal probiert, will man sich nicht mehr von ihnen trennen - es lohnt sich!

Um das Festkleben der Zutaten auf dem Kochgeschirr zu verhindern, empfehlen wir vor dem Kochen ein wenig Öl hinzuzufügen. Du kannst auch Wasser verwenden, um das Keramikgeschirr etwas feucht zu halten.



Um zu verhindern, dass das Essen festklebt solltest Du das Öl erst nach dem Vorheizen der Pfanne hinzugeben, anstatt direkt im kalten Zustand.

04. Wärmeschock vermeiden



Die Gres Keramik ist widerstandsfähiger gegen Wärmeschocks als andere Keramiktypen. Dennoch ist es wichtig plötzliche Temperaturschwankungen zu vermeiden, um Risse oder Brüche zu vorbeugen. Es ist zum Beispiel wichtig, kein kaltes Wasser oder gefrorene Lebensmittel direkt in das heiße Keramik-Kochgeschirr zu geben oder es direkt im Kühlschrank zu lagern, nachdem es bei hoher Temperatur im Ofen war. Es reicht, wenn Du einige Minuten wartest, bis das Geschirr abgekühlt ist.

05. Nach Gebrauch

Unsere Keramik-Kochgeschirre sind spülmaschinenfest. Wir empfehlen jedoch immer eine Handwäsche mit warmem Seifenwasser und einem Naturschwamm oder einer Bürste.



Es ist wichtig, dass Du keinen aggressiven Schwamm verwendest, um den Unterboden (die Außenseite) Deines KUOKO Keramik-Kochgeschirr zu reinigen da Du so das Material beschädigen kannst und so die Funktionalität des Produkts nicht gewährleitet ist.

Lege bei der Aufbewahrung ein Tuch oder eine Schutzhülle zwischen die Geschirre, damit diese nicht verkratzen. Wir empfehlen auch ein Tuch oder einen Schutz unter das Keramik-Kochgeschirr zu legen, um mögliche Wasserspuren vorzubeugen.



Um festgeklebte Lebensmittel zu entfernen, füge am besten Wasser mit etwas Bikarbonat hinzu und erhitze dies bei niedriger Hitze bis sich die Lebensmittelreste leicht entfernen lassen.



Nicht über Nacht einweichen.



Nach dem Gebrauch kann es zu Farbunterschieden oder kleinen Flecken kommen. Das ist ganz normal und bedeutet nicht, dass das Produkt fehlerhaft ist. Vielmehr ist es das Ergebnis aus handwerklicher Herstellung mit 100% natürlichen Pigmenten und Materialien.

Vergiss nicht, die Produkte für alles was Du brauchst zu verwenden!

Beginne mit dem Kochen auf einem Elektro-, Induktions- oder Gaskochfeld. Kurz im Backofen fertig garen und am Tisch servieren. Bewahre die Reste im Kühl- oder Gefrierschrank auf und wenn sie fertig sind, kannst Du die Geschirre direkt in die Spülmaschine geben oder besser von Hand waschen.. Und das alles ohne das Geschirr wechseln zu müssen.



**Geniesse es!
Du bist dem Ziel einer nicht toxisch
Küche einen Schritt näher gekommen.**

www.kuokokitchen.com

KUOKO

KUOKO KITCHEN THINGS AG
Grafenauweg 11, 6300 Zug
SWITZERLAND

Este papel es 100% reciclado y reciclable. · This paper is 100% recycled and recyclable.
Dieses Papier ist 100% recycelt und wiederverwertbar.