

FR

La poignée amovible CRISTEL

C'est la clé qui vous ouvre un nouvel horizon dans votre cuisine. **Conçue et fabriquée en Franche-Comté (FRANCE)** dans son usine créée en 1826 et riche d'un savoir-faire de plusieurs générations, elle est présente dans les cuisines du monde entier pour la grande satisfaction des utilisateurs les plus exigeants.

UNE UTILISATION SIMPLE ET SÛRE.

Pour la mise en place et le retrait de la poignée (voir illustration ci-après)
• Pour sa mise en place, introduisez la poignée par son extrémité dans l'orifice d'une des deux oreilles de l'ustensile (ou de leur couvercle en verre plat ou bombé) et abaissez-la jusqu'à l'enclenchement du verrou de sécurité.
• Pour la retirer, posez l'ustensile de manière stable et tirez le bouton en relevant la poignée ainsi libérée.

Pour la mise en place et le retrait des anses (voir illustration ci-après)
• Pour leur mise en place, engagez les anses par leur fente sur les deux oreilles de l'ustensile, bouton orienté vers le haut (la marque CRISTEL doit se trouver sur le haut) et poussez jusqu'au verrouillage.
• Pour les retirer, posez l'ustensile de manière stable, appuyez sur le bouton et tirez vers l'extérieur.

SÉCURITÉ

- Les anses doivent toujours être utilisées par paire sur l'article de cuisson. N'associez pas une anse et une poignée sur un même article de cuisson.
- En utilisation normale, les poignées et les anses restent tempérées mais il préférable d'utiliser un gant isolant pour les manipuler.
- Pendant la cuisson, retirez les poignées et les anses pour éviter qu'elles ne chauffent.
- Pour le passage au four, retirez la poignée et les anses de l'article de cuisson.
- En cas de mauvais fonctionnement, raporter la pièce à votre point de vente pour un retour en usine.
- Les poignées et anses CRISTEL ne doivent être utilisées qu'avec des ustensiles CRISTEL.
- Les poignées et les anses ne passent pas au lave-vaisselle sauf les versions tout inox.

POIGNÉES ET ANSES AMOVIBLES EN BOIS
(précautions d'utilisation complémentaires aux conseils généraux d'utilisation des poignées et anses CRISTEL)

UTILISATION
• ne jamais plonger dans l'eau
• ne jamais passer au lave-vaisselle
• ne pas mettre au four
• ne jamais laisser la poignée bois sur la cuve ou sur le couvercle pendant la cuisson

ENTRETIEN
Utilisez un chiffon humide pour le nettoyage de votre poignée bois, à l'eau uniquement. Vous pouvez également entretenir régulièrement le bois de la poignée en passant de l'huile alimentaire à l'aide d'un papier essuie tout (hors huile olive)

DE

Abnehmbarer Griff von Cristel

Er ist der Schlüssel, der in Ihrer Küche einen neuen Horizont eröffnet. Ausgelegt und hergestellt in Cristels 1826 gegründetem Werk in der Region **Franche-Comté (FRANKREICH)**, ausgestattet mit dem Know-how mehrerer Generationen, befriedigt er die Forderungen anspruchsvollster Benutzer in Küchen rund um den Globus.

EINFACHE UND SICHERE VERWENDUNG

Anbringen und Abnehmen des Griffs (siehe Abbildung unten)
• Zum Anbringen das Ende des Griffs in die Öffnung eines der beiden Ohren am Utensil einführen und den Griff nach unten drücken, bis die Sicherheitsverriegelung einschnappt.
• Zum Abnehmen das Utensil auf eine feste Unterlage stellen, den Knopf ziehen und den so gelösten Griff gleichzeitig hochheben.

Anbringen und Abnehmen der Henkel (siehe Abbildung unten)
• Zum Anbringen die Henkel mit ihrem Schlitz an beiden Ohren des Utensils einführen, mit dem Knopf nach oben (die Marke CRISTEL muss oben stehen), und drücken, bis die Sicherheitsverriegelung einschnappt.
• Zum Abnehmen das Utensil auf eine feste Unterlage stellen, auf den Knopf drücken und nach außen ziehen.

