



**NANOBOND™ STAINLESS STEEL  
PRODUCT GUIDE**

 **HESTAN®**



**HESTAN STORY** As a company, Hestan® is built upon a shared love of food and innovation. From what you cook on to what you cook with – even the wine to complement the meal – Hestan delights in the details of cooking.

NanoBond™ is born from Hestan's longstanding culture of culinary innovation. Hestan founder and Meyer CEO, Stanley Cheng, pioneered hard anodized aluminum nonstick cookware in the 1970's – the breakthrough that ushered in nonstick cookware.

Likewise, Hestan Commercial reinvented the restaurant kitchen with its lineup of thoughtfully designed and incredibly powerful commercial cooking equipment. We're particularly proud to note that Chef Thomas Keller cooks on Hestan Commercial Equipment at The French Laundry and Per Se.

Hestan Outdoor brings a meticulous new level of performance to the backyard with its heavy-duty yet delicately precise gas grills. The fully responsive Hestan Cue Smart Cooking system immerses you in a guided culinary experience featuring professional tips and restaurant-proven recipes.

Then there is the award-winning Hestan Vineyards, blanketed with cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot and malbec. In addition to shaping the character of Hestan's varietals, our vines supply many of Napa Valley's top-tier wineries.

Raise a glass to the love of cooking. And learn more at [hestan.com](https://hestan.com).





### **HESTAN VINEYARDS**

*A well-respected small-batch winery established in 1996 with highly rated wine, consistently over-delivering at the premium price point.*



### **HESTAN COMMERCIAL**

*Hestan is reinventing the restaurant kitchen with award-winning innovation and American-made durability. You'll find Hestan Commercial in America's greatest kitchens. Made in the USA.*



### **HESTAN OUTDOOR**

*Hestan Outdoor offers a new level of performance to the backyard. Built in California from superior-grade materials, Hestan grills deliver award-winning and game-changing culinary features. Made in the USA.*



### **HESTAN INDOOR**

*Hestan delivers chef-proven performance to the home with unrivaled power, exceptional control and thoughtful technology. Ranges, rangetops and ventilation are made in the USA.*



### **HESTAN CULINARY**

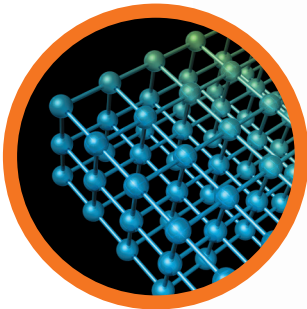
*Handcrafted in Italy from molecular titanium, Hestan NanoBond cookware is four times harder than traditional stainless steel and remarkably easy to clean and delivers truly brilliant culinary performance.*



### **HESTAN SMART COOKING**

*Hestan Cue, a guided cooking system, takes the guesswork out of cooking. The system's smart cookware, induction burner and recipe app all communicate with each other to work in unison with you and help you become a better cook.*

**NANOBOND TECHNOLOGY** Hestan's NanoBond™ innovations include 14 global patents and the highest standards in the industry for fit and finish. Our proprietary blend of alloys, including titanium, results in thousands of nano layers – which creates a remarkably resilient surface. NanoBond is produced through an environmentally friendly patented process which means the resulting cookware is completely toxin-free. No worries about scratching and staining especially since NanoBond's surface is four times harder than typical stainless steel.



*fig. A*  
Nano layers

#### **HANDCRAFTED IN ITALY**

Induction suitable triple-bonded construction with pure aluminum core delivers excellent heat conductivity and superior performance.

#### **SEALED RIMS ENCAPSULATED IN STAINLESS STEEL**

- Aluminum won't become exposed or pit
- Layers won't delaminate and separate
- Flared rims for ease of pouring





*fig. B*

*Titanium's attributes:*

*Low-density*

*High strength*

*Corrosion resistant*

*Biocompatible*

### **MOLECULAR TITANIUM IS 4 TIMES HARDER THAN STAINLESS STEEL**

- Surface is highly scratch resistant as compared to traditional stainless steel cookware but it is not scratch proof
- Maintains beauty for a lifetime
- Does not affect or react with foods
- Easy cleanup
- High heat oxidation resistance
- No tarnishing or staining with proper cleaning
- Five times the lifespan of normal stainless steel/aluminum-clad cookware
- High heat resistant to 1050°F/566°C

### **IDEALLY WEIGHTED, ERGONOMIC HANDLE DESIGN**

- Becomes a natural extension without strain
- Won't turn in your hand
- Light weight cookware is balanced and easy to use



### **FLUSH RIVETS ON THE INTERIOR AND EXTERIOR**

- Extremely easy to clean
- Allows cookware to nest and store more easily



**10-PIECE SET**

Covered Saucepan  
1.5qt / 1.4L / 16cm

Covered Saucepan  
3qt / 2.8L / 20cm

Covered Stockpot  
8qt / 7.6L / 26cm

Covered Sauté with  
Helper Handle  
3.5qt / 3.3L / 26cm

Open Skillet  
8.5in / 22cm

Open Skillet  
11in / 28cm

*Lids included in set fit skillets*



Covered Saucepan  
1.5qt / 1.4L / 16cm



Covered Saucepan  
2qt / 1.9L / 18cm



Covered Saucepan  
3qt / 2.8L / 20cm



Covered Saucepan  
with Helper Handle  
4qt / 3.8L / 22cm



Covered Soup Pot  
3qt / 2.8L / 20cm



Covered Stockpot  
8qt / 7.6L / 26cm



Covered Sauteuse  
3.5qt / 3.3L / 26cm



Open Skillet  
8.5in / 22cm



Open Skillet  
11in / 28cm



Open Skillet  
12.5in / 32cm

*NanoBond skillets have 20% more cooking surface area than traditional skillets.*

