



- USER MANUAL -

Thank you for purchasing the World's Greatest Pot. We take pride in our products, and we're always searching for innovative solutions to make life easier! This cooking pot is a new innovation in instruments for cooking, to pour off water the easiest way when cleaning, rinsing and cooking vegetables, potatoes, pasta, sweetcorn, mussels, eggs, etcetera. We hope you'll enjoy cooking with your greatest pot!

The product: This complete set includes a carbon steel pot with non-stick coating, strainer and glass lid. Suitable for use on all hob surfaces – including induction hob tops. Its capacity allows you to make enough for even larger families!

How-to-use: The strainer can be used to wash and rinse your food the easy way. If you want to cook spaghetti please place the strainer on the bottom of the pot, fill 2/3 of the way with water, close with lid, wait until the water is boiling, then add the spaghetti. Wait until spaghetti is under water, take strainer and hang in the pins and cook. Do not cover the pot; traditional Italian pasta is cooked without a lid! When the spaghetti cooking time is ready take the pot by its handles, turn upside down and pour off the cooking water and flip back. Ready to serve!

Cleaning: The pot, strainer and glass lid are machine washable. Treat with care to guarantee a long life-time.



- MANUEL D'INSTRUCTIONS -

Merci d'avoir acheté le Flip Pot. Nous sommes fiers de nos produits et sommes toujours à la recherche de solutions innovantes pour vous simplifier la vie ! Flip Pot est une nouvelle innovation dans la gamme des ustensiles de cuisine pour déverser l'eau de la manière la plus simple. Il est parfait pour la cuisson des pâtes, des pommes de terre, du maïs, des moules, des œufs, des légumes, etc. Nous espérons que vous apprécierez votre Flip Pot!

Le produit: Cet ensemble complet comprend un pot en acier en carbone avec un revêtement antiadhésif, une passoire et un couvercle en verre. Il convient pour une utilisation sur toutes les surfaces de cuisson, y compris les plaques à induction. Sa grande capacité vous permet d'en faire assez, même pour des familles nombreuses!

Mode d'emploi: La passoire peut être utilisée pour laver et rincer vos aliments facilement. Si vous voulez faire cuire des spaghettis, placez la passoire au fond de la casserole, remplissez les 2/3 avec de l'eau, fermez avec le couvercle, attendez que l'eau soit bouillante, puis ajoutez les spaghettis. Attendez que les spaghettis soient sous l'eau, prenez la passoire, suspendez-la aux épingles et faites cuire. Ne couvrez pas le pot : les pâtes italiennes traditionnelles sont cuites sans couvercle ! Lorsque le temps de cuisson des spaghettis est écoulé, prenez le Flip Pot par les poignées, retournez-le vers le bas, versez l'eau de cuisson et retournez-le dans sa position initiale. C'est prêt à servir !

Nettoyage: Le Flip Pot, la passoire et le couvercle en verre sont lavables en machine. Traitez avec soin pour garantir une durée de vie prolongée.



- GEBRUIKSINSTRUCTIE -

Dank u voor het kopen van 's werelds handigste pan. We zijn trots op onze producten en altijd op zoek naar innovatieve oplossingen om het dagelijkse leven makkelijker te maken. Met deze pan kunt u op de aller gemakkelijkste manier koken, water afgieten, voedsel stomen etc. Perfect voor pasta, aardappelen, mais, mosselen, eieren, groenten, enzovoort. We vertrouwen erop dat u van het gemak van deze pan zult genieten!

Het product: De set bevat een pan met antiaanbaklaag, vergiet en glazen deksel. Geschikt voor gebruik op alle kookbronnen, inclusief inductie. De capaciteit is groot genoeg voor een gezin.

Gebruik: Met het vergiet kunt u voedsel wassen en spoelen. Als u spaghetti wilt koken, plaats dan eerst het vergiet op de bodem van de pan, vul deze voor 2/3e met water, sluit af met deksel, wacht tot het water kookt en voeg de spaghetti toe. Wacht tot de spaghetti onder water is, neem de zeef op, hang deze in de pan en kook de spaghetti. Dek de pan niet af met de deksel: traditionele Italiaanse pasta wordt zonder deksel gekookt! Is de spaghetti klaar, pak de pot bij de handgrepen, keer hem ondersteboven, giet het kookwater af en draai terug. U bent klaar om te serveren!

Reiniging: De pot, vergiet en glazen deksel zijn vaatwasmachinebestendig. Behandel met zorg voor een lange levensduur.



Grazie per aver acquistato World's Greatest Pot. Siamo orgogliosi dei nostri prodotti e siamo sempre alla ricerca di soluzioni innovative per semplificare la vita! Questa pentola è una novità per quanto riguarda gli strumenti di cottura, per versare l'acqua nel modo più semplice durante il lavaggio, il risciacquo e la cottura di verdure, patate, pasta, mais dolce, cozze, uova, ecc. Speriamo che ti piaccia cucinare con la tua nuova World's Greatest Pot.

Il prodotto: Questo set completo include una pentola in acciaio al carbonio con rivestimento antiaderente, scolapasta e coperchio in vetro. Adatto per l'uso su tutti i tipi di piano cottura, compresi i piani a induzione. La sua capacità ti consente di cucinare anche per le famiglie più grandi!

Modo d'uso Il filtro può essere usato per lavare e sciacquare il cibo nel modo più semplice. Se vuoi cucinare gli spaghetti, metti il filtro sul fondo della pentola, riempi per 2/3 con acqua, chiudi con il coperchio, attendi che l'acqua bolla, quindi aggiungi gli spaghetti. Attendi fino a quando gli spaghetti sono sott'acqua, prendi il filtro e appendi i perni e lascia cuocere. Non mettere il coperchio. Quando il tempo di cottura degli spaghetti è terminato, prendi la pentola tenendola per i manici, capovolgila e versa l'acqua di cottura, lo scolapasta girerà da solo. Et voilà gli spaghetti sono pronti da condire!

Pulizia La pentola, il filtro e il coperchio di vetro sono lavabili in lavastoviglie. Trattali con cura per garantire una lunga durata.