 SICHERHEIT
• Für Behältnisse mit über 3 Liter Fassungsvermögen müssen immer zwei Henkel verwendet werden. Für schwere Utensilien nie einen Henkel und einen Griff gleichzeitig verwenden.
• Bei normaler Verwendung behalten Griffe und Henkel eine mäßige Temperatur. Bei Überhitzung einen isolierenden Topflappen verwenden.
• Entfernen Sie während des Kochens die Griffe und Henkel, damit diese nicht heiß werden.
• Vor dem Backen in Backöfen Griff abnehmen.
• Bei Mängeln das Teil zur Rücksendung an das Werk in Ihre Verkaufsstelle zurückbringen.
• CRISTEL Griffe und Henkel dürfen nur mit CRISTEL Utensilien verwendet werden.
• Die Griffe und Henkel sind nicht spülmaschinenfest, außer bei den Volleledestahl-Versionen.

ABNEHMBARE STIEL- UND SEITENGRIFFE AUS HOLZ
(spezielle Hinweise, die zusätzlich zu den allgemeinen Gebrauchsempfehlungen für CRISTEL-Griffe gelten)

GEBRAUCH
• nicht ins Wasser tauchen
• nicht in der Spülmaschine reinigen
• nicht im Backofen verwenden
• Holzgriffe während des Kochvorgangs nicht am Korpus oder auf dem Deckel lassen

PFLEGE
Verwenden Sie für die Reinigung von Holzgriffen nur ein mit klarem Wasser angefeuchtetes Tuch. Sie können das Holz der Griffe zur Pflege regelmäßig mit Speiseöl (ausgenommen Olivenöl) einreiben, das Sie mit Küchenkrepp auftragen.

IT

Maniglia amovibile Cristel

La chiave che vi aprirà nuovi orizzonti in cucina. **Progettata e prodotta in Franca-Contea (FRANCIA)** nel proprio stabilimento creato nel 1826 e dal know-how di più generazioni, la maniglia amovibile di Cristel è presente nelle cucine di tutto il mondo per soddisfare i clienti più esigenti.

UN UTILIZZO SEMPLICE E SICURO.

Posizionamento e rimozione della maniglia (vedi illustrazione sotto)
• Per posizionare la maniglia, introdurla dalla sua estremità nella fessura di una delle due orecchie dell'utensile da cucina e abbassarla fino a quando non scatta il blocco di sicurezza.
• Per rimuovere la maniglia, appoggiare l'utensile in modo stabile e tirare verso di sé il pulsante sollevando la maniglia, che potrà quindi essere sganciata.

Posizionamento e rimozione delle impugnature (vedi illustrazione sotto)
• Per posizionare le impugnature, bloccarle mediante la loro fessura sulle due orecchie dell'utensile da cucina, con il pulsante rivolto verso l'alto (il marchio CRISTEL deve essere in alto), quindi spingerle fino a quando non si bloccano.
• Per rimuoverle, appoggiare l'utensile in modo stabile, premere il pulsante e tirare verso l'esterno.

 SICUREZZA
• Le impugnature devono essere sempre utilizzate in coppia per i recipienti superiori ai 3 litri. Non abbinare mai un'impugnatura a una maniglia per gli utensili da cucina pesanti.
• Durante un utilizzo normale, le maniglie e le impugnature mantengono una temperatura moderata. In caso di surriscaldamento, utilizzare un quanto isolante.
• Durante la cottura togliere le maniglie e le impugnature per evitare che si scaldino.
• Per la cottura in forno, non lasciare la maniglia all'interno.
• In caso di malfunzionamenti, riportare il pezzo difettato nel proprio punto vendita affinché venga rispettato allo stabilimento.
• I manici e le maniglie CRISTEL devono essere utilizzati solo con utensili CRISTEL.
• I manici e le maniglie non sono lavabili in lavastoviglie ad eccezione delle versioni tutte in acciaio inox.

MANICO E IMPUGNATURA RIMOVIBILI IN LEGNO
(precauzioni specifiche e complementari ai consigli generali d'uso dei manici CRISTEL)

UTILIZZO
• non immergere mai in acqua
• non lavare mai in lavastoviglie
• non mettere nel forno
• non lasciare mai il manico/l'impugnatura in legno sulla pentola o sul coperchio durante la cottura

MANUTENZIONE
Per la pulizia del manico/dell'impugnatura in legno usare uno straccio umido e solo acqua. Si può anche effettuare regolarmente la manutenzione del legno del manico/dell'impugnatura passando dell'olio alimentare (escluso olio d'oliva) con un foglio di carta da cucina.