---



Covered Sauté with Helper Handle  
5qt / 4.7L / 30cm



Covered Essential Pan with Helper Handle  
5qt / 4.7L / 28cm



Covered Wok  
14in / 36cm

## HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL USE & CARE

Thank you for choosing our cookware. To ensure a long and pleasant experience, please read this information before you use your cookware. These instructions are for your general safety, use and care to avoid personal injury and damage to your cookware. To learn more about Hestan NanoBond, and view our cooking technique videos, please visit [hestannanobond.com](http://hestannanobond.com).

### COOKING

**Cooking Tips for High Performance Cookware:** NanoBond has greater stick resistance compared to traditional stainless steel cookware but it is NOT NONSTICK. Stick resistant properties can be achieved by following two key concepts to help guarantee success: correct temperature control and the right fat to create a “barrier” to prevent foods from sticking.

We recommend preheating the pan on medium to medium-high heat then add in the fat of your choice, then add your food and allow it to caramelize and release on its own. For delicate foods such as eggs and fish, we suggest using an emulsified fat like butter or nonstick cooking spray for

best results, again allowing the pan to preheat and the foods to caramelize and release on its own. There is no residue buildup from using nonstick cooking sprays that you might see on traditional nonstick pans because NanoBond’s non-porous surface is stain resistant and easy to clean.

**Utensils:** Metal whisks, spoons and spatulas are safe. However, sharp-edged tools such as forks and knives should not be used, and knives should never be used to cut inside the pan. Scratches due to sharp-edged tools are not covered under warranty. NanoBond’s surface is highly scratch resistant when compared to traditional stainless steel but is not scratch proof. Minor scratches do not affect the performance of NanoBond cookware.

**Oven Use:** Always use potholders or oven mitts when removing cookware from the oven. This cookware is broiler-safe and oven-safe to 1050°F/566°C.

**Oil:** Use caution as oils can quickly overheat and cause a fire.

**Match Pan Size to Burner Size:** Use burners that are the same size as the pan you are using. Adjust gas flame so that it does not extend up the sides of the pan.



**Microwaves:** Never use your cookware in the microwave.

**Safety:** Keep small children away from the stove while you are cooking. Never allow a child to sit near or under the stove while cooking. Be careful around the stove as heat, steam and splatters can cause burns.

**Unattended Cooking:** Never allow your cookware to boil dry, and never leave an empty pan on a hot burner. An unattended, empty pan on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage. These pans may become warped if allowed to boil dry.

## CLEANING

Before first use and after each use, wash pans thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water.

For day to day cleaning, you may simply use warm soapy water and a Scotch-Brite pad to clean your pan. For more stubborn food residue, you could also use steel wool as this won't scratch the NanoBond surface. Thoroughly dry the pans after washing to prevent water spots and stains from hard water.

**Spots, Stains and Discoloration:** The NanoBond technology protects the stainless steel by creating a dense, impenetrable layer. When the technology is working, you may experience a slight discoloration or bluing of the pan. This is a food film that can be easily removed by using a soft cleanser or the Hestan Professional Stainless Steel cleaner used with a Scotch-Brite pad or steel wool. A sliced lemon wedge may also be used to remove the bluing or discoloration.

To restore NanoBond's titanium brilliance, use a soft cleanser or the Hestan Professional Stainless Steel cleaner with a Scotch-Brite pad. Never use oven cleaners to clean cookware. They will ruin the cookware.

**Dishwasher:** This cookware is dishwasher-safe. However, over time, harsh dishwasher detergents may dull the NanoBond finish. To restore NanoBond's titanium brilliance, use a soft cleanser or the Hestan Professional Stainless Steel Cleaner with a Scotch-Brite pad.

## HANDLES

**Hot Handles:** NanoBond handles can get very hot under some conditions. Use caution when touching them. Potholders or oven mitts should always be used when cooking.

**Handle Position when Cooking:** Position pans so that handles are not over other hot burners. Do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where pans can be knocked off the cooktop. When cooking on a gas stove, place the pan on the burner with the handle lined up with one of the burner grate arms to help prevent the pan from tipping.

**Loose Handles:** Periodically, check handles to be sure they are not loose. Never use a pan that has a loose handle.

## LIDS

**Steam:** When removing lids, always position the lid so that the steam is directed away from you. Rising steam can cause burns.

