

PRODUCT
CARE & GUIDANCE

Nevilles
the home of GenWare

PRODUCT

CARE & GUIDANCE


English


German


Spanish


French


Italian


Dutch

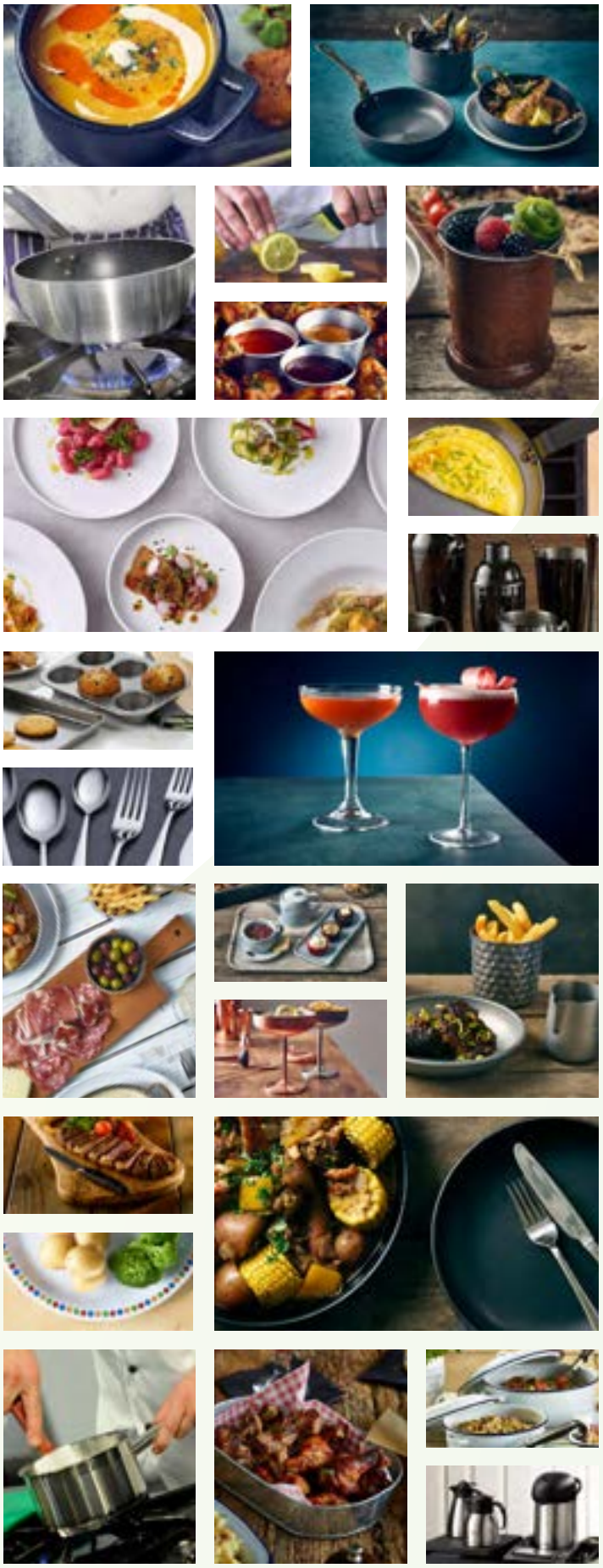

Portuguese

Nevilles
the home of GenWare

Product Care & Guidance

CONTENTS

- CERAMICS
- GLASSWARE
- GLASSWARE: GLASS RACK SIZING GUIDE
- GALVANISED STEEL
- VINTAGE STEEL
- BLACK, COPPER & GOLD VINTAGE STEEL
- GUN METAL BLACK
- COPPER PLATING
- STAINLESS STEEL
- COATED STAINLESS STEEL
- STAINLESS STEEL COOKWARE
- STAINLESS STEEL CUTLERY
- CHEF KNIVES
- VACUUM BEVERAGE SERVICES
- ALUMINIUM
- MINI ALUMINIUM COOKWARE
- ALUMINIUM COOKWARE & BAKEWARE
- NON-STICK ALUMINIUM COOKWARE
- PROFESSIONAL NON-STICK BAKEWARE
- BLACK IRON COOKWARE
- CAST IRON
- CAST IRON: RE-SEASONING PROCESS
- ENAMELWARE
- MELAMINE
- ACACIA WOOD
- OAK WOOD
- OLIVE WOOD
- LAMINATED WOOD TRAYS
- NON-SLIP LAMINATE TRAYS
- FIBERGLASS TRAYS
- POLYESTER TRAYS
- GRINDERS
- PLASTIC - POLYCARBONATE (PC)
- PLASTIC - POLYPROPYLENE (PP)
- PLASTIC - POLYETHYLENE (PE)



Product Care & Guidance

CERAMICS



PRODUCT OVERVIEW

GenWare ceramics are oven, microwave, freezer and dishwasher safe with a suitable temperature range between -40°C to 250°C. We also offer edge chip warranty on selected lines. In order to ensure the life of your products, we recommend adequate stock to ensure correct rotation and careful handling will extend the life of your products when in service and provide greater value over the life of your GenWare ceramics. In order to reduce the possibility of thermal shock which can cause damage to your products, we recommend you do not subject the product to sudden extreme changes in temperature such as direct from a freezer to a hot oven or grill.

Our matt glazed and coloured products will tend to show wear and tear to a greater degree than standard glazed white items. The better you take care of your products, the longer these will last. Like all matt glazes, cutlery could mark it. If you are uncertain which products will give you maximum performance, we recommend asking the advice of your GenWare distributor.

DISHWASHING

To avoid this unnecessary damage and to preserve the appearance of your products, we recommend the following as a guide for washing our ceramic items. We recommend following the manufacturer's guidelines for wash temperature, rinse cycle and detergent dosage. Assess water hardness and make sure water softeners are used if required.

Wash before using for the first time and ensure items are washed promptly after each use. Use plastic or rubber scrapers to remove excess food residue before washing, as metal utensils or abrasives may damage the glazed surface. Never wash cutlery or other metal items amongst ceramic products; these should be washed separately in our specially designed cutlery baskets.

STORAGE

Wherever possible, use the appropriate racks for storage. Make sure that handles/spouts do not knock together when stored as this can cause wear and damage to the products glaze. Contact with metal surfaces and other metal products should be kept to a minimum to reduce metal marking and abrasion with metal counter tops. This can be reduced by using plastic or rubber mats to line metal surfaces.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

GLASSWARE



PRODUCT OVERVIEW

Hot drinks glasses:

To prolong the life of hot drinks glasses and reduce the risk of thermal shock, ensure the glass is at room temperature prior to use. These glasses are suitable for lattes and hot chocolates served at a maximum temperature of 65°C. Using the glasses at higher temperatures increases the risk of thermal shock. We do not recommend using boiling water.

All glasses:

Do not put cold liquids straight into hot or warm glasses as this can cause cracks

DISHWASHING

Our range of glassware is designed to be washed in commercial glasswashers, except our double walled glasses, which should be hand washed only.

To ensure the on-going quality of the product we recommend the following.

All new glasses should be washed before first use.

Glassware should not be washed at temperatures above 60°C as this can cause debris to be baked onto the glasses during the washing process.

Glasses that are found to have been cracked or chipped in use should be disposed of and not placed into the dishwasher.

Non-caustic detergents should be used as caustic detergents can damage and dull the surface of the glass.

STORAGE

To avoid damage to glassware when not in use, we recommend storing glassware in correctly sized compartment glass racks. Please see '**GLASS RACK SIZING GUIDE**' page for glass and rack measurements.

Do not stack glassware that is not recommended as stackable.

Do not store or place cutlery in glasses as this can damage and mark the surface of the glass.

Please ensure you have the exact glass height and the diameter of the glass at its widest point.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

GLASSWARE: GLASS RACK SIZING GUIDE

INSTRUCTIONS

1 - Place glass upside down on top of the middle circle of the sizing guide, centre of the glass (or the stem on stemware) should be over the centre of the guide.

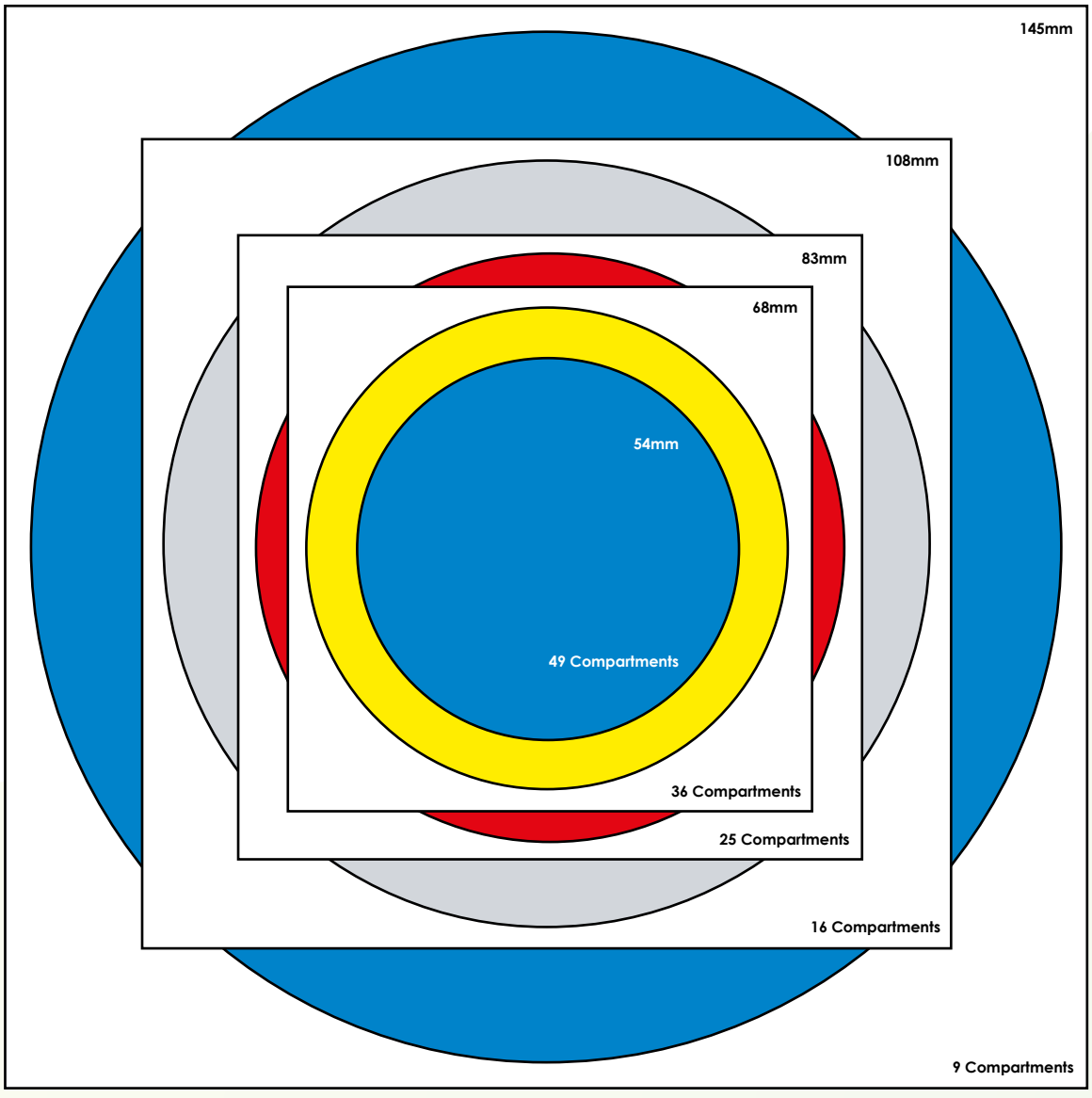
2 - Look down on the base of the glass.

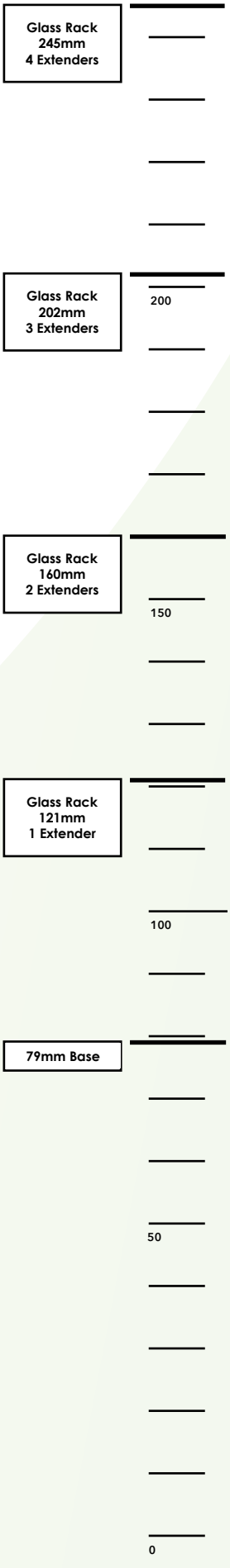
3 - Note the smallest square on the guide where the largest outside diameter of your glass lines up completely within the square without touching it - this is the number of compartments your rack needs to have.

4 - Place the lip of glass against the base 4 extenders line of the vertical guide on the right hand side of the page with the base/foot of the glass pointing straight up towards the top of the page.

5 - While holding the glass against the vertical guide, note where the base/foot of the glass lines up on the vertical guide - the next line above the base/foot on the guide indicates the number of extenders your rack will require.

PLEASE MAKE SURE YOU DO NOT SCALE THIS PAGE WHEN PRINTING.





Product Care & Guidance

GALVANISED STEEL



PRODUCT OVERVIEW

Galvanised steel provides a fantastic rustic alternative to stainless steel but it does not possess its rust resistant properties and requires correct and careful usage to get the most of the products.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only after every use.
- Once cleaned, dry immediately to avoid corrosion or rusting.
- Use greaseproof paper to present food.

DO NOT

- Do not allow contact with food or hot oil as this will cause additional damage to the product.
- Not suitable for cooking, use for presentation only.
- Do not leave in contact with water or moisture for prolonged periods of time.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

VINTAGE STEEL



PRODUCT OVERVIEW

The vintage steel collection creates an industrial look for food presentation perfectly suited to popular American BBQ dishes such as steaks and burgers.

Made from stainless steel, the collection features an industrial vintage finish and is safe for direct food contact.

Some vintage steel products feature brass handles. Please be aware, these brass handles will tarnish over time.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only after every use.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash.
- When the product is displaying signs of tarnish, rub with a metal polish compound and soft cloth.
- Whilst the product is dishwasher safe, to help prolong the life of the product, we recommend to hand wash with warm soapy water after every use.

DO NOT

- Do not use the product over direct heat/flame.
- Do not scrub the surface with an abrasive sponge.
- Do not use industrial detergent on the product surface.
- Do not leave the product wet as permanent water marks may stain the surface.
- Not for use in a microwave.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

BLACK, COPPER & GOLD VINTAGE STEEL



PRODUCT OVERVIEW

The black vintage steel collection creates an industrial look for food presentation perfectly suited to popular American BBQ dishes such as steaks and burgers.

The copper and gold vintage steel collection adds a hint of colour to this industrial looking range, suiting perfectly with steaks and burgers, as well as Mediterranean and middle eastern cuisine's.

Made from stainless steel, the collection features an industrial vintage finish with a durable black PVD coating and is safe for direct food contact.

Some vintage steel products feature brass handles. Please be aware, these brass handles will tarnish over time.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only after every use.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash.
- When the product is displaying signs of tarnish, rub with a metal polish compound and soft cloth.
- Whilst the product is dishwasher safe, to help prolong the life of the product, we recommend to hand wash with warm soapy water after every use.

DO NOT

- Do not use the product over direct heat/flame.
- Do not scrub the surface with an abrasive sponge.
- Do not use industrial detergent on the product surface.
- Do not leave the product wet as permanent water marks may stain the surface.
- Not for use in a microwave.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

GUN METAL BLACK



PRODUCT OVERVIEW

Genware's gun metal black collection offers an attractive and stylish finish as well as being a durable and hard-wearing.

Made from stainless steel, the collection features an industrial vintage finish with a durable black PVD coating and is safe for direct food contact. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only after every use.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash.
- When the product is displaying signs of tarnish, rub with a metal polish compound and soft cloth.

DO NOT

- Do not use the product over direct heat/flame.
- Do not scrub the surface with an abrasive sponge.
- Do not use industrial detergent on the product surface.
- Do not leave the product wet as permanent water marks may stain the surface.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

COPPER PLATING



PRODUCT OVERVIEW

Copper plating is as delicate as it is beautiful and should be handled with great care. Please be aware copper will naturally oxidise over a period of time.

Copper plating is safe for food contact and offers a great look to a range of different food presentation items as well as barware and drinkware.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only, after every use.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash.
- When the product is displaying signs of tarnish, rub with a metal polish compound and soft cloth.

DO NOT

- Do not allow the copper plated surface to be in direct contact with foods that are acidic in nature such as vinegar and lime.
- Do not use the product over direct heat/flame.
- Do not scrub the copper surface with an abrasive sponge.
- Do not use industrial detergent on the copper plated surface.
- Do not leave the product wet as permanent water marks may stain the surface.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

STAINLESS STEEL



PRODUCT OVERVIEW

GenWare has a wide range of products manufactured from stainless steel. Cared for correctly, stainless steel is a fantastic metal that can provide years of regular service and offers excellent value.

All of the stainless steel products within the GenWare range are of the highest standard and should be free from any impurities that could be of detriment to its performance.

Stainless steel is often described as 'rustless' or 'rust resistant' which whilst having an element of truth, will only be the case if it is cared for correctly, including the use of our Peek Polish products.

Some of the key GenWare ranges are manufactured from high quality stainless steel and have additional guidance specific to these products. Please see their specific pages for further guidance.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash to prevent water spots.
- When the product is displaying signs of tarnish, rub with a metal polish compound and soft cloth.

DO NOT

- Do not leave to soak prior to washing.
- Do not use harsh detergents, scouring pads or abrasive cleaners.
- Do not leave in contact with water or moisture for prolonged periods of time

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

COATED STAINLESS STEEL



PRODUCT OVERVIEW

The iron/rust effect coating is as delicate as it is beautiful and should be handled with great care. Each item is individually hand crafted making every piece unique.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only, after every use.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash.

DO NOT

- Do not use the product over direct heat/flame.
- Do not scrub the surface with an abrasive sponge.
- Do not use industrial detergent on the surface.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

STAINLESS STEEL COOKWARE



PRODUCT OVERVIEW

Stainless steel cookware is fast becoming the material of choice for hotels and restaurants because it is relatively easy to keep clean and hygienic. It is more durable than aluminium and is dishwasher safe.

Stainless steel cookware is suitable for use on all heat sources including induction.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items.
- Keep any flame or heat source to the base of the pan.
- Ensure that all items are dry and clean before storing, to ensure a long life for your product.

DO NOT

- Do not allow flames to reach the side of the pan, as overheating can cause discolouration.
- Do not use metal utensils as they may scratch or damage the surface of the products.

QUICK GUIDE

Oven Safe

Dishwasher Safe

GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

STAINLESS STEEL CUTLERY



PRODUCT OVERVIEW

In order to provide the greatest possible value at each and every price level within the GenWare cutlery ranges, we put a great focus on the quality of the 'out of the box' polishing levels, as this is key to allow the user to maintain a high quality finish, free from marking, staining and corrosion.

We recommend following the manufacturer's guidelines for wash temperature, rinse cycle and detergent dosage. Assess water hardness and make sure water softeners are used if required.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Immediately, or as soon as possible after use, cutlery should be washed to remove excess foodstuffs as they contain salts, acids and fats which may cause corrosion.
- Dry the product immediately or remove from the dishwasher to avoid prolonged contact with water or moisture which can cause corrosion or rusting.
- Cutlery should be washed in specially made cutlery baskets.

DO NOT

- Do not leave to soak prior to washing.
- Do not clean with abrasive cleaning articles or detergents as this may scratch, damage or stain the surface of the product.
- Do not over-fill cutlery baskets when dishwashing so as not to impede the flow of water and reduce the effectiveness of the cleaning process.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

CHEF KNIVES



PRODUCT OVERVIEW

Our ranges of chef knives are all manufactured from special types of molybdenum steel, which is designed to be harder than traditional stainless steel. This is required to allow the blade to be made razor sharp. Due to the hardness of the steel, it possesses less resistance to rusting and staining than stainless steel.

We do not recommend dishwashing of chef knives.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only, after every use.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash.

DO NOT

- Do not leave to soak prior to washing.
- Do not leave with food residue or wet to reduce risk of staining or rusting.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

VACUUM BEVERAGE SERVERS



PRODUCT OVERVIEW

Stainless steel vacuum beverage servers are a great way to keep beverages at their optimum temperature, for some up to 20 hours if cared for correctly. Spare lids are available for a number of products in this range and can be used to prolong the life of the product for many years.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your products with warm soapy water only, after every use.
- Ensure to completely dry the product with a soft cloth after each wash.

DO NOT

- Do not use in dishwasher, dishwashing may cause the product to lose its vacuum properties.
- Do not leave to soak prior to washing.
- Do not clean with abrasive cleaning articles or detergents as this may scratch, damage or stain the surface of the product.

QUICK GUIDE





GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

ALUMINIUM



PRODUCT OVERVIEW

GenWare has a wide range of products manufactured from aluminium. Aluminium is a softer metal than stainless steel and requires a greater level of care, both in use and during washing.

All of the aluminium products in the GenWare range are of the highest quality and should be free from any impurities that could be of detriment to its performance.

Aluminium is a fantastic conductor of heat and is used within the majority of our cookware ranges (including a layer within the base of our stainless range), as it is by far the best material to provide even heat distribution.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Clean after each use to prevent any grease build up.
- Hand wash using mild detergent and warm water.
- Dry immediately after washing to avoid water spots.

DO NOT

- Do not use in dishwasher, dishwashing will cause the product to become discoloured due to the caustic nature of detergents.
- Do not clean with steel wool or any other abrasive.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

HARD ANODISED ALUMINIUM COOKWARE



PRODUCT OVERVIEW

Great for presenting small dishes, sides or desserts, the mini aluminium cookware range features attractive brass handles providing an upscale look to casual dining. Made from hard anodised aluminium with a striking brushed finish, they work great with our range of Terra porcelain, stoneware or wooden serving boards providing a premium look and elevating food presentation.

Hard anodised cookware is made of aluminium that's been treated through an electro-chemical process to increase durability. It's considered stronger than stainless steel, is resistant to corrosion and abrasion, and offers even heat distribution.

Hard anodised aluminium however is porous and isn't non-stick, so food can stick to the product if you don't oil the pan properly before use.

If your product is stained, mix baking powder and water to form a paste and scrub your hard anodised cookware.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Clean after each use to prevent any grease build up.
- Hand wash using mild detergent and warm water.
- To clean, use a dish sponge, cloth or nylon pad.
- Dry immediately after washing to avoid water spots.

DO NOT

- Do not clean with steel wool or any other abrasive.
- Do not clean in a dishwasher as the detergent discolours and damages it.

QUICK GUIDE





GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

ALUMINIUM COOKWARE & BAKEWARE



PRODUCT OVERVIEW

Aluminium cookware and bakeware have been the preferred choice of many chefs for decades, due to its fantastic heat distribution properties.

Correct care for your aluminium cookware and bakeware is vital to ensure its long life and maintain outstanding value.

Aluminium cookware is suitable for use on all heat sources excluding induction.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Remove any accidentally burnt on foodstuffs and wash the product immediately to reduce the risk of corrosion.
- Clean after each use to prevent any grease build up.
- Hand wash using mild detergent and warm water.
- Dry immediately after washing to avoid water spots.

DO NOT

- Do not subject aluminium cookware to massive changes in temperature, such as plunging a hot pan into cold water, as this may cause distortion.
- Do not use of metal utensils may scratch or damage the surface of the products.

QUICK GUIDE





GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

NON-STICK ALUMINIUM COOKWARE



PRODUCT OVERVIEW

Genware's non-stick aluminium cookware makes cooking and cleaning a breeze. With its Teflon™ profile coating, these items are highly resistant to scratches, prevent food sticking or burning and save time on cleaning up.

It is made from heavy weight aluminium for excellent heat retention and features strong riveted handles for ultimate security, preventing accidents in your kitchen.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Remove any accidentally burnt on foodstuffs and wash the product immediately to reduce the risk of corrosion.
- Clean after each use to prevent any grease build up.
- Hand wash using mild detergent and warm water.
- Dry immediately after washing to avoid water spots.

DO NOT

- Do not subject aluminium cookware to massive changes in temperature, such as plunging a hot pan into cold water, as this may cause distortion.
- Do not use metal utensils, may scratch or damage the surface.
- Do not use in dishwasher, dishwashing will cause the product to become discoloured due to the caustic nature of detergents.
- Do not clean with steel wool or any other abrasive.

QUICK GUIDE







GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

PROFESSIONAL NON-STICK BAKEWARE



PRODUCT OVERVIEW

Professional non-stick bakeware should be cared for in the same way as our aluminium cookware and bakeware listed earlier in this section, with following additional precautions.

In order to maintain the non-stick coating, metal or abrasive articles should not be used in, or to clean the product. We recommend the use of heat resistant plastic utensils.

The product is oven safe but overheating the product may cause damage to the non-stick surface.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Remove any accidentally burnt on foodstuffs and wash the product immediately to reduce the risk of corrosion.
- Clean after each use to prevent any grease build up.
- Hand wash using mild detergent and warm water.
- Dry immediately after washing to avoid water spots.

DO NOT

- Do not subject non-stick bakeware to massive changes in temperature, such as plunging a hot pan into cold water, as this may cause distortion.
- Do not use metal utensils, may scratch or damage the surface.
- Do not clean with steel wool or any other abrasive.

QUICK GUIDE









GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

BLACK IRON COOKWARE



PRODUCT OVERVIEW

Black iron cookware is suitable for use on all heat sources. Black iron products are supplied with a coating of protective lacquer that should be removed by washing in hot soapy water prior to use.

All black iron cookware should then be seasoned before use; this is best done by:-

1 - Gently heating about 1cm of oil in the base of the pan.

2 - After heating the oil, allow it to cool.

3 - Dispose of the oil and wipe the pan with kitchen paper.

This seasoning starts the beginning of a naturally forming 'patina' on the surface. The patina will develop with regular use and the surface of the pan develops a natural non-stick layer.

Always store the pan in a dry place to avoid the pan rusting. If light rust spots do occur, they can be carefully removed with a scourer. The seasoning process should then be repeated before further use.

DO

- Season before use - find instructions in the PRODUCT OVERVIEW section.
- Store in a dry place to avoid rusting.
- Wipe out with kitchen paper after every use.

DO NOT

- Do not use detergents, scouring pads or abrasive cleaners.
- Do not submerge black iron products in water as this can damage the seasoning of the product.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

CAST IRON



PRODUCT OVERVIEW

When using cookware, always keep any flame or heat source to the base of the pan. Never allow flames to reach the side of the pan, as overheating can cause discolouration which cannot be removed.

The use of cooking oil is recommended to prevent food from sticking to the pan. Acidic foodstuffs may mark the product if it is left in the pan for any length of time.

Over time, cast iron may need re-seasoning, please see the **CAST IRON: RE-SEASONING PROCESS** page for this process.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Hand wash your cast iron products immediately after use using hot soapy water.
- Cast iron will rust if it isn't dried immediately after washing. After drying, lightly coat the inside of the pan/product surface with cooking oil and heat for a minute over low heat. This will help to restore any seasoning that may have been lost during washing.
- Always use an oven glove or cloth when handling hot pans.

DO NOT

- Do not use detergents, scouring pads or abrasive cleaners.
- Do not submerge cast iron products in water as this can damage the seasoning of the product.
- Do not put an empty pan on a hot hob or allow pans to boil dry.
- Do not pour cold water into a hot pan or put it in cold water as it could cause the pan to warp or crack.

QUICK GUIDE







GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

CAST IRON: RE-SEASONING PROCESS





RE-SEASONING

1 - Wash and dry pan

Using a sponge and mild soap, give the cast iron pan a complete wash ensuring any rust or flakes are removed. Dry it thoroughly using a kitchen towel or tissue.

If you pan has become rusty, use a wire wool or wire brush to remove the rust.

If food has become burnt on or black during cooking, fill the pan with water and heat until the boil. Once the water has boiled, drain off and dry thoroughly.

2 - Rub with oil

Now clean and dry, rub the pan all over with cooking oil, inside and out including the handle. The key here is to rub the oil all over, then buff it so thoroughly that the pan no longer looks even the slightest bit greasy.

3 - Heat in the oven

Place the oiled pan in a preheated 230°C / 450°F oven for 30 mins. Keep the kitchen ventilated as during this time the oil will polymerize and form the first of several hard, plastic-like coatings. The oven provides an even heat that will more effectively set the oil all over the pan.

4 - Repeat

After 30 mins, take the hot pan out. Rub over again with oil and buffer as before. Place back into the oven for another 30 mins. Repeat this process three or four times to set a good initial layer of your own seasoning.

5 - Cool

Let the pan cool down and it is ready for cooking!

QUICK GUIDE







GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

ENAMELWARE



PRODUCT OVERVIEW

Enamelware is a traditional yet retro English style. The vitreous, double coated enamel resists stains and scratches and improves product durability. Due to the nature of this product, the outer porcelain layer can chip over time. When this happens the steel below naturally oxidises and the enamelware remains safe to use.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items.
- Before use, apply a light coating of cooking oil to protect the enamelware from staining and makes the washing easier.
- After use, soaking the product in warm or hot water and gently wash with a liquid detergent

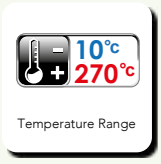
DO NOT

- Do not use abrasive cleaning pads or gritty soap powders, as this may lead to chips.
- Do not place empty enamelware or allow to boil dry on a hotplate or gas hob.

QUICK GUIDE







GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

MELAMINE



PRODUCT OVERVIEW

Melamine is a thermosetting plastic that is robust, lightweight, and highly scratch, chip and break resistant. If cared for correctly, melamine can provide great value for dinnerware, perfect for everyday use in the cost sector industry, such as schools and hospitals.

Melamine is extremely popular for buffets, with a range of colours and sizes to present dishes as well as for reusable tableware.

Melamine is not designed to withstand high temperatures but is safe for warm temperatures, it will absorb heat and will soften if it becomes too hot.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items.
- Use plastic or rubber scrapers to remove excess food residue before washing.

DO NOT

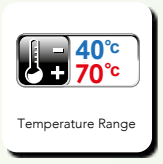
- Do not use abrasive detergents or bleaches when washing, as this may stain or damage the products surface.
- Do not use metal utensils or abrasives these may damage or scratch the products surface.
- Not suitable for boiling water.
- Not suitable for direct heat.

QUICK GUIDE









GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

ACACIA WOOD



PRODUCT OVERVIEW

Acacia is a durable hard wood from fast growing trees. It's beautiful grain and varied colour gives products a warm rich colour.

Correct care of wood products can massively increase their longevity in use. Acacia can dry out with use, so occasional application of vegetable oil or food safe wood treatment oil will help to keep the original natural appearance and prolong the life of the product.

Acacia wood is a natural material, and its colour and grain will vary from product to product. Over a reasonable period of time, depending on the level of usage, you should expect the products surface to show a level of wear and tear due to the nature of wood.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Wash in warm soapy water and dry immediately after washing.
- To prevent the wood from drying out, occasionally wipe with a food safe wood oil..
- Store in a cool dry place.

DO NOT

- Do not leave to soak in water.
- Do not leave in direct sunlight.
- Do not use in dishwasher, exposure to high heat and moisture can cause the wood to warp, splinter and eventually break.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

OAK WOOD



PRODUCT OVERVIEW

Oak wood is a durable hard wood from fast growing trees. It's beautiful grain and varied colour gives products a warm rich colour.

Correct care of wood products can massively increase their longevity in use. Oak wood can dry out with use, so occasional application of vegetable oil or food safe wood treatment oil will help to keep the original natural appearance and prolong the life of the product.

Oak wood is a natural material, and its colour and grain will vary from product to product. Over a reasonable period of time, depending on the level of usage, you should expect the products surface to show a level of wear and tear due to the nature of the wood.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Wash in warm soapy water and dry immediately after washing.
- To prevent the wood from drying out, occasionally wipe with a food safe wood oil.
- Store in a cool dry place.

DO NOT

- Do not leave to soak in water.
- Do not leave in direct sunlight.
- Do not use in dishwasher, exposure to high heat and moisture can cause the wood to warp, splinter and eventually break.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

OLIVE WOOD



PRODUCT OVERVIEW

Olive wood is known for its versatility, strength and striking appearance with each piece being carved from a single piece of wood.

Correct care of wood products can massively increase their longevity in use. Olive wood can dry out with use, so frequently apply olive oil ideally after every wash to help nourish the wood and bring back the beauty of the grain. This will help keep the wood's original natural appearance and prolong the life of the product.

Olive wood is a natural product and by its nature the size, shape and finish will vary from piece to piece, this is also however part of its charm. Over a reasonable period of time, depending upon the level of usage, you should expect the products surface to show a level of wear and tear due to the nature of wood.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Wash in warm soapy water and dry immediately after washing.
- To prevent the wood from drying out, occasionally wipe with a food safe wood oil.
- Store in a cool dry place.

DO NOT

- Do not leave to soak in water.
- Do not leave in direct sunlight.
- Do not use in dishwasher, exposure to high heat and moisture can cause the wood to warp, splinter and eventually break.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

LAMINATED WOOD TRAYS



PRODUCT OVERVIEW

Our laminated wood trays are robust and lightweight, great for carrying beverages and food to tables.

With a double melamine coating, our non-slip laminate trays offer good resistance to breakages and scratches, excellent stain resistance as well as excellent heat resistance from -10°C to 80°C.

These trays offer an attractive appearance, providing a welcoming look to guests. GenWare's laminated wood trays are easy to clean for fast pace food environments needing a quick turnaround during busy periods.

DO

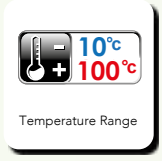
- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Prior to stacking, laminate trays should be dried to prevent damage.
- Wipe clean with a damp cloth.

DO NOT

- Do not submerge in water.
- Do not dishwasher.

QUICK GUIDE





GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

NON-SLIP LAMINATE TRAYS



PRODUCT OVERVIEW

Our non-slip laminated wood trays are robust and lightweight, great for carrying beverages and food to tables.

These trays offer an attractive appearance, providing a welcoming look to guests.

With a double melamine coating, our non-slip laminate trays offer good resistance to breakages and scratches, excellent stain resistance as well as excellent heat resistance from -10°C to 80°C.

GenWare's laminated wood trays are easy to clean for fast pace food environments needing a quick turnaround during busy periods.

DO

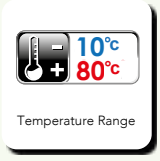
- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items using warm soapy water.
- Dry trays before stacking.
- Dishwasher safe - up to 3 times a day.

DO NOT

- Do not use on heated carts.

QUICK GUIDE





GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

FIBERGLASS TRAYS



PRODUCT OVERVIEW

Genware's fibreglass trays are made from high quality fiberglass with a non-slip rubber surface. They are easy to wipe clean for any fast pace food environment needing a quick turnaround during busy periods.

Unlike all of the other wood and plastic trays in our range, fibreglass trays are dishwasher safe. We recommend they are stacked flat after dishwashing to preserve the shape of the product.

It has a safe temperature range from -50°C to +140°C approx.

DO

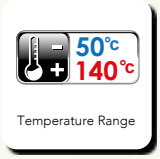
- Wash, rinse and dry before first use.
- Dishwasher safe.

DO NOT

- Do not place in heat over 140°C.
- Do not place in cooler under -50°C.
- Not recommended for use in heated meal trolleys.

QUICK GUIDE





GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

POLYESTER TRAYS



PRODUCT OVERVIEW

GenWare's polyester trays are made from standard performance SMC polyester, providing high resistance against stains, scratches, breakages, and thermal shock.

Reinforced corners and an easy wipe clean surface, allows for users in hospitals, schools, canteens and self service environments to have a strong, user friendly product.

Polyester trays are dishwasher safe and stackable with lugs for air to flow through.

DO

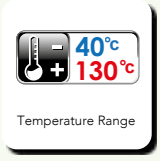
- Dry trays before stacking.
- Dishwasher safe - up to 3 times a day.

DO NOT

- Do not use on heated carts.

QUICK GUIDE





GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

GRINDERS



PRODUCT OVERVIEW

GenWare salt & pepper grinders are available in a variety of materials, styles, colours and sizes. Our grinders with a ceramic mechanism are suitable for both peppercorns and salt flakes.

Rubber Wood Grinders

Rubber wood is flexible and strong, making it a great choice to create a range of different shapes and sizes grinders. With a ceramic mechanism, they are suitable for peppercorns and salt crystals as well as enabling a fine or course grind.

Acrylic Grinders

Acrylic is a transparent plastic material with outstanding strength, stiffness, and optical clarity. With its strong durability and fantastic clear appearance, acrylic is primarily used in our salt and pepper mills.

DO

- To clean, wipe over with damp soapy cloth.
- Suitable for peppercorns and salt crystals only.

DO NOT

- Do not submerge in water.
- Do not overtighten metal knob as this can affect the mechanism.

QUICK GUIDE



GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

PLASTIC - POLYCARBONATE (PC)



PRODUCT OVERVIEW

Polycarbonate is a robust, durable and rigid plastic, which is often transparent in appearance. GenWare's polycarbonate pans are available in clear and black GN sizes with lids. They are great for any kitchen environment as they are dishwasher safe, smooth for an easy clean and their sizes allows them to fit into existing storage areas.

Please be aware, the colour clarity of polycarbonate can diminish over time with high exposure to UV rays.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items.
- Use plastic or rubber scrapers to remove excess food residue before washing.

DO NOT

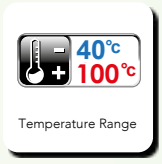
- Do not place into a bain-marie.
- Do not use any harsh chemicals to clean product.

QUICK GUIDE









GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

PLASTIC - POLYPROPYLENE (PP)



PRODUCT OVERVIEW

Polypropylene is a flexible plastic which can provide a great value alternative to polycarbonate and is often marked out by its translucent appearance. It can be combined with other materials, such as rubber in our non-slip trays. Polypropylene is also fully recyclable.

Polypropylene storage containers are available in GN sizes with compatible air-tight lids. Our food containers can be stacked and labelled, ideal for all kitchen environments.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items.

DO NOT

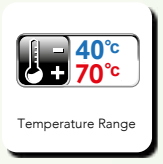
- Do not exceed 70°C.

QUICK GUIDE









GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Product Care & Guidance

PLASTIC - POLYETHYLENE (PE)



PRODUCT OVERVIEW

Polyethylene is used to produce our high- and low-density chopping boards. High density PE is more robust and durable than low density and will keep a better, usable surface for longer, as it is more resistant to cutting. Polyethylene is also recyclable.

Our high and low density chopping boards are available in 6 different colours, making it easy for users to prepare food hygienically and safely.

DO

- Before first use, ensure that you thoroughly wash the items.
- Hand wash using mild detergent and warm water.

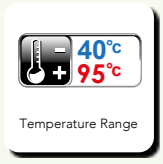
DO NOT

- Do not exceed 95°C.

QUICK GUIDE





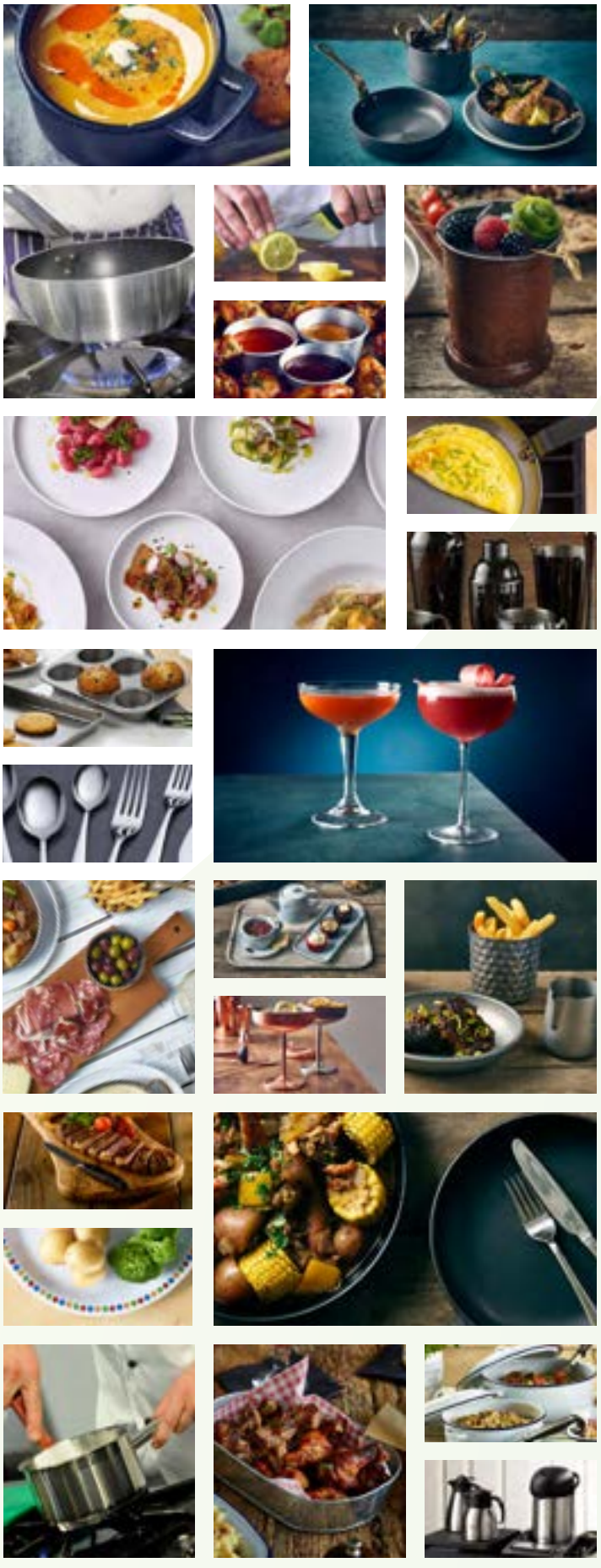


GenWare products are manufactured to provide the robustness and durability required for maximum performance in the hospitality and foodservice industry. We want you to be confident in your purchase and gain the maximum life and value from your GenWare products, so we have compiled the following guidelines to assist you. However, should you have any further questions, please contact your GenWare distributor directly. We recommend for all of our products that are intended to come into contact with foodstuffs to remove any labels or packaging and to wash, rinse and dry before first use.