EN

The Cristel removable handle

The key to a new realm of cooking possibilities. **Designed and manufactured in Franche-Comté, France**, in its factory which opened in 1826 and which possesses a rich vein of expertise stretching back several generations, Cristel can be found in kitchens around the world due to the satisfaction it brings even the most demanding users.

SIMPLE AND SAFE TO USE.

Attaching and removing the long handle (see illustration below)
• To attach, place the end of the long handle in the orifice of one of the lugs on the cooking utensil, and lower it until the safety lock is engaged.
• To remove, place the cooking utensil on a stable, flat surface, pull the lock-release button and raise the long handle.

Attaching and removing the side handles (see illustration below)
• To attach, place the side handle on the cooking utensil's two lugs via their slit, with the button facing upward (the CRISTEL brand must be on the top), and push until the lock is engaged.
• To remove, place the cooking utensil on a stable, flat surface, press the button and pull outward.

SAFETY

- Side handles must always be used in pairs on the utensil. A side handle and long handle should not be used in combination on any utensil.
- Under normal usage conditions, long handles and side handles remain at a moderate temperature but always use an insulated glove to manipulate it.
- During cooking, remove the handles and side handles to prevent them from getting hot.
- When oven-cooking, do not leave the handle or side handles inside.
- In the event of a malfunction, bring the item back to your sales outlet for return to the factory.
- CRISTEL handles and side handles must only be used with CRISTEL utensils.
- The handles and side handles are not dishwasher safe except for the all stainless steel versions.

WOODEN REMOVABLE HANDLE ANS SIDE HANDLE
(specific use and care instructions complementary to general tips for using CRISTEL removable handles)

USE
• never dive into the water
• do not wash in the dishwasher
• do not put in the oven
• never leave the wooden removable handle on the vessel or lid during cooking

CARE
Use a damp cloth to clean your wooden removable handle with water only. You can also regularly maintain the wooden removable handle by passing food oil with a paper towel all (except olive oil).

ES

El mango desmontable de CRISTEL

La llave que abre un nuevo horizonte en la cocina. El mango desmontable de CRISTEL, diseñado y **fabricado en Franche -Comté (FRANCIA)** en nuestra fábrica, creada en 1826 y con el saber hacer de varias generaciones, está presente en cocinas de todo el mundo para satisfacer a los usuarios más exigentes.

FÁCIL Y SEGURO DE UTILIZAR.

Colocar y retirar el mango (vea la ilustración a continuación)
• Para colocar el mango, introdúzcalo por su extremo en la ranura de una de las dos asas del utensilio y bájealo hasta que se encaje el bloqueo de seguridad.
• Para retirarlo, coloque el utensilio sobre una superficie estable y presione el botón levantando el mango al mismo tiempo, que quedará así libre.

Para colocar y retirar las asas (vea la ilustración a continuación)
• Para colocar las asas, encájelas por su ranura en ambas pestañas del utensilio, con el botón hacia arriba (la marca CRISTEL debe estar en la parte superior), y presione hasta que queden fijas.
• Para retirarlas, coloque el utensilio sobre una superficie estable, pulse el botón y tire de ellas.

 SEGURIDAD
• Las asas siempre se deben utilizar en pareja. No combine un asa y un mango con los utensilios.
• Durante un uso normal, los mangos y las asas se mantienen a temperatura templada pero siempre utilice un guante aislante para manipular los utensilios.
• Durante la cocción, retire las asas y mangos para evitar que se calienten.
• Si va a introducir el recipiente en el horno, no deje el mango en el interior.
• En caso de que no funcione correctamente, lleve la pieza al punto de venta para su devolución a fábrica.
• Los mangos y asas CRISTEL deben usarse únicamente con utensilios CRISTEL.
• Las asas y los mangos no son aptos para lavavajillas, excepto en las versiones de acero inoxidable.

MANGO Y ASA DESMONTABLES DE MADERA
(precauciones específicas y complementarias a las recomendaciones generales de uso de los mangos de CRISTEL)

USO
• no sumergir nunca el mango/asa en agua
• no lavar nunca el mango/asa en el lavavajillas
• no introducir el mango/asa en el horno
• no dejar nunca el mango/asa de madera sobre el recipiente ni sobre la tapa durante la cocción

CUIDADOS
Para limpiar el mango/asa de madera, utilice un paño humedecido solo con agua. También puede tratar con regularidad la madera del mango/asa aplicando aceite alimentario (excepto aceite de oliva) con ayuda de papel de cocina.