**Cleaning:** Never use metal utensils, sharp instruments or harsh abrasives that may scratch the stainless steel lid.

**Safety:** Lid vacuum. A lid left on a pan after turning down the heat or turning the burner off may result in a vacuum that causes the lid to seal to the pan. Using a lid made for another pan can also cause a lid vacuum. If a lid vacuum occurs,

DO NOT attempt to remove the lid from the pan in any way. If your lid is vacuum-sealed to your pan, return it to the burner on low heat so that the air inside the pan warms and expands and releases the seal. The lid should lift effortlessly from the pan. To avoid a lid vacuum, remove the lid or set it ajar before turning heat off.

## SPECIAL INSTRUCTIONS FOR CERAMIC/GLASS STOVETOPS

**Always follow** your stovetop manufacturer's instructions for correct stovetop use and for specific cookware restrictions.

Before using a double-burner griddle or other large cookware pieces that are manufactured to sit over two stovetop burners, consult the stove manufacturer's manual to ensure that your ceramic/glass stovetop has a bridge between the two burners you intend to use.

**Do not** drag or scrape cookware across your ceramic/glass stovetop. This can cause scratches or marks on your stovetop. Hestan/Meyer Corporation U.S. will not be responsible for stovetop damage.

## UNITED STATES



### **HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL LIFETIME WARRANTY**

Thank you for purchasing our cookware. We wish you years of cooking enjoyment. Hestan is dedicated to producing a trusted brand of cookware. Hestan NanoBond pans are manufactured and inspected to ensure high quality standards. They are warranted to the original purchaser to be free from material defects in materials and workmanship under normal use for the lifetime of the cookware.

If a Hestan NanoBond item is believed to be defective, you may submit your warranty request and photographs of the product using [hestan.com/warranty](http://hestan.com/warranty). Hestan warrants to the original purchaser that it will replace any defective part or item which is identified and verified during the warranty period or,

at Hestan's discretion, substitute a replacement pan of similar value.

This warranty does not cover damage caused by accident, misuse, abuse, or normal wear and tear. Minor scratches and discoloration do not affect the performance of NanoBond cookware. Incidental or consequential damages are not covered by this warranty.

This warranty gives you specific rights as stated herein. You may also have other rights, which may vary from state to state.

Should you have a problem with your cookware, do not return product to the store. For fast, efficient service, please contact us directly at [info@hestannanobond.com](mailto:info@hestannanobond.com) or by phone to our Consumer Relations Department at 1-877-601-2918. [www.hestannanobond.com](http://www.hestannanobond.com)

**Register your cookware online at <http://nanobond.hestan.com/register.php>**

## UNITED KINGDOM



### **HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL LIFETIME WARRANTY**

Thank you for purchasing our cookware. We wish you years of cooking enjoyment. Hestan is dedicated to producing a trusted brand of cookware. Hestan NanoBond pans are manufactured and inspected to ensure high quality standards. They are warranted to the original purchaser to be free from material defects in materials and workmanship under normal use for the lifetime of the cookware.

Hestan NanoBond cookware is guaranteed to be free from defects in materials and workmanship under normal household for the lifetime of the product. This Guarantee is subject to the following exclusions and conditions: Damage caused by normal wear and tear, overheating, failure to clean thoroughly after each wash, accidental damage, misuse or abuse. Stains, discolouration or fading caused by dishwasher use are not covered by this guarantee. Proof of purchase is required.

If a repair is not possible and a replacement is necessary and the original specification is not available it may be necessary to replace with a product of similar value. Please note that in the case of a set only the faulty item will be replaced. Incidental or consequential damages are expressly excluded from this guarantee.

Should you have a problem, in the first instance please contact the retailer from whom the product was purchased. Proof of purchase is required. If this is not possible then you can contact us by email at [customerservices@meyeruk.com](mailto:customerservices@meyeruk.com) or at [www.meyeruk.com](http://www.meyeruk.com).

This guarantee does not affect your statutory rights.

Meyer Group Ltd  
Wirral International Business Park,  
Riverview Road,  
Bromborough,  
Wirral,  
Ch62 3RH  
[customerservices@meyeruk.com](mailto:customerservices@meyeruk.com)

## CANADA



### **HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL LIFETIME WARRANTY**

Thank you for purchasing our cookware. We wish you years of cooking enjoyment. Hestan is dedicated to producing a trusted brand of cookware. Hestan NanoBond pans are manufactured and inspected to ensure high quality standards. They are warranted to the original purchaser to be free from material defects in materials and workmanship under normal use for the lifetime of the cookware.

Hestan NanoBond cookware is guaranteed to be free from defects in materials and workmanship under normal household for the lifetime of the product. This Guarantee is subject to the following exclusions and conditions: Damage caused by normal wear and tear, overheating, failure to clean thoroughly after each wash, accidental damage, misuse or abuse. Stains, discolouration or fading caused by dishwasher use are not covered by this guarantee. Proof of purchase is required.

If a repair is not possible and a replacement is necessary and the original specification is not available it may be necessary to replace with a product of similar value. Please note that in the case of a set only the faulty item will be replaced. Incidental or consequential damages are expressly excluded from this guarantee.

Should you have a problem, in the first instance please contact the retailer from whom the product was purchased. Proof of purchase is required. If this is not possible then you can contact us by email at [service@accenthome.com](mailto:service@accenthome.com).

This guarantee does not affect your statutory rights.