Produktpflege und -hinweise

Inhaltsverzeichnis

- KERAMIK
- GLAS
- GLAS: HINWEISE ZUR GRÖSSENBESTIMMUNG FÜR KÖRBE
- VERZINKTER STAHL
- VINTAGE-STAHL
- VINTAGE-STAHL IN SCHWARZ, KUPFER & GOLD
- ROTGUSS IN SCHWARZ
- KUPFERBESCHICHTUNG
- EDELSTAHL
- BESCHICHTETER EDELSTAHL
- KOCHGESCHIRR AUS EDELSTAHL
- BESTECK AUS EDELSTAHL
- KOCHMESSER
- VAKUUM-GETRÄNKEDISPENSER
- ALUMINIUM
- KLEINES KOCHGESCHIRR AUS ALUMINIUM
- KOCH- UND BACKGESCHIRR AUS ALUMINIUM
- KOCHGESCHIRR AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG
- PROFESSIONELLES BACKGESCHIRR MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG
- KOCHGESCHIRR AUS SCHWARZEM EISEN
- GUSSEISEN
- GUSSEISEN: PFLEGE
- EMAILGESCHIRR
- MELAMIN
- AKAZIENHOLZ
- EICHENHOLZ
- OLIVENHOLZ
- LAMINIERTE TABLETTS IN HOLZOPTIK
- RUTSCHFESTE LAMINIERTE TABLETTS
- TABLETTS AUS GLASFASER
- TABLETTS AUS POLYESTER
- GEWÜRZMÜHLEN
- KUNSTSTOFF – POLYCARBONAT (PC)
- KUNSTSTOFF – POLYPROPYLEN (PP)
- KUNSTSTOFF – POLYETHYLEN (PE)



Produktpflege und -hinweise

KERAMIK



PRODUKTÜBERSICHT

GenWare Keramik ist backofen-, mikrowellen-, gefrier- und spülmaschinengeeignet und für einen Temperaturbereich von -40 °C bis 250 °C vorgesehen. Für ausgewählte Serien geben wir außerdem eine Garantie gegen Kantenbruch. Um eine lange Lebensdauer Ihrer Produkte sicherzustellen, empfehlen wir eine angemessene Aufbewahrung, korrekte Rotation und sorgfältige Handhabung. Diese Maßnahmen verlängern die Lebensdauer der verwendeten Produkte und steigern den Mehrwert Ihrer GenWare Keramik. Um die Möglichkeit eines Thermoschocks und somit von Schäden an Ihren Produkten zu verringern, sollten Sie die Produkte keinen plötzlichen, extremen Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. sie direkt vom Gefrierschrank in den heißen Ofen oder auf den Grill stellen.

Unsere matt glasierten und farbigen Produkte neigen dazu, sich schneller abzunutzen als weiß glasierte Standardprodukte. Je besser Sie Ihre Produkte pflegen, desto länger ist die Lebensdauer der Produkte. Wie bei allen matten Glasuren kann es zu Besteckabrieb kommen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, welche Produkte für Ihre Zwecke geeignet sind, kontaktieren Sie Ihren GenWare Händler vor Ort.

REINIGUNG

Um Schäden zu vermeiden und das Aussehen Ihrer Produkte möglichst lange zu erhalten, sollten Sie die folgenden Hinweise zur Reinigung unserer Keramikartikel befolgen.
Wir empfehlen, den Hinweisen des Herstellers zu Temperatur, Spülprogramm und Spülmitteldosierung zu folgen.
Prüfen Sie die Wasserhärte und verwenden Sie bei Bedarf ein Enthärtungsmittel.

Waschen Sie das Geschirr vor dem ersten Gebrauch und stellen Sie sicher, dass es nach jedem Einsatz direkt gereinigt wird. Verwenden Sie Kunststoff- oder Gummischaber, um überschüssige Speisereste vor der Reinigung zu entfernen, da Gegenstände aus Metall oder Scheuerschwämme die glasierte Oberfläche beschädigen können. Waschen Sie nie Besteck oder andere Gegenstände aus Metall zusammen mit Keramikprodukten; diese sollten separat in unseren speziell entwickelten Besteckkörben gereinigt werden.

AUFBEWAHRUNG

Verwenden Sie für die Lagerung nach Möglichkeit die passenden Körbe. Achten Sie darauf, dass die Griffe/Ausgüsse bei der Lagerung nicht aneinanderstoßen, da dies zu Abnutzung und Schäden an der Glasur der Produkte führen kann. Der Kontakt mit Metalloberflächen und anderen Metallgegenständen sollte so gering wie möglich gehalten werden, um Metallabrieb zu vermeiden. Dieser kann durch die Verwendung von Kunststoff- oder Gummimatten als Puffer zwischen den verschiedenen Oberflächen verringert werden.

KURZANLEITUNG

- Spülmaschinengeeignet
- Gefriergeeignet
- Backofengeeignet
- Mikrowellengeeignet
- 5 yr Kantenbruchgarantie *Auf ausgewählte Serien
- -40°c 250°c Temperaturbereich

GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

GLAS



PRODUKTÜBERSICHT

Gläser für Heißgetränke:

Um die Lebensdauer der Gläser für Heißgetränke zu verlängern und das Risiko eines Thermoschocks zu verringern, sollten die Gläser vor dem Gebrauch Raumtemperatur haben. Die Gläser sind für Milchkaffee und heiße Schokolade geeignet, die bei einer Höchsttemperatur von 65 °C serviert werden. Die Verwendung der Gläser bei höheren Temperaturen erhöht das Risiko eines Thermoschocks. Sie sollten kein kochendes Wasser in die Gläser geben.

Alle Gläser:

Geben Sie kalte Flüssigkeiten nicht direkt in heiße oder warme Gläser, da das Glas dadurch springen kann.

REINIGUNG

Unsere Gläser sind für die Reinigung in handelsüblichen Gläserspülmaschinen geeignet, mit Ausnahme unserer doppelwandigen Gläser, die nur von Hand gespült werden sollten.

Um die Qualität der Produkte zu erhalten, empfehlen wir Ihnen Folgendes.

Alle neuen Gläser sollten vor dem ersten Gebrauch gespült werden.

Die Gläser sollten nicht bei Temperaturen über 60 °C gereinigt werden, da sich sonst während des Spülvorgangs Verunreinigungen auf den Gläsern festsetzen können.

Gläser, die bei der Benutzung gesprungen oder zerbrochen sind, sollten entsorgt und nicht in die Spülmaschine gegeben werden.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche der Gläser beschädigen und mattieren können.

AUFBEWAHRUNG

Um Schäden an den Gläsern zu vermeiden, wenn diese nicht in Gebrauch sind, empfehlen wir, die Gläser in Körben mit entsprechend großen Fächern zu lagern. In den **HINWEISEN ZUR GRÖSSENBESTIMMUNG FÜR KÖRBE** finden Sie die passenden Maße für die Gläser und Körbe.

Stapeln Sie keine Gläser, die nicht als stapelbar ausgezeichnet sind.

Bewahren Sie kein Besteck in den Gläsern auf, da dies die Oberfläche des Glases beschädigen und zerkratzen kann.

Achten Sie darauf, dass Sie die richtige Glashöhe und den Durchmesser des Glases an seiner breitesten Stelle gemessen haben.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

GLAS: HINWEISE ZUR GRÖSSENBESTIMMUNG FÜR KÖRBE

ANLEITUNG

1. Stellen Sie das Glas kopfüber auf den mittleren Kreis der Messhilfe. Die Mitte des Glases (oder der Stiel bei Stielgläsern) sollte dabei über der Mitte der Messhilfe liegen.

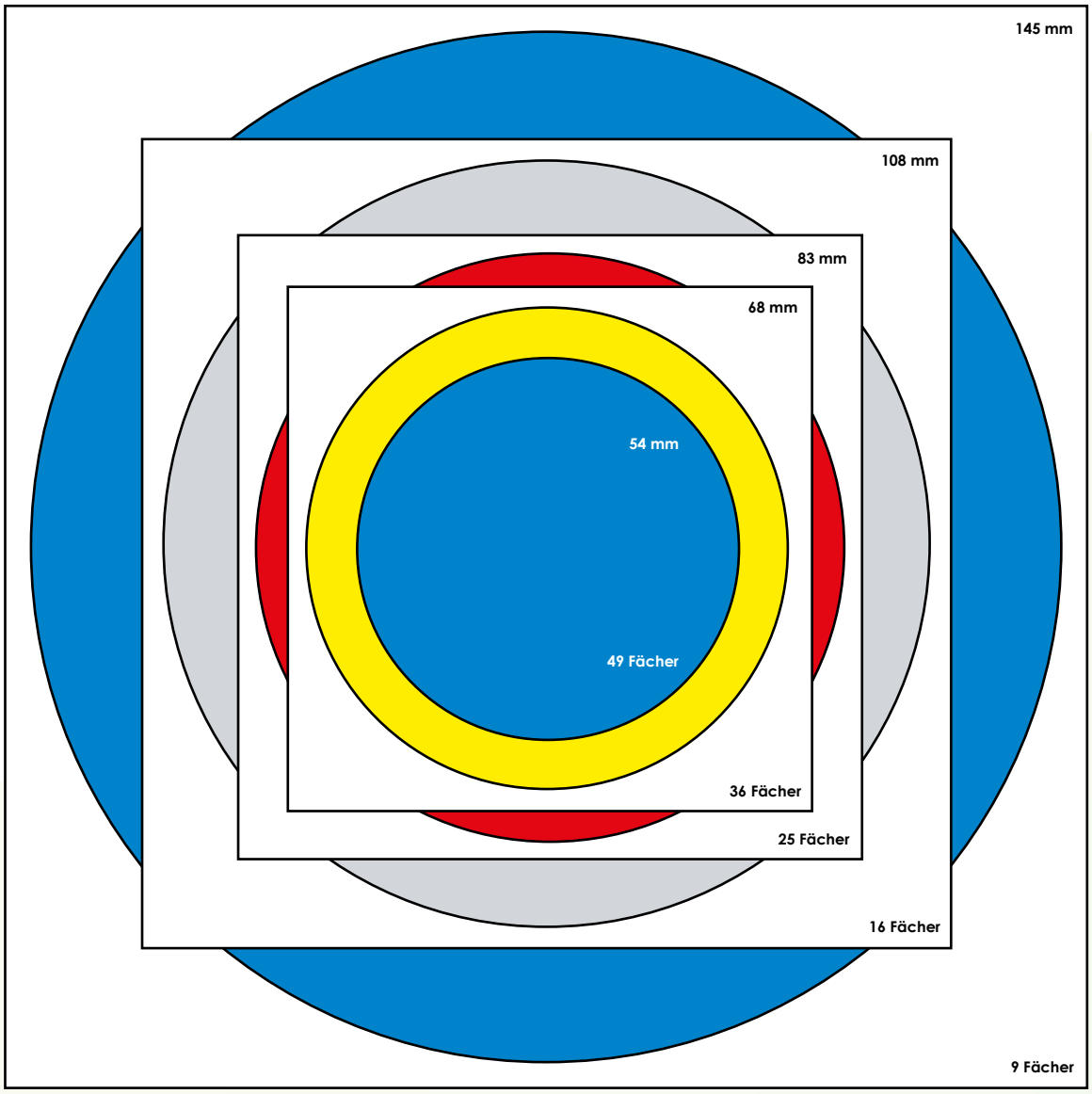
2. Schauen Sie durch den Boden des Glases auf die Messhilfe.

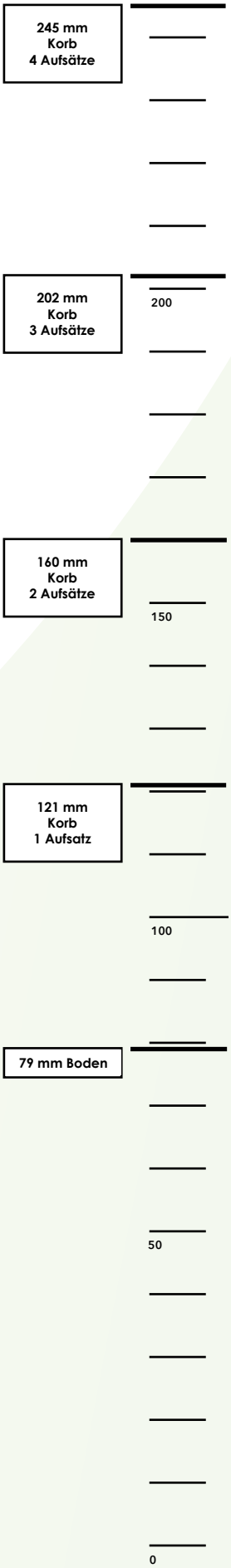
3. Notieren Sie sich das kleinste Quadrat auf der Messhilfe, bei dem der größte Außendurchmesser Ihres Glases vollständig in das Quadrat passt, ohne es zu berühren. So viele Fächer muss der Gläserkorb haben.

4. Stellen Sie die Außenseite des Glases mithilfe der vertikalen Messhilfe rechts auf der Seite auf null. Der Boden/Fuß des Glases muss dabei nach oben zum oberen Rand der Seite zeigen.

5. Halten Sie das Glas an die vertikale Messhilfe und achten Sie darauf, wo der Boden/Fuß des Glases auf der vertikalen Messhilfe steht. Die nächste Linie über dem Fuß auf der Messhilfe gibt die Anzahl der für den Korb erforderlichen Aufsätze an.

DIESE SEITE BEIM DRUCKEN NICHT SKALIEREN!





Produktpflege und -hinweise

VERZINKTER STAHL



PRODUKTÜBERSICHT

Verzinkter Stahl ist eine tolle Alternative in rustikaler Optik zu Edelstahl. Er iverfügt jedoch nicht über dessen rostfreie Eigenschaften und erfordert eine korrekte und sorgfältige Pflege, damit Sie möglichst lange Freude an den Produkten haben.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Nach dem Abwaschen sofort abtrocknen, um Korrosion oder Rost zu vermeiden.
- Zum Präsentieren von Lebensmitteln fettdichtes Papier verwenden.

FALSCH

- Nicht mit Lebensmitteln oder heißem Öl in Berührung kommen lassen, da dies das Produkt zusätzlich beschädigt.
- Nicht zum Kochen geeignet, nur für die Präsentation verwenden.
- Nicht über einen längeren Zeitraum mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommen lassen.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

VINTAGE-STAHL



PRODUKTÜBERSICHT

Die Vintage-Stahl-Kollektion gibt der Präsentation von Speisen eine Note im industriellen Designtrend, ideal für beliebte amerikanische BBQ-Gerichte wie Steaks und Burger.

Die aus Edelstahl gefertigte Kollektion weist ein industrielles Vintage-Finish auf und ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Einige Produkte aus der Vintage-Stahl-Kollektion haben Griffe aus Messing. Bitte beachten Sie, dass die Messinggriffe mit der Zeit anlaufen können.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Wenn das Produkt anfängt sich zu verfärben, mit einer Metallpolitur und einem weichen Tuch polieren.
- Das Produkt ist zwar spülmaschinengeeignet, aber um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, empfehlen wir, es nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser zu waschen.

FALSCH

- Das Produkt nicht über direkter Hitze/direktem Feuer verwenden.
- Die Oberfläche nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- Keine industriellen Reinigungsmittel für die Produktoberfläche verwenden.
- Das Produkt darf nicht nass bleiben, da dadurch dauerhafte Wasserflecken auf der Oberfläche entstehen können.
- Nicht mikrowellengeeignet.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

VINTAGE-STAHL IN SCHWARZ, KUPFER & GOLD



PRODUKTÜBERSICHT

Die Vintage-Stahl-Kollektion in Schwarz gibt der Präsentation von Speisen eine Note im industriellen Designtrend, ideal für beliebte amerikanische BBQ-Gerichte wie Steaks und Burger.

Die Vintage-Stahl-Kollektion in Kupfer und Gold verleiht dieser Serie im industriellen Design einen Hauch von Farbe und passt perfekt zu Steaks und Burgern sowie zur mediterranen und nahöstlichen Küche.

Die aus Edelstahl gefertigte Kollektion besticht mit ihrem industriellen Vintage-Finish sowie einer robusten schwarzen PVD-Beschichtung und ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Einige Produkte aus der Vintage-Stahl-Kollektion haben Griffe aus Messing. Bitte beachten Sie, dass die Messinggriffe mit der Zeit anlaufen können.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Wenn das Produkt anfängt sich zu verfärben, mit einer Metallpolitur und einem weichen Tuch polieren.
- Das Produkt ist zwar spülmaschinengeeignet, aber um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, empfehlen wir, es nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser zu waschen.

FALSCH

- Das Produkt nicht über direkter Hitze/direktem Feuer verwenden.
- Die Oberfläche nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- Keine industriellen Reinigungsmittel auf der Produktoberfläche verwenden.
- Das Produkt darf nicht nass bleiben, da dadurch dauerhafte Wasserflecken auf der Oberfläche entstehen können.
- Nicht mikrowellengeeignet.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

ROTGUSS IN SCHWARZ



PRODUKTÜBERSICHT

Die Rotguss-Kollektion von GenWare in Schwarz glänzt mit einem attraktiven und stilvollen Finish und ist zudem langlebig und strapazierfähig.

Die aus Edelstahl gefertigte Kollektion besticht mit ihrem industriellen Vintage-Finish sowie einer robusten schwarzen PVD-Beschichtung und ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Wenn das Produkt anfängt sich zu verfärben, mit einer Metallpolitur und einem weichen Tuch polieren.

FALSCH

- Das Produkt nicht über direkter Hitze/direktem Feuer verwenden.
- Die Oberfläche nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- Keine industriellen Reinigungsmittel auf der Produktoberfläche verwenden.
- Das Produkt darf nicht nass bleiben, da dadurch dauerhafte Wasserflecken auf der Oberfläche entstehen können.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KUPFERBESCHICHTUNG



PRODUKTÜBERSICHT

Kupferbeschichtungen sind schön, jedoch auch empfindlich und müssen daher sorgfältig gepflegt werden. Bitte beachten Sie, dass Kupfer mit der Zeit natürlich oxidiert.

Kupferbeschichtungen sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und sorgen bei Artikeln zur Präsentation von Lebensmitteln sowie Bar- und Trinkgeschirr für ein ansprechendes Design.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.
- Wenn das Produkt anfängt sich zu verfärben, mit einer Metallpolitur und einem weichen Tuch polieren.

FALSCH

- Die Kupferbeschichtung darf nicht in direkten Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln wie Essig und Zitrusfrüchten kommen.
- Das Produkt nicht über direkter Hitze/direktem Feuer verwenden.
- Die Kupferoberfläche nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- Keine industriellen Reinigungsmittel für Oberflächen mit Kupferbeschichtung verwenden.
- Das Produkt darf nicht nass bleiben, da dadurch dauerhafte Wasserflecken auf der Oberfläche entstehen können.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

EDELSTAHL



PRODUKTÜBERSICHT

GenWare verfügt über ein breites Sortiment von Produkten aus Edelstahl. Bei richtiger Pflege haben Produkte aus Edelstahl eine lange Lebensdauer und bieten ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Alle Produkte aus Edelstahl aus dem GenWare Sortiment entsprechen den höchsten Standards und sollten frei von Verunreinigungen sein, die ihre Lebensdauer beeinträchtigen könnten.

Edelstahl wird häufig als „rostfrei" oder „rostbeständig" bezeichnet. Dies ist aber nur der Fall, wenn er richtig gepflegt wird. Dazu gehört auch die Verwendung unserer Peek-Polish-Produkte.

Einige der GenWare Serien werden aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Für diese Produkte gelten zusätzliche Hinweise. Weitere Hinweise finden Sie auf den entsprechenden Seiten.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Wenn das Produkt anfängt sich zu verfärben, mit einer Metallpolitur und einem weichen Tuch polieren.

FALSCH

- Vor dem Spülen nicht einweichen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht über einen längeren Zeitraum mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommen lassen.

KURZANLEITUNG

Spülmaschinengeeignet

GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

BESCHICHTETER EDELSTAHL



PRODUKTÜBERSICHT

Beschichtungen mit Eisen-/Rosteffekt sind schön, jedoch auch empfindlich und müssen daher sorgfältig gepflegt werden. Jeder Artikel wird einzeln von Hand gefertigt, sodass jedes Stück ein Unikat ist.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.

FALSCH

- Das Produkt nicht über direkter Hitze/direktem Feuer verwenden.
- Die Oberfläche nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- Keine industriellen Reinigungsmittel auf der Produktoberfläche verwenden.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KOCHGESCHIRR AUS EDELSTAHL



PRODUKTÜBERSICHT

Kochgeschirr aus Edelstahl erfreut sich in der Hotel- und Restaurantbranche zunehmender Beliebtheit, da es relativ leicht zu reinigen und hygienisch ist. Es hat eine längere Lebensdauer als Aluminium und ist spülmaschinengeeignet.

Kochgeschirr aus Edelstahl ist für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktion.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.
- Nur der Pfannenboden sollte in Kontakt mit Flammen und Wärmequellen kommen.
- Alle Gegenstände müssen für die Lagerung trocken und sauber sein, um eine lange Lebensdauer des Produkts sicherzustellen.

FALSCH

- Flammen an den Pfannenseiten vermeiden, da eine Überhitzung zu Verfärbungen führen kann.
- Keine Gegenstände aus Metall mit den Produkten verwenden, da sie die Oberfläche der Produkte zerkratzen oder beschädigen können.

KURZANLEITUNG

Backofengeeignet

Spülmaschinengeeignet

GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

BESTECK AUS EDELSTAHL



PRODUKTÜBERSICHT

Um in jeder Preisklasse der GenWare Besteckserien herausragende Qualität zu gewährleisten, legen wir großen Wert auf die Politur. Diese sorgt für ein hochwertiges Finish, das Besteckabrieb, Flecken und Korrosion standhält.

Wir empfehlen, den Hinweisen des Herstellers zu Temperatur, Spülprogramm und Spülmitteldosierung zu folgen. Prüfen Sie die Wasserhärte und verwenden Sie bei Bedarf ein Enthärtungsmittel.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Besteck sofort oder so schnell wie möglich nach dem Gebrauch reinigen, um Lebensmittelreste zu entfernen, da diese Salze, Säuren und Fette enthalten, die Korrosion verursachen können.
- Das Produkt sofort abtrocknen oder aus der Spülmaschine nehmen, um einen längeren Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit zu vermeiden, die Korrosion oder Rost verursachen können.
- Besteck sollte in speziell dafür vorgesehenen Besteckkörben gereinigt werden.

FALSCH

- Vor dem Spülen nicht einweichen.
- Nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln reinigen, da diese die Oberfläche des Produkts zerkratzen, beschädigen oder verschmutzen können.
- Die Besteckkörbe für die Reinigung nicht übermäßig füllen, um den Wasserfluss nicht zu behindern und den Reinigungsvorgang nicht zu beeinträchtigen.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KOCHMESSER



PRODUKTÜBERSICHT

Alle unsere Kochmesser werden aus speziellem Molybdänstahl hergestellt, der härter ist als herkömmlicher Edelstahl. So wird die Klinge rasiermesserscharf. Aufgrund der Härte des Stahls ist er weniger rost- und fleckenbeständig als Edelstahl.

Die Kochmesser sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.

FALSCH

- Vor dem Spülen nicht einweichen.
- Keine Essensreste oder Feuchtigkeit auf dem Produkt hinterlassen, um das Risiko für Flecken oder Rost zu verringern.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

VAKUUM-GETRÄNKEDISPENSER



PRODUKTÜBERSICHT

Unsere Vakuum-Getränkedispenser aus Edelstahl sind ideal, um Getränke auf optimaler Temperatur zu halten – bei ordnungsgemäßer Handhabung bis zu 20 Stunden lang. Für verschiedene Produkte aus diesem Sortiment sind Ersatzdeckel erhältlich, die die Lebensdauer des Produkts erheblich verlängern können.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte nach jedem Gebrauch von Hand mit warmem Seifenwasser waschen.
- Das Produkt nach jeder Reinigung mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen.

FALSCH

- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da das Produkt sonst seine Vakuum-Eigenschaften verlieren kann.
- Vor dem Spülen nicht einweichen.
- Nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln reinigen, da diese die Oberfläche des Produkts zerkratzen, beschädigen oder verschmutzen können.

KURZANLEITUNG





GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

ALUMINIUM



PRODUKTÜBERSICHT

GenWare verfügt über ein breites Sortiment von Produkten aus Aluminium. Aluminium ist weicher als Edelstahl und erfordert sowohl bei der Verwendung als auch bei der Reinigung ein hohes Maß an Sorgfalt.

Alle Produkte aus Aluminium aus dem GenWare Sortiment entsprechen den höchsten Standards und sollten frei von Verunreinigungen sein, die ihre Lebensdauer beeinträchtigen könnten.

Aluminium leitet Wärme sehr gut und wird in den meisten Kochgeschirrserien von uns verwendet (einschließlich einer Schicht im Boden unserer Edelstahlserie), da es für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Nach jedem Gebrauch reinigen, um Fettablagerungen zu vermeiden.
- Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser per Hand abwaschen.
- Sofort nach dem Spülen abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

FALSCH

- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da sich das Produkt durch die ätzende Wirkung der Reinigungsmittel verfärben kann.
- Nicht mit Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm reinigen.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

GESCHIRR AUS HARTELOXIERTEM ALUMINIUM



PRODUKTÜBERSICHT

Das kleine Kochgeschirr aus Aluminium mit seinen stilvollen Messinggriffen eignet sich hervorragend für die Präsentation von kleinen Gerichten, Beilagen oder Desserts und sorgt für ein edles Ambiente in der Freizeitküche. Das Geschirr besteht aus harteloxiertem Aluminium mit einer auffällig gebürsteten Oberfläche und passt ideal zu unseren Produkten aus Terra Porzellan oder Steingut und unseren Holzbrettern. Mit seinem stilvollen Design wertet es jede Präsentation von Speisen auf.

Harteloxiertes Kochgeschirr ist aus Aluminium gefertigt, das in einem elektrochemischen Prozess behandelt wurde, um seine Lebensdauer zu verlängern. Es gilt als stabiler als Edelstahl, ist korrosions- und abriebbeständig und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Harteloxiertes Aluminium ist jedoch porös und nicht antihaftbeschichtet, sodass Lebensmittel an den Produkten haften bleiben können, wenn die Pfanne vor dem Gebrauch nicht gut eingeölt wird.

Sie können Verschmutzungen entfernen, indem Sie Backpulver und Wasser zu einer Paste mischen und Ihr Kochgeschirr aus harteloxiertem Aluminium damit reinigen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Nach jedem Gebrauch reinigen, um Fettablagerungen zu vermeiden.
- Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser per Hand abwaschen.
- Zur Reinigung einen geeigneten Spülschwamm, ein Tuch oder ein Reinigungspad aus Nylon verwenden.
- Sofort nach dem Spülen abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

FALSCH

- Nicht mit Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm reinigen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da die Reinigungsmittel das Produkt verfärben oder beschädigen können.

KURZANLEITUNG





GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KOCH- UND BACKGESCHIRR AUS ALUMINIUM



PRODUKTÜBERSICHT

Seit Jahrzehnten verwenden Köchinnen und Köche Koch- und Backgeschirr aus Aluminium, da das Material ein hervorragender Wärmeleiter ist.

Die richtige Pflege Ihres Koch- und Backgeschirrs aus Aluminium ist entscheidend für eine lange Lebensdauer und gleichbleibend ausgezeichnete Produktqualität.

Kochgeschirr aus Aluminium ist für alle Wärmequellen außer Induktion geeignet.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Versehentlich angebrannte Essensreste entfernen und das Produkt sofort abwaschen, um das Korrosionsrisiko zu verringern.
- Nach jedem Gebrauch reinigen, um Fettablagerungen zu vermeiden.
- Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser per Hand abwaschen.
- Sofort nach dem Spülen abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

FALSCH

- Aluminium-Kochgeschirr keinen starken Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. eine heiße Pfanne nicht in kaltes Wasser tauchen, da dies zu Verformungen führen kann.
- Keine Gegenstände aus Metall mit den Produkten verwenden, da sie die Oberfläche der Produkte zerkratzen oder beschädigen können.

KURZANLEITUNG





GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KOCHGESCHIRR AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG



PRODUKTÜBERSICHT

Mit dem Kochgeschirr aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung von GenWare sind Kochen und Abwaschen einfacher denn je. Die Teflon™-Profilbeschichtung macht diese Artikel extrem kratzbeständig, verhindert das Anhaften oder Anbrennen von Speisen und spart Zeit beim Spülen.

Die Produkte sind aus schwerem Aluminium gefertigt, das Hitze hervorragend hält, und sie verfügen über robuste, genietete Griffe, die für ultimative Sicherheit sorgen und Unfälle in der Küche verhindern.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Versehentlich angebrannte Essensreste entfernen und das Produkt sofort abwaschen, um das Korrosionsrisiko zu verringern.
- Nach jedem Gebrauch reinigen, um Fettablagerungen zu vermeiden.
- Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser per Hand abwaschen.
- Sofort nach dem Spülen abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

FALSCH

- Aluminium-Kochgeschirr keinen starken Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. eine heiße Pfanne nicht in kaltes Wasser tauchen, da dies zu Verformungen führen kann.
- Keine Gegenstände aus Metall mit den Produkten verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen können.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da sich das Produkt durch die ätzende Wirkung der Reinigungsmittel verfärben kann.
- Nicht mit Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm reinigen.

KURZANLEITUNG







GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

PROFESSIONELLES BACKGESCHIRR MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG



PRODUKTÜBERSICHT

Unser professionelles Backgeschirr mit Antihaftbeschichtung benötigt die gleiche Pflege wie unser Koch- und Backgeschirr aus Aluminium, das wir Ihnen bereits vorgestellt haben. Befolgen Sie zusätzlich die folgenden Hinweise.

Um die Antihaftbeschichtung zu schützen, sollten keine metallischen oder scheuernden Gegenstände im Produkt oder zur Reinigung verwendet werden. Wir empfehlen die Verwendung von hitzebeständigen Kochutensilien aus Kunststoff.

Das Produkt ist backofengeeignet, aber eine Überhitzung des Produkts kann die Antihaftbeschichtung beschädigen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Versehentlich angebrannte Essensreste entfernen und das Produkt sofort abwaschen, um das Korrosionsrisiko zu verringern.
- Nach jedem Gebrauch reinigen, um Fettablagerungen zu vermeiden.
- Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser per Hand abwaschen.
- Sofort nach dem Spülen abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.

FALSCH

- Backgeschirr mit Antihaftbeschichtung keinen starken Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. eine heiße Pfanne nicht in kaltes Wasser tauchen, da dies zu Verformungen führen kann.
- Keine Gegenstände aus Metall mit den Produkten verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen können.
- Nicht mit Stahlwolle oder einem Scheuerschwamm reinigen.

KURZANLEITUNG









GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KOCHGESCHIRR AUS SCHWARZEM EISEN



PRODUKTÜBERSICHT

Kochgeschirr aus schwarzem Eisen ist für eine Verwendung auf allen Wärmequellen geeignet. Produkte aus schwarzem Eisen werden mit einer Schutzschicht geliefert, die vor dem Gebrauch durch Waschen in heißem Seifenwasser entfernt werden sollte.

Kochgeschirr aus schwarzem Eisen sollte wie folgt vor dem Gebrauch eingebrannt werden:

1. Öl in die Pfanne füllen, bis der Boden ca. 1 cm bedeckt ist, und vorsichtig erhitzen.
2. Das Öl nach dem Erhitzen abkühlen lassen.
3. Das Öl entsorgen und die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

Durch das Einbrennen bildet sich auf der Oberfläche eine natürliche Patina. Die Patina baut sich bei regelmäßigem Gebrauch weiter auf, sodass sich auf der Oberfläche der Pfanne eine natürliche Antihaftschicht bildet.

Bewahren Sie die Pfanne immer an einem trockenen Ort auf, damit sie nicht rostet. Sollten dennoch leichte Rostflecken auftreten, können diese vorsichtig mit einem Scheuerschwamm entfernt werden. In diesem Fall sollte das Einbrennen vor dem erneuten Gebrauch wiederholt werden.

RICHTIG

- Vor dem Gebrauch einbrennen – siehe Anweisungen im Abschnitt PRODUKTÜBERSICHT.
- An einem trockenen Ort aufbewahren, um Rost zu vermeiden.
- Nach jedem Gebrauch mit Küchenpapier auswischen.

FALSCH

- Keine Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden.
- Produkte aus schwarzem Eisen nicht in Wasser tauchen, da dies die Haltbarkeit des Produkts beeinträchtigen kann.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

GUSSEISEN



PRODUKTÜBERSICHT

Nur der Pfannenboden sollte in Kontakt mit Flammen und Wärmequellen kommen. Vermeiden Sie, dass die Pfannenseiten mit Flammen in Berührung kommen, da eine Überhitzung zu Verfärbungen führen kann, die nicht abgewaschen werden können.

Wir empfehlen die Verwendung von Speiseöl, damit die Speisen nicht an der Pfanne haften bleiben. Säurehaltige Lebensmittel können das Produkt angreifen, wenn sie längere Zeit mit der Pfanne in Berührung kommen.

Im Laufe der Zeit muss das Gusseisen möglicherweise erneut eingebrannt werden. Befolgen Sie hierzu die Hinweise im Abschnitt **GUSSEISEN: PFLEGE**.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Produkte aus Gusseisen nach jedem Gebrauch sofort mit heißem Seifenwasser abspülen.
- Gusseisen rostet, wenn es nicht direkt nach dem Spülen abgetrocknet wird. Nach dem Trocknen die Innenseite der Pfanne/Produktoberfläche leicht mit Speiseöl benetzen und eine Minute bei schwacher Hitze erwärmen. So wird die durch das Spülen abgewaschene Schutzschicht wiederhergestellt.
- Heiße Pfannen immer mit einem Ofenhandschuh oder Tuch als Schutz anfassen.

FALSCH

- Keine Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden.
- Produkte aus Gusseisen nicht in Wasser tauchen, da dies die Haltbarkeit des Produkts beeinträchtigen kann.
- Keine leere Pfanne auf eine heiße Herdplatte stellen und Pfannen nicht trocken erhitzen.
- Kein kaltes Wasser in eine heiße Pfanne geben und heiße Pfannen nicht in kaltes Wasser tauchen, da sich die Pfanne verziehen oder Risse bekommen könnte.

KURZANLEITUNG







GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

GUSSEISEN: PFLEGE





PFLEGE

1. Pfanne spülen und abtrocknen

Die gusseiserne Pfanne mit einem Schwamm und einer milden Seife gründlich abwaschen und dabei alle Rostflecken und eingebrannten Speisereste entfernen. Mit einem Geschirrhandtuch oder einem Küchentuch gründlich abtrocknen.

Wenn die Pfanne Rostflecken hat, diese mit Stahlwolle oder einer Drahtbürste entfernen.

Bei ein- oder angebrannten Speiseresten Wasser in die Pfanne füllen und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, das Wasser abgießen und die Pfanne gründlich abtrocknen.

2. Mit Öl einreiben

Wenn die Pfanne sauber und trocken ist, innen und außen sowie den Griff mit Speiseöl einreiben. Hierbei darauf achten, die Pfanne vollständig mit dem Öl zu benetzen und gründlich polieren, sodass sie nicht mehr fettig aussieht.

3. Im Backofen erhitzen

Die eingeölte Pfanne für 30 Minuten in den auf 230 °C vorgeheizten Backofen stellen. Dabei die Küche gut durchlüften, denn in dieser Zeit polymerisiert das Öl und bildet die erste von mehreren harten, plastikartigen Schichten. Durch die gleichmäßige Hitze im Backofen wird das Öl effektiver in der ganzen Pfanne verteilt.

4. Wiederholen

Die heiße Pfanne nach 30 Minuten aus dem Backofen nehmen. Erneut mit Öl einreiben und polieren. Für weitere 30 Minuten erneut in den Backofen stellen. Diesen Vorgang drei- oder viermal wiederholen, um eine robuste erste Schutzschicht zu erzeugen.

5. Abkühlen lassen

Die Pfanne abkühlen lassen. Nun können Sie sie zum Kochen verwenden!

KURZANLEITUNG







GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

EMAILGESCHIRR



PRODUKTÜBERSICHT

Emailgeschirr besticht durch seinen traditionellen, englischen Retro-Look. Die glasartige, doppelte Emailbeschichtung ist flecken- und kratzbeständig und verlängert die Lebensdauer der Produkte. Aufgrund der Beschaffenheit dieser Produkte kann die äußere Porzellanschicht mit der Zeit abplatzen. Wenn dies geschieht, oxidiert der darunter liegende Stahl auf natürliche Weise, und das Emailgeschirr kann weiterhin sicher verwendet werden.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.
- Vor dem Gebrauch eine dünne Schicht Speiseöl auftragen, um das Emailgeschirr vor Flecken zu schützen und die Reinigung zu erleichtern.
- Nach dem Gebrauch das Produkt in warmem oder heißem Wasser einweichen und vorsichtig mit einem Flüssigspülmittel reinigen.

FALSCH

- Keine Scheuerschwämme oder körnige Seifenpulver verwenden, da dadurch die Emailschicht abplatzen kann.
- Kein leeres Emailgeschirr auf eine Herdplatte oder einen Gaskocher stellen und nicht trocken erhitzen.

KURZANLEITUNG







GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

MELAMIN



PRODUKTÜBERSICHT

Melamin ist ein duroplastischer Kunststoff, der robust, leicht und äußerst kratz-, splitter- und bruchbeständig ist. Bei richtiger Pflege bietet Melamin ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis für Essgeschirr, das für den täglichen Gebrauch im öffentlichen Sektor, z. B. in Schulen und Krankenhäusern, verwendet werden kann.

Melaminprodukte werden häufig für Buffets verwendet, da sie in verschiedenen Farben und Größen für die Präsentation von Speisen sowie als wiederverwendbares Essgeschirr erhältlich sind.

Melamin ist nicht für hohe Temperaturen ausgelegt, kann aber bei warmen Temperaturen verwendet werden. Es absorbiert Wärme und wird weich, wenn es zu heiß wird.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.
- Kunststoff- oder Gummischaber verwenden, um überschüssige Essensreste vor der Reinigung zu entfernen.

FALSCH

- Für die Reinigung keine Scheuermittel oder Bleichmittel verwenden, da dies die Oberfläche der Produkte verfärben oder beschädigen kann.
- Keine Gegenstände aus Metall oder Scheuerschwämme verwenden, da sie die Oberfläche der Produkte zerkratzen oder beschädigen können.
- Nicht für kochendes Wasser geeignet.
- Nicht für direkte Hitze geeignet.

KURZANLEITUNG









GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

AKAZIENHOLZ



PRODUKTÜBERSICHT

Akazienholz ist ein robustes Hartholz von schnell wachsenden Bäumen. Seine schöne Maserung und vielfältigen Farbnuancen verleihen den Produkten einen warmen, satten Farbton.

Die richtige Pflege von Holzprodukten kann ihre Lebensdauer erheblich verlängern. Akazienholz kann mit der Zeit austrocknen. Gelegentliches Einölen mit Pflanzenöl oder lebensmittelechtem Holzpflegeöl trägt dazu bei, das ursprüngliche natürliche Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

Akazienholz ist ein natürliches Material, dessen Farbe und Maserung von Produkt zu Produkt variieren kann. Je nach Nutzungsgrad kann sich die Oberfläche des Produkts im Laufe der Zeit aufgrund der Beschaffenheit des Holzes abnutzen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- In warmem Seifenwasser waschen und sofort nach dem Waschen trocknen.
- Um ein Austrocknen des Holzes zu verhindern, gelegentlich mit lebensmittelechtem Holzöl einreiben.
- An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

FALSCH

- Nicht in Wasser einweichen.
- Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da das Holz durch hohe Hitze und Feuchtigkeit sich verziehen, splittern und brechen kann.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

EICHENHOLZ



PRODUKTÜBERSICHT

Eichenholz ist ein robustes Hartholz von schnell wachsenden Bäumen. Seine schöne Maserung und vielfältigen Farbnuancen verleihen den Produkten einen warmen, satten Farbton.