PT

A pega amovível cristel

É a chave que lhe abre um novo horizonte na sua cozinha. Foi **concebida e fabricada em Franche-Comté (FRANÇA)**, na sua fábrica criada em 1826, contando com o know-how de várias gerações. Está presente nas cozinhas de todo o mundo, para grande satisfação dos mais exigentes utilizadores.

UMA UTILIZAÇÃO SIMPLES E SEGURA

Para a colocação e remoção da pega (veja ilustração abaixo)
• Para a colocação, introduzir a pega pela extremidade no orifício de uma das duas orelhas do utensílio e baixá-la até ativar o bloqueio de segurança.
• Para a remover, posar o utensílio de forma estável, e puxar o botão, levantando a pega assim solta.

Para a colocação e remoção das asas (veja ilustração abaixo)
• Para a colocação, posicionar as asas pela abertura sobre as duas orelhas do utensílio, com o botão virado para cima (a marca CRISTEL deve estar na parte superior) e pressionar até bloquear.
• Para as remover, posar o utensílio de forma estável, pressionar o botão e puxar para fora.

 SEGURANÇA
• Para capacidades superiores a 3 litros, as asas devem ser sempre utilizadas aos pares. Não combinar uma asa e uma pega em utensílios pesados.
• Numma utilização normal, as pegas e asas permanecem temperadas. Em caso de sobreaquecimento, utilizar uma luva isolante.
• Durante o cozimento, retire as asas e pegas para evitar que aqueçam.
• Na passagem para o fogão, não deixar a pega no interior.
• Em caso de mau funcionamento, levar a peça ao ponto de venda para ser devolvida à fábrica.
• As asas e pegas CRISTEL devem ser usados somente com utensílios CRISTEL.
• As asas e pegas não podem ser lavadas na máquina de lavar louça, exceto para todas as versões de aço inoxidável.

PEGA E CABO AMOVÍVEIS EM MADEIRA
(cuidados específicos que complementam as recomendações gerais de utilização das pegas CRISTEL)

UTILIZAÇÃO
• nunca mergulhar as pegas e o cabo em água
• nunca colocar na máquina de lavar a louça
• não colocar no forno
• nunca deixar as pegas ou o cabo de madeira no tacho ou na tampa durante a cozedura

MANUTENÇÃO
Utilize um pano húmido para limpar as suas pegas ou o seu cabo de madeira, apenas com água. Pode também utilizar óleo alimentar (à exceção do azeite), colocado em papel absorvente, para limpar regularmente a madeira das pegas ou do cabo.