Meyer Housewares Canada Inc.  
5151 Thimens Boulevard  
St. Laurent, QC  
H4R 2C8  
[service@accenthome.com](mailto:service@accenthome.com)

# AUSTRALIA



## **HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL LIFETIME WARRANTY**

Thank you for purchasing our cookware. We wish you years of cooking enjoyment. Hestan is dedicated to producing a trusted brand of cookware. Hestan NanoBond pans are manufactured and inspected to ensure high quality standards. They are warranted to the original purchaser to be free from material defects in materials and workmanship under normal use for the lifetime of the cookware.

Hestan NanoBond cookware is guaranteed to be free from defects in materials and workmanship under normal household for the lifetime of the product. This Guarantee is subject to the following exclusions and conditions: Damage caused by normal wear and tear, overheating, failure to clean thoroughly after each wash, accidental damage, misuse or abuse. Stains, discolouration or fading caused by dishwasher use are not covered by this guarantee. Proof of purchase is required.

If a repair is not possible and a replacement is necessary and the original specification is not available it may be necessary to replace with a product of similar value. Please note that in the case of a set only the faulty item will be replaced. Incidental or consequential damages are expressly excluded from this guarantee.

Should you have a problem, in the first instance please contact the retailer from whom the product was purchased. Proof of purchase is required. If this is not possible then you can contact us below.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Meyer Cookware Australia Pty Ltd  
1-19 Merrindale Drive,  
Croydon South, VIC  
Australia 3136

Tel: +61 3 9761 5655  
[www.hestan.com.au](http://www.hestan.com.au)

## NEW ZEALAND



### **HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL LIFETIME WARRANTY**

Thank you for purchasing our cookware. We wish you years of cooking enjoyment. Hestan is dedicated to producing a trusted brand of cookware. Hestan NanoBond pans are manufactured and inspected to ensure high quality standards. They are warranted to the original purchaser to be free from material defects in materials and workmanship under normal use for the lifetime of the cookware.

Hestan NanoBond cookware is guaranteed to be free from defects in materials and workmanship under normal household for the lifetime of the product. This Guarantee is subject to the following exclusions and conditions: Damage caused by normal wear and tear, overheating, failure to clean thoroughly after each wash, accidental damage, misuse or abuse. Stains, discolouration or fading caused by dishwasher use are not covered by this guarantee. Proof of purchase is required.

If a repair is not possible and a replacement is necessary and the original specification is not available it may be necessary to replace with a product of similar value. Please note that in the case of a set only the faulty item will be replaced. Incidental or consequential damages are expressly excluded from this guarantee.

Should you have a problem, in the first instance please contact the retailer from whom the product was purchased. Proof of purchase is required. If this is not possible then you can contact us below.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Meyer New Zealand Ltd  
PO Box 2212, Shortland Street  
Auckland  
New Zealand 1010

Tel: 0800 463 937

## HONG KONG



### **HESTAN® NANOBOND™ STAINLESS STEEL LIFETIME WARRANTY**

Thank you for purchasing our cookware. We wish you years of cooking enjoyment. Hestan is dedicated to producing a trusted brand of cookware. Hestan NanoBond pans are manufactured and inspected to ensure high quality standards. They are warranted to the original purchaser to be free from material defects in materials and workmanship under normal use for the lifetime of the cookware.

Hestan NanoBond cookware is guaranteed to be free from defects in materials and workmanship under normal household for the lifetime of the product. This Guarantee is subject to the following exclusions and conditions: Damage caused by normal wear and tear, overheating, failure to clean thoroughly after each wash, accidental damage, misuse or abuse. Stains, discolouration or fading caused by dishwasher use are not covered by this guarantee. Proof of purchase is required.

If a repair is not possible and a replacement is necessary and the original specification is not available it may be necessary to replace with a product of similar value. Please note that in the case of a set only the faulty item will be replaced. Incidental or consequential damages are expressly excluded from this guarantee.

Should you have a problem, in the first instance please contact the retailer from whom the product was purchased. Proof of purchase is required. If this is not possible then you can contact us below.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Myrex International Limited  
382 Kwun Tong Road,  
Kowloon,  
Hong Kong  
Email: [help@meyer.hk](mailto:help@meyer.hk)  
Tel: (852) 2763 9313



**JAPAN**



## 保証内容

この保証書の内容をご確認いただき大切に保管してください。

### ■保証期間

10年

### ■保証対象

マイヤーはHestan Stainless Steel Nanobondのステンレス製品に10年保証をつけています。この保証は国内で購入された場合のみ適用されます。またその際の購入レシートも一緒に保管いただきますようお願い致します。

この保証は製造上の不具合や、通常の家庭用品としてご家庭で使用された場合にのみ有効です。

業務用の使用による破損や消耗、粗雑な扱いや、取扱説明書に反して使用された場合、保証の対象とはなりませんのでご注意ください。

基本的に修理は承っておりません。取扱説明書にしたがった正常な使用状態において不具合が発生した場合は、同じ製品と交換いたします。

**JAPAN**



 **HESTAN** Stainless Steel Nanobond  
保証書

品名 Hestan Stainless Steel Nanobond

サイズ

お買い上げ日

取扱販売店名・ご住所・お電話番号等

株式会社 マイヤー ジャパン

お客さま相談窓口 ☎ **0120-23-8360**

受付時間：10:00～17:00（土・日曜・祝日は除く）

[www.meyer.co.jp](http://www.meyer.co.jp)