Die richtige Pflege von Holzprodukten kann ihre Lebensdauer erheblich verlängern. Eichenholz kann mit der Zeit austrocknen. Gelegentliches Einölen mit Pflanzenöl oder lebensmittelechtem Holzpflegeöl trägt dazu bei, das ursprüngliche natürliche Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

Eichenholz ist ein natürliches Material, dessen Farbe und Maserung von Produkt zu Produkt variieren kann. Je nach Nutzungsgrad kann sich die Oberfläche des Produkts im Laufe der Zeit aufgrund der Beschaffenheit des Holzes abnutzen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- In warmem Seifenwasser waschen und sofort nach dem Waschen trocknen.
- Um ein Austrocknen des Holzes zu verhindern, gelegentlich mit einem lebensmittelechten Holzöl einreiben.
- An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

FALSCH

- Nicht in Wasser einweichen.
- Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da das Holz durch hohe Hitze und Feuchtigkeit sich verziehen, splittern und brechen kann.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

OLIVENHOLZ



PRODUKTÜBERSICHT

Olivenholz ist bekannt für seine Vielseitigkeit, seine Stärke und sein einzigartiges Aussehen, denn jedes Stück wird aus einem einzigen Stück Holz geschnitzt.

Die richtige Pflege von Holzprodukten kann ihre Lebensdauer erheblich verlängern. Olivenholz kann im Laufe der Zeit austrocknen. Daher sollte es nach jeder Reinigung mit Olivenöl gepflegt werden, damit die Maserung wieder sichtbar wird. So bleibt das ursprüngliche natürliche Aussehen des Holzes erhalten und die Lebensdauer des Produkts wird verlängert.

Olivenholz ist ein Naturprodukt, dessen Größe, Form und Oberflächenbeschaffenheit von Stück zu Stück variieren kann, was jedoch auch seine Besonderheit ausmacht. Je nach Nutzungsgrad kann sich die Oberfläche des Produkts im Laufe der Zeit aufgrund der Beschaffenheit des Holzes abnutzen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- In warmem Seifenwasser waschen und sofort nach dem Waschen trocknen.
- Um ein Austrocknen des Holzes zu verhindern, gelegentlich mit einem lebensmittelechten Holzöl einreiben.
- An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

FALSCH

- Nicht in Wasser einweichen.
- Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen, da das Holz durch hohe Hitze und Feuchtigkeit sich verziehen, splittern und brechen kann.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

LAMINIERTE TABLETTS IN HOLZOPTIK



PRODUKTÜBERSICHT

Unsere laminierten Tabletts in Holzoptik sind stabil und leicht, weswegen sie sich ideal als Serviertabletts für Getränke und Speisen eignen.

Die doppelte Melaminbeschichtung sorgt dafür, dass unsere rutschfesten laminierten Tabletts bruch-, kratz- und fleckenbeständig sind. Zudem halten sie Temperaturen von -10 °C bis 80 °C stand.

Die ansprechende Optik ist ein einladender Willkommensgruß für Ihre Gäste. Die laminierten Tabletts in Holzoptik von GenWare sind einfach zu reinigen und eignen sich für Gastronomiebetriebe mit viel Dynamik, die in Stoßzeiten einen schnellen Durchlauf sicherstellen müssen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Die laminierten Tabletts sollten trocken sein, bevor sie gestapelt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Mit einem feuchten Tuch abwischen.

FALSCH

- Nicht in Wasser tauchen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.

KURZANLEITUNG





GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

RUTSCHFESTE LAMINIERTE TABLETTS



PRODUKTÜBERSICHT

Unsere rutschfesten laminierten Tabletts in Holzoptik sind stabil und leicht, weswegen sie sich ideal als Serviertabletts für Getränke und Speisen eignen.

Die ansprechende Optik ist ein einladender Willkommensgruß für Ihre Gäste.

Die doppelte Melaminbeschichtung sorgt dafür, dass unsere rutschfesten laminierten Tabletts bruch-, kratz- und fleckenbeständig sind. Zudem halten sie Temperaturen von -10 °C bis 80 °C stand.

Die laminierten Tabletts in Holzoptik von GenWare sind einfach zu reinigen und eignen sich für Gastronomiebetriebe mit viel Dynamik, die in Stoßzeiten einen schnellen Durchlauf sicherstellen müssen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser waschen.
- Tabletts vor dem Stapeln trocknen.
- Spülmaschinengeeignet; bis zu dreimal täglich

FALSCH

- Nicht auf erwärmte Oberflächen stellen.

KURZANLEITUNG





GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

TABLETTS AUS GLASFASER



PRODUKTÜBERSICHT

Die Tabletts aus Glasfaser von GenWare bestehen aus hochwertigen Glasfasern mit einer rutschfesten Gummioberfläche. Sie sind einfach zu reinigen und eignen sich für Gastronomiebetriebe mit viel Dynamik, die in Stoßzeiten einen schnellen Durchlauf sicherstellen müssen.

Im Gegensatz zu den anderen Holz- und Kunststofftabletts in unserem Sortiment sind unsere Tabletts aus Glasfaser spülmaschinengeeignet. Um die Form des Produkts zu erhalten, sollten die Tabletts nach der Reinigung flach gestapelt werden.

Die Tabletts halten Temperaturen von ca. -50 °C bis 140 °C stand.

RICHTIG

- Vor dem ersten Gebrauch waschen, abspülen und trocknen.
- Spülmaschinengeeignet

FALSCH

- Nicht Temperaturen über 140 °C aussetzen.
- Nicht Temperaturen unter -50 °C aussetzen.
- Nicht zur Nutzung auf warmen Oberflächen empfohlen.

KURZANLEITUNG





GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

TABLETTS AUS POLYESTER



PRODUKTÜBERSICHT

Die Tabletts aus Polyester von GenWare sind aus hochwertigem SMC-Polyester hergestellt, das eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Flecken, Kratzer, Bruch und Thermoschocks bietet.

Diese stabilen Tabletts haben verstärkte Ecken und eine leicht abwischbare Oberfläche, sodass Gäste in Krankenhäusern, Schulen, Kantinen und anderen Betrieben mit Selbstbedienungsservice ihre Speisen und Getränke selbst und sicher transportieren können.

Tabletts aus Polyester sind spülmaschinengeeignet und stapelbar und haben Öffnungen, durch die Luft strömen kann.

RICHTIG

- Tabletts vor dem Stapeln trocknen.
- Spülmaschinengeeignet; bis zu dreimal täglich

FALSCH

- Nicht auf erwärmte Oberflächen stellen.

KURZANLEITUNG





GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

GEWÜRZMÜHLEN



PRODUKTÜBERSICHT

Die Salz- und Pfeffermühlen von GenWare sind in verschiedenen Materialien, Ausführungen, Farben und Größen erhältlich. Unsere Mühlen mit Keramikmahlwerk sind sowohl für Pfefferkörner als auch für Salzkristalle geeignet.

Mühlen aus Gummibaumholz

Gummibaumholz ist flexibel und robust und eignet sich daher hervorragend für Gewürzmühlen in verschiedenen Formen und Größen. Mit dem Keramikmahlwerk lassen sich Pfefferkörner und Salzkristalle fein oder grob mahlen.

Mühlen aus Acryl

Acryl ist ein transparenter Kunststoff, der sehr robust und stabil ist. Dank des durchsichtigen Materials sieht man auf den ersten Blick, welches Gewürz die Mühle enthält. Aufgrund seiner Langlebigkeit und der transparenten Optik verwenden wir hauptsächlich Acryl für unsere Salz- und Pfeffermühlen.

RICHTIG

- Zum Reinigen mit einem feuchten Tusch abwischen.
- Nur für Pfefferkörner und Salzkristalle geeignet.

FALSCH

- Nicht in Wasser tauchen.
- Metallknauf nicht zu fest anziehen, da dadurch das Mahlwerk kaputt gehen kann.

KURZANLEITUNG



GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KUNSTSTOFF – POLYCARBONAT (PC)



PRODUKTÜBERSICHT

Polycarbonat ist ein robuster, langlebiger und stabiler Kunststoff, der häufig eine transparente Optik hat. Die Behälter aus Polycarbonat von GenWare sind in transparent und schwarz in GN-Größen mit Deckeln erhältlich. Sie eignen sich hervorragend für alle Küchenumgebungen, da sie spülmaschinengeeignet und einfach zu reinigen sind und aufgrund ihrer Größe in bereits vorhandene Lagermöglichkeiten passen.

Bitte beachten Sie, dass Polycarbonat mit der Zeit milchig werden kann, wenn es starker UV-Strahlung ausgesetzt wird.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.
- Kunststoff- oder Gummischaber verwenden, um überschüssige Essensreste vor der Reinigung zu entfernen.

FALSCH

- Nicht in Wasserbädern verwenden.
- Keine aggressiven Chemikalien zur Reinigung des Produkts verwenden.

KURZANLEITUNG









GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KUNSTSTOFF – POLYPROPYLEN (PP)



PRODUKTÜBERSICHT

Polypropylen ist ein flexibler Kunststoff, der eine preiswerte Alternative zu Polycarbonat darstellt und häufig aufgrund seiner transparenten Optik gewählt wird. Es kann mit anderen Materialien kombiniert werden, z. B. mit dem Gummi unserer rutschfesten Tabletts. Zudem ist Polypropylen vollständig recycelbar.

Aufbewahrungsbehälter aus Polypropylen sind in GN-Größen mit kompatiblen luftdichten Deckeln erhältlich. Unsere Lebensmittelbehälter sind stapelbar und etikettierbar; sie eignen sich daher ideal für alle Küchenumgebungen.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.

FALSCH

- Nicht Temperaturen über 70 °C aussetzen.

KURZANLEITUNG









GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Produktpflege und -hinweise

KUNSTSTOFF – POLYETHYLEN (PE)



PRODUKTÜBERSICHT

Polyethylen verwenden wir für die Herstellung unserer Schneidebretter mit hoher und geringer Dichte. PE mit hoher Dichte ist robuster als PE mit niedriger Dichte und hat eine längere Lebensdauer. Die Oberfläche ist stabiler und benutzerfreundlicher, da sie schnittbeständig ist. Polyethylen ist recycelbar.

Unsere Schneidebretter mit hoher und geringer Dichte sind in sechs verschiedenen Farben erhältlich und ermöglichen eine hygienische und sichere Zubereitung von Lebensmitteln.

RICHTIG

- Artikel vor dem ersten Gebrauch gründlich waschen.
- Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser per Hand abwaschen.

FALSCH

- Nicht Temperaturen über 95 °C aussetzen.

KURZANLEITUNG







GenWare Produkte bieten die erforderliche Robustheit und Langlebigkeit für einen anspruchsvollen und professionellen Einsatz in der Gastronomie und Cateringbranche. Wir möchten, dass Sie mit Ihrem Kauf zufrieden sind und Ihre GenWare Produkte möglichst lange und optimal nutzen können. Daher haben wir die vorliegenden Produkt- und Pflegehinweise für Sie zusammengestellt. Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen benötigen, wenden Sie sich direkt an Ihren GenWare Händler. Wir empfehlen für alle Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, die Etiketten bzw. das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und sie vor dem ersten Einsatz zu waschen, abzuspülen und zu trocknen.

Cuidado y consejos sobre los productos

CONTENIDO

- CERÁMICA
- CRISTALERÍA
- CRISTALERÍA: GUÍA DE TAMAÑO DE LAS ESTANTERÍAS PARA LA CRISTALERÍA
- ACERO GALVANIZADO
- ACERO ANTIGUO
- ACERO NEGRO, COBRIZO Y DORADO ANTIGUO
- NEGRO PLOMIZO
- COBREADO
- ACERO INOXIDABLE
- ACERO INOXIDABLE RECUBIERTO
- BATERÍA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE
- CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE
- CUCHILLOS DE CHEF
- JARRAS PARA SERVIR BEBIDAS AL VACÍO
- ALUMINIO
- MINI BATERÍA DE ALUMINIO
- BATERÍA Y RECIPIENTES PARA HORNO DE ALUMINIO
- BATERÍA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE
- RECIPIENTES PARA HORNO ANTIADHERENTES PROFESIONALES
- BATERÍA DE HIERRO NEGRO
- HIERRO FUNDIDO
- HIERRO FUNDIDO: REPETICIÓN DEL CURADO
- HIERRO ESMALTADO
- MELAMINA
- MADERA DE ACACIA
- MADERA DE ROBLE
- MADERA DE OLIVO
- BANDEJAS CON EFECTO DE MADERA LAMINADA
- BANDEJAS LAMINADAS ANTIDESLIZANTES
- BANDEJAS DE FIBRA DE VIDRIO
- BANDEJAS DE POLIÉSTER
- MOLINILLOS
- PLÁSTICO: POLICARBONATO (PC)
- PLÁSTICO: POLIPROPILENO (PP)
- PLÁSTICO: POLIETILENO (PE)

























Cuidado y consejos sobre los productos

CERÁMICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La cerámica de GenWare es apta para el horno, el microondas, el congelador y el lavavajillas, con un rango de temperatura de entre -40 °C y 250 °C. También ofrecemos una garantía contra la rotura de los bordes en líneas seleccionadas. Para asegurarse de que sus productos sean duraderos, recomendamos contar con la cantidad adecuada para garantizar una correcta rotación y una cuidadosa manipulación que prolongará la duración de sus productos cuando estén en servicio y proporcionará un mayor valor a lo largo de la vida de sus productos de cerámica GenWare. Para reducir la posibilidad de que se produzcan choques térmicos que puedan dañar sus productos, le recomendamos que no los someta a cambios bruscos y extremos de temperatura, como por ejemplo pasar directamente de un congelador a un horno o una parrilla caliente.

Nuestros productos esmaltados mate y de color tenderán a mostrar un mayor desgaste que los artículos blancos esmaltados estándar. Cuanto mejor cuide de sus productos, más tiempo durarán. Como sucede con todos los esmaltes mates, los cubiertos podrían dejar marcas. Si no está seguro de qué productos le darán el máximo rendimiento, le recomendamos que consulte a su distribuidor de GenWare.

LAVADO

Para evitar este daño innecesario y conservar el aspecto de sus productos, recomendamos lo siguiente como guía para el lavado de nuestros artículos de cerámica. Recomendamos seguir las directrices del fabricante en lo referente a la temperatura de lavado, el ciclo de aclarado y la dosis de detergente. Evalúe la dureza del agua y asegúrese de utilizar descalcificadores si es necesario.

Lávelo antes de utilizarlo por primera vez y asegúrese de que los artículos se lavan enseguida después de cada uso. Utilice rascadores de plástico o de goma para eliminar el exceso de residuos de comida antes de lavarlo, ya que los utensilios metálicos o los abrasivos pueden dañar la superficie esmaltada. No lave nunca cubiertos ni otros artículos metálicos entre los productos cerámicos; estos deberán lavarse por separado en nuestras cestas especialmente diseñadas para cubiertos.

ALMACENAMIENTO

Siempre que sea posible, utilice estanterías adecuadas para el almacenamiento. Asegúrese de que las asas y las boquillas no se golpean entre sí cuando se almacenan, ya que esto puede provocar desgaste y daños al esmalte de los productos. Debe mantenerse al mínimo el contacto con superficies metálicas y otros productos metálicos para reducir las marcas de metal y la abrasión con las encimeras metálicas. Esto puede reducirse utilizando alfombrillas de plástico o de goma para forrar las superficies metálicas.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

CRISTALERÍA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vasos para bebidas calientes:

Para prolongar la vida útil de los vasos para bebidas calientes y reducir el riesgo de choque térmico, asegúrese de que el vaso esté a temperatura ambiente antes de utilizarlo. Estos vasos son aptos para café con leche y chocolate caliente servidos a una temperatura máxima de 65 °C. El uso de estos vasos a temperaturas más altas aumentará el riesgo de choque térmico. No recomendamos emplear agua hirviendo.

Todos los vasos:

No ponga líquidos fríos directamente en vasos calientes o tibios, ya que esto puede provocar grietas.

LAVADO

Nuestra gama de cristalería está diseñada para limpiarse en lavavasos comerciales, excepto nuestros vasos de doble pared, que solo pueden lavarse a mano.

Para garantizar una calidad permanente del producto, recomendamos lo siguiente:

Deben lavarse todos los vasos nuevos antes de utilizarlos por primera vez.

La cristalería no debe lavarse a temperaturas superiores a 60 °C, ya que esto puede provocar que los residuos se peguen a los vasos durante el proceso de lavado.

Deben desecharse los vasos agrietados o astillados por el uso y no meterlos nunca en el lavavajillas.

Deben utilizarse detergentes no cáusticos, ya que los cáusticos pueden dañar y deslustrar la superficie del cristal.

ALMACENAMIENTO

Para evitar que la cristalería se dañe cuando no se utilice, se recomienda almacenarla en estanterías con compartimentos del tamaño correcto. Consulte la página «GUÍA DE TAMAÑO DE LAS ESTANTERÍAS PARA LA CRISTALERÍA» para conocer las medidas de los vasos y de las estanterías.

No apile la cristalería que no esté clasificada como apilable.

No guarde ni coloque cubiertos en los vasos, ya que esto puede dañar y dejar marcas en la superficie del cristal.

Asegúrese de tener la altura exacta del vaso y el diámetro del vaso en su punto más ancho.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

CRISTALERÍA: GUÍA DE TAMAÑO DE LAS ESTANTERÍAS PARA LA CRISTALERÍA

INSTRUCCIONES

1 - Coloque el vaso boca abajo sobre el círculo central de la guía de medición, el centro del vaso (o el tallo de las copas) debe estar sobre el centro de la guía.

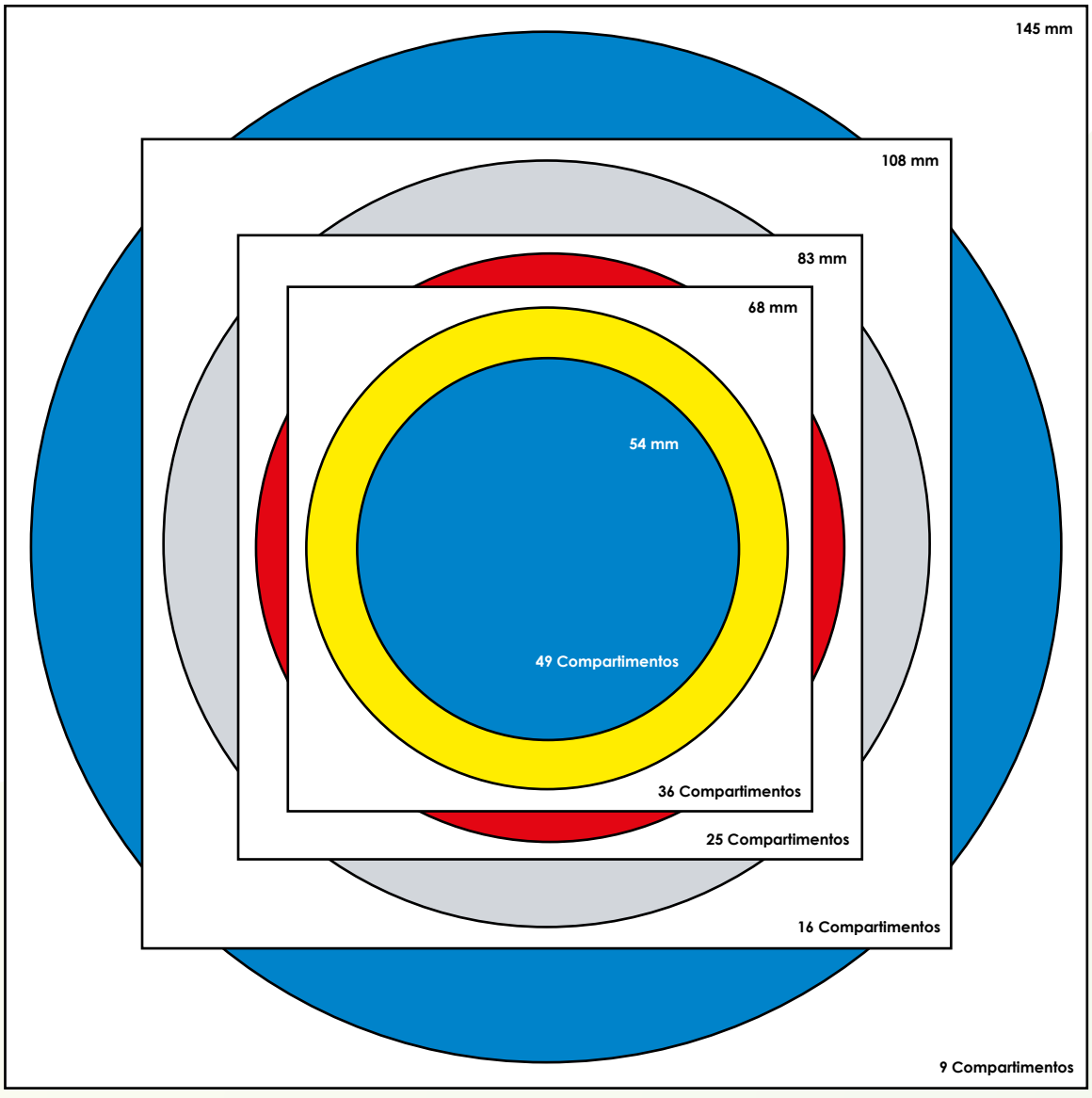
2 - Fíjese en la base del vaso.

3 - Observe el cuadrado más pequeño de la guía con el que el diámetro exterior más grande de su vaso quede alineado completamente dentro del cuadrado sin tocarlo: este es el número de compartimentos que debe tener su estantería.

4 - Utilizando la guía vertical de la derecha de la página, coloque el borde del vaso en el cero con la base/pie del vaso apuntando hacia la parte superior de la página.

5 - Mientras sostiene el vaso contra la guía vertical, fíjese en dónde se alinea la base/pie del vaso en la guía vertical. La siguiente línea por encima de la base/pie en la guía indica el número de alargadores que su estantería precisará.

ASEGÚRESE DE NO MODIFICAR LA ESCALA DE ESTA PÁGINA AL IMPRIMIRLA.



Estantería para cristalería de 245 mm 4 Alargadores

Estantería para cristalería de 202 mm 3 Alargadores

Estantería para cristalería de 160 mm 2 Alargadores

Estantería para cristalería de 121 mm 1 Alargador

Base de 79 mm

200

150

100

50

0

Cuidado y consejos sobre los productos

ACERO GALVANIZADO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El acero galvanizado ofrece una fantástica alternativa rústica al acero inoxidable, pero no posee sus propiedades de resistencia a la oxidación y precisa un uso correcto y cuidadoso para obtener el máximo provecho de los productos.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Una vez limpios, séquelos inmediatamente para evitar la corrosión u oxidación.
- Utilice papel de hornear para presentar los alimentos.

QUÉ NO HACER

- No permita el contacto con alimentos o con aceite caliente, ya que esto provocará daños adicionales al producto.
- No es apto para cocinar, utilícelo solo para presentar los alimentos.
- No dejar en contacto con el agua o la humedad durante períodos prolongados.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

ACERO ANTIGUO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La colección de acero antiguo ofrece un aspecto industrial para la presentación de los alimentos que se adapta perfectamente a los platos populares de barbacoa americana, como los filetes y las hamburguesas.

Esta colección, fabricada en acero inoxidable, presenta un acabado industrial antiguo y es segura para el contacto directo con los alimentos.

Algunos productos de acero antiguo cuentan con asas de latón. Tenga en cuenta que las asas de latón se deslustran con el tiempo.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado.
- Cuando el producto muestre signos de deslustre frote con un compuesto para pulir metales y un paño suave.
- Aunque el producto es apto para el lavavajillas, recomendamos lavarlo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso para ayudar a prolongar su duración.

QUÉ NO HACER

- No utilice el producto sobre llamas o una fuente directa de calor.
- No frote la superficie con una esponja abrasiva.
- No utilice detergente industrial en la superficie del producto.
- No deje el producto mojado ya que pueden quedar marcas permanentes de agua sobre la superficie.
- No apto para microondas.

GUÍA RÁPIDA

Apto para lavavajillas

Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

ACERO NEGRO, COBRIZO Y DORADO ANTIGUO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La colección de acero antiguo en negro ofrece un aspecto industrial para la presentación de los alimentos que se adapta perfectamente a los platos populares de barbacoa americana, como los filetes y las hamburguesas.

La colección de acero antiguo en cobre y dorado añade un toque de color a esta gama de aspecto industrial, que se adapta perfectamente a filetes y hamburguesas, así como a la cocina mediterránea y de Oriente Medio.

La colección, fabricada en acero inoxidable, presenta un acabado industrial antiguo con un revestimiento de PVD negro duradero y es segura para el contacto directo con los alimentos.

Algunos productos de acero antiguo cuentan con asas de latón. Tenga en cuenta que las asas de latón se deslustran con el tiempo.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado.
- Cuando el producto muestre signos de deslustre frote con un compuesto para pulir metales y un paño suave.
- Aunque el producto es apto para el lavavajillas, recomendamos lavarlo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso para ayudar a prolongar su duración.

QUÉ NO HACER

- No utilice el producto sobre llamas o una fuente directa de calor.
- No frote la superficie con una esponja abrasiva.
- No utilice detergente industrial en la superficie del producto.
- No deje el producto mojado ya que pueden quedar marcas permanentes de agua sobre la superficie.
- No apto para microondas.

GUÍA RÁPIDA

Apto para lavavajillas

Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

NEGRO PLOMIZO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La colección negra plomiza de Genware ofrece un acabado atractivo y elegante, además de ser un producto duradero y resistente.

Esta colección, fabricada en acero inoxidable, presenta un acabado industrial antiguo con un revestimiento de PVD negro duradero y es segura para el contacto directo con los alimentos. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado.
- Cuando el producto muestre signos de deslustre frote con un compuesto para pulir metales y un paño suave.

QUÉ NO HACER

- No utilice el producto sobre llamas o una fuente directa de calor.
- No frote la superficie con una esponja abrasiva.
- No utilice detergente industrial en la superficie del producto.
- No deje el producto mojado ya que pueden quedar marcas permanentes de agua sobre la superficie.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

COBREADO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El cobreado es tan delicado como atractivo y debe manipularse con mucho cuidado. Tenga en cuenta que el cobre se oxida de forma natural con el paso del tiempo.

El cobreado es seguro para el contacto con los alimentos y confiere un aspecto atractivo a una gama de diferentes artículos de presentación de alimentos, así como a los utensilios de bar y para bebidas.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado.
- Cuando el producto muestre signos de deslustre frote con un compuesto para pulir metales y un paño suave.

QUÉ NO HACER

- No deje que la superficie revestida de cobre entre en contacto directo con alimentos de naturaleza ácida como el vinagre y la lima.
- No utilice el producto sobre llamas o una fuente directa de calor.
- No frote la superficie de cobre con una esponja abrasiva.
- No utilice detergente industrial en la superficie del cobreado.
- No deje el producto mojado ya que pueden quedar marcas permanentes de agua sobre la superficie.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GenWare dispone de una amplia gama de productos fabricados en acero inoxidable. El acero inoxidable, si se trata de la forma correcta, es un metal fantástico que puede proporcionar años de servicio regular y ofrece un valor excelente.

Todos los productos de acero inoxidable de la gama GenWare son del más alto nivel y carecen de impurezas que puedan ir en detrimento de su rendimiento.

El acero inoxidable suele describirse como «sin óxido» o «resistente al óxido», lo cual, aunque tiene un elemento de verdad, solo será cierto si se cuida correctamente, con el uso de nuestros productos Peek Polish.

Algunas de las gamas clave de GenWare se fabrican con acero inoxidable de alta calidad y es necesario seguir unas instrucciones adicionales concretas para estos productos. Consulte sus páginas específicas para obtener más información.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado para evitar manchas por el agua.
- Cuando el producto muestre signos de deslustre frote con un compuesto para pulir metales y un paño suave.

QUÉ NO HACER

- No dejar en remojo antes de lavar.
- No utilice detergentes fuertes, estropajos o limpiadores abrasivos.
- No dejar en contacto con el agua o la humedad durante períodos prolongados.

GUÍA RÁPIDA

Apto para lavavajillas

Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

ACERO INOXIDABLE RECUBIERTO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El revestimiento con efecto de hierro u óxido es tan delicado como atractivo y debe manipularse con mucho cuidado. Cada artículo se elabora individualmente a mano, lo que hace que cada pieza sea única.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado.

QUÉ NO HACER

- No utilice el producto sobre llamas o una fuente directa de calor.
- No frote la superficie con una esponja abrasiva.
- No utilice detergente industrial en la superficie.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BATERÍA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los utensilios de cocina de acero inoxidable se están convirtiendo rápidamente en el material elegido por los hoteles y restaurantes porque es relativamente fácil de mantener limpio e higiénico. Es más duradero que el aluminio y es apto para el lavavajillas.

La batería de cocina de acero inoxidable es apta para su uso sobre cualquier fuente de calor, incluida la inducción.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos.
- Mantenga cualquier llama o fuente de calor en la base de la olla.
- Asegúrese de que todos los artículos estén secos y limpios antes de almacenarlos, para garantizar una larga vida a su producto.

QUÉ NO HACER

- No permita que las llamas alcancen los laterales de la olla, ya que el sobrecalentamiento puede provocar decoloración.
- No utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar o dañar la superficie de los productos.

GUÍA RÁPIDA

Apto para horno

Apto para lavavajillas

Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Con el fin de ofrecer el mayor valor posible en todos y cada uno de los rangos de precio dentro de las gamas de cubiertos GenWare, ponemos un gran énfasis en la calidad de los niveles de pulido de los artículos nuevos, ya que esto es clave para permitir al usuario mantener un acabado de alta calidad, sin marcas, manchas ni corrosión.

Recomendamos seguir las directrices del fabricante en lo referente a la temperatura de lavado, el ciclo de aclarado y la dosis de detergente. Evalúe la dureza del agua y asegúrese de utilizar descalcificadores si es necesario.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Los cubiertos deben lavase inmediatamente, o tan pronto como sea posible después de su uso, para eliminar el exceso de alimentos, ya que contienen sales, ácidos y grasas que pueden provocar corrosión.
- Seque el producto inmediatamente o sáquelo del lavavajillas para evitar el contacto prolongado con el agua o la humedad, ya que estos pueden provocar corrosión u oxidación.
- Los cubiertos deben lavarse en cestas para cubiertos especialmente fabricadas para ello.

QUÉ NO HACER

- No dejar en remojo antes de lavar.
- No limpie con artículos de limpieza o detergentes abrasivos ya que pueden rayar, dañar o manchar la superficie del producto.
- No llene en exceso las cestas de los cubiertos del lavavajillas para no impedir el flujo de agua y reducir la eficacia del proceso de limpieza.

GUÍA RÁPIDA

Apto para lavavajillas

Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

CUCHILLOS DE CHEF



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Todas nuestras gamas de cuchillos de chef se fabrican con tipos especiales de acero al molibdeno, que está diseñado para ser más duro que el acero inoxidable tradicional. Esto es necesario para permitir que la hoja quede totalmente afilada. Debido a la dureza del acero, posee menos resistencia a la oxidación y a las manchas que el acero inoxidable.

No recomendamos lavar los cuchillos de chef en el lavavajillas.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado.

QUÉ NO HACER

- No dejar en remojo antes de lavar.
- No dejar con restos de comida ni húmedo para reducir el riesgo de manchas u oxidación.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

JARRAS PARA BEBIDAS AL VACÍO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las jarras para servir bebidas al vacío de acero inoxidable son una gran manera de mantener las bebidas a su temperatura óptima, en algunos casos hasta 20 horas si se cuidan correctamente. Hay tapas de repuesto disponibles para varios productos de esta gama y pueden utilizarse para prolongar la vida del producto durante muchos años.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave los productos a mano solo con agua tibia y jabón después de cada uso.
- Asegúrese de secar completamente el producto con un paño suave después de cada lavado.

QUÉ NO HACER

- No utilizar en el lavavajillas, el lavado puede hacer que el producto pierda sus propiedades de vacío.
- No dejar en remojo antes de lavar.
- No limpie con artículos de limpieza o detergentes abrasivos ya que pueden rayar, dañar o manchar la superficie del producto.

GUÍA RÁPIDA





Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

ALUMINIO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

GenWare dispone de una amplia gama de productos fabricados en aluminio. El aluminio es un metal más blando que el acero inoxidable y precisa un mayor nivel de cuidado, tanto en su uso como durante el lavado.

Todos los productos de aluminio de la gama GenWare tienen una excelente calidad y carecen de impurezas que puedan ir en detrimento de su rendimiento.

El aluminio es un fantástico conductor del calor y se utiliza en la mayoría de nuestras gamas de utensilios de cocina (incluida una capa en la base de nuestra gama de acero inoxidable), ya que es, con mucho, el mejor material para proporcionar una distribución uniforme del calor.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Limpiar después de cada uso para evitar la acumulación de grasa.
- Lavar a mano con un detergente suave y agua tibia.
- Secar inmediatamente después del lavado para evitar las manchas de agua.

QUÉ NO HACER

- No utilizar en el lavavajillas, ya que esto provocará que el producto se decolore debido a la naturaleza cáustica de los detergentes.
- No limpiar con estropajo de acero o cualquier otro abrasivo.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BATERÍA DE ALUMINIO ANODIZADO DURO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La gama de utensilios de cocina de aluminio mini, ideal para presentar raciones pequeñas, guarniciones o postres, cuenta con unas atractivas asas de latón que aportan un aspecto elegante a las comidas informales. Se fabrican en aluminio anodizado duro con un llamativo acabado cepillado y funcionan muy bien con nuestra gama de porcelana Terra, gres o tablas de servir de madera, proporcionando un aspecto de primera calidad y elevando la presentación de los alimentos.

La batería de cocina anodizada dura está hecha de aluminio tratado mediante un proceso electroquímico para aumentar su durabilidad. Se considera más resistente que el acero inoxidable, es resistente a la corrosión y a la abrasión y ofrece una distribución uniforme del calor.

El aluminio anodizado duro, sin embargo, es poroso y no es antiadherente, por lo que los alimentos pueden pegarse si no se pone aceite suficiente en la sartén antes de usarla.

Si su producto se ha manchado, mezcle levadura en polvo y agua para formar una pasta con la que fregar su batería de cocina anodizada dura.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Limpiar después de cada uso para evitar la acumulación de grasa.
- Lavar a mano con un detergente suave y agua tibia.
- Para su limpieza, utilice una esponja para platos, un paño o un estropajo de nailon.
- Secar inmediatamente después del lavado para evitar las manchas de agua.

QUÉ NO HACER

- No limpiar con estropajo de acero o cualquier otro abrasivo.
- No limpiar en el lavavajillas ya que el detergente lo decolora y lo daña.

GUÍA RÁPIDA





Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BATERÍA Y RECIPIENTES PARA HORNO DE ALUMINIO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los utensilios de cocina y los recipientes para horno de aluminio llevan décadas siendo los preferidos de muchos chefs, debido a sus fantásticas propiedades de distribución del calor.

El cuidado correcto de sus utensilios de cocina y de los recipientes para horno de aluminio resulta vital para asegurar su larga vida y mantener un valor excepcional.

Los utensilios de cocina de aluminio son adecuados para su uso sobre cualquier fuente de calor, excepto la inducción.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Retire cualquier alimento quemado accidentalmente y lave el producto inmediatamente para reducir el riesgo de corrosión.
- Limpiar después de cada uso para evitar la acumulación de grasa.
- Lavar a mano con un detergente suave y agua tibia.
- Secar inmediatamente después del lavado para evitar las manchas de agua.

QUÉ NO HACER

- No someta los utensilios de cocina de aluminio a cambios bruscos de temperatura, como por ejemplo sumergir una sartén caliente en agua fría, ya que puede provocar su deformación.
- No utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar o dañar la superficie de los productos.

GUÍA RÁPIDA





Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BATERÍAS DE ALUMINIO ANTIADHERENTE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La batería de aluminio antiadherente de Genware hace que cocinar y la limpieza resulten tareas sencillas. Gracias a su recubrimiento Teflon™ Profile, estos artículos son muy resistentes a los arañazos, evitan que los alimentos se peguen o se quemen y ahorran tiempo de limpieza.

Está fabricada con aluminio de gran peso para una excelente retención del calor y cuenta con fuertes asas remachadas para una mayor seguridad, al evitar accidentes en su cocina.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Retire cualquier alimento quemado accidentalmente y lave el producto inmediatamente para reducir el riesgo de corrosión.
- Limpiar después de cada uso para evitar la acumulación de grasa.
- Lavar a mano con un detergente suave y agua tibia.
- Secar inmediatamente después del lavado para evitar las manchas de agua.

QUÉ NO HACER

- No someta los utensilios de cocina de aluminio a cambios bruscos de temperatura, como por ejemplo sumergir una sartén caliente en agua fría, ya que puede provocar su deformación.
- No utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar o dañar la superficie de los productos.
- No utilizar en el lavavajillas, ya que esto provocará que el producto se decolore debido a la naturaleza cáustica de los detergentes.
- No limpiar con estropajo de acero o cualquier otro abrasivo.

GUÍA RÁPIDA







Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

RECIPIENTES PARA HORNO ANTIADHERENTES PROFESIONALES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los recipientes para horno antiadherentes profesionales deben cuidarse de la misma manera que nuestros utensilios de cocina y para horno de aluminio mencionados anteriormente en esta sección, con las siguientes precauciones adicionales.

Para mantener el revestimiento antiadherente, no deben utilizarse artículos metálicos o abrasivos en el producto, o para limpiarlo. Recomendamos el uso de utensilios de plástico resistentes al calor.

El producto es apto para el horno, pero si se calienta en exceso puede dañarse la superficie antiadherente.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Retire cualquier alimento quemado accidentalmente y lave el producto inmediatamente para reducir el riesgo de corrosión.
- Limpiar después de cada uso para evitar la acumulación de grasa.
- Lavar a mano con un detergente suave y agua tibia.
- Secar inmediatamente después del lavado para evitar las manchas de agua.

QUÉ NO HACER

- No someta los recipientes para horno antiadherentes a cambios bruscos de temperatura, como por ejemplo sumergirlos en agua fría cuando aún están calientes, ya que puede provocar su deformación.
- No utilice utensilios metálicos ya que pueden rayar o dañar la superficie de los productos.
- No limpiar con estropajo de acero o cualquier otro abrasivo.

GUÍA RÁPIDA









Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BATERÍA DE HIERRO NEGRO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las baterías de cocina de hierro negro son aptas para su uso sobre cualquier fuente de calor. Los productos de hierro negro se suministran con una capa de laca protectora que debe eliminarse lavándolos en agua caliente con jabón antes de usarlos.

Todos los utensilios de cocina de hierro negro deben curarse antes de utilizarlos; la mejor manera de hacerlo es:

1 - Calentar moderadamente alrededor de 1 cm de aceite en la sartén.

2 - Después de calentar el aceite, déjelo enfriar.

3 - Deseche el aceite y limpie el recipiente con papel de cocina.

Este curado es el comienzo de una «pátina» de formación natural en la superficie. La pátina se desarrollará con el uso regular y la superficie de la sartén desarrolla una capa antiadherente natural.

Guarde siempre la sartén en un lugar seco para evitar que se oxide. Si aparecen ligeras manchas de óxido, pueden eliminarse cuidadosamente con un estropajo. A continuación, deberá repetirse el proceso de curado antes de volver a utilizarla.

QUÉ HACER

- Cure los productos antes de utilizarlos; encontrará las instrucciones en la sección DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.
- Guardar en un lugar seco para evitar que se oxiden.
- Limpiar con papel de cocina después de cada uso.

QUÉ NO HACER

- No utilice detergentes, estropajos o limpiadores abrasivos.
- No sumerja los productos de hierro negro en agua ya que esto puede dañar el curado del producto.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

HIERRO FUNDIDO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cuando utilice la batería de cocina, mantenga siempre cualquier llama o fuente de calor en la base del artículo. No permita que las llamas alcancen los laterales de la olla, ya que el sobrecalentamiento puede provocar decoloración que no se puede solucionar.

Se recomienda el uso de aceite de cocina para evitar que los alimentos se peguen al producto. Los alimentos ácidos pueden dejar marcas en el producto si se dejan en él durante mucho tiempo.

Con el tiempo, puede que sea necesario volver a curar el hierro fundido, consulte este proceso en la página **HIERRO FUNDIDO: REPETICIÓN DEL CURADO**.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lave a mano y con agua caliente y jabón los productos de hierro fundido inmediatamente después de usarlos.
- El hierro fundido se oxida si no se seca inmediatamente después de lavarlo. Tras secarlo, cubra ligeramente el interior de la superficie del recipiente o del producto con aceite de cocina y caliéntelo durante un minuto a fuego suave. Así se restaurará cualquier curado que se haya perdido durante el lavado.
- Utilice siempre un guante de cocina o un paño cuando manipule recipientes calientes.

QUÉ NO HACER

- No utilice detergentes, estropajos o limpiadores abrasivos.
- No sumerja los productos de hierro fundido en agua ya que esto puede dañar el curado del producto.
- No ponga una olla vacía sobre un fogón caliente ni deje que el agua hierva hasta evaporarse por completo.
- No vierta agua fría en una olla caliente ni la sumerja aún caliente en agua fría, ya que podría provocar que se deformase o se agrietase.