JP CRISTELの取り外し可能なハンドル 料理の新たな可能性を開く鍵。フランスのフランシュ＝コンテ地方にある1826年に開業した工場で設計・製造され、数世代にわたる豊富な専門知識を持つCRISTELは、最も要求の厳しいユーザーにさえ満足をもたらすことから、世界中のキッチンで使用されています。 シンプルで安全に使えます。 長いハンドルの取り付けと取り外し(下の図を参照) •取り付けの場合、長いハンドルの端を調理器具の片方の耳の穴に入れ、安全ロックがかかるまで下げます。 •取り外す場合、調理器具を安定した平らな場所に置き、ロック解除ボタンを引いて長いハンドルを上げます。 サイドハンドルの取り付けと取り外し(下の図を参照) •取り付けの場合、サイドハンドルをCRISTELのブランドが上になるように、2つの耳のスリットに挿入し、ロックがかかるまで押します。 •取り外す場合、調理器具を安定した平らな場所に置き、ボタンを押して外側に引き出します。 ! 安全性 - 調理器具には必ず2つのサイドハンドルを使用してください。1つのサイドハンドルと長いハンドルは、どのような調理器具にも併用しないでください。 - 通常の使用条件では、長いハンドルとサイドハンドルは適温ですが、常に断熱グローブを使用して操作してください。 - ガスコンロでは、調理中に長いハンドルとサイドハンドルを外してください。 - オープン調理の場合は、ハンドルやサイドハンドルを内部に入れたままにしないでください。 - 故障した場合は、製品を販売店に持ち込んで工場に返品してください。 - CRISTELのハンドルとサイドハンドルは、CRISTELの調理器具にのみ使用してください。 - ハンドルとサイドハンドルは、すべてのステンレス鋼製品以外は食器洗い機で洗わないでください。 木製の取り外し可能なハンドルとサイドハンドル (CRISTELの取り外し可能なハンドルの一般的な使用方法に加えて、特定の使用と手入れの手順) 使用方法 - 木製ハンドルは、必ず洗ってください。 - 食器洗い機で洗わないでください。 - ハンドルは、常に乾燥させてください。 - 調理中には、木製の取り外し可能なハンドルを鍋や蓋に置いたままにしないでください。 手入れ方法 木製の取り外し可能なハンドルは、湿った布で水だけを使って清掃してください。 また、定期的に、紙タオルで食用油を塗って手入れすることもできます(ただし、オリーブオイルは除く)。	RU Съемная ручка cristel Это ключ к новым горизонтам на вашей кухне. Эта ручка была разработана и произведена во Франш-Конте (Франция) на предприятии, созданном в 1826 году и обладающим богатым опытом и знаниями многих поколений. Сегодня она используется по всему миру к большой радости даже самых требовательных хозяек и поваров. ПРОСТОТА И НАДЕЖНОСТЬ Установка и снятие ручки (см. иллюстрацию ниже) • Для установки ручки поместите ее конец в одно из ушек вашей посуды и опустите ее до защелкивания замка. • Для снятия ручки поместите посуду на ровную поверхность, потяните кнопку и снимите высвободившуюся таким образом ручку. Установка и снятие прихваток (см. иллюстрацию ниже) • Для установки прихваток поместите ручки вашей посуды в пазы прихваток так, чтобы кнопка была сверху, и надавите до защелкивания. • Для их снятия поместите посуду на ровную поверхность, нажмите на кнопку и потяните прихватки на себя. ! БЕЗОПАСНОСТЬ - Для емкостей объемом свыше 3 литров прихватки должны использоваться только парно. Не используйте одну ручку и одну прихватку для тяжелой посуды. - При обычном использовании ручки и прихватки сохраняют среднюю температуру. Если они становятся очень горячими, используйте кухонную рукавицу. - Во время приготовления снимите ручки и ручки, чтобы они не нагревались. - При размещении посуды в духовке снимайте ручку. - При возникновении какой-либо неисправности предьявите изделие сотрудникам магазина, в котором вы его приобрели, для возврата производителю. - Ручки и ручки CRISTEL должны использоваться только с посудой CRISTEL. - Ручки и ручки нельзя мыть в посудомоечной машине, за исключением версий из