## GERMANY



### **HESTAN® NANOBOND™ EDELSTAHL LEBENSLANGE GARANTIE**

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Kochgeschirr entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viele Jahre Freude daran. Hestan ist ein Markenname für zuverlässiges Kochgeschirr. Hestan NanoBond-Töpfe und -Pfannen werden sorgfältig hergestellt und geprüft, um höchste Qualität zu gewährleisten. Wir garantieren dem ursprünglichen Käufer daher auf die gesamte Produktlebensdauer, dass das Kochgeschirr bei normaler Verwendung frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

Falls Sie glauben, an einem Hestan NanoBond-Artikel einen Defekt festgestellt zu haben, senden Sie bitte eine Garantieforderung und aussagekräftige Fotos des Produkts an [hestan.com/warranty](http://hestan.com/warranty). Falls während der Garantiezeit

ein Defekt an einem Teil oder Artikel auftreten sollte, ersetzt Hestan diesen oder stellt nach eigenem Ermessen neues Kochgeschirr derselben Preisklasse bereit.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Unfall, Zweckentfremdung, unsachgemäßen Gebrauch oder normale Abnutzung und Verschleiß entstanden sind. Kleine Kratzer und Verfärbungen beeinträchtigen die Leistung des NanoBond-Kochgeschirrs nicht. Neben- oder Folgeschäden sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

Diese Garantie gibt Ihnen die darin genannten spezifischen Rechte. Je nach Ihrem Wohnsitz haben Sie möglicherweise auch weitere Rechte.

Kontaktieren Sie uns mit Fragen zu unserem Kochgeschirr bitte unter [hestan.com](http://hestan.com) oder [ConsumerCare@meyeruk.com](mailto:ConsumerCare@meyeruk.com).

**Registrieren Sie Ihr Kochgeschirr online unter <http://nanobond.hestan.com/register.php>**

## UTILISATION ET ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE HESTAN® NANOBOND™

Merci d'avoir acheté notre produit. Pour vous permettre de vivre une longue expérience agréable, veuillez lire les renseignements suivants avant la première utilisation. Ces renseignements concernent votre sécurité générale ainsi que l'utilisation et l'entretien pour éviter de vous blesser ou d'endommager votre ustensile de cuisson. Pour en savoir davantage sur Hestan NanoBond et visionner nos vidéos sur les techniques de cuisson, consultez le [hestannanobond.com](http://hestannanobond.com).

### CUISSON

**Conseils :** Les ustensiles de cuisson NanoBond sont plus antiadhésifs que les ustensiles de cuisson en acier inoxydable traditionnels, mais ce NE SONT PAS des ustensiles de cuisson ANTIADHÉSIFS. Il est possible de tirer profit des propriétés antiadhésives en suivant les deux concepts suivants : le contrôle de la température et l'utilisation du bon gras pour créer une "barrière" et éviter que les aliments collent à la poêle.

Nous recommandons de préchauffer la poêle à feu moyen ou à feu moyen-élevé, d'ajouter le gras de cuisson de votre choix, puis d'incorporer vos aliments pour les laisser caraméliser et les laisser se décoller. Quant aux aliments plus délicats, comme les œufs et le poisson, nous conseillons d'utiliser un gras émulsionné comme du beurre ou un aérosol de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats. Encore

là, il faut préchauffer la poêle et faire caraméliser les aliments pour qu'ils puissent ensuite se décoller. Aucun résidu ne s'accumulera si vous utilisez un aérosol de cuisson, contrairement aux ustensiles de cuisson antiadhésifs traditionnels, puisque la surface non poreuse NanoBond résiste aux taches et est facile à nettoyer.

**Ustensiles :** Il est possible d'utiliser des fouets, des cuillères et des spatules en métal en toute sécurité. Cependant, les ustensiles tranchants comme les fourchettes et les couteaux ne doivent pas être utilisés. De plus, il ne faut jamais couper les aliments directement dans la poêle à l'aide d'un couteau. Les rayures provoquées par l'utilisation d'ustensiles tranchants ne sont pas couvertes par la garantie. La surface des ustensiles de cuisson NanoBond résiste aux rayures comparativement à l'acier inoxydable traditionnel qui n'y résiste pas. Les rayures mineures n'ont aucune incidence sur la performance de vos ustensiles de cuisson NanoBond.

**Four :** Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson du four. Ces ustensiles de cuisson vont au four jusqu'à 1050° F/566° C. et peuvent être utilisés avec une rôtissoire.

**Huile :** Faites attention puisque l'huile peut surchauffer rapidement et provoquer un feu.

**Assortir la taille de la casserole à la taille du brûleur :** Utilisez des brûleurs de la même taille

que la casserole. Ajustez la flamme pour qu'elle ne remonte pas sur les côtés de la casserole.

**Four à micro-ondes :** N'utilisez jamais votre ustensile de cuisson dans le four à micro-ondes.

**Sécurité :** Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsque vous cuisinez. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir près ou sous la cuisinière lorsque vous cuisinez. Soyez prudent près de la cuisinière, la vapeur et les éclaboussures peuvent brûler.