GUÍA RÁPIDA







Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

HIERRO FUNDIDO: REPETICIÓN DEL CURADO





REPETICIÓN DEL CURADO

1 - Lavar y secar la sartén.

Con una esponja y un jabón suave, lave completamente la sartén de hierro fundido asegurándose de eliminar cualquier óxido o incrustación. Séquela bien con un paño o papel de cocina.

Si su sartén se ha oxidado, utilice un estropajo metálico o un cepillo de alambre para eliminar el óxido.

Si se han quemado o ennegrecido alimentos mientras cocinaba, llene la sartén con agua y caliéntela hasta que hierva. Una vez que el agua haya hervido, escúrrala y séquela bien.

2 - Frotar con aceite

Ahora que la sartén está limpia y seca, cúbrala por todas partes con aceite de cocina, por dentro y por fuera, incluido el mango. La clave es frotar el aceite por todas partes, y luego pulirlo tan a fondo que la sartén ya no parezca ni siquiera un poco grasienta.

3 - Calentar en el horno

Introduzca la sartén aceitada en un horno precalentado a 230 °C durante 30 minutos. Mantenga la cocina ventilada, ya que durante este tiempo el aceite se polimerizará y formará la primera de varias capas duras, similares al plástico. El horno proporciona un calor uniforme que fijará más eficazmente el aceite en toda la sartén.

4 - Repetir

Después de 30 minutos, saque la sartén caliente. Frote de nuevo con aceite y púlalo como antes. Vuelva a meterla en el horno durante otros 30 minutos. Repita este proceso de curado tres o cuatro veces para conseguir una buena capa inicial.

5 - Dejar enfriar

Deje que la sartén se enfríe y ya estará lista para cocinar.

GUÍA RÁPIDA







Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

HIERRO ESMALTADO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El hierro esmaltado es un estilo inglés tradicional y a la vez retro. El esmalte vitrificado de doble capa resiste las manchas y los arañazos y mejora la durabilidad del producto. Debido a la naturaleza de este producto, la capa exterior de porcelana puede desportillarse con el tiempo. Cuando esto ocurre, el acero que se encuentra debajo se oxida de forma natural y el producto esmaltado sigue siendo seguro de usar.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos.
- Antes de usarlo, aplique una ligera capa de aceite de cocina para proteger el esmalte de las manchas y facilitar el lavado.
- Después de su uso, sumerja el producto en agua tibia o caliente y lávelo suavemente con un detergente líquido.

QUÉ NO HACER

- No utilice esponjas de limpieza abrasivas ni polvos de jabón arenosos, ya que pueden desportillarse.
- No coloque ollas vacías de hierro esmaltado sobre placas de cocción o fogones de gas, ni deje que el agua hierva hasta evaporarse por completo.

GUÍA RÁPIDA







Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

MELAMINA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La melamina es un plástico termoestable que es robusto, ligero y muy resistente a los arañazos, mellas y roturas. Si se cuida correctamente, la melamina puede proporcionar una vajilla de gran valor, perfecta para el uso diario en el sector público, como escuelas y hospitales.

La melamina es muy popular para los bufés, con una gran gama de colores y tamaños para presentar platos, así como para usar como vajilla reutilizable.

La melamina no está diseñada para soportar altas temperaturas y se ablanda si se calienta demasiado pero es segura para temperaturas templadas, ya que absorbe el calor.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos.
- Utilice rascadores de plástico o de goma para eliminar el exceso de residuos de comida antes de lavarlos.

QUÉ NO HACER

- No utilice detergentes abrasivos o lejías al lavarlos, ya que pueden manchar o dañar la superficie de los productos.
- No utilice utensilios metálicos ni abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie de los productos.
- No es apto para su uso con agua hirviendo.
- No es apto para el calor directo.

GUÍA RÁPIDA









Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

MADERA DE ACACIA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La acacia es una madera dura y resistente procedente de árboles de crecimiento rápido. Su atractivo veteado y su variado colorido confieren a los productos un tono cálido.

El cuidado correcto de los productos de madera puede aumentar enormemente su longevidad de uso. La madera de acacia puede secarse con el uso, por lo que la aplicación esporádica de aceite vegetal o de aceite para el tratamiento de la madera seguro para los alimentos ayudará a mantener el aspecto natural original y a prolongar la vida del producto.

La madera de acacia es un material natural, y su color y veteado variarán de un producto a otro. Con el paso de un tiempo razonable, dependiendo del nivel de uso, cabe esperar que la superficie de los productos muestre un cierto nivel de desgaste debido a la naturaleza de la madera.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lavar con agua tibia y jabón y secar de inmediato después del lavado.
- Para evitar que la madera se reseque, frótela de vez en cuando con un aceite para madera apto para alimentos.
- Guardar en un lugar fresco y seco.

QUÉ NO HACER

- No dejar en remojo en el agua.
- No dejar a la luz directa del sol.
- No utilizar en el lavavajillas, la exposición a un calor elevado y a la humedad puede hacer que la madera se deforme, se astille y finalmente se rompa.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

MADERA DE ROBLE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La madera de roble es una madera dura y resistente procedente de árboles de crecimiento rápido. Su atractivo veteado y su variado colorido confieren a los productos un tono cálido.

El cuidado correcto de los productos de madera puede aumentar enormemente su longevidad de uso. La madera de roble puede secarse con el uso, por lo que la aplicación esporádica de aceite vegetal o de aceite para el tratamiento de la madera seguro para los alimentos ayudará a mantener el aspecto natural original y a prolongar la vida del producto.

La madera de roble es un material natural, y su color y veteado variarán de un producto a otro. Con el paso de un tiempo razonable, dependiendo del nivel de uso, cabe esperar que la superficie de los productos muestre un cierto nivel de desgaste debido a la naturaleza de la madera.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lavar con agua tibia y jabón y secar de inmediato después del lavado.
- Para evitar que la madera se reseque, frótela de vez en cuando con un aceite para madera apto para alimentos.
- Guardar en un lugar fresco y seco.

QUÉ NO HACER

- No dejar en remojo en el agua.
- No dejar a la luz directa del sol.
- No utilizar en el lavavajillas, la exposición a un calor elevado y a la humedad puede hacer que la madera se deforme, se astille y finalmente se rompa.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

MADERA DE OLIVO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La madera de olivo es conocida por su versatilidad, su resistencia y su aspecto llamativo, ya que cada artículo está tallado en una sola pieza de madera.

El cuidado correcto de los productos de madera puede aumentar enormemente su longevidad de uso. La madera de olivo puede resecarse con el uso, así que aplique con frecuencia aceite de oliva, idealmente después de cada lavado, para ayudar a nutrir la madera y devolverle la belleza de la veta. Esto ayudará a mantener el aspecto natural original de la madera y a prolongar la duración del producto.

La madera de olivo es un producto natural y por su naturaleza, tamaño, forma y acabado variará de una pieza a otra, lo que, sin embargo, también forma parte de su encanto. Con el paso de un tiempo razonable, dependiendo del nivel de uso, cabe esperar que la superficie de los productos muestre un cierto nivel de desgaste debido a la naturaleza de la madera.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Lavar con agua tibia y jabón y secar de inmediato después del lavado.
- Para evitar que la madera se reseque, frótela de vez en cuando con un aceite para madera apto para alimentos.
- Guardar en un lugar fresco y seco.

QUÉ NO HACER

- No dejar en remojo en el agua.
- No dejar a la luz directa del sol.
- No utilizar en el lavavajillas, la exposición a un calor elevado y a la humedad puede hacer que la madera se deforme, se astille y finalmente se rompa.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BANDEJAS CON EFECTO DE MADERA LAMINADA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nuestras bandejas con efecto de madera laminada son robustas y ligeras e ideales para transportar bebidas y alimentos a las mesas.

Nuestras bandejas laminadas antideslizantes, que cuentan con un doble revestimiento de melamina, ofrecen una buena resistencia a las roturas y arañazos, una excelente resistencia a las manchas, así como al calor desde -10 °C a 80 °C.

Estas bandejas tienen un aspecto atractivo y acogedor para los invitados. Las bandejas con efecto de madera laminada de GenWare son fáciles de limpiar en entornos de comida de ritmo rápido que necesitan agilidad durante los períodos de mayor actividad.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Antes de apilarlas, las bandejas laminadas deben secarse para evitar que se dañen.
- Límpielas con un paño húmedo.

QUÉ NO HACER

- No sumergir en agua.
- No lavar en lavavajillas.

GUÍA RÁPIDA





Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BANDEJAS LAMINADAS ANTIDESLIZANTES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nuestras bandejas con efecto de madera laminada antiadherentes son robustas y ligeras e ideales para transportar bebidas y alimentos a las mesas.

Estas bandejas tienen un aspecto atractivo y acogedor para los invitados.

Nuestras bandejas laminadas antideslizantes, que cuentan con un doble revestimiento de melamina, ofrecen una buena resistencia a las roturas y arañazos, una excelente resistencia a las manchas, así como al calor desde -10 °C a 80 °C.

Las bandejas con efecto de madera laminada de GenWare son fáciles de limpiar en entornos de comida de ritmo rápido que necesitan agilidad durante los períodos de mayor actividad.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos con agua tibia y jabón.
- Secar las bandejas antes de apilarlas.
- Apto para lavavajillas: hasta 3 veces al día.

QUÉ NO HACER

- No utilizar en carritos calefactados.

GUÍA RÁPIDA





Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BANDEJAS DE FIBRA DE VIDRIO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las bandejas de fibra de vidrio de Genware están hechas de fibra de vidrio de alta calidad con una superficie de goma antideslizante. Son fáciles de limpiar en entornos de comida de ritmo rápido que necesitan agilidad durante los períodos de mayor actividad.

A diferencia de las demás bandejas de madera y plástico de nuestra gama, las bandejas de fibra de vidrio son aptas para el lavavajillas. Recomendamos que se apilen en plano después del lavado para conservar la forma del producto.

Tiene un rango de temperatura seguro de -50 °C a +140 °C aproximadamente.

QUÉ HACER

- Lávelas, aclárelas y séquelas antes de utilizarlas por primera vez.
- Apto para lavavajillas.

QUÉ NO HACER

- No calentar a más de 140 °C.
- No enfriar por debajo de -50 °C.
- No se recomienda su uso en carritos de comida calefactados.

GUÍA RÁPIDA





Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

BANDEJAS DE POLIÉSTER



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las bandejas de poliéster de GenWare están fabricadas con poliéster SMC (compuesto de moldeo suministrado en lámina) de rendimiento estándar, lo que proporciona una gran resistencia a las manchas, los arañazos, las roturas y el choque térmico.

Las esquinas reforzadas y una superficie fácil de limpiar permiten a los usuarios de hospitales, escuelas, comedores y entornos de autoservicio disponer de un producto resistente y fácil de usar.

Las bandejas de poliéster se pueden lavar en el lavavajillas, son apilables y cuentan con tacos para que fluya el aire.

QUÉ HACER

- Secar las bandejas antes de apilarlas.
- Apto para lavavajillas: hasta 3 veces al día.

QUÉ NO HACER

- No utilizar en carritos calefactados.

GUÍA RÁPIDA





Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

MOLINILLOS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Los molinillos de sal y pimienta de GenWare están disponibles en una variedad de materiales, estilos, colores y tamaños. Nuestros molinillos con mecanismo de cerámica son aptos tanto para los granos de pimienta como para los copos de sal.

Molinillos de madera de caucho

La madera de caucho es flexible y fuerte, lo que la convierte en una opción estupenda para crear una gama de molinillos de diferentes formas y tamaños. Cuentan con un mecanismo de cerámica y son aptos para granos de pimienta y cristales de sal, además de permitir una molienda fina o gruesa.

Molinillos acrílicos

El acrílico es un material plástico transparente con una resistencia, rigidez y claridad óptica extraordinarias. Principalmente, utilizamos el acrílico en nuestros molinillos de sal y pimienta debido a su excepcional durabilidad y a su fantástico aspecto transparente.

QUÉ HACER

- Para limpiarlos, pase un paño húmedo con jabón.
- Solo apto para granos de pimienta y cristales de sal.

QUÉ NO HACER

- No sumergir en agua.
- No apriete demasiado el pomo metálico ya que puede afectar al mecanismo.

GUÍA RÁPIDA



Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

PLÁSTICO: POLICARBONATO (PC)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El policarbonato es un plástico robusto, duradero y rígido, que suele tener un aspecto transparente. Los recipientes de policarbonato de GenWare están disponibles en tamaños GN en transparente y en negro con tapa. Resultan estupendos para cualquier entorno de cocina, ya que son aptos para el lavavajillas, son lisos, lo que facilita su limpieza, y su tamaño permite que encajen en las zonas de almacenamiento existentes.

Tenga en cuenta que la claridad del color del policarbonato puede disminuir con el tiempo si se expone mucho a los rayos UV.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos.
- Utilice rascadores de plástico o de goma para eliminar el exceso de residuos de comida antes de lavarlos.

QUÉ NO HACER

- No utilizar al baño maría.
- No utilizar productos químicos agresivos para limpiar el recipiente.

GUÍA RÁPIDA









Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

PLÁSTICO: POLIPROPILENO (PP)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El polipropileno es un plástico flexible que puede constituir una alternativa de gran valor al policarbonato y suele destacarse por su aspecto translúcido. Puede combinarse con otros materiales, como la goma en nuestras bandejas antideslizantes. El polipropileno también es totalmente reciclable.

Los recipientes de almacenamiento de polipropileno están disponibles en tamaños GN con tapas herméticas compatibles. Nuestros contenedores para alimentos pueden apilarse y etiquetarse, lo que resulta ideal en todos los entornos de cocina.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos.

QUÉ NO HACER

- No superar los 70 °C.

GUÍA RÁPIDA









Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Cuidado y consejos sobre los productos

PLÁSTICO: POLIETILENO (PE)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El polietileno se utiliza para producir nuestras tablas de cortar de alta y baja densidad. El PE de alta densidad es más robusto y duradero que el de baja densidad y mantendrá una superficie en mejor estado y utilizable durante más tiempo, ya que es más resistente al corte. El polietileno también es reciclable.

Nuestras tablas de cortar de alta y baja densidad están disponibles en 6 colores diferentes, lo que facilita a los usuarios la preparación de los alimentos de forma higiénica y segura.

QUÉ HACER

- Antes de utilizarlos por primera vez, asegúrese de lavar meticulosamente los artículos.
- Lavar a mano con un detergente suave y agua tibia.

QUÉ NO HACER

- No superar los 95 °C.

GUÍA RÁPIDA







Los productos de GenWare se fabrican para proporcionar la robustez y la durabilidad necesarias para obtener el máximo rendimiento en el sector de la hostelería y la restauración. Queremos que tenga confianza en su compra y que obtenga la máxima duración y valor de sus productos GenWare, por lo que hemos recopilado los siguientes consejos para ayudarle. No obstante, si tiene alguna otra pregunta, póngase directamente en contacto con su distribuidor de GenWare. En el caso de todos nuestros productos cuyo fin sea entrar en contacto con alimentos, recomendamos retirar cualquier etiqueta o envoltorio y lavarlos, aclararlos y secarlos antes del primer uso.

Conseils et astuces d'entretien des articles

TABLE DES MATIÈRES

- CÉRAMIQUE
- VERRERIE
- VERRERIE : GUIDE DE DIMENSIONNEMENT DU CASIER À VERRES
- ACIER GALVANISÉ
- ACIER VINTAGE
- ACIER VINTAGE NOIR, CUIVRE ET OR
- FINITION BRONZE INDUSTRIEL NOIR
- PLACAGE CUIVRE
- ACIER INOXYDABLE
- ACIER INOXYDABLE AVEC REVÊTEMENT
- ARTICLES DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE
- COUVERTS EN ACIER INOXYDABLE
- COUTEAUX DE CHEF
- PICHETS ISOTHERMES DE BOISSON
- ALUMINIUM
- PETITS ARTICLES DE CUISSON EN ALUMINIUM
- ARTICLES DE CUISSON, PLAQUES ET MOULES EN ALUMINIUM
- ARTICLES DE CUISSON EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT
- PLAQUES ET MOULES PROFESSIONNELS AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT
- ARTICLES DE CUISSON EN TÔLE NOIRE
- FONTE
- FONTE : PROCESSUS DE RECULOTAGE
- ARTICLES DE CUISSON EN ÉMAIL
- ARTICLES DE PRÉSENTATION EN MÉLAMINÉ
- ARTICLES DE PRÉSENTATION EN BOIS D'ACACIA
- ARTICLES DE PRÉSENTATION EN BOIS DE CHÊNE
- ARTICLES DE PRÉSENTATION EN BOIS D'OLIVIER
- PLATEAUX EN BOIS LAMELLÉ
- PLATEAUX EN STRATIFIÉ ANTI-DÉRAPANT
- PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE
- PLATEAUX EN POLYESTER
- MOULINS
- PLASTIQUE – POLYCARBONATE (PC)
- PLASTIQUE – POLYPROPYLÈNE (PP)
- PLASTIQUE – POLYÉTHYLÈNE (PE)

























Conseils et astuces d'entretien des articles

CÉRAMIQUE



APERÇU DE L'ARTICLE

Les articles en céramique GenWare passent au four traditionnel, au four à micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle dans une plage de températures comprises entre -40 °C et 250 °C. Nous offrons aussi une garantie contre les ébréchures sur certaines gammes. Nous vous conseillons d'avoir un stock suffisant afin d'assurer une bonne rotation de vos articles en céramique GenWare. Une manipulation délicate permet de rehausser leur valeur ajoutée et de prolonger leur durée de vie. Afin de réduire le risque de choc thermique qui pourrait abîmer vos articles, nous vous conseillons de ne pas les soumettre à des changements brusques et extrêmes de température tels que le passage direct du congélateur au four chaud ou au grill.

Nos articles émaillés mats et colorés présenteront généralement une usure supérieure aux articles émaillés blancs. C'est en prenant le plus grand soin de vos articles qu'ils dureront le plus longtemps. Comme pour tous les articles en céramique émaillée mate, l'usage de couverts peut laisser des traces à la surface de l'émail. Si vous hésitez dans votre choix d'articles qui offrent une tenue maximale, nous vous invitons à demander conseil à votre distributeur GenWare.

LAVAGE DES ARTICLES

Pour ne pas abîmer inutilement vos articles en céramique et préserver leur aspect, découvrez tous nos conseils pour bien les entretenir. Il convient de respecter les directives du fabricant en matière de température de lavage, de cycle de rinçage et de dosage de détergent. Mesurez la dureté de l'eau et veillez à utiliser de l'eau adoucie au besoin.

Lavez les articles avant de les utiliser pour la première fois et veillez à les laver rapidement après chaque utilisation. Utilisez une raclette à main en plastique ou en caoutchouc pour enlever les restes alimentaires, car les ustensiles métalliques ou les abrasifs risquent d'abîmer la surface émaillée. Ne lavez jamais les couverts ou d'autres ustensiles métalliques avec des articles en céramique. Nous avons conçu spécialement des paniers à couverts pour les laver séparément.

RANGEMENT

Si possible, utilisez les séparateurs et organisateurs appropriés pour le rangement. Assurez-vous que les poignées/becs ne s'entrechoquent pas lorsqu'ils sont rangés, car cela pourrait user et abîmer l'émail des articles. Il convient de minimiser tout contact avec des surfaces métalliques et d'autres articles de même nature afin de réduire les traces de métal et l'abrasion par contact avec les plans de travail métalliques. Pour réduire ce risque, il est possible d'utiliser des tapis de protection en plastique ou en caoutchouc à poser sur la surface métallique.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

VERRERIE



APERÇU DE L'ARTICLE

Verres à boisson chaude :

Pour prolonger la durée de vie des verres à boisson chaude et réduire le risque de choc thermique, assurez-vous que le verre est à température ambiante avant de le remplir. Ces verres sont adaptés au service des lattes et aux chocolats chauds à une température maximale de 65 °C. L'utilisation des verres à des températures plus élevées augmente le risque de choc thermique. Nous déconseillons l'utilisation d'eau bouillante.

Tous les verres :

Ne versez pas de liquide froid directement dans des verres tièdes ou chauds, car cela pourrait les fissurer.

COMPATIBILITÉ AU PASSAGE AU LAVE-VAISSELLE

Les verres de notre gamme sont conçus pour être lavés dans des lave-vaisselle industriels, à l'exception de nos verres à double paroi qui doivent être lavés uniquement à la main.

Pour assurer la qualité constante de l'article, nous préconisons les conseils suivants:

Tous les verres neufs doivent être lavés avant leur première utilisation.

Les verres ne doivent pas être lavés à des températures supérieures à 60 °C, car cela pourrait provoquer l'adhérence de résidus sur les verres durant le lavage.

Si des verres en service se sont fissurés ou ébréchés, ils ne doivent pas être mis au lave-vaisselle et doivent être éliminés.

Il convient d'utiliser des détergents non caustiques pour ne pas abîmer ni ternir la surface du verre.

RANGEMENT

Pour éviter d'abîmer les verres lorsqu'ils ne sont pas en service, nous conseillons de les ranger dans des casiers à verres correctement dimensionnés. Veuillez consulter la page **GUIDE DE DIMENSIONNEMENT DU CASIER À VERRES** pour établir les dimensions des verres en fonction du type de casier.

N'empilez pas les verres qui ne sont pas empilables.

Ne rangez ni ne mettez des couverts dans les verres, car cela pourrait marquer la surface du verre.

Veillez à connaître la hauteur exacte du verre et son diamètre au point le plus large.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

VERRERIE: GUIDE DE DIMENSIONNEMENT DU CASIER À VERRES

CONSIGNES

1 – Placez le verre à l'envers au-dessus du cercle situé au milieu du guide de dimensionnement. Le centre du verre (ou le pied pour les verres à pied) doit se trouver au centre du guide.

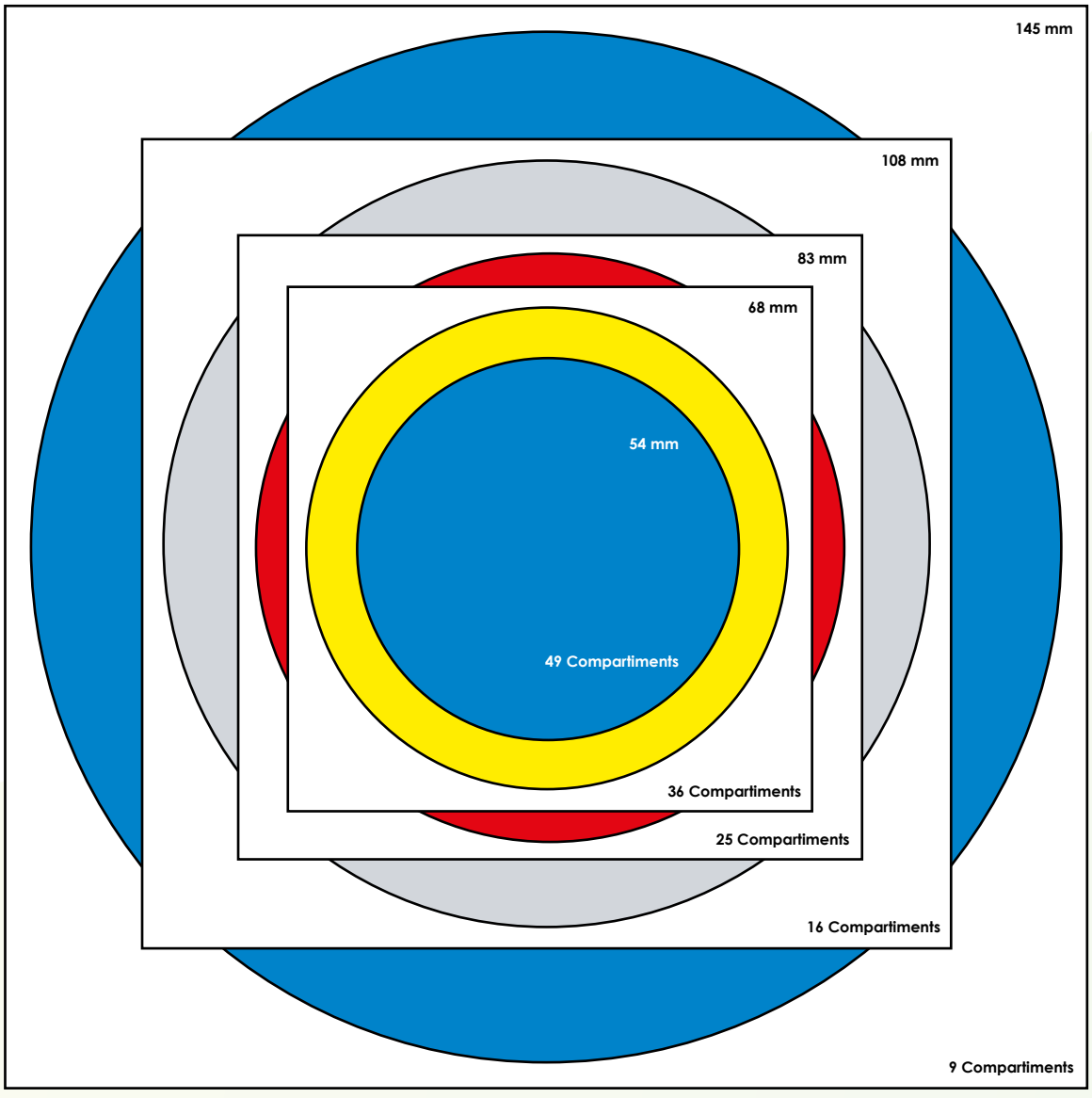
2 – Prenez la base du verre.

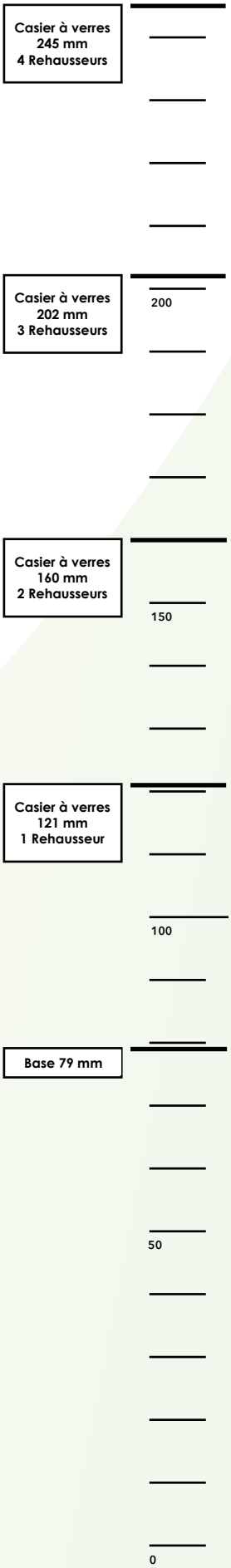
3 – Notez le plus petit carré sur le guide dans lequel le plus grand diamètre extérieur de votre verre doit rentrer complètement sans le toucher : c'est le nombre requis de compartiments de votre casier.

4 – Placez la lèvre du verre sur le repère 0 du guide vertical se situant sur la droite de la page, en orientant la base ou le pied du verre vers le haut de celle-ci.

5 – Tout en tenant le verre contre le guide vertical, notez l'endroit où la base/le pied du verre s'aligne sur le guide vertical : la ligne suivante au-dessus de la base/du pied sur le guide indique le nombre de rehausseurs nécessaire.

VEILLEZ À NE PAS METTRE CETTE PAGE À L'ÉCHELLE SI VOUS SOUHAITEZ L'IMPRIMER.





Conseils et astuces d'entretien des articles

ACIER GALVANISÉ



APERÇU DE L'ARTICLE

L'acier galvanisé constitue une alternative rustique de choix à l'acier inoxydable, bien qu'il ne possède pas les propriétés antirouille de ce dernier, et doit être utilisé correctement et soigneusement pour tirer le meilleur parti de l'article.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Sécher ensuite immédiatement pour éviter la corrosion ou la formation de rouille.
- Utiliser du papier sulfurisé pour présenter un mets.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser en contact avec un aliment ou de l'huile chaude pour ne pas abîmer l'article.
- Pas adapté à la cuisson, à utiliser uniquement pour la présentation.
- Ne pas laisser en contact avec de l'eau ou de l'humidité durant une période prolongée.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ACIER VINTAGE



APERÇU DE L'ARTICLE

La collection en acier vintage confère un aspect industriel à la présentation de mets. Elle est parfaitement adaptée aux plats appréciés de barbecue américain tels que les steaks et les burgers.

Fabriquée en acier inoxydable, la collection se pare d'une finition de style vintage industriel et est apte au contact alimentaire direct.

Certains articles en acier vintage sont dotés de poignées en laiton. Veuillez noter que ces dernières se ternissent dans le temps.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage.
- Lorsque l'article présente des signes de ternissure, il convient de le frotter à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit d'entretien pour les métaux.
- Bien que l'article passe au lave-vaisselle, nous vous conseillons de le laver à la main, à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation, afin de prolonger sa durée de vie.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas mettre l'article en contact avec une source de chaleur directe ou une flamme.
- Ne pas frotter la surface avec une éponge abrasive.
- Ne pas utiliser de détergent industriel sur la surface de l'article.
- Ne pas laisser l'article en contact avec l'humidité, car des marques d'eau indélébiles peuvent tacher la surface.
- Ne pas utiliser dans un micro-onde.

GUIDE RAPIDE

Passe au lave-vaisselle

Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ACIER VINTAGE NOIR, CUIVRE ET OR



APERÇU DE L'ARTICLE

La collection en acier vintage noir confère un aspect industriel à la présentation de mets. Elle accompagne parfaitement les plats très prisés de barbecue américain tels que les steaks et les burgers.

La collection en acier vintage cuivre et or ajoute une note de couleur à cette gamme à l'aspect industriel. Elle s'harmonise idéalement avec les steaks et burgers, mais aussi avec la cuisine méditerranéenne et du Proche-Orient.

Fabriquée en acier inoxydable, la collection se pare d'une finition de style vintage industriel et d'un revêtement PVD noir durable. Elle est apte au contact alimentaire direct.

Certains articles en acier vintage sont dotés de poignées en laiton. Veuillez noter que ces dernières se ternissent dans le temps.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage.
- Lorsque l'article présente des signes de ternissure, il convient de le frotter à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit d'entretien pour les métaux.
- Bien que l'article passe au lave-vaisselle, nous vous conseillons de le laver à la main, à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation, afin de prolonger sa durée de vie.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas mettre l'article en contact avec une source de chaleur directe ou une flamme.
- Ne pas frotter la surface avec une éponge abrasive.
- Ne pas utiliser de détergent industriel sur la surface de l'article.
- Ne pas laisser l'article en contact avec l'humidité, car des marques d'eau indélébiles peuvent tacher la surface.
- Ne pas utiliser dans un micro-onde.

GUIDE RAPIDE

Passe au lave-vaisselle

Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

FINITION BRONZE INDUSTRIEL NOIR



APERÇU DE L'ARTICLE

La collection finition bronze industriel noir Genware offre une finition attrayante et stylée tout en étant durable et résistante à l'usure.

Fabriquée en acier inoxydable, la collection se pare d'une finition de style vintage industriel et d'un revêtement PVD noir durable. Elle est apte au contact alimentaire direct. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage.
- Lorsque l'article présente des signes de ternissure, il convient de le frotter à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit d'entretien pour les métaux.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas mettre l'article en contact avec une source de chaleur directe ou une flamme.
- Ne pas frotter la surface avec une éponge abrasive.
- Ne pas utiliser de détergent industriel sur la surface de l'article.
- Ne pas laisser l'article en contact avec l'humidité, car des marques d'eau indélébiles peuvent tacher la surface.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLACAGE CUIVRE



APERÇU DE L'ARTICLE

Le placage cuivre souligne autant la délicatesse de l'article que son élégance et doit être manipulé avec grand soin. Veuillez noter que le cuivre s'oxyde naturellement avec le temps.

Le placage cuivre est apte au contact alimentaire et embellit aussi bien les articles de présentation de mets que les articles de bar et de boisson.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage.
- Lorsque l'article présente des signes de ternissure, il convient de le frotter à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit d'entretien pour les métaux.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser le placage cuivre en contact direct avec les aliments qui sont de nature acide telle que le vinaigre et le citron vert.
- Ne pas mettre l'article en contact avec une source de chaleur directe ou une flamme.
- Ne pas frotter le placage cuivre avec une éponge abrasive.
- Ne pas utiliser de détergent industriel sur le placage cuivre.
- Ne pas laisser l'article en contact avec l'humidité, car des marques d'eau indélébiles peuvent tacher la surface.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ACIER INOXYDABLE



APERÇU DE L'ARTICLE

GenWare propose une vaste gamme d'articles fabriqués en acier inoxydable. S'il est entretenu correctement, l'acier inoxydable est un excellent métal et notre fabrication de haute qualité promet de nombreuses années d'utilisation régulière.

Tous les articles en acier inoxydable de la gamme GenWare sont d'une qualité irréprochable et doivent être exempts d'impuretés qui pourraient nuire à leur tenue.

L'acier inoxydable est souvent décrit comme « ne rouillant pas » ou « résistant à la rouille ». Bien qu'il y ait un élément de vérité dans cette affirmation, cela ne sera le cas que s'il est entretenu correctement, notamment en utilisant nos produits d'entretien Peek.

Les articles des gammes GenWare sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité et sont accompagnés de conseils spécifiques. Pour de plus amples informations, veuillez consulter les pages se rapportant aux articles.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage, pour éviter les taches d'eau.
- Lorsque l'article présente des signes de ternissure, il convient de le frotter à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit d'entretien pour les métaux.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser tremper avant de laver.
- Ne pas utiliser de détergents corrosifs, de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas laisser en contact avec l'eau ou l'humidité durant une période prolongée.

GUIDE RAPIDE

Passe au lave-vaisselle

Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ACIER INOXYDABLE AVEC REVÊTEMENT



APERÇU DE L'ARTICLE

Le revêtement en fer avec un effet rouille souligne autant la délicatesse de l'article que son élégance et doit être manipulé avec grand soin. Chaque article est fait main de manière artisanale, ce qui rend chaque pièce unique.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas mettre l'article en contact avec une source de chaleur directe ou une flamme.
- Ne pas frotter la surface avec une éponge abrasive.
- Ne pas utiliser de détergent industriel sur la surface de l'article.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE



APERÇU DE L'ARTICLE

L'acier inoxydable devient rapidement le matériau de choix des hôtels et des restaurants pour les articles de cuisson parce que son entretien est relativement simple et qu'il est hygiénique. Il est plus durable que l'aluminium et passe au lave-vaisselle.

Les articles de cuisson en acier inoxydable sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles.
- Veiller à ce que la chaleur ou toute flamme ne touche que le fond de la casserole.
- S'assurer que tous les articles sont secs et propres avant de les ranger, afin qu'ils tiennent la promesse d'une longue durée de vie.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser les flammes lécher le côté de la casserole, car une surchauffe peut provoquer une décoloration.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques, car ils peuvent rayer ou abîmer la surface des articles.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

COUVERTS EN ACIER INOXYDABLE



APERÇU DE L'ARTICLE

Afin d'offrir la meilleure valeur possible à chaque niveau de prix dans les gammes de couverts GenWare, nous accordons une grande importance à la qualité des niveaux de polissage « prêts à l'emploi ». Cela est essentiel pour maintenir à l'usage une finition de haute qualité, sans trace, sans tache et sans corrosion.

Il convient de respecter les directives du fabricant en matière de température de lavage, de cycle de rinçage et de dosage de détergent. Mesurez la dureté de l'eau et veillez à utiliser de l'eau adoucie au besoin.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Les couverts doivent être lavés immédiatement ou dès que possible après leur utilisation, pour enlever les résidus alimentaires qui contiennent des sels, des acides et des graisses qui pourraient provoquer de la corrosion.
- Sécher tout de suite l'article ou le retirer du lave-vaisselle pour éviter un contact prolongé avec l'eau ou l'humidité susceptible de provoquer de la corrosion ou de la rouille.
- Les couverts doivent être lavés dans les paniers spécialement conçus.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser tremper avant de laver.
- Ne pas nettoyer avec des détergents ou produits nettoyants abrasifs, car ils risquent de rayer, d'abîmer ou de tacher la surface de l'article.
- Ne pas trop remplir les paniers à couverts pour un passage au lave-vaisselle afin de ne pas entraver le passage de l'eau et réduire l'efficacité du processus de nettoyage.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

COUTEAUX DE CHEF



APERÇU DE L'ARTICLE

Les couteaux de chef de nos gammes sont tous fabriqués dans un acier spécial au molybdène, conçu pour être plus dur que l'acier inoxydable traditionnel. Cela est nécessaire pour disposer d'une lame aussi tranchante qu'un rasoir. Du fait de sa dureté, cet acier spécial est moins résistant à la rouille et aux taches que l'acier inoxydable.

Nous déconseillons de passer les couteaux de chef au lave-vaisselle.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser tremper avant de laver.
- Éliminer toute trace de résidus alimentaires ou même d'humidité afin de réduire le risque de tache ou de rouille.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PICHETS ISOTHERMES DE BOISSON



APERÇU DE L'ARTICLE

Les pichets isothermes de boisson sont parfaits pour conserver les boissons à leur température optimale, jusqu'à 20 heures, s'ils sont entretenus correctement. Des couvercles de rechange sont disponibles pour divers articles de cette gamme et peuvent être utilisés pour prolonger leur durée de vie durant de nombreuses années.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Ne laver à la main les articles à l'eau savonneuse tiède qu'après chaque utilisation.
- Veiller à sécher complètement l'article à l'aide d'un chiffon doux après chaque lavage.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas passer au lave-vaisselle, car cela risque d'abîmer l'article en dégradant ses propriétés isothermes.
- Ne pas laisser tremper avant de laver.
- Ne pas nettoyer avec des détergents ou produits nettoyants abrasifs, car ils risquent de rayer, d'abîmer ou de tacher la surface de l'article.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ALUMINIUM



APERÇU DE L'ARTICLE

GenWare propose une vaste gamme d'articles fabriqués en aluminium. L'aluminium est un métal plus mou que l'acier inoxydable. Il nécessite un plus grand soin, en service et durant le lavage.

Tous les articles en aluminium de la gamme GenWare sont d'une qualité irréprochable et doivent être exempts d'impuretés qui pourraient nuire à leur tenue.

L'aluminium est un excellent conducteur thermique. Il est utilisé dans la plupart de nos gammes d'articles de cuisson (le fond des articles de notre gamme en acier inoxydable comporte une couche en aluminium). C'est de loin le meilleur matériau pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyer après chaque utilisation afin d'empêcher toute accumulation de graisse.
- Laver à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Sécher immédiatement pour éviter les taches d'eau.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas passer au lave-vaisselle, car la nature caustique des détergents provoquera une décoloration de l'article.
- Ne pas nettoyer avec de la laine d'acier ou tout autre abrasif.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE CUISSON EN ALUMINIUM ANODISÉ DUR



APERÇU DE L'ARTICLE

Excellents pour présenter les plats secondaires, les accompagnements ou les desserts, les petits articles de cuisson en aluminium de cette gamme sont dotés de poignées en laiton attrayantes qui leur confèrent un aspect chic dans le cadre d'un repas décontracté. Fabriqués en aluminium anodisé dur avec une finition brossée magnifique, ils se marient à merveille avec notre gamme d'articles en porcelaine Terra, de grès ou de planches de présentation en bois pour un aspect haut de gamme et un service à table digne d'un chef.

Les articles de cuisson anodisés durs sont fabriqués dans un aluminium qui a subi un traitement selon un procédé électrochimique pour accroître sa durabilité. Il est considéré plus robuste que l'acier inoxydable, est résistant à la corrosion et à l'abrasion, et assure une répartition thermique uniforme.

L'aluminium anodisé dur est toutefois poreux et n'est pas anti-adhérent. Les aliments peuvent attacher à l'article de cuisson si vous ne l'huilez pas correctement avant de l'utiliser.

Si votre article est taché, mélangez de la levure chimique et de l'eau de manière à former une pâte et frottez l'article de cuisson anodisé dur.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyer après chaque utilisation afin d'empêcher toute accumulation de graisse.
- Laver à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Nettoyer à l'aide d'une éponge, d'une lavette ou d'un tampon en nylon.
- Sécher immédiatement pour éviter les taches d'eau.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas nettoyer avec de la laine d'acier ou tout autre abrasif.
- Ne pas passer au lave-vaisselle, car le détergent décolore et abîme l'article.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE CUISSON, PLAQUES ET MOULES EN ALUMINIUM



APERÇU DE L'ARTICLE

Les articles de cuisson, plaques et moules en aluminium sont préférés par de nombreux chefs depuis très longtemps, en raison de leurs excellentes propriétés de répartition thermique.

Il est essentiel d'entretenir correctement les articles de cuisson, les plaques et moules en aluminium pour leur assurer une longue durée de vie et maintenir leur excellente qualité.

