

bella™

Cookware Set

Instruction Manual

Conjunto de utensilios de cocina

Manual de instrucciones



Scan to register
bellakitchenware.com





READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY PRIOR TO USE OR CLEANING

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash cookware thoroughly in warm, soapy water. Dry immediately.

COOKING

- High heat can damage or discolor cookware and overheating might cause food to burn.
- Although handles are designed to stay cool to the touch, the use of potholders is always preferred and recommended.
- Always heat gradually and not abruptly.
- Never submerge or pour cold water on cookware while still hot – this can cause damage.

CLEANING

Although cookware is dishwasher safe, handwashing is always recommended to keep the finish looking shiny and clean.

- Use warm soapy water. Always dry immediately to avoid water marks.
- You may soak cookware to remove burnt on food.
- Never use steel wool sponges or other sponges that may scratch. Do not use abrasive cleansers or detergents.
- For stubborn stains, bring 1-part vinegar to 3-parts water to a boil. Remove from heat and let it sit for 30 minutes.
- To avoid undissolved salt stains and pits, add salt only after food begins to cook or after liquids begin to boil.
- Any hard water stains do not alter performance and are purely cosmetic.

CAUTIONS

- Match the size of the bottom of the pan to burner size.
- Do not boil dry. Do not leave pot empty on high heat.
- Use low to medium heat and do not use cookware under a broiler.
- Always use potholders to avoid burns. Handles will heat up if placed in an oven.

IMPORTANT

- The cookware is compatible with most stovetops (excluding induction).
- The cookware, including lids, is oven safe up to 350°F.
- Wood utensils are handwash only.
- Nylon utensils are dishwasher safe.
- Glass bowls are not oven safe.





LIMITED LIFETIME WARRANTY

SENSIO Inc. dba Made by Gather™ cookware is warranted to be free of defects in materials and workmanship under normal household use from the date of original retail purchase for the lifetime of the cookware. If your cookware should prove to be defective, we will replace it with the same item or one of equal or similar value, without charge to you, except for shipping and handling. This warranty is only valid for the original retail purchaser and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. To submit a warranty claim, please call our Customer Service Department, 1-866-832-4843, and be prepared to send a written explanation of the product problem, photographs of the product, your address, phone number and e-mail address, and a check or money order payable to SENSIO Inc. to cover shipping and handling. This warranty does not cover damage caused by accident, misuse, abuse, alteration to product, commercial use, use or care contrary to the operating and care instructions, damage from overheating, and damage from automatic dishwasher use on product lines not safe or intended for such dishwasher use, and it does not apply to normal wear and tear, scratches, stains, discoloration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty expressly excludes all incidental and consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, and therefore the foregoing limitation or exclusion may not apply to you. For any questions, you may call our Customer Service Department toll-free at 1-877-775-3564.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CON DETENIMIENTO ANTES DE USAR O LIMPIAR

ANTES DEL PRIMER USO

Lave los utensilios bien con agua tibia y jabón. Seque de inmediato.

COCCIÓN

- El fuego alto puede dañar o decolorar los utensilios de cocina y el sobrecalentamiento puede provocar que la comida se queme.
- Si bien las asas están diseñadas para permanecer frías al tacto, siempre se prefiere y recomienda el uso de guantes de horno.
- Siempre caliente gradualmente y no abruptamente.
- Nunca sumerja ni vierta agua fría sobre utensilios de cocina mientras estén aún calientes. Esto puede causar daños.

LIMPIEZA

Si bien son aptos para lavavajillas, siempre se recomienda lavar a mano para mantener el acabado brillante y limpio.

- Use agua tibia y jabón. Siempre seque de inmediato para evitar marcas de agua.
- Puede mojar los utensilios de cocina para remover los alimentos quemados.
- Nunca use esponjas de lana de acero u otras que puedan dejar rayas. No use limpiadores o detergentes abrasivos.
- Para manchas persistentes, lleve a hervir 1 parte de vinagre y 3 partes de agua. Quite del calor y deje enfriar por 30 minutos.
- Para evitar agujeros y manchas de sal no disuelta, agregué sal solo una vez que la comida se empiece a cocinar o después que los líquidos comiencen a hervir.
- Las manchas de agua dura no alteran el desempeño y son meramente cosméticas.

PRECAUCIONES

- Iguale el tamaño de la parte inferior de la olla al tamaño de la estufa. No deje que hierva hasta quedar seco. No deje la olla vacía con fuego alto.
- Use fuego bajo o medio u no use los utensilios de cocina debajo de un asador.
- Siempre use guantes de horno para evitar quemaduras. Las asas se calentarán si se coloca en un horno.

IMPORTANTE

- Los utensilios de cocina son compatibles con todas las estufas, excepto inducción.
- Los utensilios de cocina, incluidas las tapas, son aptos para el horno hasta los 350 °F.
- Los utensilios de madera son solo aptos para lavar a mano.
- Los utensilios de nylon son aptos para el lavavajillas.
- Los recipientes de vidrio no son aptos para el horno.



GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de DOS AÑOS a partir Los utensilios de cocina de Sensio Inc, bajo la marca comercial Made by Gather™, están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra bajo el uso doméstico normal a partir de la fecha de compra original en una tienda minorista durante su vida útil. Si un utensilio de cocina resulta ser defectuoso, lo reemplazaremos por el mismo artículo o uno de valor igual o similar, sin cargo para usted, excepto los gastos de envío y gestión. La garantía solo es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de venta original como comprobante de compra para obtener la validación de la garantía. Para presentar una reclamación bajo la garantía, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente, al 1-866-832-4843, y esté listo para enviar una explicación por escrito del problema con el producto, fotografías del producto, su dirección, su número de teléfono y su dirección de correo electrónico, así como un cheque o giro postal pagadero a Sensio Inc. para cubrir los gastos de envío y gestión. Esta garantía no cubre los daños causados por accidentes, mal uso, abuso, modificación del producto, uso comercial, uso o cuidado contrario a las instrucciones de uso y cuidado, daños por sobrecalentamiento y daños por uso de lavavajillas automáticos en líneas de productos no aptas o no diseñadas para usarse con dichos lavavajillas, y no se aplica al desgaste normal, rayones, manchas, decoloración u otros daños en las superficies externas o internas que no perjudiquen la utilidad funcional del producto. Esta garantía excluye expresamente los daños incidentales o consecuentes. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes y, por lo tanto, es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique en su caso. Si tiene alguna pregunta, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-775-3564.

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA

35190_35242_35191_35241_R.0