**Cuisson sans surveillance :** Ne laissez jamais le contenu d'une casserole s'évaporer complètement et ne laissez jamais une casserole sur un brûleur chaud. Une casserole vide laissée sans surveillance sur un brûleur chaud peut devenir extrêmement chaude, ce qui peut vous blesser ou causer des dégâts matériels.

## NETTOYAGE

Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez les ustensiles de cuisson avec du détergent à vaisselle et de l'eau chaude.

Pour le nettoyage quotidien, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge Scotch-Brite. Pour faire décoller les aliments tenaces, vous pouvez aussi utiliser une laine d'acier, car elle n'endommagera pas la surface NanoBond. Essayez bien les ustensiles de cuisson après les avoir lavés pour éviter que l'eau dure laisse des taches.

**Taches et décoloration :** La technologie NanoBond protège l'acier inoxydable en créant une couche dense et étanche. Lorsque la technologie fonctionne, il est possible que vous constatiez une légère décoloration ou une couleur bleutée. Il s'agit d'une pellicule alimentaire qui s'enlève facilement à l'aide d'un nettoyant doux ou du nettoyant pour acier inoxydable professionnel Hestan et une éponge ou une laine d'acier. Un quartier de citron peut également éliminer le bleuissement et la décoloration.

Pour redonner l'éclat au titane NanoBond, utilisez un nettoyant doux ou du nettoyant pour acier inoxydable professionnel Hestan et une éponge. N'utilisez jamais de nettoyants pour le four pour nettoyer vos ustensiles de cuisson. Ils les endommageront.

**Lave-vaisselle :** Ces ustensiles de cuisson sont lavables au lave-vaisselle. Toutefois, au fil du temps, les détergents à lave-vaisselle puissants peuvent ternir le fini NanoBond. Pour redonner l'éclat au titane NanoBond, utilisez un nettoyant doux ou du nettoyant pour acier inoxydable professionnel Hestan et une éponge Scotch-Brite.

## POIGNÉES

**Poignées chaudes :** Les poignées des ustensiles de cuisson NanoBond peuvent devenir très chauds. Faites attention. Ayez toujours des maniques ou des gants de cuisine à portée de main.

**Position de la poignée lorsque vous cuisinez :**

Placez les ustensiles de cuisson de façon à ce que la poignée ne se retrouve pas au-dessus d'un autre brûleur chaud. Les poignées ne doivent pas dépasser les limites de la surface de cuisson pour éviter que les ustensiles de cuisson tombent. Si vous cuisinez avec une cuisinière à gaz, placez l'ustensile de cuisson sur le brûleur en alignant la poignée à une des grilles du brûleur pour l'empêcher de basculer.

**Poignées desserrées :** Vérifiez régulièrement les poignées pour vous assurer "qu'elles son bien serrées. N'utilisez jamais un ustensile de cuisson dont la poignées est desserrée.

**COUVERCLES**

**Vapeur :** Lorsque vous soulevez le couvercle des ustensiles de cuisson, placer le couvercle de façon à ne pas recevoir la vapeur. La vapeur peut brûler.

**Nettoyage :** N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, d'instruments tranchants ou d'abrasifs agressifs qui peuvent endommager le couvercle en acier inoxydable.

**Sécurité :** Succion : Un couvercle qui reste sur un ustensile de cuisson une fois le brûleur éteint peut créer un effet de succion qui scelle le couvercle à l'ustensile. Utiliser un couvercle avec le mauvais ustensile de cuisson peut aussi créer

un effet de succion. Si un couvercle est scellé à un ustensile de cuisson, **NE TENTEZ PAS** de soulever le couvercle. Si le couvercle est scellé à l'ustensile, remettez-le sur le brûleur à feu doux afin que l'air à l'intérieur de l'ustensile se réchauffe et prenne de l'expansion. Vous devriez ensuite pouvoir soulever le couvercle facilement. Pour éviter cet effet de succion, enlevez le couvercle ou laissez-le entrouvert avant d'éteindre le brûleur.

**INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES POUR LES SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE**

Toujours suivre les instructions du fabricant de la surface de cuisson pour bien utiliser la surface de cuisson et en connaître les restrictions.

Avant d'utiliser une plaque de cuisson ou d'autres gros articles de cuisson conçus pour être déposé sur deux brûleurs, consultez le manuel du fabricant pour vous assurer qu'un pont relie les deux brûleurs. Si votre surface de cuisson n'est pas munie d'un pont, **N'UTILISEZ PAS UNE PLAQUE DE CUISSON OU D'AUTRES GROS ARTICLES DE CUISSON**, ils pourraient endommager la surface de cuisson.

**Ne pas** faire glisser les ustensiles de cuisson sur votre surface de cuisson en vitrocéramique. Vous pourriez rayer ou endommager votre surface de cuisson. Hestan et Meyer ne sont pas pas responsables des dommages.

# GARANTIE À VIE SUR L'ACIER INOXYDABLE HESTAN® NANOBOND™



Merci d'avoir acheté notre produit. Nous vous souhaitons des années de plaisir culinaire. Hestan s'engage à fabriquer des produits dignes de confiance. Les produits Hestan NanoBond sont fabriqués et inspectés selon des normes de qualité élevées. Ils sont garantis à l'acheteur original exempts de tout défaut, dans les matériaux comme dans la fabrication, et ce, selon un usage normal pour toute leur durée de vie.