Les articles de cuisson en aluminium sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, à l'exception de l'induction.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Enlever les résidus alimentaires brûlés par mégarde et laver l'article immédiatement pour réduire le risque de corrosion.
- Nettoyer après chaque utilisation afin d'empêcher toute accumulation de graisse.
- Laver à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Sécher immédiatement pour éviter les taches d'eau.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas soumettre les articles de cuisson en aluminium à des changements importants de température, en plongeant par exemple une casserole très chaude dans l'eau froide, car cela risque de la déformer.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques, car ils peuvent rayer ou abîmer la surface des articles.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE CUISSON EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT



APERÇU DE L'ARTICLE

Les articles de cuisson en aluminium avec revêtement anti-adhérent GenWare permettent de cuisiner et de nettoyer en toute facilité. Avec leur revêtement profilé en Teflon™, ils sont très résistants aux rayures, empêchent les aliments d'attacher ou de brûler et permettent de gagner du temps lors du nettoyage.

Ils sont fabriqués en aluminium lourd pour leur excellente rétention de la chaleur et sont dotés de robustes poignées rivetées pour offrir une sécurité maximale et éviter les accidents en cuisine.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Enlever les résidus alimentaires brûlés par mégarde et laver l'article immédiatement pour réduire le risque de corrosion.
- Nettoyer après chaque utilisation afin d'empêcher toute accumulation de graisse.
- Laver à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Sécher immédiatement pour éviter les taches d'eau.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas soumettre les articles de cuisson en aluminium à des changements importants de température, en plongeant par exemple une casserole très chaude dans l'eau froide, car cela risque de la déformer.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques, car ils peuvent rayer ou abîmer la surface des articles.
- Ne pas passer au lave-vaisselle, car la nature caustique des détergents provoquera une décoloration de l'article.
- Ne pas nettoyer avec de la laine d'acier ou tout autre abrasif.

GUIDE RAPIDE







Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLAQUES ET MOULES PROFESSIONNELS AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT



APERÇU DE L'ARTICLE

Les plaques et moules professionnels avec revêtement anti-adhérent doivent être entretenus de la même manière que nos articles de cuisson, plaques et moules en aluminium décrits précédemment dans cette section, en prenant les précautions supplémentaires suivantes :

Afin de protéger le revêtement anti-adhérent, il convient de ne pas utiliser d'ustensiles ou d'accessoires métalliques ou abrasifs dans l'article ou pour nettoyer ce dernier.
Nous vous conseillons l'usage d'ustensiles en plastique résistants à la chaleur.

L'article passe au four, mais une surchauffe risque d'abîmer le revêtement anti-adhérent.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Enlever les résidus alimentaires brûlés par mégarde et laver l'article immédiatement pour réduire le risque de corrosion.
- Nettoyer après chaque utilisation afin d'empêcher toute accumulation de graisse.
- Laver à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Sécher immédiatement pour éviter les taches d'eau.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas soumettre les plaques et les moules avec revêtement anti-adhérent à des changements importants de température, en plongeant par exemple une plaque très chaude dans l'eau froide, car cela risque de la déformer.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques, car ils peuvent rayer ou abîmer la surface des articles.
- Ne pas nettoyer avec de la laine d'acier ou tout autre abrasif.

GUIDE RAPIDE









Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE CUISSON EN TÔLE NOIRE



APERÇU DE L'ARTICLE

Les articles de cuisson en tôle noire sont compatibles avec toutes les sources de chaleur. Les articles en tôle noire sont revêtus d'une laque de protection qui doit être enlevée avec de l'eau savonneuse chaude, avant qu'ils puissent être utilisés.

Tous les articles de cuisson en tôle noire doivent être culottés avant d'être utilisés. Pour cela, procédez de préférence de la manière suivante :

1 – Chauffez doucement environ 1 cm d'huile au fond de l'article de cuisson.

2 – Laissez ensuite refroidir.

3 – Jetez l'huile et essuyez l'article de cuisson avec de l'essuie-tout.

Ce culottage crée une première couche protectrice appelée « patine », qui se forme naturellement en surface. La patine se développe à chaque utilisation et constitue un revêtement anti-adhérent naturel.

Rangez toujours l'article de cuisson dans un endroit sec pour éviter la formation de rouille. Si des points de rouille apparaissent, ils peuvent être enlevés soigneusement à l'aide d'un tampon à récurer. Le culottage doit être alors renouvelé avant une nouvelle utilisation.

À FAIRE

- Culottage avant usage : les consignes se trouvent dans la section APERÇU DE L'ARTICLE.
- Ranger dans un endroit sec pour éviter la formation de rouille.
- Essuyer avec de l'essuie-tout après chaque utilisation.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser de détergents, de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas plonger les articles en tôle noire dans l'eau, car cela peut abîmer le culottage.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

FONTE



APERÇU DE L'ARTICLE

Lorsque vous cuisinez, veillez à ce que la chaleur ou toute flamme ne touche que le fond de l'article de cuisson. Ne laissez jamais les flammes lécher le côté de l'article de cuisson, car une surchauffe peut provoquer une décoloration permanente.

Il est conseillé d'utiliser de l'huile de cuisson pour que l'aliment n'attache pas à l'article de cuisson. Les aliments acides peuvent faire apparaître des marques sur l'article de cuisson s'ils y sont laissés pendant un certain temps.

Au fil des utilisations, il est peut-être nécessaire de reculotter la fonte. Veuillez consulter la page **FONTE : PROCESSUS DE RECULOTAGE**.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Laver à la main et à l'eau chaude savonneuse les articles en fonte immédiatement après utilisation.
- La fonte rouille si elle n'est pas séchée immédiatement après avoir été lavée. Après avoir séché l'article, enduire légèrement l'intérieur de l'article d'une huile de cuisson et chauffer durant une minute à feu doux. Cela permet de rétablir le culottage qui pourrait être parti au lavage.
- Toujours porter un gant à four ou une manique lors de la manipulation d'articles de cuisson chauds.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser de détergents, de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas plonger les articles en fonte dans l'eau, car cela peut abîmer le culottage.
- Ne pas poser un article de cuisson vide sur une plaque de cuisson chaude ou le laisser bouillir à sec.
- Ne pas verser de l'eau froide dans un article de cuisson chaud ni mettre celui-ci dans de l'eau froide, car cela pourrait le gauchir ou le fissurer.

GUIDE RAPIDE







Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

FONTE : PROCESSUS DE RECULOTAGE





RECULOTTAGE

1 – Nettoyer et sécher l'article de cuisson

Utiliser une éponge et un liquide vaisselle doux pour laver complètement l'article de cuisson en fonte en veillant à enlever la rouille ou les écailles. Bien sécher avec de l'essuie-tout ou un torchon.

Si l'article de cuisson s'est rouillé, utiliser de la laine d'acier ou une brosse métallique pour enlever la rouille.

Si l'aliment a brûlé ou noirci durant la cuisson, remplir l'article de cuisson d'eau et chauffer jusqu'à ébullition. Une fois que l'eau est bouillante, vider l'article de cuisson et bien le sécher.

2 – Frotter avec de l'huile

Nettoyer et laisser sécher. Frotter tout l'article de cuisson avec une huile alimentaire, à l'intérieur et à l'extérieur, y compris la poignée. Il est essentiel d'appliquer l'huile partout, puis de bien polir afin que l'article de cuisson ne semble plus du tout graisseux.

3 – Chauffer au four

Placer l'article de cuisson huilé dans un four préchauffé à 230 °C durant 30 minutes. Ventiler la cuisine durant ce processus, car le corps gras se polymérise et forme une première couche dure qui ressemble à un film plastique. Le four fournit une chaleur homogène qui permet de fixer efficacement l'huile sur l'ensemble de l'article de cuisson.

4 – Renouveler

Enlever l'article de cuisson du four au bout de 30 minutes. Frotter de nouveau avec de l'huile et polir comme précédemment. Remettre l'article de cuisson au four durant 30 minutes supplémentaires. Renouveler ce processus trois ou quatre fois pour obtenir une bonne couche initiale de culottage que vous avez vous-même réalisée.

5 – Laisser refroidir

Laisser l'article de cuisson refroidir : il est prêt pour cuisiner !

GUIDE RAPIDE







Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE CUISSON EN ÉMAIL



APERÇU DE L'ARTICLE

Les articles de cuisson en émail son proposés dans un style anglais classique avec un aspect rétro. L'émail vitreux, avec double revêtement, résiste aux taches et aux rayures et améliore la résistance de l'article. En raison de la nature de cet article, la couche extérieure de porcelaine peut s'ébrécher dans le temps. Le cas échéant, l'acier à découvert s'oxyde naturellement et l'article de cuisson en émail peut toujours être utilisé sans danger.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles.
- Avant utilisation, enduire l'article de cuisson en émail d'une légère couche d'huile alimentaire pour le protéger des taches et faciliter son nettoyage.
- Après utilisation, tremper le produit dans de l'eau tiède ou chaude et laver doucement avec un détergent liquide.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser de tampons à récurer abrasifs ou de poudres à récurer granuleuses, car cela pourrait provoquer des ébréchures.
- Ne pas mettre un article de cuisson en émail vide sur une plaque de cuisson chaude ou un feu à gaz ou le laisser bouillir à sec.

GUIDE RAPIDE







Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE PRÉSENTATION EN MÉLAMINÉ



APERÇU DE L'ARTICLE

Le mélaminé est un plastique thermodurcissable qui est robuste, léger et qui résiste aux rayures, aux ébréchures et aux cassures. S'il est entretenu correctement, le mélaminé permet de proposer des articles de table d'un excellent rapport qualité-prix. Il est parfait pour une utilisation quotidienne dans le secteur public, notamment les établissements scolaires et hospitaliers.

Le mélaminé est un matériau employé dans la fabrication des articles de table réutilisables et de présentation de mets. Il est extrêmement apprécié pour les buffets, se décline dans une palette de coloris et de tailles.

Il n'est pas conçu pour supporter de hautes températures, mais il est sans danger à des températures modérées. Il absorbe la chaleur et se ramollit lorsqu'il est trop chaud.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles.
- Utiliser une raclette à main en plastique ou en caoutchouc pour enlever les restes alimentaires, avant de laver.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser des détergents abrasifs ou des produits à base de chlore pour laver l'article, car cela pourrait tacher ou abîmer sa surface.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou d'abrasifs, car ils pourraient abîmer ou rayer la surface de l'article.
- Ne convient pas pour une exposition à l'eau bouillante.
- Ne convient pas pour une exposition à la chaleur directe.

GUIDE RAPIDE









Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE PRÉSENTATION EN BOIS D'ACACIA



APERÇU DE L'ARTICLE

L'acacia est un bois dur et durable, issu d'arbres à croissance rapide. Son grain magnifique et sa teinte variée confèrent aux articles une couleur riche et chaleureuse.

Un bon entretien des articles en bois permet de prolonger considérablement leur durée de service. L'acacia peut sécher à l'usage. L'application occasionnelle d'huile végétale ou d'une huile de traitement du bois apte au contact alimentaire permet de conserver l'aspect naturel d'origine et de prolonger la durée de vie de l'article.

Le bois d'acacia est un matériau naturel. Sa teinte et son grain varient donc d'un article à l'autre. Sur une période raisonnable, en fonction de l'intensité de l'utilisation, vous devez vous attendre à ce que la surface de l'article s'use normalement, en raison de la nature du bois.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Laver à l'eau chaude savonneuse et sécher immédiatement.
- Frotter l'article occasionnellement avec une huile pour bois apte au contact alimentaire afin que le bois ne sèche pas.
- Ranger dans un endroit sec et frais.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser tremper dans l'eau.
- Ne pas exposer à la lumière directe du soleil.
- Ne pas passer au lave-vaisselle. L'exposition à une haute température et à l'eau peut faire gauchir le bois, le fendre et le casser.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE PRÉSENTATION EN BOIS DE CHÊNE



APERÇU DE L'ARTICLE

Le chêne est un bois dur et durable, issu d'arbres à croissance rapide. Son grain magnifique et sa teinte variée confèrent aux articles une couleur riche et chaleureuse.

Un bon entretien des articles en bois permet de prolonger considérablement leur durée de service. Le chêne peut sécher à l'usage. L'application occasionnelle d'huile végétale ou d'une huile de traitement du bois apte au contact alimentaire permet de conserver l'aspect naturel d'origine et de prolonger la durée de vie de l'article.

Le chêne est un matériau naturel. Sa teinte et son grain varient donc d'un article à l'autre. Sur une période raisonnable, en fonction de l'intensité de l'utilisation, vous devez vous attendre à ce que la surface de l'article s'use normalement, en raison de la nature du bois.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Laver à l'eau chaude savonneuse et sécher immédiatement.
- Frotter l'article occasionnellement avec une huile pour bois apte au contact alimentaire afin que le bois ne sèche pas.
- Ranger dans un endroit sec et frais.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser tremper dans l'eau.
- Ne pas exposer à la lumière directe du soleil.
- Ne pas passer au lave-vaisselle. L'exposition à une haute température et à l'eau peut faire gauchir le bois, le fendre et le casser.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

ARTICLES DE PRÉSENTATION EN BOIS D'OLIVIER



APERÇU DE L'ARTICLE

Le bois d'olivier est connu pour sa polyvalence, sa robustesse et sa magnificence. Chaque pièce est taillée dans un seul bloc de bois.

Un bon entretien des articles en bois permet de prolonger considérablement leur durée de service. Le bois d'olivier peut sécher à l'usage. Il convient donc de l'enduire souvent d'huile d'olive, dans l'idéal après chaque lavage pour nourrir le bois et mettre en valeur la beauté du grain. Cela permet de conserver l'aspect naturel d'origine du bois et de prolonger la durée de vie de l'article.

Le bois d'olivier est un produit naturel et par sa nature, la taille, la forme et la finition varient d'une pièce à l'autre, ce qui fait également partie de son charme. Sur une période raisonnable, en fonction de l'intensité de l'utilisation, vous devez vous attendre à ce que la surface de l'article s'use normalement, en raison de la nature du bois.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Laver à l'eau chaude savonneuse et sécher immédiatement.
- Frotter l'article occasionnellement avec une huile pour bois apte au contact alimentaire afin que le bois ne sèche pas.
- Ranger dans un endroit sec et frais.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas laisser tremper dans l'eau.
- Ne pas exposer à la lumière directe du soleil.
- Ne pas passer au lave-vaisselle. L'exposition à une haute température et à l'eau peut faire gauchir le bois, le fendre et le casser.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLATEAUX EN BOIS LAMELLÉ



APERÇU DE L'ARTICLE

Nos plateaux en bois stratifié sont robustes et légers, parfaits pour le service des boissons et des plats aux tables.

Dotés d'un double revêtement en mélaminé, nos plateaux en stratifié anti-dérapant offrent une bonne résistance aux cassures et aux rayures, ainsi qu'une excellente résistance aux taches et à la chaleur. Ils supportent une température comprise entre -10 °C et 80 °C.

Ces plateaux ont un aspect attrayant et leur ton naturel crée un visuel accueillant pour les hôtes. Les plateaux en bois stratifié GenWare sont faciles à nettoyer et tout à fait adaptés aux sites de restauration très fréquentés nécessitant une rotation rapide en période d'affluence.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Les plateaux en stratifié doivent être séchés avant d'être empilés, afin qu'ils ne s'abîment pas.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas plonger dans l'eau.
- Ne pas passer au lave-vaisselle.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLATEAUX EN STRATIFIÉ ANTI-DÉRAPANT



APERÇU DE L'ARTICLE

Nos plateaux en bois stratifié anti-dérapants sont robustes et légers, parfaits pour le service des boissons et des plats aux tables.

Ces plateaux ont un aspect attrayant et leur ton naturel crée un visuel accueillant pour les hôtes.

Dotés d'un double revêtement en mélaminé, nos plateaux en stratifié anti-dérapant offrent une bonne résistance aux cassures et aux rayures, ainsi qu'une excellente résistance aux taches et à la chaleur. Ils supportent une température comprise entre -10 °C et 80 °C.

Les plateaux en bois stratifié GenWare sont faciles à nettoyer et tout à fait adaptés aux sites de restauration très fréquentés nécessitant une rotation rapide en période d'affluence.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles à l'eau savonneuse tiède.
- Sécher les plateaux avant de les empiler.
- Passe au lave-vaisselle (jusqu'à 3 fois par jour).

À NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser sur des chariots chauffés.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE



APERÇU DE L'ARTICLE

Les plateaux en fibre de verre Genware sont fabriqués en fibre de verre de haute qualité et dotés d'un revêtement en caoutchouc anti-dérapant. Ils se nettoient facilement d'un coup de chiffon et répondent aux besoins des sites de restauration très fréquentés, à rotation rapide en période d'affluence.

Contrairement à tous les autres plateaux en bois et en plastique de notre gamme, les plateaux en fibre de verre passent au lave-vaisselle. Nous vous conseillons de les empiler à plat après leur passage au lave-vaisselle pour préserver leur forme.

Ils supportent une plage de températures comprises entre -50 °C et +140 °C environ.

À FAIRE

- Laver, rincer et sécher avant la première utilisation.
- Passe au lave-vaisselle.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas exposer à une température supérieure à 140 °C.
- Ne pas exposer à une température inférieure à -50 °C.
- Utilisation déconseillée sur des chariots de service de repas chauffés.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLATEAUX EN POLYESTER



APERÇU DE L'ARTICLE

Les plateaux en polyester GenWare sont fabriqués à partir de préimprégné en feuille constituée de résine polyester, de qualité standard. Ils offrent une haute résistance aux taches, aux rayures, aux cassures et aux chocs thermiques.

Le renfort des angles et la facilité d'entretien de la surface permettent aux usagers des établissements hospitaliers et scolaires ainsi que des cantines et libres-services de disposer d'un article robuste et convivial.

Les plateaux en polyester passent au lave-vaisselle et sont empilables sur des supports pour favoriser la circulation de l'air.

À FAIRE

- Sécher les plateaux avant de les empiler.
- Passe au lave-vaisselle (jusqu'à 3 fois par jour).

À NE PAS FAIRE

- Ne pas utiliser sur des chariots chauffés.

GUIDE RAPIDE





Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

MOULINS



APERÇU DE L'ARTICLE

Les moulins à sel et à poivre GenWare sont proposés dans divers matériaux, styles, coloris et tailles. Nos moulins sont pourvus d'un mécanisme en céramique adapté à la mouture des grains de poivre et des cristaux de sel.

Moulins en bois d'hévéa

Le bois d'hévéa est souple et robuste. C'est un excellent choix pour la création d'une gamme de moulins de différentes formes et tailles. Le mécanisme en céramique permet d'obtenir une mouture fine et une mouture grossière des grains de poivre et des cristaux de sel.

Moulins en acrylique

L'acrylique est un matériau plastique transparent ayant des propriétés remarquables en termes de robustesse, de rigidité et de clarté optique. Étant donné sa forte durabilité et son excellente transparence, l'acrylique est surtout utilisé dans nos moulins à sel et à poivre.

À FAIRE

- Essuyer le moulin à l'aide d'un chiffon humide et imbibé d'un produit d'entretien pour le nettoyer.
- Convient uniquement à la mouture des grains de poivre et des cristaux de sel.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas plonger dans l'eau.
- Ne pas trop serrer le bouton métallique, car cela peut affecter le mécanisme.

GUIDE RAPIDE



Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLASTIQUE – POLYCARBONATE (PC)



APERÇU DE L'ARTICLE

Le polycarbonate est un plastique rigide, robuste et durable, qui est souvent transparent. Proposés dans les formats GN avec couvercles, les bacs GenWare se déclinent en polycarbonate transparent et polycarbonate noir. Ils sont parfaits en cuisine, car ils passent au lave-vaisselle. Leur fini lisse facilite leur entretien et leur format permet de s'intégrer dans les espaces de rangement existants.

Il est à noter que la clarté de la couleur du polycarbonate peut s'atténuer dans le temps, si le bac est exposé aux rayons UV.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles.
- Utiliser une raclette à main en plastique ou en caoutchouc pour enlever les restes alimentaires, avant de laver.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas mettre dans un bain-marie.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs pour nettoyer l'article.

GUIDE RAPIDE









Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLASTIQUE – POLYPROPYLÈNE (PP)



APERÇU DE L'ARTICLE

Le polypropylène est un plastique souple qui peut remplacer avantageusement le polycarbonate. Il se distingue souvent par son aspect translucide. Il peut être associé à d'autres matériaux tels que le caoutchouc dans nos plateaux anti-dérapants. Le polypropylène est aussi entièrement recyclable.

Les bacs de conservation en polypropylène sont proposés dans des formats GN et sont assortis de couvercles hermétiques compatibles. Nos bacs alimentaires peuvent être empilés et étiquetés. Ils trouvent leur place dans toutes les cuisines.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas dépasser 70 °C.

GUIDE RAPIDE









Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Conseils et astuces d'entretien des articles

PLASTIQUE – POLYÉTHYLÈNE (PE)



APERÇU DE L'ARTICLE

Nos planches à découper sont fabriquées à partir de polyéthylène à faible et haute densité. Le polyéthylène à haute densité est plus robuste et durable que le polyéthylène à faible densité. Comme il est davantage résistant à la coupe, la surface sera utilisable plus longtemps. Le polyéthylène est aussi recyclable.

Nos planches à découper en polyéthylène à faible et haute densité se déclinent en 6 coloris et facilitent la tâche de préparation des aliments en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

À FAIRE

- Avant la première utilisation, veiller à bien laver les articles.
- Laver à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.

À NE PAS FAIRE

- Ne pas dépasser 95 °C.

GUIDE RAPIDE







Les articles GenWare allient robustesse et durabilité : ce sont des qualités nécessaires pour offrir une tenue maximale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Notre souhait est que vous soyez sûr d'avoir fait le bon choix dans l'achat de vos articles GenWare. Nous avons donc compilé les conseils suivants pour vous aider à les pérenniser et à être pleinement satisfait de leur qualité. Toutefois, si vous avez des questions, veuillez contacter directement votre distributeur GenWare. Nous vous conseillons de retirer les étiquettes ou emballages de tous nos articles qui sont destinés à entrer en contact avec des aliments, puis de les laver, les rincer et les laisser sécher avant leur première utilisation.

Cura e guida prodotti

SOMMARIO

- CERAMICA
- CRISTALLERIA
- CRISTALLERIA: GUIDA AL DIMENSIONAMENTO DEI PORTABICCHIERI
- ACCIAIO ZINCATO
- ACCIAIO VINTAGE
- ACCIAIO VINTAGE NERO, RAME E ORO
- NERO CANNA DI FUCILE
- PLACCATURA IN RAME
- ACCIAIO INOX
- ACCIAIO INOX RIVESTITO
- PENTOLE IN ACCIAIO INOX
- POSATE IN ACCIAIO INOX
- COLTELLI DA CHEF
- CONTENITORI PER BEVANDE SOTTOVUOTO
- ALLUMINIO
- MINI PENTOLE IN ALLUMINIO
- PENTOLE E TEGLIE IN ALLUMINIO
- PENTOLE IN ALLUMINIO ANTIADERENTE
- TEGLIE ANTIADERENTI PROFESSIONALI
- PENTOLE IN FERRO NERO
- GHISA
- GHISA: PROCEDURA DI RISTAGIONATURA
- PENTOLE SMALTATE
- MELAMINA
- LEGNO DI ACACIA
- LEGNO DI QUERCIA
- LEGNO D'ULIVO
- VASSOI IN LEGNO LAMINATO
- VASSOI IN LAMINATO ANTISCIVOLO
- VASSOI IN VETRORESINA
- VASSOI IN POLIESTERE
- MACINA SALE E PEPE
- PLASTICA - POLICARBONATO (PC)
- PLASTICA - POLIPROPILENE (PP)
- PLASTICA - POLIETILENE (PE)

























Cura e guida prodotti

CERAMICA



PANORAMICA PRODOTTO

Le ceramiche GenWare sono adatte all'uso in forno, microonde, congelatore e lavastoviglie, in un intervallo di temperatura compreso tra -40 °C e 250 °C. Su alcune gamme di prodotti selezionati, GenWare offre anche la garanzia sulle scheggiature dei bordi. Per garantire una maggiore durata delle nostre ceramiche, GenWare consiglia di disporre di un numero adeguato di unità di prodotto in modo da assicurare una corretta rotazione d'uso delle stesse. Un uso accurato del prodotto consente di estenderne la vita utile, assicurandone un maggiore valore. Per ridurre la possibilità di shock termici che possono danneggiare i prodotti, si consiglia di non sottoporli a sbalzi di temperatura estremi improvvisi, come ad esempio il passaggio diretto da un congelatore a un forno o una griglia caldi.

I nostri prodotti colorati e smaltati opachi tendono a mostrare l'usura in misura maggiore rispetto agli articoli bianchi smaltati standard. Una maggiore cura dei prodotti garantisce un'estensione della durata degli stessi. Come per tutti gli smalti opachi, le posate potrebbero danneggiarli. Se non si è sicuri di quali prodotti possano garantire le massime prestazioni, si consiglia di chiedere il parere del proprio distributore GenWare.

LAVAGGIO

Per evitare inutili danni e preservare l'aspetto dei vostri articoli in ceramica, raccomandiamo di seguire le seguenti istruzioni di lavaggio. Per la temperatura di lavaggio, il ciclo di risciacquo e il dosaggio del detersivo si consiglia di seguire le indicazioni del produttore. Determinare la durezza dell'acqua e assicurarsi di utilizzare addolcitori d'acqua, se necessario.

Assicurarsi di lavare gli articoli prima del primo utilizzo e subito dopo averli usati. Prima del lavaggio, utilizzare raschietti in plastica o in gomma per rimuovere i residui di cibo in eccesso. Non usare utensili metallici o abrasivi in quanto possono danneggiare la superficie smaltata. Non lavare mai posate o altri oggetti metallici con i prodotti in ceramica. Quest'ultimi devono essere lavati separatamente utilizzando i nostri appositi cestelli per posate.

CONSERVAZIONE

Per la conservazione dei prodotti utilizzare, ove possibile, gli appositi cestelli. Nel riporre i prodotti, assicurarsi di evitare urti a manici e beccucci. Ciò potrebbe danneggiarne e usurarne lo smalto. Proteggere i prodotti dal contatto con superfici, piani di lavoro e altri prodotti metallici in modo da ridurre il rischio di graffiatura e abrasione degli stessi. Per evitare questo problema, rivestire le superfici metalliche con tappetini in plastica o gomma.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

CRISTALLERIA



PANORAMICA PRODOTTO

Bicchieri per bevande calde

Per prolungare la durata dei bicchieri per bevande calde e ridurre il rischio di shock termico, assicurarsi che il bicchiere sia a temperatura ambiente prima dell'uso. Questi bicchieri sono adatti per caffellatte e cioccolata calda serviti a una temperatura massima di 65 °C. L'utilizzo di bicchieri a temperature più elevate aumenta il rischio di shock termico. Si consiglia di non utilizzare acqua bollente.

Tutti i bicchieri

Non versare liquidi freddi direttamente nei bicchieri caldi o tiepidi per evitare che si creino crepe.

LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

La nostra gamma di cristalleria è progettata per essere lavata in lavabicchieri commerciali, ad eccezione dei nostri bicchieri a doppia parete, che devono essere lavati solo a mano.

Per garantire la qualità costante del prodotto, si raccomanda quanto segue.

Lavare i bicchieri prima del primo utilizzo.

Non lavare la cristalleria a temperature superiori a 60 °C, in quanto ciò può causare la cottura dei detriti sui bicchieri durante il lavaggio.

Smaltire i bicchieri che si incrinano o scheggiano durante l'uso. Non metterli in lavastoviglie.

Utilizzare detergenti non caustici, poiché questi ultimi possono danneggiare e opacizzare la superficie dei bicchieri.

CONSERVAZIONE

Per evitare di danneggiare la cristalleria quando non viene utilizzata, si consiglia di riporla in portabicchieri a scomparti di dimensioni adeguate. Per le misure di bicchieri e portabicchieri, consultare la "**GUIDA AL DIMENSIONAMENTO DEI PORTABICCHIERI**".

Non impilare la cristalleria non indicata come impilabile.

Per evitare di graffiare la superficie dei bicchieri, non riporre o appoggiare le posate al loro interno.

Assicurarsi di posizionare i bicchieri all'altezza esatta e con il rispettivo diametro in corrispondenza del punto più largo.

GUIDA RAPIDA



Lavabile in lavastoviglie

I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

CRISTALLERIA: GUIDA AL DIMENSIONAMENTO DEI PORTABICCHIERI

ISTRUZIONI

1 - Posizionare il bicchiere capovolto sopra il cerchio centrale della guida di dimensionamento; il centro del bicchiere (o lo stelo dei bicchieri) deve trovarsi sopra il centro della guida.

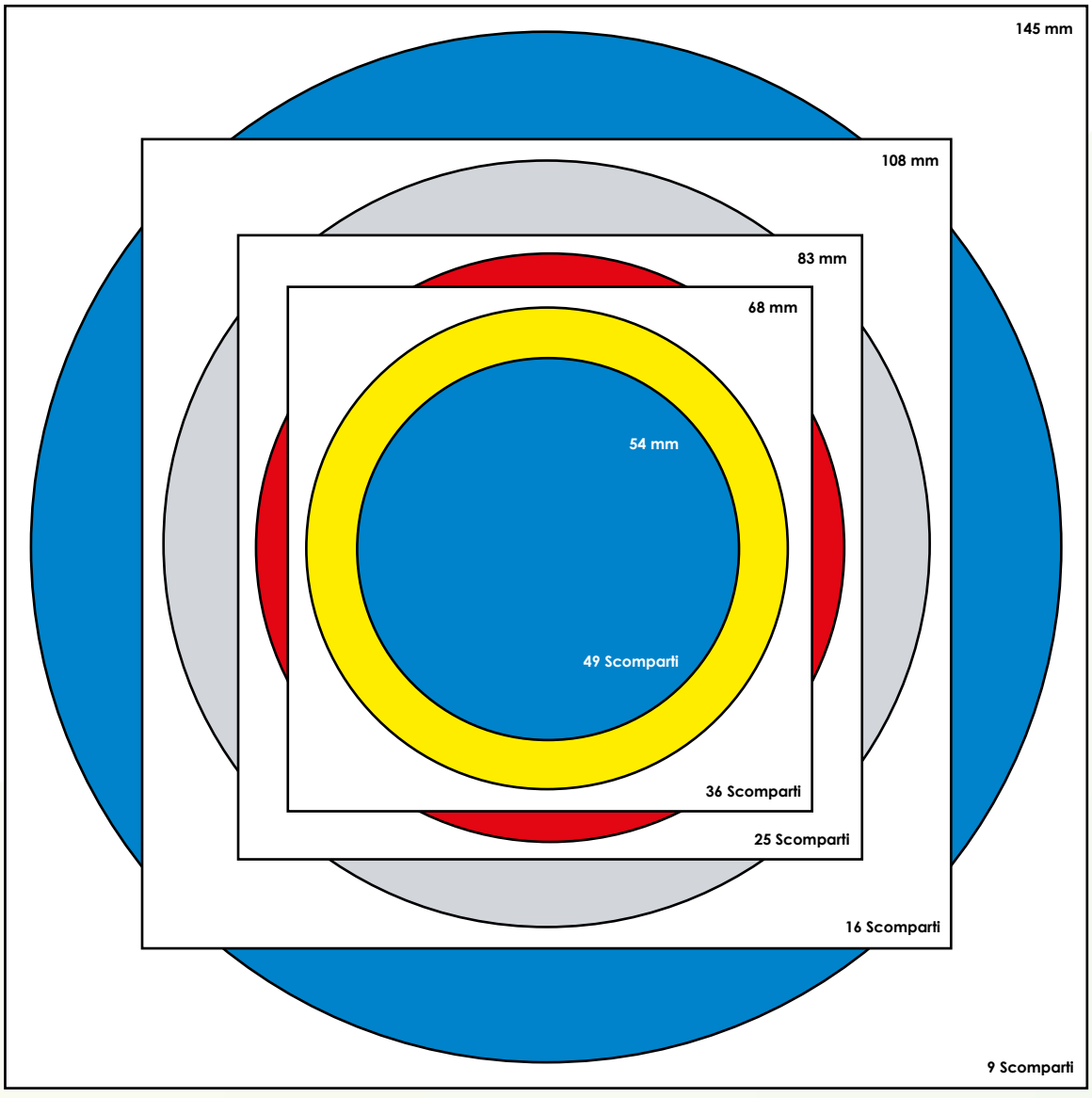
2 - Guardare la base del bicchiere.

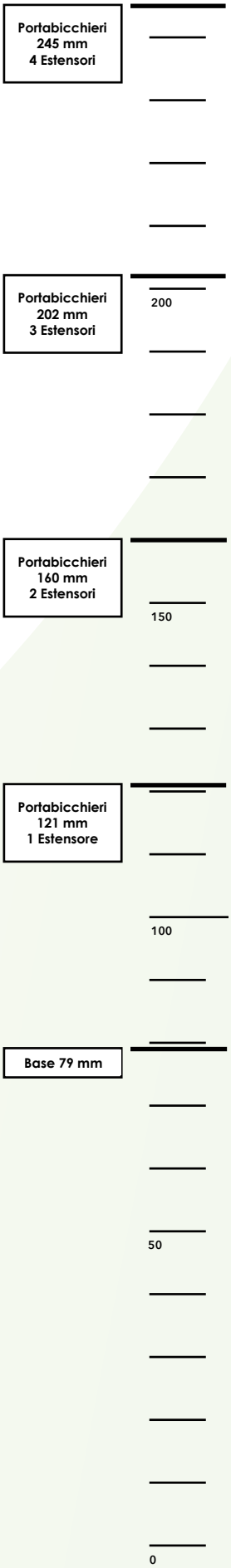
3 - Osservare il quadrato più piccolo sulla guida in cui il diametro esterno maggiore del bicchiere si allinea completamente all'interno del quadrato senza toccarlo: questo è il numero di scomparti che deve avere il portabicchieri.

4 - Utilizzando la guida verticale sulla destra della pagina, posizionare il labbro del bicchiere a zero con la base/il piede del bicchiere rivolto verso la parte superiore della pagina.

5 - Tenendo il bicchiere contro la guida verticale, osservare il punto in cui la base/il piede del bicchiere si allinea sulla guida verticale. La linea successiva della guida sopra la base/il piede indica il numero di estensori necessari per il portabicchieri.

ASSICURARSI DI NON RIDIMENSIONARE QUESTA PAGINA DURANTE LA STAMPA.





Cura e guida prodotti

ACCIAIO ZINCATO



PANORAMICA PRODOTTO

L'acciaio zincato rappresenta una fantastica alternativa rustica all'acciaio inox, sebbene non possegga le sue proprietà antiruggine. Pertanto per ottenere il massimo da questo prodotto è richiesto un uso attento e corretto.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Dopo il lavaggio, asciugare immediatamente i prodotti per evitare la corrosione o la ruggine.
- Per la presentazione delle pietanze utilizzare carta oleata.

DA NON FARE

- Non lasciare che il prodotto venga a contatto con alimenti o olio caldo per evitare di danneggiarlo ulteriormente.
- Non adatto alla cottura, da usare solo per la presentazione delle pietanze.
- Non lasciare a contatto con acqua o umidità per periodi prolungati.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

ACCIAIO VINTAGE



PANORAMICA PRODOTTO

La collezione in acciaio vintage offre un look industriale per la presentazione delle pietanze ed è perfettamente adatta ai piatti più popolari del barbecue americano, come bistecche e hamburger.

Realizzata in acciaio inox, la collezione presenta una finitura industriale vintage ed è adatta al contatto diretto con gli alimenti.

Alcuni prodotti in acciaio vintage sono dotati di manici in ottone. Attenzione: i manici in ottone con il tempo tendono ad appannarsi.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio.
- Quando il prodotto presenta segni di appannamento, strofinare con un composto lucidante per metalli e un panno morbido.
- Sebbene il prodotto sia lavabile in lavastoviglie, per prolungarne la durata si consiglia di lavarlo a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.

DA NON FARE

- Non mettere il prodotto a contatto con fiamme o calore diretto.
- Non strofinare la superficie con spugne abrasive.
- Non utilizzare detergenti industriali sulla superficie del prodotto.
- Non lasciare il prodotto bagnato perché le macchie d'acqua permanenti potrebbero macchiare la superficie.
- Non adatto all'uso in microonde.

GUIDA RAPIDA

Lavabile in lavastoviglie

I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

ACCIAIO VINTAGE NERO, RAME E ORO



PANORAMICA PRODOTTO

La collezione in acciaio vintage nero offre un look industriale per la presentazione delle pietanze ed è perfettamente adatta ai piatti più popolari del barbecue americano, come bistecche e hamburger.

La collezione in acciaio vintage rame e oro aggiunge un tocco di colore a questa gamma dall'aspetto industriale. Si adatta perfettamente alla presentazione di bistecche e hamburger, nonché di piatti della cucina mediterranea e mediorientale.

Realizzata in acciaio inox, la collezione presenta una finitura industriale vintage abbinata a un resistente rivestimento in PVD nero ed è adatta al contatto diretto con gli alimenti.

Alcuni prodotti in acciaio vintage sono dotati di manici in ottone. Attenzione: i manici in ottone con il tempo tendono ad appannarsi.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio.
- Quando il prodotto presenta segni di appannamento, strofinare con un composto lucidante per metalli e un panno morbido.
- Sebbene il prodotto sia lavabile in lavastoviglie, per prolungarne la durata si consiglia di lavarlo a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.

DA NON FARE

- Non mettere il prodotto a contatto con fiamme o calore diretto.
- Non strofinare la superficie con spugne abrasive.
- Non utilizzare detergenti industriali sulla superficie del prodotto.
- Non lasciare il prodotto bagnato perché le macchie d'acqua permanenti potrebbero macchiare la superficie.
- Non adatto all'uso in microonde.

GUIDA RAPIDA



Lavabile in lavastoviglie

I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

NERO CANNA DI FUCILE



PANORAMICA PRODOTTO

La collezione in nero canna di fucile GenWare offre una finitura accattivante ed elegante, oltre a essere durevole e resistente.

Realizzata in acciaio inox, la collezione presenta una finitura industriale vintage abbinata a un resistente rivestimento in PVD nero ed è adatta al contatto diretto con gli alimenti. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio.
- Quando il prodotto presenta segni di appannamento, strofinare con un composto lucidante per metalli e un panno morbido.

DA NON FARE

- Non mettere il prodotto a contatto con fiamme o calore diretto.
- Non strofinare la superficie con spugne abrasive.
- Non utilizzare detergenti industriali sulla superficie del prodotto.
- Non lasciare il prodotto bagnato perché le macchie d'acqua permanenti potrebbero macchiare la superficie.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PLACCATURA IN RAME



PANORAMICA PRODOTTO

La placcatura in rame è tanto bella quanto delicata e deve essere trattata con estrema attenzione. Il rame si ossida naturalmente con il passare del tempo.

La placcatura in rame è adatta al contatto con gli alimenti e conferisce un aspetto straordinario a una serie di articoli per la presentazione delle pietanze, oltre che ad altri oggetti per bar e bevande.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio.
- Quando il prodotto presenta segni di appannamento, strofinare con un composto lucidante per metalli e un panno morbido.

DA NON FARE

- Non lasciare che la superficie placcata in rame entri a diretto contatto con alimenti di natura acida, come aceto e limetta.
- Non mettere il prodotto a contatto con fiamme o calore diretto.
- Non strofinare la superficie in rame con spugne abrasive.
- Non utilizzare detergenti industriali sulla superficie placcata in rame.
- Non lasciare il prodotto bagnato perché le macchie d'acqua permanenti potrebbero macchiare la superficie.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

ACCIAIO INOX



PANORAMICA PRODOTTO

GenWare dispone di un'ampia gamma di prodotti realizzati in acciaio inox. Se curato correttamente, l'acciaio inox è un metallo fantastico che può garantire anni di servizio regolare e offrire un valore eccellente.

Tutti i prodotti in acciaio inox della gamma GenWare sono di altissima qualità e devono essere privi di qualsiasi impurità che possa pregiudicarne le prestazioni.

L'acciaio inox è spesso descritto come "senza ruggine" o "resistente alla ruggine", il che è vero solo se viene trattato correttamente, anche con l'uso dei nostri prodotti Peek Polish.

Alcune delle principali gamme GenWare sono prodotte in acciaio inox di alta qualità e sono accompagnate da un'apposita guida aggiuntiva per l'uso. Per ulteriori informazioni, consultare le rispettive pagine specifiche.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio per evitare la formazione di macchie d'acqua.
- Quando il prodotto presenta segni di appannamento, strofinare con un composto lucidante per metalli e un panno morbido.

DA NON FARE

- Non lasciare in ammollo prima del lavaggio.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, pagliette o altri prodotti per la pulizia abrasivi.
- Non lasciare a contatto con acqua o umidità per periodi prolungati.

GUIDA RAPIDA

Lavabile in lavastoviglie

I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

ACCIAIO INOX RIVESTITO



PANORAMICA PRODOTTO

Il rivestimento ad effetto ferro/ruggine è tanto bello quanto delicato e deve essere trattato con estrema attenzione. Ogni articolo è realizzato singolarmente a mano, il che rende ogni pezzo unico.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio.

DA NON FARE

- Non mettere il prodotto a contatto con fiamme o calore diretto.
- Non strofinare la superficie con spugne abrasive.
- Non utilizzare detergenti industriali sulla superficie.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PENTOLE IN ACCIAIO INOX



PANORAMICA PRODOTTO

Le pentole in acciaio inox stanno diventando sempre più il materiale preferito di alberghi e ristoranti, perché relativamente facili da mantenere pulite e igieniche. Questo materiale è più resistente dell'alluminio e può essere lavato in lavastoviglie.