нержавеющей стали. СЪЕМНАЯ ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА И РУКОЯТКА(особые меры предосторожности в дополнение к общим рекомендациям по использованию и уходу за ручками CRISTEL) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - не погружайте ручку/рукоятку в воду - не мойте ручку/рукоятку в посудомоечной машине - не помещайте ручку/рукоятку в духовой шкаф - не оставляйте деревянную ручку/рукоятку на ёмкости или крышке во время приготовления пищи УХОД Для очистки вашей деревянной ручки/рукоятки используйте мягкую влажную ткань, смоченную в чистой воде без добавления моющих средств. Вы также можете регулярно ухаживать за деревянной ручкой/рукояткой, протирая её бумажной салфеткой с небольшим количеством любого столового масла, за исключением оливкового.
KO 크리스텔 (Cristel) 리무버블 핸들 새로운 요리 가능성의 열쇠. 프랑슈-콩테 지방, 프랑스에서 디자인 및 제조되었으며, 1826년에 문을 열고 몇 대의 세대에 걸쳐 폭넓은 전문 기술을 보유한 공장에서 제작되었습니다. CRISTEL은 가장 요구 까다로운 사용자들도 만족시키는 만족도 때문에 전 세계의 부엌에서 찾아볼 수 있습니다. 단순하고 안전한 사용 방법. 장거리 핸들 장착 및 분리 (아래 그림 참조) • 장착하려면 요리용기의 둔측 중 하나의 구멍에 장거리 핸들의 끝을 끼워 넣고 안전 잠금장치가 작동될 때까지 내리십시오. • 제거하려면 안정적인 평면 위에 요리용기를 놓고 잠금 해제 버튼을 당기고 장거리 핸들을 들어 올리십시오. 측면 핸들 장착 및 분리 (아래 그림 참조) • 장착하려면 측면 핸들을 버튼이 위를 향하도록 (CRISTEL 상표는 위쪽) 요리용기의 두 둔측 사이의 슬릿에 끼우고 잠금이 작동될 때까지 밀어 넣으십시오. • 제거하려면 안정적인 평면 위에 요리용기를 놓고 버튼을 누르고 밖으로 당기십시오. ! 안전 - 측면 핸들은 항상 요리용기에 한 쌍으로 사용되어야 합니다. 장거리 핸들과 측면 핸들은 어떤 용기에도 함께 사용하지 마십시오. - 정상 사용 조건에서, 장거리 핸들과 측면 핸들은 적당한 온도를 유지하지만 항상 담요 장갑을 착용하여 사용하십시오. - 요리 중에는 손잡이와 손잡이가 뜨거워지는 것을 방지하기 위해 제거하십시오. - 오븐 요리할 때, 핸들이나 측면 핸들을 내부에 두지 마십시오. - 고장 발생시 판매처로 돌려 보내서 공장으로 교환받으십시오. - CRISTEL 핸들과 측면 핸들은 반드시 CRISTEL 용기와 함께 사용해야 합니다. - 핸들과 측면 핸들은 스테인레스 스틸 제품을 제외하고는 식기 세척기에서 세척하지 마십시오. 분리형 우드 스틱핸들 및 사이드핸들 (CRISTEL 핸들 사용의 일반적인 조언에 대한 보충적인 특별 주의 사항) 사용법 - 절대 물에 담그지 마십시오 - 식기 세척기에 넣지 마십시오 - 오븐에 넣지 마십시오 - 요리 중에 용기나 뚜껑 위에 우드 스틱핸들 및 사이드핸들을 두지 마십시오 관리 방법 우드 스틱핸들 및 사이드핸들을 물을 약간 적신 헝겊으로만 닦으십시오. 또한, 정기적으로 우드 스틱핸들 및 사이드핸들에 키친타월로 식용유를 살짝 발라 관리하실 수 있습니다(올리브유 제외).	CN CRISTEL 可拆卸式把手 為你開啟廚房新境界的主要關鍵。 它的設計和製造皆由1826年創立於法國東部Franche-Comté城市的工廠操刀，其專業技術歷經數代傳承，迄今在全球各國的廚房內處處可見，以滿足最嚴苛的使用者。 簡易安全的使用方法 長柄把手安裝及拆卸說明（見下图） - 安裝長柄把手：請將把手的前端，垂直插入鍋具兩側其中一個鍋耳孔內（或者平面/拱形玻璃鍋蓋上圓形把柄），順著水平方向往下壓，直到聽到卡榫鎖住聲音，固定不動即可。 - 拆卸長柄把手：請將鍋具放穩，壓住把手上的按鈕往後輕推，同時將把手向上提起即可輕鬆拆下。 短形把手安裝及拆卸說明（方形與半圓形）（見下图） - 安裝短形把手：請輕壓住把手上按鈕，並將把手內側插槽平行推進兩邊鍋耳，直到卡榫鎖住固定。 - 拆卸短形把手：請將鍋具放穩，輕壓按鈕，然後向外拉出即可。 ! 安全注意事項 - 使用超過3公升以上容量的鍋具，請務必同時安裝一對短形把手。針對較重的鍋具，不建議一邊裝短形把手，另一邊裝長柄把手。 - 在正常使用方法下，長柄和短形把手通常保持常溫狀態。如遇過熱情況，請戴上隔熱手套保護。 - 烹調時，應將鍋柄、手柄拆下，以免受熱。 - 鍋具放進烤箱時，請勿將把手留在烤箱內。 - 如有故障情形發生，請將商品帶回銷售據點以便送回工廠處理。 - 僅限使用CRISTEL的可拆卸式長柄把手和短形把手。 - 長柄和短形把手不適用洗碗機，不銹鋼版本除外。 木制可拆卸手柄（CRISTEL手柄使用建议补充注意事项） 使用 - 切勿浸入水中 - 切勿放入洗碗机 - 勿放入烤箱 - 切勿在烹饪时将木制手柄放在器皿或锅盖上 养护 使用湿布清洁木制手柄，请勿使用清水之外的其他溶剂或液体。 亦可用纸巾蘸取食用油（橄榄油除外）定期养护木制手柄。