Si vous croyez qu'un article Hestan NanoBond est défectueux, vous pouvez nous faire parvenir votre réclamation accompagnée de photos du produit à l'adresse [hestan.com/warranty](http://hestan.com/warranty). Hestan garantit à l'acheteur original qu'il remplacera toute pièce ou tout article défectueux pendant la période garantie, ou, à la discrétion de Hestan, qu'il le remplacera par un produit de valeur semblable.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, un usage abusif, un mauvais usage ni l'usure normale et la détérioration. Les rayures mineures et la décoloration n'ont aucune incidence sur la performance de vos ustensiles de cuisson NanoBond. Les dommages imprévus ou indirects ne sont pas couverts par cette garantie.

La présente garantie vous accorde des droits précis auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits selon l'endroit où vous demeurez.

Si vous éprouvez des problèmes avec votre produit, ne le retournez pas au magasin. Pour un service rapide et efficace, veuillez communiquer directement avec notre service à la clientèle par courriel au [info@hestannanobond.com](mailto:info@hestannanobond.com) ou par téléphone au 1-877-601-2918. [www.hestannanobond.com](http://www.hestannanobond.com).

**Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse <http://nanobond.hestan.com/register.php>**

## USO Y MANTENIMIENTO DEL ACERO INOXIDABLE HESTAN® NANOBOND™

Gracias por haber escogido nuestro producto. Para que pueda disfrutar una experiencia agradable, por favor lea la información antes de utilizar su utensilio de cocina. Esta información se refiere a la seguridad, el uso y el mantenimiento para evitar lesiones personales graves y daños a su utensilio de cocina. Para obtener más informaciones y descubrir nuestros videos sobre las técnicas de cocción, visite el [hestannanobond.com](http://hestannanobond.com).

### COCINAR

**Consejos:** Los utensilios de cocina NanoBond son más antiadherentes comparativamente a los de acero inoxidable tradicional, pero **NO SON ANTIADHERENTES**. Es posible lograr las propiedades antiadherentes siguiendo los dos principios siguientes: el control de la temperatura y el uso de la buena grasa para crear una “barrera” para evitar que se peguen los alimentos.

Le recomendamos precalentar el sartén a fuego medio o medio-alto, añadir la grasa que desea y después los alimentos para dejarlos caramelizarse y despegarse. Para alimentos más delicados, como los huevos y el pescado, le aconsejamos utilizar una grasa emulsionada como la mantequilla o un aerosol antiadherente para mejores resultados.

Otra vez, debe precalentar el sartén y dejar que se caramelicen y despeguen los alimentos. No se acumularán residuos si usa un aerosol antiadherente, a diferencia de los sartenes tradicionales, porque la superficie no porosa NanoBond resiste a las manchas y es fácil de limpiar.

**Utensilios:** Se pueden usar las batidoras, las cucharas y las espátulas de metal. Sin embargo, no se deben de usar utensilios afilados como tenedores y cuchillos. Nunca deben usar un cuchillo para cortar los alimentos directamente en el sartén. Los rasguños causados por los utensilios afilados no son cubiertos por la garantía. La superficie de los utensilios de cocina NanoBond resiste bien a los rasguños comparativamente al acero inoxidable tradicional que no resiste. Los rasguños menores no afectan el rendimiento de los utensilios de cocina NanoBond.

**Horno:** Siempre use guantes par sacar el utensilio de cocina del horno. El utensilio de cocina se puede usar en el horno hasta 1050°F/566°C. y sobre una parrilla.

**Aceite:** Tenga cuidado porque el aceite puede recalentarse rápidamente y provocar un fuego.

**Tiene que coincidir el tamaño de la cacerola a la del quemador:** Use quemadores del mismo tamaño que el de la cacerola que este usando. Ajuste la llama para que no suba a los lados de la cacerola.



**Microondas:** Nunca use su utensilio de cocina en el microondas.

**Seguridad:** Mantenga a los niños pequeños alejados de la estufa cuando cocina. Nunca le permita un niño que se siente cerca o abajo de la estufa cuando cocina. Tenga cuidado cuando este cerca de la estufa porque el calor, el vapor y las salpicaduras pueden quemar.

**Cocinar sin vigilancia:** Nunca deje el líquido de su utensilio de cocina evaporarse completamente y nunca deje un utensilio de cocina vacío sobre un quemador. Un utensilio de cocina vacío sin vigilancia sobre un quemador puede calentarse mucho, lo cual puede causar lesiones personales graves o daños materiales.

## LIMPIEZA

Antes de usar los utensilios de cocina por primera vez y después de cada uso, lávelos con jabón suave y agua tibia.

Para limpiar los utensilios de cocina, use agua tibia jabonosa y una esponja Scotch-Brite. Para despegar residuos de alimentos, también puede usar una lana de acero ya que no dañará la superficie NanoBond. Seque bien los utensilios de cocina después de haberlos lavado para evitar que el agua dura los manche.