Le pentole in acciaio inox sono adatte a tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti.
- Mantenere qualsiasi fiamma o fonte di calore in corrispondenza della base della pentola.
- Per garantire una lunga durata del prodotto, assicurarsi di asciugare e pulire tutti gli articoli prima di riporli.

DA NON FARE

- Non lasciare che le fiamme raggiungano i lati della pentola, poiché il surriscaldamento può provocarne la decolorazione.
- Non utilizzare utensili metallici perché potrebbero graffiare o danneggiare la superficie dei prodotti.

GUIDA RAPIDA

Adatto all'uso in forno

Lavabile in lavastoviglie

I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

POSATE IN ACCIAIO INOX



PANORAMICA PRODOTTO

Per offrire il massimo valore possibile a ogni livello di prezzo delle gamme di posate GenWare, abbiamo posto grande attenzione alla qualità dei livelli di lucidatura iniziale, in quanto fondamentali per consentire all'utente di mantenere una finitura di alta qualità, priva di graffi, macchie e corrosione.

Per la temperatura di lavaggio, il ciclo di risciacquo e il dosaggio del detersivo si consiglia di seguire le indicazioni del produttore. Determinare la durezza dell'acqua e assicurarsi di utilizzare addolcitori d'acqua, se necessario.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare le posate immediatamente o il prima possibile dopo l'uso, in modo da rimuovere i residui di cibo che potrebbero causarne la corrosione poiché contenenti sali, acidi e grassi.
- Asciugare immediatamente il prodotto o rimuoverlo dalla lavastoviglie per evitare il contatto prolungato con acqua e umidità che potrebbero causare corrosione o ruggine.
- Le posate devono essere lavate in appositi cestelli.

DA NON FARE

- Non lasciare in ammollo prima del lavaggio.
- Non pulire con articoli di pulizia o detergenti abrasivi per non graffiare, danneggiare o macchiare la superficie del prodotto.
- Durante il lavaggio in lavastoviglie, non riempire eccessivamente i cestelli delle posate per non ostacolare il flusso dell'acqua e ridurre l'efficacia del processo di pulizia.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

COLTELLI DA CHEF



PANORAMICA PRODOTTO

Le nostre gamme di coltelli da chef sono tutte prodotte con speciali tipi di acciaio al molibdeno, progettato per essere più duro del tradizionale acciaio inox. Ciò è necessario per rendere la lama affilata come un rasoio. A causa della durezza dell'acciaio, possiede una minore resistenza alla ruggine e alle macchie rispetto all'acciaio inox.

Si sconsiglia di lavare i coltelli da chef in lavastoviglie.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio.

DA NON FARE

- Non lasciare in ammollo prima del lavaggio.
- Non lasciare residui di cibo sul prodotto e non mantenerlo umido in modo da ridurre il rischio di macchie o ruggine.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

CONTENITORI PER BEVANDE SOTTOVUOTO



PANORAMICA PRODOTTO

I contenitori per bevande sottovuoto in acciaio inox sono un ottimo modo per mantenere le bevande alla loro temperatura ottimale, per un periodo che può arrivare fino a 20 ore se curati correttamente. Per diversi prodotti di questa gamma sono disponibili coperchi di ricambio che possono essere utilizzati per prolungare la vita del prodotto per molti anni.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti solo con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi di asciugare completamente il prodotto con un panno morbido dopo ogni lavaggio.

DA NON FARE

- Non utilizzare in lavastoviglie. Il lavaggio potrebbe far perdere al prodotto le sue proprietà di conservazione sottovuoto.
- Non lasciare in ammollo prima del lavaggio.
- Non pulire con articoli di pulizia o detergenti abrasivi per non graffiare, danneggiare o macchiare la superficie del prodotto.

GUIDA RAPIDA





I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

ALLUMINIO



PANORAMICA PRODOTTO

GenWare dispone di un'ampia gamma di prodotti realizzati in alluminio. L'alluminio è un metallo più morbido dell'acciaio inox e richiede una maggiore cura, sia durante l'uso che durante il lavaggio.

Tutti i prodotti in alluminio della gamma GenWare sono di altissima qualità e devono essere privi di qualsiasi impurità che possa pregiudicarne le prestazioni.

L'alluminio è un ottimo conduttore di calore ed è utilizzato nella maggior parte delle nostre gamme di pentole (anche in uno strato nella base della nostra gamma di pentole in acciaio inox), in quanto è di gran lunga il miglior materiale per fornire una distribuzione uniforme del calore.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Pulire dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso.
- Lavare a mano con detersivo delicato e acqua tiepida.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

DA NON FARE

- Non utilizzare in lavastoviglie. Il lavaggio in lavastoviglie provoca lo scolorimento del prodotto a causa della natura caustica dei detergenti.
- Non pulire con lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PENTOLE IN ALLUMINIO ANODIZZATO DURO



PANORAMICA PRODOTTO

Ideale per la presentazione di piccoli piatti, contorni o dessert, la gamma di pentole mini in alluminio si caratterizza per gli accattivanti manici in ottone che conferiscono un aspetto raffinato a una cena informale. Queste pentole, realizzate in alluminio anodizzato duro con un'accattivante finitura spazzolata, si abbinano perfettamente alla nostra gamma di vassoi da portata Terra in porcellana, gres o legno, conferendo un aspetto di qualità superiore ed elevando la presentazione delle portate.

Le pentole anodizzate dure sono in alluminio trattato con un processo elettrochimico per prolungarne la durata. È considerato più forte dell'acciaio inossidabile, è resistente alla corrosione e all'abrasione e offre una distribuzione uniforme del calore.

L'alluminio anodizzato duro, tuttavia, è poroso e non è antiaderente, quindi il cibo può attaccarsi al prodotto se la pentola non viene unta correttamente prima dell'uso.

Se il prodotto è macchiato, mescolare polvere lievitante e acqua formando una pasta e strofinare le pentole anodizzate.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Pulire dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso.
- Lavare a mano con detersivo delicato e acqua tiepida.
- Per la pulizia, utilizzare una spugna per piatti, un panno o un tampone in nylon.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

DA NON FARE

- Non pulire con lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi.
- Non lavare in lavastoviglie perché il detersivo scolorisce e danneggia il materiale.

GUIDA RAPIDA





I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PENTOLE E TEGLIE IN ALLUMINIO



PANORAMICA PRODOTTO

Le pentole e le teglie in alluminio sono da decenni la scelta preferita di molti chef, per via delle loro ottime proprietà di distribuzione del calore.

Una corretta manutenzione delle pentole e delle teglie in alluminio è fondamentale per garantirne una lunga durata e mantenerne il valore eccezionale.

Le pentole in alluminio sono adatte a tutte le fonti di calore, esclusa l'induzione.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Rimuovere gli alimenti accidentalmente bruciati e lavare immediatamente il prodotto per ridurre il rischio di corrosione.
- Pulire dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso.
- Lavare a mano con detersivo delicato e acqua tiepida.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

DA NON FARE

- Non sottoporre le pentole in alluminio a forti sbalzi di temperatura, come ad esempio l'immergerle calde in acqua fredda, per evitare che si deformino.
- Non utilizzare utensili metallici perché potrebbero graffiare o danneggiare la superficie dei prodotti.

GUIDA RAPIDA





I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PENTOLE IN ALLUMINIO ANTIADERENTE



PANORAMICA PRODOTTO

Con le pentole in alluminio antiaderente GenWare, la cottura e la pulizia diventano un gioco da ragazzi. Grazie al rivestimento con profilo Teflon™, questi prodotti sono altamente resistenti ai graffi, impediscono al cibo di attaccarsi o bruciarsi e fanno risparmiare tempo per la pulizia.

Realizzate in alluminio pesante per un'eccellente ritenzione del calore, sono dotate di robusti manici rivettati per la massima sicurezza, evitando incidenti in cucina.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Rimuovere gli alimenti accidentalmente bruciati e lavare immediatamente il prodotto per ridurre il rischio di corrosione.
- Pulire dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso.
- Lavare a mano con detersivo delicato e acqua tiepida.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

DA NON FARE

- Non sottoporre le pentole in alluminio a forti sbalzi di temperatura, come ad esempio l'immergerle calde in acqua fredda, per evitare che si deformino.
- Non utilizzare utensili metallici perché potrebbero graffiare o danneggiare la superficie.
- Non utilizzare in lavastoviglie. Il lavaggio in lavastoviglie provoca lo scolorimento del prodotto a causa della natura caustica dei detergenti.
- Non pulire con lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi.

GUIDA RAPIDA







I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

TEGLIE ANTIADERENTI PROFESSIONALI



PANORAMICA PRODOTTO

Le teglie antiaderenti professionali devono essere trattate come le nostre pentole e teglie in alluminio descritte in questa sezione, con le seguenti precauzioni aggiuntive.

Per preservare il rivestimento antiaderente, non usare oggetti metallici o abrasivi all'interno del prodotto, neanche per la pulizia. Si consiglia di utilizzare utensili di plastica resistenti al calore.

Il prodotto è adatto all'uso in forno, ma il surriscaldamento del prodotto può danneggiare la superficie antiaderente.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Rimuovere gli alimenti accidentalmente bruciati e lavare immediatamente il prodotto per ridurre il rischio di corrosione.
- Pulire dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di grasso.
- Lavare a mano con detersivo delicato e acqua tiepida.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua.

DA NON FARE

- Non sottoporre le teglie antiaderenti a forti sbalzi di temperatura, come ad esempio l'immergerle calde in acqua fredda, per evitare che si deformino.
- Non utilizzare utensili metallici perché potrebbero graffiare o danneggiare la superficie.
- Non pulire con lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi.

GUIDA RAPIDA









I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PENTOLE IN FERRO NERO



PANORAMICA PRODOTTO

Le pentole in ferro nero sono adatte a tutte le fonti di calore. I prodotti in ferro nero sono dotati di uno strato di smalto protettivo che deve essere rimosso. Quindi è necessario lavare il prodotto in acqua calda e sapone prima dell'uso.

Tutte le pentole in ferro nero devono essere stagionate prima dell'uso. A tal fine:

1 - Scaldare delicatamente circa 1 cm di olio sul fondo della pentola.

2 - Dopo aver riscaldato l'olio, lasciarlo raffreddare.

3 - Eliminare l'olio e pulire la pentola con carta da cucina.

La stagionatura dà inizio alla formazione di una "patina" naturale sulla superficie. La patina si svilupperà con l'uso regolare e la superficie della pentola svilupperà uno strato antiaderente naturale.

Conservare sempre la pentola in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine. In caso di formazione di lievi macchie di ruggine, è possibile rimuoverle accuratamente con una paglietta. La procedura di stagionatura deve essere ripetuta prima di un ulteriore utilizzo.

DA FARE

- Stagionare prima dell'uso: le istruzioni sono riportate nella sezione PANORAMICA PRODOTTO.
- Conservare in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine.
- Pulire con carta da cucina dopo ogni utilizzo.

DA NON FARE

- Non utilizzare detergenti, pagliette o altri prodotti per la pulizia abrasivi.
- Non immergere i prodotti in ferro nero nell'acqua per non danneggiare la stagionatura del prodotto.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

GHISA



PANORAMICA PRODOTTO

Durante l'uso, fare in modo che la fiamma o la fonte di calore rimanga sempre alla base della pentola. Non lasciare mai che le fiamme raggiungano i lati della pentola, poiché il surriscaldamento può provocarne la decolorazione, che non potrà essere più rimossa.

Per evitare che il cibo si attacchi alla pentola, si raccomanda l'uso di olio da cucina. Una lunga permanenza degli alimenti acidi può danneggiare il prodotto.

Con il passare del tempo, la ghisa può necessitare di una nuova stagionatura. Consultare la pagina **GHISA: PROCESSO DI RISTAGIONATURA** per questa procedura.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare a mano i prodotti in ghisa subito dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- La ghisa arrugginisce se non viene asciugata subito dopo il lavaggio. Dopo l'asciugatura, ricoprire leggermente l'interno della pentola/la superficie del prodotto con olio da cucina e scaldare per un minuto a fuoco basso. Questo aiuterà a ripristinare la stagionatura che potrebbe essere andata persa con il lavaggio.
- Quando si maneggiano pentole calde, usare sempre un guanto da forno o un panno.

DA NON FARE

- Non utilizzare detergenti, pagliette o altri prodotti per la pulizia abrasivi.
- Non immergere i prodotti in ghisa nell'acqua per non danneggiare la stagionatura del prodotto.
- Non posizionare le pentole vuote su un piano di cottura caldo, né lasciar asciugare completamente i liquidi all'interno durante la bollitura.
- Non versare acqua fredda in una pentola calda, né immergerla in acqua fredda, per evitare che si deformi o si spacchi.

GUIDA RAPIDA







I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

GHISA: PROCEDURA DI RISTAGIONATURA





RISTAGIONATURA

1 - Lavare e asciugare la pentola

Con una spugna e sapone delicato, lavare completamente la pentola in ghisa per eliminare la ruggine e le scaglie. Asciugare accuratamente con un panno da cucina o un tovagliolo di carta.

Se la pentola è arrugginita, utilizzare una paglietta o una spazzola metallica per rimuovere la ruggine.

Se durante la cottura gli alimenti si sono bruciati o anneriti, riempire la pentola d'acqua e riscaldarla fino all'ebollizione. Una volta raggiunta l'ebollizione, scolarla e asciugarla accuratamente.

2 - Strofinare con olio

Una volta pulita e asciutta, strofinarla completamente con olio da cucina, sia all'interno che all'esterno, compreso il manico. Il segreto è strofinare l'olio dappertutto e poi lucidare la pentola finché non mostri più la minima traccia d'olio.

3 - Scaldare in forno

Mettere la pentola oliata in forno preriscaldato a 230 °C per 30 minuti. Mantenere la cucina ventilata, perché in questa fase l'olio polimerizza e forma il primo di diversi rivestimenti duri, simili alla plastica. Il forno fornisce un calore omogeneo che fa aderire meglio l'olio su tutta la pentola.

4 - Ripetere

Dopo 30 minuti, rimuovere la pentola calda. Strofinare nuovamente con olio e lucidare come prima. Rimettere in forno per altri 30 minuti. Ripetere questo procedimento per tre o quattro volte per creare un buon strato iniziale di stagionatura.

5 - Far raffreddare

Lasciare raffreddare la pentola. Adesso è pronta per la cottura!

GUIDA RAPIDA







I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PENTOLE SMALTATE



PANORAMICA PRODOTTO

Le pentole smaltate rappresentano un tradizionale stile retrò inglese. Lo smalto vitreo a doppio rivestimento resiste alle macchie e ai graffi e prolunga la durata del prodotto. A causa della natura di questo prodotto, lo strato esterno di porcellana può nel tempo scheggiarsi. Quando ciò accade, l'acciaio sottostante si ossida naturalmente e l'uso della pentola smaltata rimane sicuro per l'utilizzo.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti.
- Prima dell'uso, applicare un leggero strato di olio da cucina in modo da proteggere lo smalto dalle macchie e facilitarne il lavaggio.
- Dopo l'uso, immergere il prodotto in acqua calda o tiepida e lavarlo delicatamente con un detergente liquido.

DA NON FARE

- Non utilizzare spugne abrasive o polveri di sapone granulose per evitare la formazione di schegge.
- Non posizionare le pentole smaltate vuote su una piastra o un piano di cottura a gas, né lasciar asciugare i liquidi completamente durante la bollitura.

GUIDA RAPIDA







I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

MELAMINA



PANORAMICA DEL PRODOTTO

La melamina è una plastica termoindurente robusta, leggera e altamente resistente a graffi, schegge e rotture. Se trattata correttamente, la melamina è molto conveniente per le stoviglie e perfetta per l'uso quotidiano nella ristorazione collettiva, come in scuole e ospedali.

La melamina è estremamente popolare per i buffet, con svariati colori e dimensioni per la presentazione delle pietanze e stoviglie riutilizzabili.

La melamina non è progettata per resistere alle alte temperature, ma è sicura per le temperature tiepide; se diventa troppo calda assorbe il calore e si ammorbidisce.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti.
- Prima del lavaggio, utilizzare raschietti in plastica o in gomma per rimuovere i residui di cibo in eccesso.

DA NON FARE

- Non utilizzare detergenti abrasivi o candeggianti per il lavaggio, poiché potrebbero macchiare o danneggiare la superficie del prodotto.
- Non utilizzare utensili metallici o abrasivi perché potrebbero danneggiare o graffiare la superficie dei prodotti.
- Non adatto all'acqua bollente.
- Non adatto al calore diretto.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

LEGNO DI ACACIA



PANORAMICA PRODOTTO

L'acacia è un legno duro e resistente proveniente da alberi a crescita rapida. Le sue bellissime venature e il colore variegato conferiscono ai prodotti una tonalità calda e ricca.

Una corretta cura dei prodotti in legno può prolungarne enormemente la longevità. L'acacia può seccarsi con l'uso, quindi l'applicazione occasionale di olio vegetale o di olio per il trattamento del legno sicuro per gli alimenti contribuirà a mantenerne l'aspetto naturale originale e a prolungare la vita del prodotto.

Il legno di acacia è un materiale naturale e il suo colore e le sue venature variano da prodotto a prodotto. In un periodo di tempo ragionevole, a seconda del livello di utilizzo, è normale che la superficie del prodotto mostri un certo livello di usura, a causa della natura del legno.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare in acqua tiepida e sapone e asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- Per evitare che il legno si secchi, passarvi di tanto in tanto dell'olio per legno per alimenti.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

DA NON FARE

- Non lasciare in ammollo in acqua.
- Non esporre alla luce diretta del sole.
- Non lavare in lavastoviglie. L'esposizione a calore e umidità elevati può causare la deformazione, la scheggiatura e infine la rottura del legno.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

LEGNO DI QUERCIA



PANORAMICA PRODOTTO

Il legno di quercia è un legno duro e resistente proveniente da alberi a crescita rapida. Le sue bellissime venature e il colore variegato conferiscono ai prodotti una tonalità calda e ricca.

Una corretta cura dei prodotti in legno può prolungarne enormemente la longevità. Il legno di quercia può seccarsi con l'uso, quindi l'applicazione occasionale di olio vegetale o di olio per il trattamento del legno sicuro per gli alimenti contribuirà a mantenerne l'aspetto naturale originale e a prolungare la vita del prodotto.

Il legno di quercia è un materiale naturale e il suo colore e le sue venature variano da prodotto a prodotto. In un periodo di tempo ragionevole, a seconda del livello di utilizzo, è normale che la superficie del prodotto mostri un certo livello di usura, a causa della natura del legno.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare in acqua tiepida e sapone e asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- Per evitare che il legno si secchi, passarvi di tanto in tanto dell'olio per legno per alimenti.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

DA NON FARE

- Non lasciare in ammollo in acqua.
- Non esporre alla luce diretta del sole.
- Non lavare in lavastoviglie. L'esposizione a calore e umidità elevati può causare la deformazione, la scheggiatura e infine la rottura del legno.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

LEGNO D'ULIVO



PANORAMICA PRODOTTO

Il legno d'ulivo è noto per la sua versatilità, la sua resistenza e il suo sorprendente aspetto: ogni pezzo viene intagliato da un unico pezzo di legno.

Una corretta cura dei prodotti in legno può prolungarne enormemente la longevità. Il legno d'ulivo può seccarsi con l'uso, quindi è bene applicare frequentemente olio d'oliva, idealmente dopo ogni lavaggio, per nutrire il legno e ridare bellezza alle venature. Ciò contribuirà a mantenere l'aspetto naturale originale del legno e a prolungare la durata del prodotto.

Il legno d'ulivo è un prodotto naturale e per sua natura le dimensioni, la forma e la finitura variano da pezzo a pezzo, ma anche questo fa parte del suo fascino. In un periodo di tempo ragionevole, a seconda del livello di utilizzo, è normale che la superficie del prodotto mostri un certo livello di usura, a causa della natura del legno.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Lavare in acqua tiepida e sapone e asciugare immediatamente dopo il lavaggio.
- Per evitare che il legno si secchi, passarvi di tanto in tanto dell'olio per legno per alimenti.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto.

DA NON FARE

- Non lasciare in ammollo in acqua.
- Non esporre alla luce diretta del sole.
- Non lavare in lavastoviglie. L'esposizione a calore e umidità elevati può causare la deformazione, la scheggiatura e infine la rottura del legno.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

VASSOI IN LEGNO LAMINATO



PANORAMICA PRODOTTO

I nostri vassoi in legno laminato sono robusti e leggeri, ideali per trasportare bevande e cibi a tavola.

Con un doppio rivestimento in melamina, i nostri vassoi in laminato antiscivolo offrono una buona resistenza a rotture e graffi, un'eccellente resistenza alle macchie e un'ottima resistenza al calore, da -10 °C a 80 °C.

Questi vassoi hanno un aspetto accattivante e danno il benvenuto agli ospiti. I vassoi in legno laminato GenWare sono facili da pulire e quindi ideali per gli ambienti di ristorazione a ritmo sostenuto che necessitano di un rapido ricambio durante i periodi di punta.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Prima di impilarli, per evitare di danneggiarli, i vassoi in laminato devono essere asciugati.
- Pulire con un panno umido.

DA NON FARE

- Non immergere in acqua.
- Non lavare in lavastoviglie.

GUIDA RAPIDA





I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

VASSOI IN LAMINATO ANTISCIVOLO



PANORAMICA PRODOTTO

I nostri vassoi in legno laminato antiscivolo sono robusti e leggeri, ideali per trasportare bevande e cibi a tavola.

Questi vassoi hanno un aspetto accattivante e danno il benvenuto agli ospiti.

Con un doppio rivestimento in melamina, i nostri vassoi in laminato antiscivolo offrono una buona resistenza a rotture e graffi, un'eccellente resistenza alle macchie e un'ottima resistenza al calore, da -10 °C a 80 °C.

I vassoi in legno laminato GenWare sono facili da pulire e quindi ideali per gli ambienti di ristorazione a ritmo sostenuto che necessitano di un rapido ricambio durante i periodi di punta.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti con acqua calda e sapone.
- Asciugare i vassoi prima di impilarli.
- Lavabili in lavastoviglie fino a 3 volte al giorno.

DA NON FARE

- Non utilizzare su carrelli riscaldati.

GUIDA RAPIDA





I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

VASSOI IN VETRORESINA



PANORAMICA PRODOTTO

I vassoi in vetroresina GenWare sono realizzati in vetroresina di alta qualità e con una superficie in gomma antiscivolo. Sono facili da pulire e si adattano a tutti gli ambienti di ristorazione a ritmo sostenuto che necessitano di un rapido ricambio durante i periodi di punta.

A differenza di tutti gli altri vassoi in legno e plastica della nostra gamma, i vassoi in vetroresina sono lavabili in lavastoviglie. Dopo il lavaggio si consiglia di impilarli in piano per preservare la forma del prodotto.

L'intervallo di temperatura d'uso sicuro va da -50 °C a +140 °C circa.

DA FARE

- Lavare, sciacquare e asciugare prima del primo utilizzo.
- Lavabile in lavastoviglie.

DA NON FARE

- Non esporre a calore superiore a 140 °C.
- Non esporre a freddo inferiore a -50 °C.
- Non se ne consiglia l'uso in carrelli riscaldati per i pasti.

GUIDA RAPIDA





I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

VASSOI IN POLIESTERE



PANORAMICA PRODOTTO

I vassoi in poliestere GenWare sono realizzati in poliestere SMC a prestazioni standard, che garantisce un'elevata resistenza a macchie, graffi, rotture e shock termici.

Gli angoli rinforzati e la superficie facile da pulire consentono agli utenti di ospedali, scuole, mense e ambienti self service di disporre di un prodotto robusto e facile da usare.

I vassoi in poliestere sono lavabili in lavastoviglie e impilabili, con alette per il passaggio dell'aria.

DA FARE

- Asciugare i vassoi prima di impilarli.
- Lavabili in lavastoviglie fino a 3 volte al giorno.

DA NON FARE

- Non utilizzare su carrelli riscaldati.

GUIDA RAPIDA





I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

MACINA SALE E PEPE



PANORAMICA PRODOTTO

I macina sale e pepe GenWare sono disponibili in una varietà di materiali, stili, colori e dimensioni. I nostri macina sale e pepe, con il loro meccanismo in ceramica, sono adatti sia ai grani di pepe che ai fiocchi di sale.

Macina sale e pepe in legno di gomma

Il legno di gomma è flessibile e resistente e rappresenta un'ottima scelta per creare una gamma di macina sale e pepe di forme e dimensioni diverse. Grazie al meccanismo in ceramica, sono adatti ai grani di pepe e ai cristalli di sale, oltre a consentire una macinatura fine o a grana grossa.

Macina sale e pepe acrilici

L'acrilico è un materiale plastico trasparente con eccezionali caratteristiche di resistenza, rigidità e trasparenza. Grazie alla sua forte resistenza e al suo fantastico aspetto trasparente, l'acrilico è utilizzato principalmente nei nostri macina sale e pepe.

DA FARE

- Per la pulizia, passare un panno insaponato umido.
- Adatti solo per grani di pepe e cristalli di sale.

DA NON FARE

- Non immergere in acqua.
- Non serrare eccessivamente la manopola metallica per non compromettere il meccanismo.

GUIDA RAPIDA



I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PLASTICA - POLICARBONATO (PC)



PANORAMICA PRODOTTO

Il policarbonato è una plastica robusta, durevole e rigida, spesso di aspetto trasparente. I contenitori in policarbonato GenWare sono disponibili nelle dimensioni GN trasparente e nero con coperchio. Sono ideali per qualsiasi ambiente di cucina perché lavabili in lavastoviglie, lisci per una facile pulizia e le loro dimensioni consentono di inserirli in spazi di conservazione già esistenti.

Tenere presente che la chiarezza del colore del policarbonato può diminuire nel tempo con un'elevata esposizione ai raggi UV.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti.
- Prima del lavaggio, utilizzare raschietti in plastica o in gomma per rimuovere i residui di cibo in eccesso.

DA NON FARE

- Non mettere a bagnomaria.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per pulire il prodotto.

GUIDA RAPIDA









I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PLASTICA - POLIPROPILENE (PP)



PANORAMICA PRODOTTO

Il polipropilene è una plastica flessibile che può rappresentare un'alternativa conveniente al policarbonato. Spesso si distingue per il suo aspetto traslucido. Può essere combinato con altri materiali, come la gomma dei nostri vassoi antiscivolo. Il polipropilene è inoltre completamente riciclabile.

I contenitori in polipropilene sono disponibili in dimensioni GN con coperchi ermetici compatibili. I nostri contenitori per alimenti possono essere impilati ed etichettati, ideali per tutti gli ambienti di cucina.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti.

DA NON FARE

- Non superare i 70 °C.

GUIDA RAPIDA









I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Cura e guida prodotti

PLASTICA - POLIETILENE (PE)



PANORAMICA PRODOTTO

Il polietilene è utilizzato per produrre i nostri taglieri ad alta e bassa densità. Il PE ad alta densità è più robusto e durevole di quello a bassa densità. Mantiene una superficie migliore e utilizzabile più a lungo, poiché è più resistente al taglio. Il polietilene è anche riciclabile.

I nostri taglieri ad alta e bassa densità sono disponibili in 6 colori diversi e facilitano la preparazione dei piatti in modo igienico e sicuro.

DA FARE

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente i prodotti.
- Lavare a mano con detersivo delicato e acqua tiepida.

DA NON FARE

- Non superare i 95 °C.

GUIDA RAPIDA





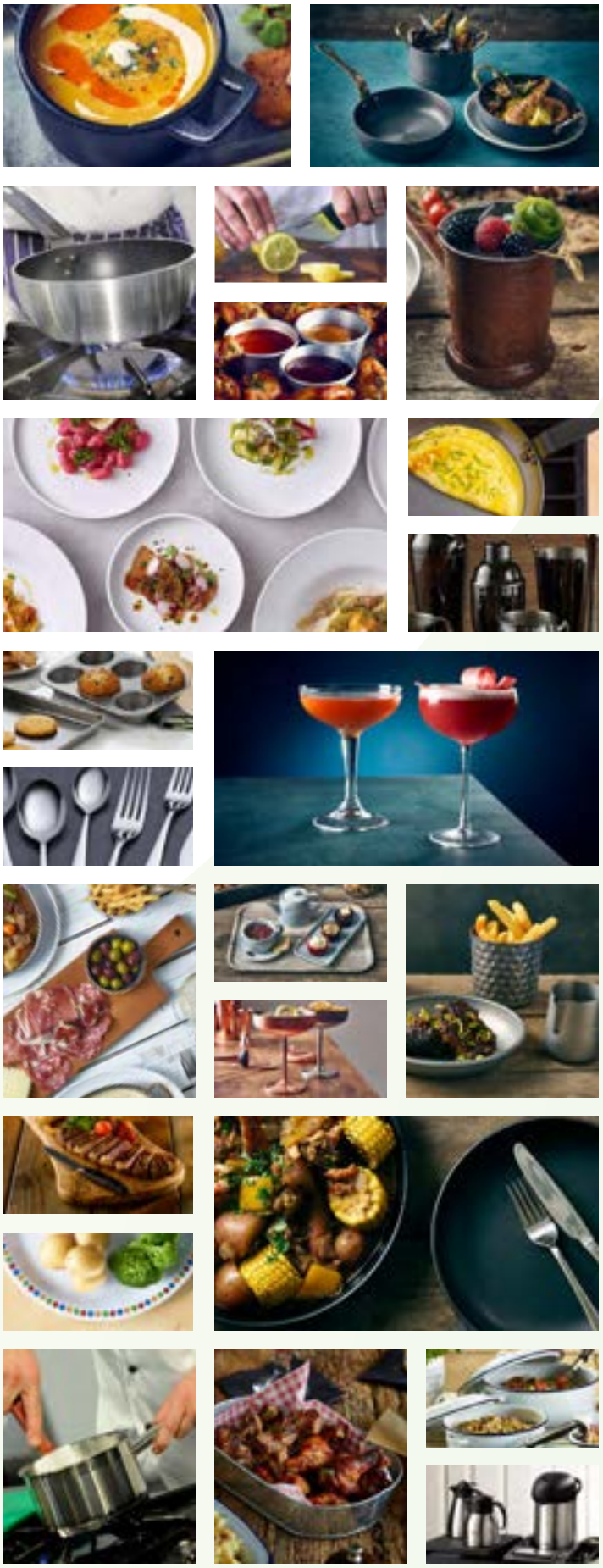


I prodotti GenWare sono realizzati per garantire la robustezza e la durata necessarie per ottenere le massime prestazioni nel settore alberghiero e ristorazione. Al fine di offrire la massima garanzia di durata e valore dei nostri prodotti, GenWare mette a disposizione dei suoi acquirenti le seguenti linee guida. In caso di ulteriori dubbi o domande, contattare direttamente il proprio distributore GenWare. Per tutti i nostri prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti, consigliamo di rimuovere eventuali etichette o imballaggi e di lavarli, sciacquarli e asciugarli prima del primo utilizzo.

Productonderhoud en informatie

INHOUD

- AARDEWERK
- GLASWERK
- GLASWERK: MAATWIJZER VOOR GLASREKKEN
- GEGALVANISEERD STAAL
- VINTAGE STAAL
- ZWART, KOPER- EN GOUDKLEURIG VINTAGE STAAL
- ZWART GUN METAL
- PLAATKOPER
- ROESTVRIJ STAAL
- GECOAT ROESTVRIJ STAAL
- ROESTVRIJSTALEN KOOKGEREI
- ROESTVRIJSTALEN BESTEK
- KOKSMESSEN
- ISOLEER- EN POMPKANNEN
- ALUMINIUM
- ALUMINIUM MINI-KOOKGEREI
- ALUMINIUM KOOK- EN BAKGEREI
- NON-STICK ALUMINIUM BAKGEREI
- PROFESSIONEEL NON-STICK BAKGEREI
- ZWART IJZEREN KOOKGEREI
- GIETIJZER
- GIETIJZER: OPNIEUW INBRANDEN
- GEËMAILLEERD KEUKENGEREI
- MELAMINE
- ACACIAHOUT
- EIKENHOUT
- OLIJFHOUT
- GELAMINEERDE DIENBLADEN MET HOUTEFFECT
- SLIPVRIJE GELAMINEERDE DIENBLADEN
- GLASVEZEL DIENBLADEN
- POLYESTER DIENBLADEN
- MOLENS
- KUNSTSTOF - POLYCARBONAAT (PC)
- KUNSTSTOF - POLYPROPYLEEN (PP)
- KUNSTSTOF - POLYETHYLEEN (PE)



Productonderhoud en informatie

AARDEWERK



PRODUCTOVERZICHT

Aardewerkproducten van GenWare zijn ovenvast en magnetron-, diepvries- en vaatwasserbestendig met een geschikt temperatuurbereik van –40°C tot 250°C. Wij bieden voor geselecteerde productlijnen ook een garantie voor randbeschadiging. Om de levensduur van uw producten te waarborgen, adviseren wij om te zorgen voor een toereikende hoeveelheid. Een juiste productrotatie en zorgvuldige behandeling zorgen ervoor dat uw aardewerkproducten van GenWare langer meegaan en een beter rendement op investering bieden. Om de kans op thermische schok, die uw producten kan beschadigen, te verminderen, raden wij aan om het product niet bloot te stellen aan plotselinge extreme temperatuurveranderingen, zoals rechtstreeks vanuit de diepvries naar een hete oven of grill.

Onze mat geglazuurde en gekleurde producten vertonen eerder tekenen van slijtage dan standaard geglazuurde witte producten. Hoe beter u voor uw producten zorgt, hoe langer ze meegaan. Zoals bij alle mat geglazuurde producten kan bestek het glazuur beschadigen. Als eraan twijfelt welke producten de beste prestaties bieden, raden wij u aan om uw GenWare-distributeur om advies te vragen.

VAATWASSEN

Om onnodige beschadigingen te voorkomen en ervoor te zorgen dat uw producten mooi blijven, adviseren wij het volgende voor het afwassen van onze aardewerkproducten. Wij raden aan om de aanwijzingen van de fabrikant voor de wastemperatuur, spoelcyclus en hoeveelheid afwasmiddel op te volgen. Controleer de hardheid van het water en gebruik zo nodig waterverzachters.

Was de producten af vóór het eerste gebruik en direct na elk gebruik. Gebruik vóór het afwassen plastic of rubberen schrapers om etensresten te verwijderen, want metalen gerei kan het glazuur beschadigen. Vermeng bij het afwassen nooit bestek of ander metalen gerei met aardewerkproducten; deze moeten afzonderlijk worden afgewassen in onze speciaal ontworpen bestekmandjes.

OPBERGEN

Gebruik waar mogelijk de juiste opbergrekken. Zorg ervoor dat tijdens het opbergen handvaten/tuiten niet tegen elkaar stoten, omdat dit slijtage of beschadiging van het glazuur van de producten kan veroorzaken. Contact met metalen oppervlakken en andere metaalproducten moet tot een minimum worden beperkt om metaalkrassen en afschuren op metalen werkbladen te voorkomen. Dit risico kan worden beperkt door plastic of rubber matten te gebruiken om metalen oppervlakken te bedekken.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GLASWERK



PRODUCTOVERZICHT

Glazen voor warme dranken:

Om ervoor te zorgen dat glazen voor warme dranken langer meegaan en om het risico van thermische schok te voorkomen, moet gezorgd worden dat het glas vóór gebruik op kamertemperatuur is. Deze glazen zijn geschikt voor lattes en warme chocolade met een maximumtemperatuur van 65°C. Gebruik van de glazen bij een hogere temperatuur verhoogt het risico van thermische schok. Het gebruik van kokend water wordt afgeraden.

Alle glazen:

Giet geen koude vloeistof in een heet of warm glas, anders kan het barsten

AFWASSEN

Ons glaswerkassortiment is geschikt voor het gebruik van commerciële vaatwassers, met uitzondering van onze dubbelwandige glazen die met de hand moeten worden afgewassen.

Wij adviseren het onderstaande om de kwaliteit van onze producten te waarborgen.

Alle nieuwe glazen moeten worden gewassen vóór het eerste gebruik.

Glaswerk mag niet worden afgewassen bij temperaturen boven de 60°C, omdat rommel hierdoor tijdens het afwassen kan vastbakken aan het glas.

Gebarsten of geschilferde glazen moeten niet in de vaatwasser worden geplaatst, maar moeten worden weggegooid.

Er moet een niet-bijtend afwasmiddel worden gebruikt omdat een bijtend afwasmiddel het glasoppervlak kan beschadigen.

OPBERGEN

Om te voorkomen dat ongebruikt glaswerk wordt beschadigd, adviseren wij om het op te bergen in glasrekken met compartimenten van de juiste maat. Zie de '**MAATWIJZER VOOR GLASREKKEN**' voor glas- en rekmaten.

Stapel geen glaswerk dat hier niet voor is aanbevolen.

Plaats bestek niet in glazen, want dit kan het glasoppervlak beschadigen en bekrassen.

Controleer of de hoogte van het glas exact is en de diameter van het glas op het breedste punt is.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GLASWERK: MAATWIJZER VOOR GLASREKKEN

INSTRUCTIES

1 - Zet het glas op zijn kop op de middelste cirkel van de maatwijzer. Het middelpunt van het glas (of de steel indien glazen met een steel) moet op het middelpunt van de maatwijzer staan.

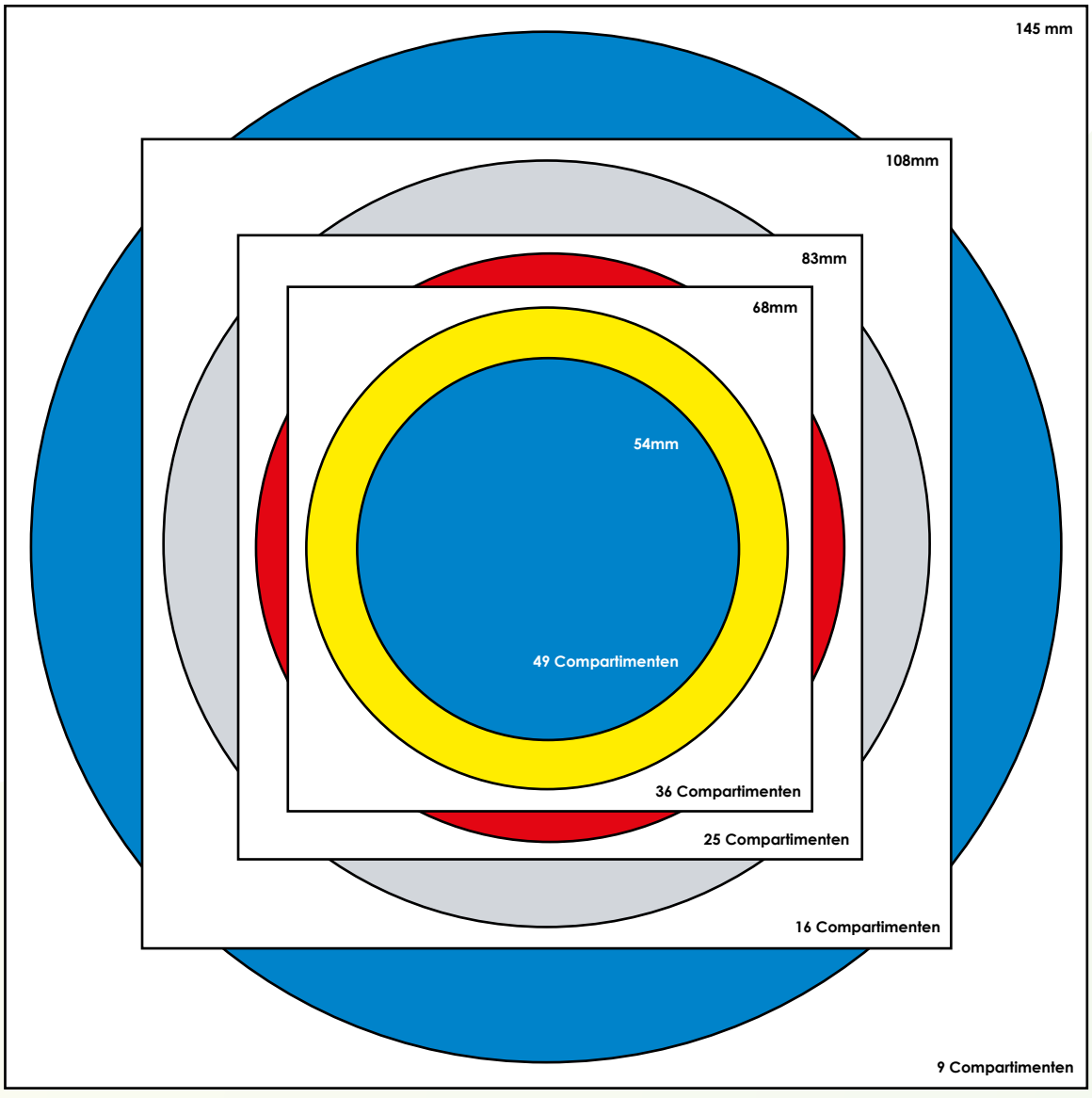
2 - Kijk omlaag op de onderkant van het glas.

3 - Noteer het kleinste vierkantje op de maatwijzer waarbinnen de grootste buitendiameter van uw glas volledig binnen het vierkant valt zonder het te raken; dit is het aantal compartimenten dat uw rek moet hebben.

4 - Plaats de lip van het glas tegen de nullijn van de verticale maatwijzer rechts op de pagina, met de voet van het glas gericht naar de bovenkant van de pagina.

5 - Noteer, terwijl u het glas tegen de verticale maatwijzer houdt, waar de onderkant/voet van het glas tegen de verticale maatwijzer ligt. De volgende lijn boven de onderkant/voet op de maatwijzer geeft aan hoeveel verhogingen uw rek moet hebben.

VERANDER VOOR HET AFDRUKKEN DE SCHAAL VAN DEZE PAGINA NIET.



245mm Glasrek 4 Verhogingen

202mm Glasrek 3 Verhogingen

160mm Glasrek 2 Verhogingen

121mm Glasrek 1 Verhoging

79mm Onderkant

200

150

100

50

0

Productonderhoud en informatie

GEGALVANISEERD STAAL



PRODUCTOVERZICHT

Gegalvaniseerd staal is een fantastisch en rustiek alternatief voor roestvrij staal, maar heeft niet dezelfde roestwerende eigenschappen. Correct en zorgvuldig gebruik is daarom nodig om het meeste uit uw producten te halen.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog ze na het afwassen direct af om corrosie of roest te voorkomen.
- Gebruik bakpapier om voedsel te presenteren.

NIET DOEN

- Laat geen contact toe met voedsel of hete olie omdat dit het product zal beschadigen.
- Niet geschikt voor koken, uitsluitend voor presentatie.
- Niet langdurig in contact laten met water of vocht.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

VINTAGE STAAL



PRODUCTOVERZICHT

De vintage staalcollectie creëert een industriële look voor de presentatie van voedsel, die ideaal is voor populaire Amerikaanse BBQ-gerechten zoals steaks en hamburgers.

De collectie bestaat uit roestvrij staal met een industriële vintage afwerking en is veilig voor rechtstreeks contact met voedsel.

Sommige vintage staalproducten hebben geelkoperen handvaten. Deze geelkoperen handvaten zullen na verloop van tijd dof worden.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek.
- Als het product dof wordt, behandel het dan met een metaalpoetsmiddel en een zachte doek.
- Hoewel het product vaatwasserbestendig is, raden wij aan om het na elk gebruik met de hand te wassen in een warm sopje om de levensduur van het product te verlengen.

NIET DOEN

- Gebruik het product niet boven een directe hitte of vlam.
- Schrob het oppervlak niet met een schuursponsje.
- Gebruik geen industrieel oplosmiddel op het productoppervlak.
- Zorg ervoor dat het product niet nat blijft, want dat kan permanente watervlekken op het oppervlak veroorzaken.
- Niet voor gebruik in een magnetron.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ZWART, KOPER- EN GOUDKLEURIG VINTAGE STAAL



PRODUCTOVERZICHT

De zwarte vintage staalcollectie creëert een industriële look voor de presentatie van voedsel, die ideaal is voor populaire Amerikaanse BBQ-gerechten zoals steaks en hamburgers.

De koper- en goudkleurige vintage staalcollectie geeft deze industrieel uitziende collectie een kleurtintje dat mooi past bij biefstuk en hamburgers, mediterrane en Midden-Oosterse gerechten.

De collectie bestaat uit roestvrij staal met een industriële vintage afwerking en een duurzame PVD-coating en is veilig voor direct contact met voedsel.

Sommige vintage staalproducten hebben geelkoperen handvaten. Deze geelkoperen handvaten zullen na verloop van tijd dof worden.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek.
- Als het product dof wordt, behandel het dan met een metaalpoetsmiddel en een zachte doek.
- Hoewel het product vaatwasserbestendig is, raden wij aan om het na elk gebruik met de hand te wassen in een warm sopje om de levensduur van het product te verlengen.

NIET DOEN

- Gebruik het product niet boven een directe hitte of vlam.
- Schrob het oppervlak niet met een schuursponsje.
- Gebruik geen industrieel oplosmiddel op het productoppervlak.
- Zorg ervoor dat het product niet nat blijft, want dat kan permanente watervlekken op het oppervlak veroorzaken.
- Niet voor gebruik in een magnetron.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ZWART GUN METAL



PRODUCTOVERZICHT

De zwarte gun metal collectie biedt een aantrekkelijke, stijlvolle afwerking en is duurzaam en slijtvast.

De collectie bestaat uit roestvrij staal met een industriële vintage afwerking met een duurzame zwarte PVD-coating en is veilig voor rechtstreeks contact met voedsel. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek.
- Als het product dof wordt, behandel het dan met een metaalpoetsmiddel en een zachte doek.

NIET DOEN

- Gebruik het product niet boven een directe hitte of vlam.
- Schrob het oppervlak niet met een schuursponsje.
- Gebruik geen industrieel oplosmiddel op het productoppervlak.
- Zorg ervoor dat het product niet nat blijft, want dat kan permanente watervlekken op het oppervlak veroorzaken.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

PLAATKOPER



PRODUCTOVERZICHT

Plaatkoper is delicaat en mooi en moet met zorg worden behandeld. Koper zal na verloop van tijd op natuurlijke wijze oxideren.

Plaatkoper is veilig voor contact met voedsel en geeft verschillende producten voor de presentatie van voedsel, bar- en drinkgerei een mooie uitstraling.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek.
- Als het product dof wordt, behandel het dan met een metaalpoetsmiddel en een zachte doek.

NIET DOEN

- Zorg ervoor dat het verkoperde oppervlak niet in directe aanraking komt met zure producten, zoals azijn en limoen.
- Gebruik het product niet boven een directe hitte of vlam.
- Schrob het koperen oppervlak niet met een schuursponsje.
- Gebruik geen industrieel oplosmiddel op plaatkoper.
- Zorg ervoor dat het product niet nat blijft, want dat kan permanente watervlekken op het oppervlak veroorzaken.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ROESTVRIJ STAAL



PRODUCTOVERZICHT

GenWare biedt een uitgebreid assortiment van roestvrijstalen producten. Roestvrij staal dat goed wordt onderhouden is een fantastisch materiaal dat goede waar voor zijn geld biedt en jarenlang regelmatig kan worden gebruikt.

Alle roestvrijstalen GenWare-producten zijn van de hoogste kwaliteit en vrij van onzuiverheden die de prestatie nadelig kunnen beïnvloeden.

Roestvrij staal wordt vaak beschreven als 'roestvast'. Hoewel dat een kern van waarheid bevat, is dit alleen het geval als het goed wordt verzorgd, onder andere door onze Peek Polish-producten te gebruiken.

Sommige GenWare-collecties zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en hebben extra aanwijzingen, speciaal voor deze producten. Zie de specifieke pagina's voor meer informatie.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig af.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.
- Als het product dof wordt, behandel het dan met een metaalpoetsmiddel en een zachte doek.

NIET DOEN

- Vóór het afwassen niet laten weken.
- Geen krachtige oplosmiddelen, schuurpads of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Niet langdurig in contact laten met water of vocht.

SNELGIDS

Vaatwasmachinebestendig

Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GECOAT ROESTVRIJ STAAL



PRODUCTOVERZICHT

De coating met ijzer/roesteffect is delicaat en mooi en moet met zorg worden behandeld. Elk artikel is met de hand gemaakt en daarom uniek.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek.

NIET DOEN

- Gebruik het product niet boven een directe hitte of vlam.
- Schrob het oppervlak niet met een schuursponsje.
- Gebruik geen industrieel oplosmiddel op het productoppervlak.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ROESTVRIJSTALEN KOOKGEREI



PRODUCTOVERZICHT

Hotels en restaurants kiezen steeds vaker voor roestvrijstalen kookgerei omdat het hygiënisch is en gemakkelijk schoon te houden. Het is duurzamer dan aluminium en vaatwasserbestendig.

Roestvrijstalen kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig af.
- Houd de vlam of hittebron onder de onderkant van de pan.
- Zorg ervoor dat alle artikelen droog en schoon zijn voordat u ze opbergt, om ervoor te zorgen dat uw product lang meegaat.

NIET DOEN

- Laat vlammen niet langs de zijkant van de pan omhoog komen, want oververhitting kan leiden tot verkleuring.
- Gebruik geen metalen keukengerei, dit kan het productoppervlak bekrassen of beschadigen.

SNELGIDS

Ovenvast

Vaatwasmachinebestendig

Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ROESTVRIJSTALEN BESTEK



PRODUCTOVERZICHT

GenWare wil met zijn bestekcollecties de best mogelijke waarde op elk prijspunt bieden. Daarom leggen wij grote nadruk op de kwaliteit van 'out of the box' polijstwerk, want dit is belangrijk om de gebruiker in staat te stellen een hoogwaardige afwerking te behouden, vrij van krassen, vlekken en corrosie.

Wij raden aan om de aanwijzingen van de fabrikant voor de wastemperatuur, spoelcyclus en hoeveelheid afwasmiddel op te volgen. Controleer de hardheid van het water en gebruik zo nodig waterverzachters.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Bestek moet direct, of zo snel mogelijk na gebruik worden afgewassen om voedsel te verwijderen, want dit kan zout, zuur en vet bevatten wat corrosie kan veroorzaken.
- Droog het product onmiddellijk of verwijder het uit de vaatwasser om langdurig contact met water, wat corrosie of roest kan veroorzaken, te voorkomen.
- Bestek moet worden afgewassen in speciale bestekmandjes.

NIET DOEN

- Vóór het afwassen niet laten weken.
- Niet reinigen met schuurmiddelen of oplosmiddelen, deze kunnen het productoppervlak bekrassen, beschadigen of vlekken veroorzaken.
- Vul bestekmandjes bij het afwassen niet te ver, anders stroomt het water niet goed door, wat de effectiviteit van het afwasproces vermindert.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

KOKSMESSEN



PRODUCTOVERZICHT

Al onze koksmessen zijn gemaakt van speciale soorten molybdeenstaal, dat harder is dan traditioneel roestvrij staal. Dit is nodig om de messen vlijmscherp te maken. Door de grote hardheid van het staal is het minder goed bestand tegen roest en vlekken dan roestvrij staal.

Wij raden wassen van koksmessen in de vaatwasser af.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek.

NIET DOEN

- Vóór het afwassen niet laten weken.
- Niet met etensresten of nat laten staan, om de kans op vlekken of roest te verminderen.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ISOLEER- EN POMPKANNEN



PRODUCTOVERZICHT

Roestvrijstalen isoleer- en pompkannen zijn ideaal om dranken op de optimale temperatuur te houden, bij de juiste zorg in sommige gevallen tot 20 uur. Voor een aantal producten in deze collectie zijn reservedeksels/-doppen leverbaar. Hierdoor kan de levensduur van het product met vele jaren worden verlengd.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw producten na elk gebruik met de hand in een warm sopje.
- Droog het product na het afwassen telkens grondig met een zachte doek.

NIET DOEN

- Niet gebruiken in de vaatwasser, dit kan ervoor zorgen dat het product zijn vacuümeigenschappen verliest.
- Vóór het afwassen niet laten weken.
- Niet reinigen met schuurmiddelen of oplosmiddelen, deze kunnen het productoppervlak bekrassen, beschadigen of vlekken veroorzaken.

SNELGIDS





Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ALUMINIUM



PRODUCTOVERZICHT

GenWare biedt een uitgebreid assortiment van aluminium producten. Aluminium is zachter dan roestvrij staal en moet zorgvuldiger worden behandeld, zowel in het gebruik als bij het afwassen.

Alle aluminium GenWare-producten zijn van de hoogste kwaliteit en vrij van onzuiverheden die de prestatie nadelig kunnen beïnvloeden.

Aluminium is een geweldige warmtegeleider en wordt gebruikt in het merendeel van onze kookgereicollecties (inclusief als laag in de onderkant van producten in onze roestvrijstalen collecties), omdat het verreweg het beste materiaal is voor een gelijkmatige warmteverdeling.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Reinigen na elk gebruik om vetaanslag te voorkomen.
- Met de hand wassen met een mild afwasmiddel en warm water.
- Na het afwassen onmiddellijk afdrogen om watervlekken te voorkomen.

NIET DOEN

- Niet gebruiken in de vaatwasser, want het product kan gaan verkleuren door de bijtende eigenschappen van oplosmiddelen.
- Niet reinigen met staalwol of andere schuurmiddelen.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

HARD GEANODISEERD ALUMINIUM KOOKGEREI



PRODUCTOVERZICHT

Dit mini-aluminium kookgerei is ideaal voor de presentatie van kleine gerechten, bijgerechten of desserts. De collectie geeft met zijn aantrekkelijke geelkoperen handvaten een chic tintje aan informeel tafelen. De artikelen bestaan uit hard geanodiseerd aluminium met een opvallende geborstelde afwerking. Ze passen goed bij onze Terra porseleinen of aardewerk serveerschalen of houten serveerplankjes en geven een premium look aan geserveerde gerechten.

Hard geanodiseerd kookgerei is gemaakt van aluminium dat is behandeld met een elektrochemisch proces om de duurzaamheid te verbeteren. Het is sterker dan roestvrij staal, bestand tegen corrosie en afschuren en biedt een gelijkmatige warmteverdeling.

Hard geanodiseerd aluminium is echter poreus en is niet non-stick, dus het voedsel kan gaan aanbakken als de pan vóór het gebruik niet goed wordt geolied.

Als uw hard geanodiseerd kookgerei vlekken krijgt, maakt dan een pasta van bakpoeder en water om het schoon te schrobben.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Reinigen na elk gebruik om vetaanslag te voorkomen.
- Met de hand wassen met een mild afwasmiddel en warm water.
- Gebruik voor het afwassen een afwassponsje, doek of nylon spons.
- Na het afwassen onmiddellijk afdrogen om watervlekken te voorkomen.

NIET DOEN

- Niet reinigen met staalwol of andere schuurmiddelen.
- Niet afwassen in de vaatwasser, want het product kan gaan verkleuren en beschadigen.

SNELGIDS





Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ALUMINIUM KOOK- EN BAKGEREI



PRODUCTOVERZICHT

Al tientallen jaren geven chef-koks de voorkeur aan aluminium kook-en bakgerei omdat dit geweldig goede warmteverdelende eigenschappen heeft.

Het is essentieel om uw aluminium kook- en bakgerei goed te behandelen, zodat het lang meegaat en uitstekende waar voor zijn geld biedt.

Aluminium kookgerei is geschikt voor alle warmtebronnen, uitgezonderd inductie.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Verwijder eventueel aangebrande voedselresten en was het product direct af om de kans op corrosie te verminderen.
- Reinigen na elk gebruik om vetaanslag te voorkomen.
- Met de hand wassen met een mild afwasmiddel en warm water.
- Na het afwassen onmiddellijk afdrogen om watervlekken te voorkomen.

NIET DOEN

- Stel aluminium kookgerei niet bloot aan grote temperatuurveranderingen, zoals een hete pan onderdompelen in koud water, waardoor hij kan vervormen.
- Gebruik geen metalen keukengerei, dit kan het productoppervlak bekrassen of beschadigen.

SNELGIDS





Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ALUMINIUM KOOKGEREI MET ANTI-AANBAKLAAG



PRODUCTOVERZICHT

Genware's non-stick aluminium kookgerei maakt een peulenschil van koken en afwassen. Deze producten zijn dankzij hun Teflon™-profielcoating goed bestand tegen krassen, voedsel bakt niet aan en ze besparen tijd bij het afwassen.

Ze bestaan uit zwaar aluminium dat de warmte goed vasthoudt en ze hebben sterke handvaten voor maximale veiligheid en om ongelukken in de keuken te voorkomen.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Verwijder eventueel aangebrande voedselresten en was het product direct af om de kans op corrosie te verminderen.
- Reinigen na elk gebruik om vetaanslag te voorkomen.
- Met de hand wassen met een mild afwasmiddel en warm water.
- Na het afwassen onmiddellijk afdrogen om watervlekken te voorkomen.

NIET DOEN

- Stel aluminium kookgerei niet bloot aan grote temperatuurveranderingen, zoals een hete pan onderdompelen in koud water, waardoor hij kan vervormen.
- Gebruik geen metalen keukengerei, dit kan het oppervlak bekrassen of beschadigen.
- Niet gebruiken in de vaatwasser, want het product kan gaan verkleuren door de bijtende eigenschappen van oplosmiddelen.
- Niet reinigen met staalwol of andere schuurmiddelen.

SNELGIDS







Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

PROFESSIONEEL NON-STICK BAKGEREI



PRODUCTOVERZICHT

Professioneel non-stick bakgerei moet op dezelfde manier worden behandeld als ons eerder beschreven aluminium kook- en bakgerei, met de onderstaande extra voorzorgsmaatregelen.

Gebruik om de non-stick coating te beschermen geen metalen of schurende artikelen in het product of om het schoon te maken. Wij adviseren om warmtebestendig plastic keukengerei te gebruiken.

Dit product is ovenvast, maar oververhitten van het product kan het non-stick oppervlak beschadigen.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Verwijder eventueel aangebrande voedselresten en was het product direct af om de kans op corrosie te verminderen.
- Reinigen na elk gebruik om vetaanslag te voorkomen.
- Met de hand wassen met een mild afwasmiddel en warm water.
- Na het afwassen onmiddellijk afdrogen om watervlekken te voorkomen.

NIET DOEN

- Stel non-stick bakgerei niet bloot aan grote temperatuurveranderingen, zoals een hete pan onderdompelen in koud water, waardoor hij kan vervormen.
- Gebruik geen metalen keukengerei, dit kan het oppervlak bekrassen of beschadigen.
- Niet reinigen met staalwol of andere schuurmiddelen.

SNELGIDS









Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ZWART IJZEREN KOOKGEREI



PRODUCTOVERZICHT

Zwart ijzeren kookgerei is geschikt voor gebruik met alle warmtebronnen. Zwarte ijzeren producten worden geleverd met een beschermde laklaag die moet worden verwijderd door het product vóór gebruik te wassen in heet zeepsop.

Elk zwart ijzeren kookgerei moet vervolgens vóór gebruik worden ingebrand. Dit doet u als volgt:

1 - Verhit langzaam ongeveer 1 cm olie onderin de pan.

2 - Laat de olie na het verhitten afkoelen.

3 - Verwijder de olie en veeg de pan uit met keukenpapier.

Het inbranden start de natuurlijke vorming van 'patina' op het oppervlak. Het patina ontwikkelt zich door regelmatig gebruik en zo ontstaat een natuurlijke non-stick laag.

Bewaar de pan op een droge plaats om roesten te voorkomen. Als lichte roestplekjes verschijnen kunnen deze zorgvuldig worden verwijderd met een schuursponsje. De pan moet dan opnieuw worden ingebrand alvorens hem verder te gebruiken.

DOEN

- Inbranden voor gebruik - de instructies kunt u vinden onder PRODUCTOVERZICHT.
- Bewaar het product op een droge plaats om roesten te voorkomen.
- Na elk gebruik schoonvegen met keukenpapier.

NIET DOEN

- Gebruik geen oplosmiddelen, schuurpads of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel zwarte ijzeren producten niet onder in water, want dit kan de non-stick laag beschadigen.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GIETIJZER



PRODUCTOVERZICHT

Houd wanneer u kookgerei gebruikt altijd de vlam of hittebron onder de onderkant van de pan. Laat vlammen nooit langs de zijkant van de pan omhoog komen, want oververhitting kan leiden tot verkleuring die niet kan worden verwijderd.

Het gebruik van bakolie is aanbevolen om te voorkomen dat voedsel aanbakt. Zure voedingsmiddelen kunnen het product aantasten als het langere tijd in de pan wordt gelaten.

Het kan na verloop van tijd nodig zijn om gietijzer opnieuw in te branden, zie hiervoor de pagina **GIETIJZER: OPNIEUW INBRANDEN.**

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Was uw gietijzeren producten na gebruik onmiddellijk af in heet zeepsop.
- Gietijzer gaat roesten als het na het afwassen niet onmiddellijk wordt afgedroogd. Smeer na het afdrogen de binnenkant van de pan/het product in met bakolie en verwarm het een minuut lang op een lage stand. Dit herstelt de non-stick laag die tijdens het afwassen verloren is gegaan.
- Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een hete pan vastpakt.

NIET DOEN

- Gebruik geen oplosmiddelen, schuurpads of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel gietijzeren producten niet onder in water, dit kan de non-stick laag beschadigen.
- Zet een lege pan niet op een heet fornuis en laat de pan niet droogkoken.
- Giet geen koud water in een hete pan en plaats de hete pan niet in koud water, want dit kan de pan vervormen of een scheur veroorzaken.

SNELGIDS







Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GIETIJZER: OPNIEUW INBRANDEN





OPNIEUW INBRANDEN

1 - De pan wassen en afdrogen

Was de gietijzeren pan grondig met een spons en zacht zeepproduct om alle vlekken of schilfers te verwijderen. Droog hem goed af met een theedoek of keukenpapier.

Als de pan is gaan roesten moet de roest met staalwol of een staalborstel worden verwijderd.

Als voedsel is aangebrand of zwart is geworden tijdens het koken moet de pan worden gevuld met water en aan de kook worden gebracht. Giet het water af nadat het heeft gekookt en droog de pan grondig af.

2 - Insmeren met olie

Smeer de schone en droge pan helemaal in met bakolie, van binnen en van buiten, inclusief het handvat. Het is belangrijk dat alles wordt ingewreven met olie. Poets de pan vervolgens zo grondig dat hij er absoluut niet vet meer uitziet.

3 - Verwarmen in de oven

Zet de geoliede pan 30 minuten lang in een voorverwarmde oven op 230°C. Blijf de keuken ventileren, want de olie zal gaan polymeriseren en de eerste van verschillende harde, kunststofachtige coatings vormen. De oven zorgt voor een gelijkmatige warmte waardoor de olie beter intrekt over de hele pan.

4 - Herhaal dit proces

Verwijder de pan na 30 minuten. Wrijf hem opnieuw in met olie en poets hem uit zoals eerder. Zet de pan opnieuw 30 minuten in de oven. Herhaal dit proces drie of vier keer om een goede eerste non-stick laag te vormen.

5 - Laat afkoelen

Laat de pan afkoelen en hij is klaar om te koken!

SNELGIDS







Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GEËMAILLEERD KEUKENGEREI



PRODUCTOVERZICHT

Email is een traditionele, Engelse retrostijl. Het glasachtig, dubbel gecoat email is bestand tegen vlekken en krassen en verhoogt de duurzaamheid van het product. Door de aard van dit product kunnen na verloop van tijd stukjes van de buitenste porseleinlaag afspringen. Als dit gebeurt zal het staal eronder natuurlijk oxideren en het product blijft veilig om te gebruiken.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig af.
- Breng vóór het gebruik een licht laagje olie aan om het email tegen vlekken te beschermen en om het afwassen te vergemakkelijken.
- Laat het product na gebruik weken in warm of heet water en was het voorzichtig af met afwasmiddel.

NIET DOEN

- Gebruik geen schuurpads of korrelige zeeppoeders, dat kan leiden tot afschilferen.
- Plaats geen leeg geëmailleerd product op een hete kookplaat of gasfornuis en laat het niet droogkoken.

SNELGIDS







Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

MELAMINE



PRODUCTOVERZICHT

Melamine is een thermohardende kunststof die robuust, licht en zeer kras-, schilfer- en breukbestendig is. Als melamine goed wordt behandeld kan het serviesgoed perfect zijn voor dagelijks gebruik op plaatsen waar lagere kosten van belang zijn, zoals op scholen en in ziekenhuizen.

Melamine is zeer populair voor buffetten, met een scala aan kleuren en maten om gerechten te presenteren, en als herbruikbaar serviesgoed.

Melamine is niet bestand tegen hoge temperaturen. Het is veilig voor warme temperaturen, maar absorbeert hitte en wordt zacht als het te heet wordt.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig af.
- Gebruik vóór het afwassen plastic of rubberen schrapers om etensresten te verwijderen.

NIET DOEN

- Niet reinigen met schuurmiddelen of bleekmiddelen, deze kunnen het productoppervlak beschadigen of vlekken veroorzaken.
- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddel, dit kan het oppervlak bekrassen of beschadigen.
- Niet geschikt voor kokend water.
- Niet geschikt voor directe hitte.

SNELGIDS









Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

ACACIAHOUT



PRODUCTOVERZICHT

Acacia is een duurzaam hardhout van een snel groeiende boom. De mooie nerf en de gevarieerde kleur geven de producten een warme, rijke kleur.

Correct onderhoud van houtproducten kan hun levensduur aanzienlijk verlengen. Acaciahout kan uitdrogen. Door het af en toe te behandelen met plantaardige olie of met een veilige olie voor houtbehandeling, behoudt het zijn originele aanblik en wordt de levensduur verlengd.

Acaciahout is een natuurlijk materiaal en de kleur en nerf zal daarom per product verschillen. Het oppervlak van een houtproduct zal na een redelijke periode, afhankelijk van de mate van gebruik, een zekere mate van slijtage vertonen.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Afwassen in een warm sopje en daarna onmiddellijk afdrogen.
- Wrijf hout af en toe in met voedselveilige houtolie om uitdrogen te voorkomen.
- Op een koele, droge plaats bewaren.

NIET DOEN

- Niet laten weken in water.
- Niet in direct zonlicht laten staan.
- Niet gebruiken in de vaatwasser. Door blootstelling aan hitte en vocht kan hout gaan verbuigen, splinteren en uiteindelijk breken.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

EIKENHOUT



PRODUCTOVERZICHT

Eikenhout is een duurzaam hardhout van een snel groeiende boom. De mooie nerf en de gevarieerde kleur geven de producten een warme, rijke kleur.

Correct onderhoud van houtproducten kan hun levensduur aanzienlijk verlengen. Eikenhout kan uitdrogen. Door het af en toe te behandelen met plantaardige olie of met een veilige olie voor houtbehandeling, behoudt het zijn originele aanblik en wordt de levensduur verlengd.

Eikenhout is een natuurlijk materiaal en de kleur en nerf zal daarom per product verschillen. Het oppervlak van een houtproduct zal na een redelijke periode, afhankelijk van de mate van gebruik, een zekere mate van slijtage vertonen.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Afwassen in een warm sopje en daarna onmiddellijk afdrogen.
- Wrijf hout af en toe in met voedselveilige houtolie om uitdrogen te voorkomen.
- Op een koele, droge plaats bewaren.

NIET DOEN

- Niet laten weken in water.
- Niet in direct zonlicht laten staan.
- Niet gebruiken in de vaatwasser. Door blootstelling aan hitte en vocht kan hout gaan verbuigen, splinteren en uiteindelijk breken.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

OLIJFHOUT



PRODUCTOVERZICHT

Olijfhout staat bekend om zijn veelzijdigheid, sterkte en opvallende verschijning. Elk artikel wordt uit één stuk hout gesneden.

Correct onderhoud van houtproducten kan hun levensduur aanzienlijk verlengen. Olijfhout kan uitdrogen. Breng daarom regelmatig olijfolie aan, bij voorkeur elke keer na het afwassen om het hout te voeden en de schoonheid van de nerf te accentueren. Hierdoor behoudt het hout zijn originele aanblik en wordt de levensduur van het product verlengd.

Olijfhout is een natuurproduct en kan in grootte, vorm en afwerking per artikel verschillen, maar daaraan dankt het ook zijn charme. Het oppervlak van een houtproduct zal na een redelijke periode, afhankelijk van de mate van gebruik, een zekere mate van slijtage vertonen.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Afwassen in een warm sopje en daarna onmiddellijk afdrogen.
- Wrijf hout af en toe in met voedselveilige houtolie om uitdrogen te voorkomen.
- Op een koele, droge plaats bewaren.

NIET DOEN

- Niet laten weken in water.
- Niet in direct zonlicht laten staan.
- Niet gebruiken in de vaatwasser. Door blootstelling aan hitte en vocht kan hout gaan verbuigen, splinteren en uiteindelijk breken.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GELAMINEERDE DIENBLADEN MET HOUTEFFECT



PRODUCTOVERZICHT

Onze gelamineerde dienbladen met houteffect zijn robuust en licht en daarom ideaal om tafels te bedienen met dranken en voedsel.

Onze slipvrije bladen met een dubbele melaminelaag zijn goed bestand tegen breuken, krassen en vlekken, en zijn zeer temperatuurbestendig, van –10°C tot 80°C.

Deze dienbladen zijn aantrekkelijk en zien er verwelkomend uit voor gasten. De gelamineerde dienbladen met houteffect van GenWare zijn gemakkelijk schoon te maken en dus ideaal voor horecaomgevingen met een snelle doorlooptijd tijdens drukke perioden.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Dienbladen van laminaat moeten vóór opstapelen worden afgedroogd om beschadiging te voorkomen.
- Schoonvegen met een vochtige doek.

NIET DOEN

- Niet onderdompelen in water.
- Niet gebruiken in de vaatwasser.

SNELGIDS





Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

SLIPVRIJE GELAMINEERDE DIENBLADEN



PRODUCTOVERZICHT

Onze gelamineerde dienbladen met houteffect zijn robuust en licht en daarom ideaal om tafels te bedienen met dranken en voedsel.

Deze dienbladen zijn aantrekkelijk en zien er verwelkomend uit voor gasten.

Onze slipvrije bladen met een dubbele melaminelaag zijn goed bestand tegen breuken, krassen en vlekken, en zijn zeer temperatuurbestendig, van –10°C tot 80°C.

De gelamineerde dienbladen met houteffect van GenWare zijn gemakkelijk schoon te maken en dus ideaal voor horecaomgevingen met een snelle doorlooptijd tijdens drukke perioden.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig in een warm sopje.
- Droog dienbladen op alvorens ze te stapelen.
- Vaatwasserbestendig - tot drie keer per dag.

NIET DOEN

- Niet gebruiken op verwarmde maaltijdkarren.

SNELGIDS





Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

GLASVEZEL DIENBLADEN



PRODUCTOVERZICHT

De glasvezel dienbladen van Genware zijn gemaakt van hoogwaardige glasvezel en hebben een slipvrij rubberen oppervlak. Ze zijn gemakkelijk schoon te maken en dus ideaal voor horecaomgevingen met een snelle doorlooptijd tijdens drukke perioden.

In tegenstelling tot al onze andere houten en kunststof dienbladen zijn onze glasvezel dienbladen vaatwasserbestendig. Wij raden aan om ze na wassen in de vaatwasser op te stapelen om de vorm van het product te behouden.

Het product heeft een veilig temperatuurbereik van circa –50°C tot +140°C.

DOEN

- Vóór het eerste gebruik wassen, afspoelen en afdrogen.
- Vaatwasserbestendig.

NIET DOEN

- Niet blootstellen aan een temperatuur hoger dan 140°C.
- Niet blootstellen aan een temperatuur lager dan –50°C.
- Niet aanbevolen voor gebruik in verwarmde maaltijdkarren.

SNELGIDS





Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

POLYESTER DIENBLADEN



PRODUCTOVERZICHT

De polyester dienbladen van GenWare zijn gemaakt van standaardkwaliteit SMC-polyester, waardoor ze uitstekend bestand zijn tegen vlekken, krassen, breken en thermische schok.

Dankzij de versterkte hoeken en een gemakkelijk schoon te vegen oppervlak is dit een sterk en gebruiksvriendelijk product voor ziekenhuizen, scholen, kantines en omgevingen met zelfbediening.

Polyester dienbladen zijn vaatwasserbestendig en stapelbaar en gevormd om lucht door te laten.

DOEN

- Droog dienbladen op alvorens ze te stapelen.
- Vaatwasserbestendig - tot drie keer per dag.

NIET DOEN

- Niet gebruiken op verwarmde maaltijdkarren.

SNELGIDS





Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

MOLENS



PRODUCTOVERZICHT

Zout- en pepermolens van GenWare zijn leverbaar in verschillende materialen, vormen, kleuren en maten. Onze molens met een keramisch mechanisme zijn geschikt voor peperkorrels en zoutvlokken.

Rubberhouten molens

Rubberhout is flexibel en sterk en daarom ideaal geschikt voor het creëren van molens in diverse vormen en maten. Ze hebben een keramisch mechanisme, zijn geschikt voor peperkorrels en zoutkristallen en kunnen fijn of grof malen.

Molens van acryl

Acryl is een transparante kunststof met uitstekende sterkte, stijfheid en optische helderheid. Acryl wordt om zijn grote duurzaamheid en buitengewone helderheid vooral gebruikt in onze zout- en pepermolens.

DOEN

- Reinigen met een in sop bevochtigde doek.
- Alleen geschikt voor peperkorrels en zoutkristallen.

NIET DOEN

- Niet onderdompelen in water.
- De metalen knop niet te strak aandraaien, dit kan het mechanisme beschadigen.

SNELGIDS



Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

KUNSTSTOF - POLYCARBONAAT (PC)



PRODUCTOVERZICHT

Polycarbonaat is een robuuste, duurzame en starre kunststof, die vaak transparant is. Polycarbonaat bakken van GenWare zijn verkrijgbaar in doorzichtige en zwarte GN-maten met deksels. Ze zijn ideaal voor elke keuken, want ze zijn vaatwasserbestendig, glad en dus gemakkelijk te reinigen en door hun afmetingen kunnen ze op bestaande opbergplaatsen worden opgeborgen.

Houd er rekening mee dat de helderheid van polycarbonaat in de loop van de tijd kan verminderen bij blootstelling aan veel UV-licht.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig af.
- Gebruik vóór het afwassen plastic of rubberen schrapers om etensresten te verwijderen.

NIET DOEN

- Niet in een bain-marie plaatsen.
- Niet reinigen met agressieve chemicaliën.

SNELGIDS









Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

KUNSTSTOF - POLYPROPYLEEN (PP)



PRODUCTOVERZICHT

Polypropyleen is een buigzame kunststof en een goedkoper alternatief voor polycarbonaat. Het wordt vaak gekenmerkt door zijn doorschijnende uiterlijk. Het kan worden gecombineerd met andere materialen, zoals het rubber in onze slipvaste dienbladen. Polypropyleen is volledig recycleerbaar.

Opbergbakken van polypropyleen zijn leverbaar in GN-maten met compatibele luchtdichte deksels. Onze voedselbakken kunnen gestapeld en geëtiketteerd worden, ideaal voor alle keukens.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig af.

NIET DOEN

- Ga een temperatuur van 70°C niet te boven.

SNELGIDS









Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Productonderhoud en informatie

KUNSTSTOF - POLYETHYLEEN (PE)



PRODUCTOVERZICHT

Polyethyleen wordt gebruikt voor onze snijplanken met hoge en lage dichtheid. PE met hoge dichtheid is robuuster en duurzamer dan PE met lage dichtheid. Dit zorgt voor een beter bruikbaar oppervlak dat langer meegaat omdat het beter bestand is tegen snijden. Polyethyleen is ook recycleerbaar.

Onze snijplanken met hoge en lage dichtheid zijn leverbaar in 6 verschillende kleuren, wat het gemakkelijker maakt voor gebruikers om voedsel hygiënisch en veilig te bereiden.

DOEN

- Was de producten vóór het eerste gebruik grondig af.
- Met de hand wassen met een mild afwasmiddel en warm water.

NIET DOEN

- Ga een temperatuur van 95°C niet te boven.

SNELGIDS







Producten van GenWare bieden de robuustheid en duurzaamheid die nodig zijn voor maximale functionaliteit in de horeca en de foodservicesector. Wij willen dat u het volste vertrouwen hebt in uw aanschaf en de maximale levensduur en waarde uit uw GenWare-producten haalt. Daarom hebben wij voor u de volgende richtlijnen samengesteld. Mocht u verdere vragen hebben, dan kunt u rechtstreeks contact opnemen met uw GenWare-distributeur. Voor al onze producten die in aanraking komen met voedingsmiddelen, raden wij aan om etiketten of verpakkingsmateriaal te verwijderen en het product te wassen, af te spoelen en te drogen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

Cuidados e orientações para os produtos

ÍNDICE

- CERÂMICAS
- UTENSÍLIOS DE VIDRO
- UTENSÍLIOS DE VIDRO: GUIA DE TAMANHOS DO PORTA-COPOS
- AÇO GALVANIZADO
- AÇO VINTAGE
- AÇO VINTAGE PRETO, ACOBREADO E DOURADO
- BRONZE DE CANHÃO PRETO
- REVESTIMENTO DE COBRE
- AÇO INOXIDÁVEL
- AÇO INOXIDÁVEL REVESTIDO
- UTENSÍLIOS DE COZINHA DE AÇO INOXIDÁVEL
- TALHERES DE AÇO INOXIDÁVEL
- FACAS DE CHEFES DE COZINHA
- RECIPIENTES PARA SERVIR BEBIDAS A VÁCUO
- ALUMÍNIO
- UTENSÍLIOS DE COZINHA DE ALUMÍNIO PEQUENOS
- UTENSÍLIOS PARA FORNO E DE COZINHA DE ALUMÍNIO
- UTENSÍLIOS DE COZINHA ANTIADERENTES DE ALUMÍNIO
- UTENSÍLIOS PARA FORNO ANTIADERENTES PROFISSIONAIS
- UTENSÍLIOS DE COZINHA DE FERRO PRETO
- FERRO FUNDIDO
- FERRO FUNDIDO: PROCESSO PARA RETEMPERAR
- LOUÇA ESMALTADA
- MELAMINA
- MADEIRA DE ACÁCIA
- MADEIRA DE CARVALHO
- MADEIRA DE OLIVEIRA
- TABULEIROS DE MADEIRA LAMINADA
- TABULEIROS LAMINADOS ANTIDERRAPANTES
- TABULEIROS DE FIBRA DE VIDRO
- TABULEIROS DE POLIÉSTER
- MOINHOS
- PLÁSTICO - POLICARBONATO (PC)
- PLÁSTICO - POLIPROPILENO (PP)
- PLÁSTICO - POLIETILENO (PE)

























Cuidados e orientações para os produtos

CERÂMICAS



RESUMO DO PRODUTO

As cerâmicas GenWare podem ir ao forno, micro-ondas, congelador e máquina de lavar louça e admitem uma variação de temperatura entre -40 °C e 250 °C. Oferecemos também uma garantia para bordas lascadas em linhas selecionadas de produtos. Para garantir a vida útil dos seus produtos, recomendamos um stock adequado para assegurar uma rotatividade correta e um manuseamento cuidadoso, que prolongará a vida útil dos seus produtos quando em serviço e proporcionará mais valor durante a vida útil das suas cerâmicas GenWare. Para reduzir a possibilidade de choque térmico que pode causar danos aos seus produtos, recomendamos que não sujeite o produto a mudanças repentinas e extremas de temperatura como, por exemplo, retirá-los do congelador e colocá-los logo de seguida num forno ou grelhador quente.

Os nossos produtos vidrados e coloridos mate tenderão a mostrar mais desgaste e deterioração do que os artigos brancos vitrificados padrão. Quanto melhor cuidar dos seus produtos, mais tempo irão durar. Como em qualquer vidrado mate, os talheres podem deixar marcas. Se não tiver a certeza sobre quais são os produtos que lhe irão proporcionar o máximo de desempenho, recomendamos que solicite o aconselhamento do seu distribuidor GenWare.

LAVAGEM DE LOUÇA

Para evitar este dano desnecessário e para preservar a aparência dos seus produtos, recomendamos o seguinte como guia para lavar os nossos artigos de cerâmica. Recomendamos que siga as orientações do fabricante quanto à temperatura de lavagem, ciclo de enxaguamento e dosagem de detergente. Avalie a dureza da água e certifique-se de que são utilizados os amaciadores de água se forem necessários.

Lave os artigos antes de os utilizar pela primeira vez e assegure-se de que são lavados a seguir a cada utilização. Utilize utensílios de plástico ou borracha para raspar e remover o excesso de resíduos de comida antes da lavagem, pois os utensílios que sejam metálicos ou abrasivos podem danificar a superfície vidrada. Nunca lave talheres ou outros artigos de metal juntamente com produtos cerâmicos; eles devem ser lavados separadamente nos nossos cestos de talheres especialmente concebidos.

ARMAZENAMENTO

Sempre que possível, utilize a prateleira adequada para armazenar. Certifique-se de que as pegas ou os bicos não chocam quando armazenados, pois isto pode causar desgaste e danos no esmalte vitrificado dos produtos. O contacto com superfícies metálicas e com outros produtos metálicos deve ser o mínimo possível para reduzir as marcas de metal e a abrasão com balcões de metal. Isto pode ser reduzido utilizando suportes de plástico ou borracha para cobrir superfícies de metal.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS DE VIDRO



RESUMO DO PRODUTO

Copos de bebidas quentes:

Para prolongar a vida útil dos copos de bebidas quentes e reduzir o risco de choque térmico, certifique-se de que o copo está à temperatura ambiente antes da utilização. Estes copos são adequados para lattes e chocolates quentes servidos a uma temperatura máxima de 65 °C. Utilizar os copos a uma temperatura mais alta aumenta o risco de choque térmico. Não recomendamos a utilização de água a ferver.

Todos os copos:

Não coloque líquidos frios diretamente em copos quentes ou mornos, pois isso pode causar rachas

LAVAGEM DE LOUÇA

A nossa gama de utensílios de vidro foi concebida para ser lavada em máquinas de lavar copos profissionais, exceto os nossos copos de vidro duplo que devem ser lavados apenas à mão.

Para garantir a qualidade contínua do produto, recomendamos o seguinte.

Todos os copos novos devem ser lavados antes da primeira utilização.

Os utensílios de vidro não devem ser lavados a temperaturas superiores a 60 °C, porque tal pode fazer com que os resíduos sejam fundidos no vidro durante o processo de lavagem.