**Manchas y decoloración:** La tecnología NanoBond protege el acero inoxidable creando

una capa densa y hermética. Cuando funciona la tecnología, puede ver una ligera decoloración o un color azul en los utensilios de cocina. Es una capa de alimentos que puede quitarse fácilmente con un producto de limpieza suave o el limpiador para acero inoxidable profesional Hestan y una esponja o una lana de acero. También puede usar limón para quitar el azulado y la decoloración.

Para volver a darle su brillo al titanio de los utensilios de cocina NanoBond, use un producto de limpieza suave o el limpiador para acero inoxidable profesional Hestan y una esponja. Nunca use limpiador para el horno para limpiar sus utensilios de cocina. Los dañarán.

**Lavadora de platos:** Estos utensilios de cocina pueden lavarse en la lavadora de platos. Sin embargo, con el tiempo, los detergentes abrasivos pueden dañar el acabado NanoBond. Para volver a darle su brillo de titanio a los utensilios de cocina NanoBond, use un producto de limpieza suave o el limpiador para acero inoxidable profesional Hestan y una esponja Scotch-Brite.

## MANGOS

**Mangos calientes:** Los mangos de los utensilios de cocina NanoBond pueden calentarse mucho según ciertas condiciones. Tenga cuidado cuando los toque. Siempre tenga guantes a la mano.

**Posición del mango cuando cocina:** Coloque el utensilio para que el mango no este sobre otros

quemadores calientes. Los mangos no deben sobrepasar los límites de la estufa para evitar que el utensilio de cocina se caiga. Cuando cocine en una estufa de gas, coloque el utensilio sobre el quemador para que el mango este alineado con la parrilla de los quemadores para evitar que se caiga.

**Mango flojo:** Verifique regularmente los mangos para asegurarse que no estén flojos. Nunca use un utensilio con un mango flojo.

### TAPAS

**Vapor:** Cuando levante la tapa, siempre coloque la tapa para que el vapor no este dirigido hacia usted. El vapor puede quemar.

**Limpiar:** Nunca use utensilios de metal, utensilios afilados o abrasivos agresivos que pueden dañar la tapa en acero inoxidable.

**Seguridad:** Sello al vacío: Si deja una tapa sobre una cacerola después de haber bajado o apagado el fuego, se puede sellar al vacío la tapa a la cacerola. Si usa una tapa destinada a otra

cacerola, también se puede sellar al vacío. Si se sella al vacío una tapa, NO TRATE de levantar la tapa. Si la tapa esta sellada al vacío, vuelva a poner la cacerola sobre el quemador a fuego bajo para que el aire al interior de la cacerola se caliente y tome expansión. La tapa se podrá levantar fácilmente de la cacerola. Para evitar el efecto de sello al vacío, levante la tapa o póngala a un lado antes de apagar el quemador.

### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LAS ESTUFAS DE VITROCERÁMICA

Siempre siga las instrucciones del fabricante para usar su estufa correctamente y conocer las restricciones. Antes de usar una parrilla o otro utensilio de cocina grande diseñado para colocarse sobre dos quemadores, consulte el manual del fabricante para asegurarse que su estufa de vitrocerámica tiene un puente entre los dos quemadores.

**No arrastre** el utensilio de cocina sobre su estufa de vitrocerámica. Se puede rasguñar o marcar su estufa de vitrocerámica Hestan y Meyer no son responsables de los daños.

# **GARANTÍA DE POR VIDA SOBRE EL ACERO INOXIDABLE HESTAN® NANOBOND™**



Gracias por haber comprado nuestro producto. Le deseamos muchos años de placer. Hestan se dedica a fabricar productos de excelente calidad. Los productos Hestan Nanobond están fabricados según unas normas de calidad elevadas y inspeccionados para asegurar una calidad elevada. Están garantizados para el comprador original contra defectos en los materiales y la mano de obra bajo condiciones normales de uso durante toda la vida útil del producto.

Si cree que un artículo Hestan Nanobond está defectuoso, puede enviarnos su solicitud de garantía y fotografías del producto utilizando el enlace [hestan.com/warranty](http://hestan.com/warranty). Hestan Nanobond le garantiza al comprador original que reemplazará toda parte o artículo defectuoso que sea

identificado y verificado durante el período de garantía, o, a criterio de Hestan, lo reemplazará por un artículo de valor similar.

Esta garantía no cubre daños causados por accidentes, uso inadecuado, abuso o desgaste normal. Los rasguños menores y la decoloración no afecta el rendimiento de los utensilios de cocina NanoBond. Los daños indirectos o incidentales no están cubiertos por esta garantía.

Esta garantía le otorga derechos específicos como se indica en este documento. También podría llegar a tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si llegara a tener algún problema con su producto, no lo regrese a la tienda. Para un servicio rápido y eficaz, comunique directamente con nuestro servicio al cliente por correo electrónico al [info@hestannanobond.com](mailto:info@hestannanobond.com) o por teléfono al 1-877-601-2918. [www.hestannanobond.com](http://www.hestannanobond.com)

**Registre su producto en enregistrez votre produit en línea en <http://nanobond.hestan.com/register.php>**

hestan.com  
1 Meyer Plaza, Vallejo, CA 94590  
877.601.2918

SKU #94142 / 0318