Os copos que tenham sido rachados ou lascados durante a utilização devem ser descartados e não colocados na máquina de lavar louça.

Devem ser utilizados detergentes não cáusticos, pois detergentes cáusticos podem danificar e embaciar a superfície do copo.

ARMAZENAMENTO

Para evitar danos nos utensílios de vidro quando não estiverem em utilização, recomendamos que os armazene em porta-copos, cujo tamanho dos compartimentos seja adequado. Consulte a página "GUIA DE TAMANHOS DO PORTA-COPOS" para obter as medidas dos copos e do porta-copos.

Não empilhe utensílios de vidro que não sejam recomendados para serem empilhados.

Não guarde ou coloque talheres em copos, pois isto pode danificar e deixar marcas na superfície do copo.

Certifique-se de que tem a altura exata do vidro e o diâmetro do vidro no seu ponto mais largo.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS DE VIDRO: GUIA DE TAMANHOS DO PORTA-COPOS

INSTRUÇÕES

1 - Coloque o copo de cabeça para baixo em cima do círculo no meio do guia de tamanhos; o centro do copo (ou o pé da taça) deve ficar sobre o centro da guia.

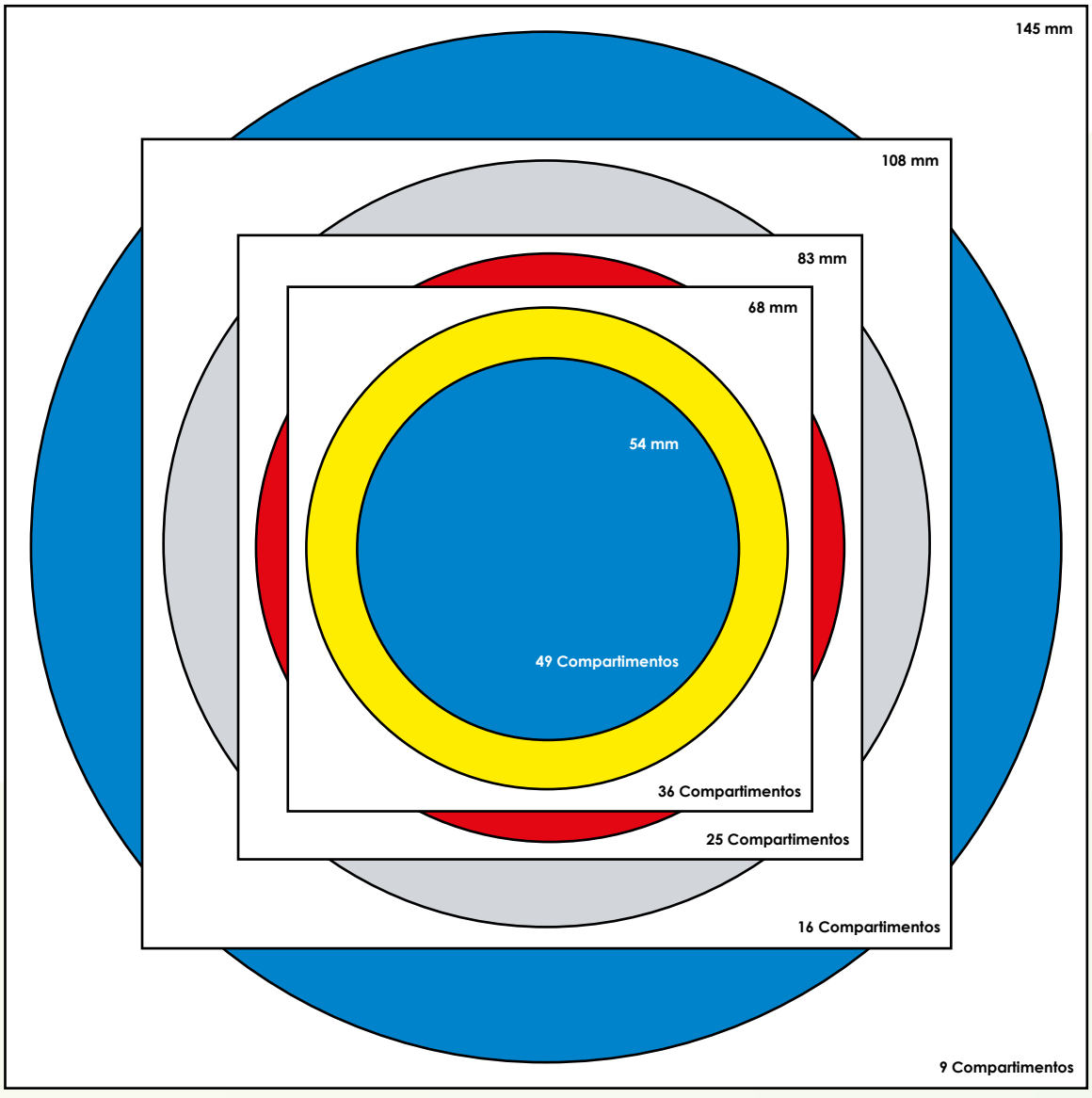
2 - Olhe para baixo, para a base do copo.

3 - Observe o quadrado mais pequeno na guia onde o maior diâmetro exterior do seu copo se alinha completamente dentro do quadrado sem lhe tocar - este é o número de compartimentos que o seu porta-copos precisa de ter.

4 - Utilizando a guia vertical do lado direito da página, coloque a borda do copo em zero com a base/pé do copo a apontar para o topo da página.

5 - Enquanto segura o copo encostado à guia vertical, observe onde a base/pé do copo se alinha na guia vertical - a próxima linha acima da base/pé na guia indica o número de extensores necessários para o porta-copos.

CERTIFIQUE-SE DE QUE NÃO REDIMENSIONA A ESCALA DESTA PÁGINA QUANDO A IMPRIMIR.



Porta-copos de 245 mm 4 Extensores

Porta-copos de 202 mm 3 Extensores

Porta-copos de 160 mm 2 Extensores

Porta-copos de 121 mm 1 Extensor

Base de 79 mm

200

150

100

50

0

Cuidados e orientações para os produtos

AÇO GALVANIZADO



RESUMO DO PRODUTO

O aço galvanizado proporciona uma fantástica alternativa rústica ao aço inoxidável, mas não possui as suas propriedades resistentes à ferrugem e requer uma utilização correta e cuidadosa para obter o máximo dos produtos.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Depois de limpos, seque imediatamente para evitar corrosão ou enferrujamento.
- Utilize papel vegetal para apresentar os alimentos.

NÃO FAZER

- Não permita o contacto com alimentos ou óleo quente, pois isso causará danos adicionais ao produto.
- Não é adequado para cozinhar, use apenas para apresentação.
- Não deixe em contacto com água ou humidade por longos períodos de tempo.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

AÇO VINTAGE



RESUMO DO PRODUTO

A coleção de aço vintage cria um visual industrial para a apresentação de alimentos perfeitamente adequado para pratos populares de churrasco americano, como bifes e hambúrgueres.

Feita de aço inoxidável, a coleção apresenta um acabamento vintage industrial e pode estar em contacto direto com alimentos.

Alguns produtos de aço vintage apresentam pegas de latão. Tenha em atenção que estas pegas de latão irão ganhar manchas com o tempo.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem.
- Quando o produto estiver a apresentar sinais de manchas, esfregue com um composto para polir metal e um pano macio.
- Embora o produto possa ser lavado na máquina de lavar louça, recomendamos que lave à mão com água morna e sabão após cada utilização para ajudar a prolongar a vida útil do produto.

NÃO FAZER

- Não utilize o produto diretamente sobre calor/chamas.
- Não esfregue a superfície com uma esponja abrasiva.
- Não utilize detergente industrial na superfície do produto.
- Não deixe o produto molhado, pois as marcas permanentes de água podem manchar a superfície do produto.
- Não é indicado para utilizar no micro-ondas.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

AÇO VINTAGE PRETO, ACOBREADO E DOURADO



RESUMO DO PRODUTO

A coleção de aço vintage de cor preta cria um visual industrial para a apresentação de alimentos perfeitamente adequado para pratos populares de churrasco americano, como bifes e hambúrgueres.

A coleção de aço vintage acobreado e dourado adiciona um toque de cor a esta gama de aparência industrial, combinando perfeitamente com bifes e hambúrgueres e com a cozinha mediterrânea e do Médio Oriente.

Feita de aço inoxidável, a coleção apresenta um acabamento vintage industrial com um revestimento PVD preto durável e pode estar em contacto direto com alimentos.

Alguns produtos de aço vintage apresentam pegas de latão. Tenha em atenção que estas pegas de latão irão ganhar manchas com o tempo.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem.
- Quando o produto estiver a apresentar sinais de manchas, esfregue com um composto para polir metal e um pano macio.
- Embora o produto possa ser lavado na máquina de lavar louça, recomendamos que lave à mão com água morna e sabão após cada utilização para ajudar a prolongar a vida útil do produto.

NÃO FAZER

- Não utilize o produto diretamente sobre calor/chamas.
- Não esfregue a superfície com uma esponja abrasiva.
- Não utilize detergente industrial na superfície do produto.
- Não deixe o produto molhado, pois as marcas permanentes de água podem manchar a superfície do produto.
- Não é indicado para utilizar no micro-ondas.

GUIA RÁPIDO

Pode lavar à máquina

Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

BRONZE DE CANHÃO PRETO



RESUMO DO PRODUTO

A coleção bronze de canhão preto da GenWare proporciona um acabamento atraente e elegante, sendo igualmente durável e resistente.

Feita de aço inoxidável, a coleção apresenta um acabamento vintage industrial com um revestimento PVD preto durável e pode estar em contacto direto com alimentos. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem.
- Quando o produto estiver a apresentar sinais de manchas, esfregue com um composto para polir metal e um pano macio.

NÃO FAZER

- Não utilize o produto diretamente sobre calor/chamas.
- Não esfregue a superfície com uma esponja abrasiva.
- Não utilize detergente industrial na superfície do produto.
- Não deixe o produto molhado, pois as marcas permanentes de água podem manchar a superfície do produto.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

REVESTIMENTO DE COBRE



RESUMO DO PRODUTO

O revestimento de cobre é tão delicado quanto bonito e deve ser manuseado com muito cuidado. Tenha em atenção que o cobre oxidará naturalmente ao longo do tempo.

O revestimento de cobre pode estar em contacto com alimentos e oferece uma ótima aparência a uma variedade de diferentes artigos de apresentação de alimentos, bem como utensílios de bar e bebidas.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem.
- Quando o produto estiver a apresentar sinais de manchas, esfregue com um composto para polir metal e um pano macio.

NÃO FAZER

- Não permita que a superfície revestida de cobre fique em contacto direto com alimentos de natureza ácida, como vinagre e limão.
- Não utilize o produto diretamente sobre calor/chamas.
- Não esfregue a superfície de cobre com uma esponja abrasiva.
- Não utilize detergente industrial na superfície revestida de cobre.
- Não deixe o produto molhado, pois as marcas permanentes de água podem manchar a superfície do produto.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

AÇO INOXIDÁVEL



RESUMO DO PRODUTO

A GenWare possui uma ampla gama de produtos fabricados a partir de aço inoxidável. Se for cuidado corretamente, o aço inoxidável é um metal fantástico que pode proporcionar anos de serviço regular e proporciona um excelente valor.

Todos os produtos de aço inoxidável da gama GenWare cumprem os padrões mais exigentes e devem estar livres de quaisquer impurezas que possam prejudicar o seu desempenho.

O aço inoxidável é frequentemente descrito como "sem ferrugem" ou "resistente à ferrugem". Esta descrição é, em parte, verdadeira, mas só será esse o caso se existir um tratamento correto que inclua a utilização dos nossos produtos Peek Polish.

Algumas das principais gamas da GenWare são fabricadas a partir de aço inoxidável de alta qualidade e possuem orientações adicionais específicas para esses produtos. Consulte as páginas específicas para obter mais orientações.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem para evitar manchas de água.
- Quando o produto estiver a apresentar sinais de manchas, esfregue com um composto para polir metal e um pano macio.

NÃO FAZER

- Não deixe de molho antes de lavar.
- Não utilize detergentes agressivos, esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.
- Não deixe em contacto com água ou humidade por longos períodos de tempo.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

AÇO INOXIDÁVEL REVESTIDO



RESUMO DO PRODUTO

O revestimento com efeito de ferro/ferrugem é tão delicado quanto bonito e deve ser manuseado com muito cuidado. Cada artigo é feito à mão individualmente, tornando cada peça única.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem.

NÃO FAZER

- Não utilize o produto diretamente sobre calor/chamas.
- Não esfregue a superfície com uma esponja abrasiva.
- Não utilize detergente industrial na superfície.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS DE COZINHA DE AÇO INOXIDÁVEL



RESUMO DO PRODUTO

Os utensílios de cozinha de aço inoxidável estão rapidamente a tornar-se o material de eleição para hotéis e restaurantes porque são relativamente fáceis de manter limpos e higiénicos. É mais durável do que o alumínio e pode ser lavado à máquina.

Os utensílios de cozinha de aço inoxidável são adequados para a utilização em todas as fontes de calor, incluindo indução.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos.
- Mantenha qualquer chama ou fonte de calor na base da frigideira.
- Certifique-se de que todos os artigos estão secos e limpos antes de armazenar, para garantir uma longa vida útil ao seu produto.

NÃO FAZER

- Não permita que as chamas cheguem à parte lateral da frigideira, pois o sobreaquecimento pode causar descoloração.
- Não utilize utensílios metálicos, pois podem riscar ou danificar a superfície dos produtos.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

TALHERES DE AÇO INOXIDÁVEL



RESUMO DO PRODUTO

Para proporcionar o maior valor possível ao nível de todo e qualquer preço dentro das gamas de talheres GenWare, damos bastante atenção à qualidade dos níveis de polimento dos produtos para quando são desempacotados, pois isto é fundamental para permitir que o utilizador mantenha um acabamento de alta qualidade, livre de marcas, manchas e corrosão.

Recomendamos que siga as orientações do fabricante quanto à temperatura de lavagem, ciclo de enxaguamento e dosagem de detergente. Avalie a dureza da água e certifique-se de que são utilizados os amaciadores de água se forem necessários.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Imediatamente, ou o mais cedo possível após a sua utilização, os talheres devem ser lavados para remover o excesso de géneros alimentícios, pois contêm sais, ácidos e gorduras, o que pode causar corrosão.
- Seque o produto imediatamente ou retire-o da máquina de lavar louça para evitar o contacto prolongado com água ou humidade que pode causar corrosão ou ferrugem.
- Os talheres devem ser lavados em cestos de talheres especialmente feitos para o efeito.

NÃO FAZER

- Não deixe de molho antes de lavar.
- Não limpe com artigos de limpeza abrasivos ou detergentes, pois isto pode riscar, danificar ou manchar a superfície do produto.
- Não encha demasiado os cestos de talheres ao lavar a louça na máquina para não impedir o fluxo de água nem reduzir a eficácia do processo de limpeza.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

FACAS DE CHEFES DE COZINHA



RESUMO DO PRODUTO

As nossas gamas de facas de chefes de cozinha são todas fabricadas a partir de tipos especiais de aço molibdénio, que é concebido para ser mais duro do que o aço inoxidável tradicional. Isto é necessário para permitir que a lâmina seja afiadíssima. Devido à sua dureza, o aço possui menor resistência à ferrugem e manchas do que o aço inoxidável.

Não recomendamos a lavagem à máquina de facas de chefes de cozinha.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem.

NÃO FAZER

- Não deixe de molho antes de lavar.
- Não deixe com restos de comida ou molhado para reduzir o risco de manchar ou enferrujar.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

RECIPIENTES PARA SERVIR BEBIDAS A VÁCUO



RESUMO DO PRODUTO

Os recipientes para servir bebidas a vácuo de aço inoxidável são uma ótima maneira de manter as bebidas na sua temperatura ideal, durante até 20 horas, se cuidados corretamente. Estão disponíveis tampas sobresselentes para vários produtos desta gama e podem ser utilizadas para prolongar a vida útil do produto por muitos anos.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave os seus produtos à mão apenas com água morna e sabão, após cada utilização.
- Certifique-se de que seca completamente o produto com um pano macio após cada lavagem.

NÃO FAZER

- Não utilize na máquina de lavar louça, pois a lavagem pode fazer com que o produto perca as suas propriedades de vácuo.
- Não deixe de molho antes de lavar.
- Não limpe com artigos de limpeza abrasivos ou detergentes, pois isto pode riscar, danificar ou manchar a superfície do produto.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

ALUMÍNIO



RESUMO DO PRODUTO

A GenWare possui uma ampla gama de produtos fabricados a partir de alumínio. O alumínio é um metal mais macio do que o aço inoxidável e requer um maior nível de cuidado, tanto na utilização como na lavagem.

Todos os produtos de alumínio da gama GenWare têm a maior qualidade e devem estar livres de quaisquer impurezas que possam prejudicar o seu desempenho.

O alumínio é um fantástico condutor de calor e é utilizado na maioria das nossas gamas de utensílios de cozinha (incluindo uma camada entre a base da nossa gama inoxidável), pois é o melhor material para distribuir uniformemente o calor.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Limpe após cada utilização para evitar qualquer acumulação de gorduras.
- Lave à mão com detergente suave e água morna.
- Seque imediatamente após a lavagem para evitar manchas de água.

NÃO FAZER

- Não utilize na máquina de lavar louça, pois a lavagem provocará a descoloração do produto devido à natureza cáustica dos detergentes.
- Não limpe com palha de aço ou qualquer outro abrasivo.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS DE COZINHA DE ALUMÍNIO ANODIZADO DURO



RESUMO DO PRODUTO

Ótima para apresentar pequenos pratos, acompanhamentos ou sobremesas, a gama de utensílios de alumínio pequenos apresenta atrativas pegas de latão, proporcionando um visual requintado a refeições casuais. Feitos de alumínio anodizado duro com um acabamento escovado impressionante, os utensílios funcionam muito bem com a nossa gama de tabuleiros de porcelana, grés ou madeira Terra, proporcionando uma aparência premium e uma apresentação nobre de alimentos.

Os utensílios de cozinha anodizados duros são feitos de alumínio que foi tratado através de um processo eletroquímico para aumentar a durabilidade. São considerados mais fortes do que o aço inoxidável, são resistentes à corrosão e à abrasão, e distribuem uniformemente o calor.

No entanto, o alumínio anodizado duro é poroso e não é antiaderente e, por este motivo, a comida pode agarrar-se ao produto se não olear bem a frigideira antes da sua utilização.

Se o seu produto estiver manchado, misture fermento em pó e água para formar uma pasta e esfregue os seus utensílios de cozinha anodizados duros.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Limpe após cada utilização para evitar qualquer acumulação de gorduras.
- Lave à mão com detergente suave e água morna.
- Para limpar, utilize uma esponja de cozinha, um pano ou um esfregão de nylon.
- Seque imediatamente após a lavagem para evitar manchas de água.

NÃO FAZER

- Não limpe com palha de aço ou qualquer outro abrasivo.
- Não lave à máquina, pois o detergente descolora e danifica.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS PARA FORNO E DE COZINHA DE ALUMÍNIO



RESUMO DO PRODUTO

Os utensílios para forno e de cozinha de alumínio têm sido a escolha preferida de muitos chefes de cozinha durante décadas, devido às suas fantásticas propriedades de distribuição de calor.

O cuidado correto com os seus utensílios para forno e de cozinha de alumínio é vital para assegurar a sua longa vida útil e manter um valor excecional.

Os utensílios de cozinha em alumínio são adequados para a utilização em todas as fontes de calor, excluindo indução.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Remova qualquer parte acidentalmente queimada dos alimentos e lave o produto imediatamente para reduzir o risco de corrosão.
- Limpe após cada utilização para evitar qualquer acumulação de gorduras.
- Lave à mão com detergente suave e água morna.
- Seque imediatamente após a lavagem para evitar manchas de água.

NÃO FAZER

- Não sujeite os utensílios de cozinha de alumínio a grandes mudanças de temperatura como, por exemplo, mergulhar uma frigideira quente em água fria, pois isto pode causar deformações.
- Não utilize utensílios metálicos, pois podem riscar ou danificar a superfície dos produtos.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS DE COZINHA ANTIADERENTES DE ALUMÍNIO



RESUMO DO PRODUTO

Os utensílios de cozinha antiaderentes de alumínio da GenWare tornam facílima a tarefa de cozinhar. Com o seu revestimento Teflon™, estes artigos são altamente resistentes a riscos, evitam a aderência de alimentos ou que sejam queimados, e poupam tempo na limpeza.

São feitos de alumínio pesado para que haja uma excelente retenção de calor e possuem pegas rebitadas fortes para haver o máximo de segurança, prevenindo acidentes na sua cozinha.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Remova qualquer parte acidentalmente queimada dos alimentos e lave o produto imediatamente para reduzir o risco de corrosão.
- Limpe após cada utilização para evitar qualquer acumulação de gorduras.
- Lave à mão com detergente suave e água morna.
- Seque imediatamente após a lavagem para evitar manchas de água.

NÃO FAZER

- Não sujeite os utensílios de cozinha de alumínio a grandes mudanças de temperatura como, por exemplo, mergulhar uma frigideira quente em água fria, pois isto pode causar deformações.
- Não utilize utensílios metálicos, pois podem riscar ou danificar a superfície.
- Não utilize na máquina de lavar louça, pois a lavagem provocará a descoloração do produto devido à natureza cáustica dos detergentes.
- Não limpe com palha de aço ou qualquer outro abrasivo.

GUIA RÁPIDO







Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS PARA FORNO ANTIADERENTES PROFISSIONAIS



RESUMO DO PRODUTO

Os utensílios para forno antiaderentes profissionais devem ser tratados da mesma forma que os nossos utensílios para forno e de cozinha de alumínio listados anteriormente nesta secção, com as seguintes precauções adicionais.

Para manter o revestimento antiaderente, os artigos que sejam metálicos ou abrasivos não devem ser utilizados no produto, nem para fins de limpeza. Recomendamos a utilização de utensílios de plástico resistentes ao calor.

O produto pode ir ao forno, mas o sobreaquecimento do produto pode causar danos à superfície antiaderente.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Remova qualquer parte acidentalmente queimada dos alimentos e lave o produto imediatamente para reduzir o risco de corrosão.
- Limpe após cada utilização para evitar qualquer acumulação de gorduras.
- Lave à mão com detergente suave e água morna.
- Seque imediatamente após a lavagem para evitar manchas de água.

NÃO FAZER

- Não sujeite os utensílios para forno antiaderentes a grandes mudanças de temperatura como, por exemplo mergulhar uma frigideira quente em água fria, pois isto pode causar deformações.
- Não utilize utensílios metálicos, pois podem riscar ou danificar a superfície.
- Não limpe com palha de aço ou qualquer outro abrasivo.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

UTENSÍLIOS DE COZINHA DE FERRO PRETO



RESUMO DO PRODUTO

Utensílios de cozinha de ferro preto são adequados para utilização em todas as fontes de calor. Os produtos de ferro preto são fornecidos com um revestimento de verniz protetor que deve ser removido lavando em água quente com sabão antes de ser utilizado.

Todos os utensílios de cozinha de ferro preto devem então ser temperados antes de serem utilizados; a melhor forma de fazê-lo é:

1 - Aquecer suavemente cerca de 1 cm de óleo no fundo da frigideira.

2 - Após aquecer o óleo, deixar arrefecer.

3 - Remover o óleo e limpar a frigideira com papel de cozinha.

Este tempero inicia o princípio de uma "pátina" formada naturalmente na superfície. A "pátina" desenvolver-se-á com utilização regular e a superfície da frigideira desenvolverá uma camada antiaderente natural.

Armazene sempre a frigideira num sítio seco para evitar o enferrujamento da frigideira. Se ocorrerem leves manchas de ferrugem, elas podem ser cuidadosamente removidas com um esfregão. O processo de tempero deve então ser repetido antes de a frigideira ser novamente utilizada.

FAZER

- Tempere antes de utilizar - encontre instruções na secção RESUMO DO PRODUTO.
- Armazene num sítio seco para evitar o enferrujamento.
- Limpe com papel de cozinha após cada utilização.

NÃO FAZER

- Não utilize detergentes, esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.
- Não mergulhe produtos de ferro preto em água, pois isto pode danificar o tempero do produto.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

FERRO FUNDIDO



RESUMO DO PRODUTO

Ao utilizar utensílios de cozinha, mantenha sempre qualquer chama ou fonte de calor na base da frigideira. Nunca permita que as chamas cheguem à parte lateral da frigideira, pois o sobreaquecimento pode causar descoloração, que não pode ser removida.

Recomenda-se a utilização de óleo de cozinha para evitar que os alimentos adiram à frigideira. Os alimentos ácidos podem marcar o produto se forem deixados na frigideira por qualquer período de tempo.

Com o passar do tempo, o ferro fundido pode necessitar de ser retemperado; consulte este processo na página **FERRO FUNDIDO: PROCESSO PARA RETEMPERAR**.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave à mão os seus produtos de ferro fundido imediatamente após a utilização, utilizando água quente com sabão.
- O ferro fundido enferrujará se não estiver seco imediatamente após a lavagem. Após a secagem, cubra levemente o interior da frigideira/superfície do produto com óleo de cozinha e aqueça durante um minuto sobre lume brando. Isto ajudará a restaurar qualquer tempero que possa ter sido perdido durante a lavagem.
- Utilize sempre uma luva de forno ou um pano quando manusear frigideiras quentes.

NÃO FAZER

- Não utilize detergentes, esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.
- Não mergulhe produtos de ferro fundido em água, pois isto pode danificar o tempero do produto.
- Não coloque uma frigideira vazia sobre uma placa quente nem deixe as frigideiras ferverem a seco.
- Não deite água fria numa frigideira quente nem a coloque em água fria, pois isso pode provocar deformações ou rachas na frigideira.

GUIA RÁPIDO







Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

FERRO FUNDIDO: PROCESSO PARA RETEMPERAR





RETEMPERAR

1 - Lave e seque a frigideira

Utilizando uma esponja e sabão suave, dê à frigideira de ferro fundido uma lavagem completa, assegurando que qualquer ferrugem ou quaisquer flocos são removidos. Seque-a completamente utilizando um pano ou papel de cozinha.

Se a sua frigideira ficou enferrujada, utilize palha de aço ou uma escova de arame para remover a ferrugem.

Se os alimentos ficaram queimados ou pretos enquanto os cozinhava, encha a frigideira com água e aqueça até ferver. Assim que a água tiver fervido, esvazie e seque completamente.

2 - Esfregue com óleo

Estando agora limpa e seca, esfregue óleo de cozinha em toda a frigideira, por dentro e por fora, incluindo a pega. O fundamental aqui é esfregar o óleo por toda a frigideira e, em seguida, alisar essa camada até que a frigideira não pareça minimamente gordurosa.

3 - Aqueça no forno

Coloque a frigideira oleada num forno preaquecido a 230 °C durante 30 minutos. Mantenha a cozinha ventilada, pois durante este tempo o óleo polimerizará e formará o primeiro de vários revestimentos duros e semelhantes a plástico. O forno proporciona um calor uniforme que fará assentar mais eficazmente o óleo em toda a frigideira.

4 - Repita

Após 30 minutos, retire a frigideira quente. Esfregue-a novamente com óleo e alise a camada, tal como antes. Leve novamente ao forno por mais 30 minutos. Repita este processo três ou quatro vezes para definir uma boa camada inicial do seu próprio tempero.

5 - Arrefeça

Deixe a frigideira arrefecer e está pronta para cozinhar!

GUIA RÁPIDO







Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

LOUÇA ESMALTADA



RESUMO DO PRODUTO

A louça esmaltada figura um estilo inglês tradicional e rétro. O esmalte vítreo de revestimento duplo resiste a manchas e riscos e melhora a durabilidade do produto. Devido à natureza deste produto, a camada externa de porcelana pode lascar-se com o passar do tempo. Quando isto acontece, o aço por baixo oxida naturalmente e a louça de esmalte continua a ser segura para ser utilizada.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos.
- Antes de utilizar, aplique uma leve camada de óleo de cozinha para proteger a louça esmaltada de manchas e facilitar a lavagem.
- Após a utilização, mergulhe o produto em água morna ou quente e lave suavemente com um detergente líquido.

NÃO FAZER

- Não utilize esfregões de limpeza abrasivos ou sabão em pó granuloso, pois isto pode causar lascas.
- Não coloque louça esmaltada vazia nem deixe ferver a seco numa placa elétrica ou placa a gás.

GUIA RÁPIDO







Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

MELAMINA



RESUMO DO PRODUTO

A melamina é um plástico termofixo robusto, leve e altamente resistente a riscos, lascas e quebras. Se for cuidada corretamente, a melamina pode agregar muito valor à louça, sendo perfeita para a utilização diária no setor público, como escolas e hospitais.

A melamina é extremamente popular para bufetes, variando em cores e tamanhos a apresentação das refeições, bem como para serviços de mesa reutilizáveis.

A melamina não foi concebida para suportar temperaturas altas, mas é segura em temperaturas mornas, uma vez que absorverá calor e amolecerá se ficar demasiado quente.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos.
- Utilize utensílios de plástico ou borracha para raspar e remover o excesso de resíduos de comida antes da lavagem.

NÃO FAZER

- Não utilize detergentes abrasivos ou branqueadores ao lavar, pois isto pode manchar ou danificar a superfície dos produtos.
- Não utilize utensílios metálicos ou abrasivos, pois podem danificar ou riscar a superfície dos produtos.
- Não adequado para água a ferver.
- Não adequado para contacto direto com calor.

GUIA RÁPIDO









Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

MADEIRA DE ACÁCIA



RESUMO DO PRODUTO

A acácia é uma madeira dura e resistente, proveniente de árvores que crescem rapidamente. O seu belo grão e cor variada dá aos produtos uma cor rica e quente.

O cuidado correto com os produtos de madeira pode aumentar grandemente a sua longevidade durante utilização. A acácia pode secar com a utilização, pelo que a aplicação ocasional de óleo vegetal ou óleo de tratamento de madeira seguro para alimentos ajudará a manter o aspeto natural original e a prolongar a vida útil do produto.

A madeira de acácia é um material natural; a sua cor e grão variarão de produto para produto. Ao longo de um período de tempo razoável, dependendo do nível de utilização, deve ter em conta que a superfície dos produtos apresentará um certo nível de desgaste e deterioração devido à natureza da madeira.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave em água morna com sabão e seque imediatamente após a lavagem.
- Para evitar a secura da madeira, passe ocasionalmente um óleo para madeira e seguro para alimentos.
- Armazene num sítio fresco e seco.

NÃO FAZER

- Não deixar mergulhada em água.
- Não deixar sob luz solar direta.
- Não utilizar na máquina de lavar louça, pois a exposição altas temperaturas e humidade pode fazer com que a madeira acabe por se deformar, lascar e partir.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

MADEIRA DE CARVALHO



RESUMO DO PRODUTO

A madeira de carvalho é uma madeira dura e resistente, proveniente de árvores que crescem rapidamente. O seu belo grão e cor variada dá aos produtos uma cor rica e quente.

O cuidado correto com os produtos de madeira pode aumentar grandemente a sua longevidade durante utilização. A madeira de carvalho pode secar com a utilização, pelo que a aplicação ocasional de óleo vegetal ou óleo de tratamento de madeira seguro para alimentos ajudará a manter o aspeto natural original e a prolongar a vida útil do produto.

A madeira de carvalho é um material natural; a sua cor e grão variarão de produto para produto. Ao longo de um período de tempo razoável, dependendo do nível de utilização, deve ter em conta que a superfície dos produtos apresentará um certo nível de desgaste e deterioração devido à natureza da madeira.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave em água morna com sabão e seque imediatamente após a lavagem.
- Para evitar a secura da madeira, passe ocasionalmente um óleo para madeira e seguro para alimentos.
- Armazene num sítio fresco e seco.

NÃO FAZER

- Não deixar mergulhada em água.
- Não deixar sob luz solar direta.
- Não utilizar na máquina de lavar louça, pois a exposição altas temperaturas e humidade pode fazer com que a madeira acabe por se deformar, lascar e partir.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

MADEIRA DE OLIVEIRA



RESUMO DO PRODUTO

A madeira de oliveira é conhecida pela sua versatilidade, força e aparência marcante, sendo cada peça esculpida a partir de um único pedaço de madeira.

O cuidado correto com os produtos de madeira pode aumentar grandemente a sua longevidade durante utilização. A madeira de oliveira pode secar com a utilização, portanto, aplique frequentemente azeite, idealmente após cada lavagem, para ajudar a nutrir a madeira e a trazer de volta a beleza do grão. Isto ajudará a manter a aparência natural original da madeira e prolongar a vida útil do produto.

A madeira de oliveira é um produto natural e, devido à sua natureza, varia em tamanho, forma e acabamento de peça para peça, mas isto também faz parte do seu encanto. Ao longo de um período de tempo razoável, dependendo do nível de utilização, deve ter em conta que a superfície dos produtos apresentará um certo nível de desgaste e deterioração devido à natureza da madeira.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Lave em água morna com sabão e seque imediatamente após a lavagem.
- Para evitar a secura da madeira, passe ocasionalmente um óleo para madeira e seguro para alimentos.
- Armazene num sítio fresco e seco.

NÃO FAZER

- Não deixar mergulhada em água.
- Não deixar sob luz solar direta.
- Não utilizar na máquina de lavar louça, pois a exposição altas temperaturas e humidade pode fazer com que a madeira acabe por se deformar, lascar e partir.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

TABULEIROS DE MADEIRA LAMINADA



RESUMO DO PRODUTO

Os nossos tabuleiros de madeira laminada são robustos e leves, ótimos para transportar bebidas e comida para as mesas.

Possuindo um revestimento duplo de melamina, os nossos tabuleiros laminados antiderrapantes oferecem boa resistência a quebras e riscos, excelente resistência a manchas e excelente resistência ao calor, entre -10 °C e 80 °C.

Estes tabuleiros oferecem uma aparência atrativa, proporcionando um aspeto acolhedor aos hóspedes. Os tabuleiros de madeira laminada da GenWare são fáceis de limpar, adequando-se a ambientes de refeição com um ritmo acelerado que necessitam de uma resposta rápida durante os períodos mais movimentados.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Antes de serem empilhados, os tabuleiros laminados devem ser secos para evitar danos.
- Limpe com um pano húmido.

NÃO FAZER

- Não mergulhe em água.
- Não lave à máquina.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

TABULEIROS LAMINADOS ANTIDERRAPANTES



RESUMO DO PRODUTO

Os nossos tabuleiros de madeira laminada antiderrapantes são robustos e leves, ótimos para transportar bebidas e comida para as mesas.

Estes tabuleiros oferecem uma aparência atrativa, proporcionando um aspeto acolhedor aos hóspedes.

Possuindo um revestimento duplo de melamina, os nossos tabuleiros laminados antiderrapantes oferecem boa resistência a quebras e riscos, excelente resistência a manchas e excelente resistência ao calor, entre -10 °C e 80 °C.

Os tabuleiros de madeira laminada da GenWare são fáceis de limpar, adequando-se a ambientes de refeição com um ritmo acelerado que necessitam de uma resposta rápida durante os períodos mais movimentados.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos utilizando água morna com sabão.
- Seque os tabuleiros antes de empilhar.
- Podem ser lavados à máquina - até 3 vezes por dia.

NÃO FAZER

- Não utilize em carrinhos aquecidos.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

TABULEIROS DE FIBRA DE VIDRO



RESUMO DO PRODUTO

Os tabuleiros de fibra de vidro da GenWare são feitos de fibra de vidro de alta qualidade com uma superfície de borracha antiderrapante. São fáceis de limpar, adequando-se a qualquer ambiente de refeição com um ritmo acelerado que necessite de uma resposta rápida durante os períodos mais movimentados.

Ao contrário de todos os outros tabuleiros de madeira e plástico da nossa gama, os tabuleiros de fibra de vidro podem ser lavados à máquina. Recomendamos que eles sejam empilhados de forma plana após a lavagem à máquina para preservar a forma do produto.

Admite uma variação segura de temperatura de aproximadamente -50 °C a +140 °C.

FAZER

- Lave, enxague e seque antes da primeira utilização.
- Pode lavar à máquina.

NÃO FAZER

- Não coloque em aquecimento acima de 140 °C.
- Não coloque em refrigeração abaixo de -50 °C.
- Não é recomendada a utilização em carrinhos de refeição aquecidos.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

TABULEIROS DE POLIÉSTER



RESUMO DO PRODUTO

Os tabuleiros de poliéster da GenWare são feitos de poliéster SMC de desempenho padrão, que proporcionam uma alta resistência contra manchas, riscos, quebras e choques térmicos.

Possuindo cantos reforçados e uma superfície de limpeza fácil, permite que os utilizadores em hospitais, escolas, cantinas e ambientes de self-service tenham um produto forte e fácil de utilizar.

Os tabuleiros de poliéster podem ser lavados à máquina e empilhados com separadores que possibilitem a passagem de ar.

FAZER

- Seque os tabuleiros antes de empilhar.
- Podem ser lavados à máquina - até 3 vezes por dia.

NÃO FAZER

- Não utilize em carrinhos aquecidos.

GUIA RÁPIDO





Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

MOINHOS



RESUMO DO PRODUTO

Os moinhos de sal e pimenta GenWare estão disponíveis em vários materiais, estilos, cores e tamanhos. Os nossos moinhos com mecanismo cerâmico são adequados tanto para grãos de pimenta como para flocos de sal.

Moinhos de madeira de seringueira

A madeira de seringueira é flexível e forte, tornando-se uma ótima opção para criar uma variedade de diferentes formas e tamanhos de moinhos. Possuindo um mecanismo cerâmico, são adequados para grãos de pimenta e cristais de sal, além de permitirem uma moagem fina ou grossa.

Moinhos em acrílico

O acrílico é um material plástico transparente com excelente resistência, rigidez e clareza ótica. Com a sua forte durabilidade e fantástica aparência transparente, o acrílico é utilizado principalmente nos nossos moinhos de sal e pimenta.

FAZER

- Para limpar, passe um pano húmido com sabão.
- Adequado apenas para grãos de pimenta e cristais de sal.

NÃO FAZER

- Não mergulhe em água.
- Não aperte demasiado o manípulo de metal, pois isto pode afetar o mecanismo.

GUIA RÁPIDO



Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

PLÁSTICO - POLICARBONATO (PC)



RESUMO DO PRODUTO

O policarbonato é um plástico robusto, durável e rígido, muitas vezes de aparência transparente. Os recipientes de policarbonato da GenWare estão disponíveis em tamanhos GN transparentes e pretos com tampas. São ótimos para qualquer ambiente de cozinha, pois podem ser lavados à máquina, são suaves para uma limpeza fácil e os vários tamanhos permitem que se ajustem às áreas de armazenamento já existentes.

Tenha em atenção que a clareza da cor do policarbonato pode diminuir ao longo do tempo com a alta exposição a raios UV.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos.
- Utilize utensílios de plástico ou borracha para raspar e remover o excesso de resíduos de comida antes da lavagem.

NÃO FAZER

- Não coloque em banho-maria.
- Não utilize quaisquer produtos químicos agressivos para limpar o produto.

GUIA RÁPIDO









Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

PLÁSTICO - POLIPROPILENO (PP)



RESUMO DO PRODUTO

O polipropileno é um plástico flexível que pode proporcionar uma alternativa de grande valor ao policarbonato, sendo muitas vezes realçado pela sua aparência translúcida. Pode ser combinado com outros materiais, tais como a borracha nos nossos tabuleiros antiderrapantes. O polipropileno também é totalmente reciclável.

Os recipientes de armazenamento de polipropileno estão disponíveis em tamanhos GN com tampas herméticas compatíveis. Os nossos recipientes para alimentos podem ser empilhados e rotulados, sendo ideais para todos os ambientes de cozinha.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos.

NÃO FAZER

- Não exceda 70 °C.

GUIA RÁPIDO









Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.

Cuidados e orientações para os produtos

PLÁSTICO - POLIETILENO (PE)



RESUMO DO PRODUTO

O polietileno é utilizado na produção das nossas tábuas de cortar de alta e baixa densidade. O PE de alta densidade é mais robusto e durável do que o PE de baixa densidade e manterá uma superfície melhor e utilizável durante mais tempo, sendo mais resistente ao corte. O polietileno também é reciclável.

As nossas tábuas de cortar de alta e baixa densidade estão disponíveis em 6 cores diferentes, facilitando aos utilizadores a preparação de alimentos de forma higiénica e segura.

FAZER

- Antes da primeira utilização, certifique-se de que lava bem os artigos.
- Lave à mão com detergente suave e água morna.

NÃO FAZER

- Não exceda 95 °C.

GUIA RÁPIDO







Os produtos GenWare são fabricados para proporcionar a robustez e durabilidade necessárias para o máximo desempenho na indústria hoteleira e de serviços alimentares. Queremos que tenha confiança na sua compra e que consiga o máximo de vida útil e valor dos seus produtos GenWare, pelo que compilámos as seguintes orientações para o ajudar. No entanto, se tiver questões adicionais, por favor contacte diretamente o seu distribuidor GenWare. Em todos os nossos produtos que se destinam a entrar em contacto com alimentos, recomendamos que remova quaisquer rótulos ou embalagens e que os lave, enxague e seque antes da primeira utilização.