

# TEAKETTLE USE & CARE

---

## IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

To assure a long and pleasant experience, please read this information before you use your teakettle. These instructions are for your general safety, use and care to avoid personal injury and damage to your teakettle. Note that some sections may not apply to your specific teakettle.

### GENERAL

- **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 splatter can cause burns.
- **Pet Warning:** Fumes from everyday cooking can be harmful to your bird and other small pets, particularly smoke from burning foods. Never allow your teakettle to overheat and never cook with birds or small pets in or near the kitchen.
- **NEVER ALLOW YOUR TEAKETTLE TO BOIL DRY.**  
An unattended, empty teakettle on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage.
  - **Porcelain Enamel Base Teakettles:** Overheating can cause teakettles with a porcelain enamel base to fuse to the surface of glass stovetop ranges, requiring the replacement of the glass stovetop. Never leave these teakettles on a glass stovetop. Remove to a heat resistant surface such as a wooden cutting board.
- **Stainless Steel or Copper Base Teakettles:** Teakettles with a stainless steel or copper base may become discolored, warped, or even melt and separate from the teakettle body if allowed to boil dry.
- **Sliding Teakettles:** Avoid sliding or dragging your teakettle over the surface of your stovetop, especially glass stovetop ranges, as scratches may result. We are not responsible for scratched stovetops.
- **Microwaves:** Never use your teakettle in the microwave.
- Your teakettle is not intended for commercial use or restaurant use.

---

## USAGE INSTRUCTIONS

- **Before first use, hand wash thoroughly in hot soapy water.**  
Rinse and dry the exterior.
- Always place your teakettle on the correct size burner. Do not use a burner larger than the diameter of the base of your teakettle.
- Ensure that your teakettle is at least half full of clean water before placing on the stovetop. Avoid over-filling. The maximum fill level should be below the bottom of the spout of the teakettle.
- Ensure that the teakettle lid is securely sealed on top of your teakettle.
- Your teakettle should be heated on medium to medium-high heat only.
- **Induction Stovetop Use:** Note that not all teakettles are induction suitable, see packaging for specifics.
  - Due to the higher efficiency of induction stovetops, medium heat should be used to prevent boiling over and possible injury or damage.
- Turn the burner off once the water reaches boiling point.
- **Whistling Teakettles:** Note that the whistling function is not included with all teakettles, see packaging for specifics.
  - For proper whistling to occur, ensure that the water level is below the bottom of the spout of the teakettle and that the lid is securely sealed on top of your teakettle.
  - Turn your burner off once your teakettle whistles.
  - If your whistling teakettle is still under warranty and fails to whistle, contact us via our website for a replacement.
- Allow your teakettle to rest for at least 1 minute before pouring.
- Always use a potholder when removing your teakettle from the stovetop as handles may get warm or hot.
- Use caution when pouring hot water from your teakettle.
- Always pour hot water away from your body into your teacup or other vessel.
- Place your teacup or other vessel on the countertop while pouring hot water into it. To avoid hot water splatters, pour hot water at a low angle to your cup or vessel. Do not pour hot water from a high angle. Hot water splatters can cause burns.
- Allow your teakettle to cool on a heat-resistant surface. Do not leave your teakettle on a hot burner.

---

## CARE AND CLEANING

- Do not use any teakettle with a damaged spout or handle.
- Empty your teakettle after each use and wash with hot soapy water. Rinse and dry the exterior.
- Do not immerse any wood parts in water.
- Do not use harsh abrasives or steel wool to clean the teakettle exterior as scratching may result.
- To keep your teakettle looking its best, hand washing is recommended.
- If mineral deposits form on the inside of your teakettle due to hard water, fill your teakettle with equal amounts of water and white vinegar. Bring to a boil, reduce the heat and simmer for 10 minutes. Pour out the water and vinegar solution and rinse well. Repeat if necessary.
- **Porcelain Enamel Teakettles:** To clean the exterior of a porcelain coated teakettle, use a nonabrasive plastic mesh puff or pad and warm soapy water. Rinse and dry the exterior.
- **Stainless Steel Teakettles:** A spotted white film may form on the exterior of a stainless steel teakettle. To clean, dip a brush or sponge in vinegar or lemon juice and rub the affected area. Wash, rinse, and dry the exterior. Use a stainless steel cleaner and non-abrasive cloth or sponge to remove discoloration from the exterior surface.
- **Teakettles with a Copper Base:** Hand wash in hot soapy water with a soft cloth. Rinse and dry the exterior. For heavy tarnish, periodic and limited use of a copper cleaner is recommended. The repetitive use of harsh cleansers may damage the copper surface.

# USO Y CUIDADO DE LA TETERA

## IMPORTANTES INFORMACIONES DE SEGURIDAD, USO Y CUIDADO

Para asegurar una experiencia larga y agradable, lea estas informaciones antes de usar su tetera. Estas instrucciones son para su seguridad general, uso y cuidado para evitar lesiones personales y daños a su tetera. Observe que puede que algunas secciones no apliquen a la línea de su tetera específica.

### GENERAL

- **Seguridad:** Mantenga a los niños pequeños alejados de la estufa mientras usted esté cocinando. Nunca permita que un niño se sienta cerca o debajo de la estufa mientras esté cocinando. Tenga cuidado cerca de la estufa, ya que el calor, el vapor y salpicaduras pueden causar quemaduras.
- **Advertencia sobre mascotas:** Puede que los vapores de la cocina de todos los días sean nocivos para su pájaro o otras mascotas pequeñas, particularmente el humo de comidas quemando. Nunca permita que la tetera caliente excesivamente y nunca cocine con pájaros o mascotas pequeñas adentro o cerca de la cocina.
- **NUNCA PERMITA QUE EL AGUA DE LA TETERA EVAPORE COMPLETAMENTE.** Una tetera desatendida vacía sobre un quemador caliente puede ponerse extremadamente caliente, lo que puede causar lesiones personales y/o daños materiales.
  - **Teteras con Fondo de Porcelana Esmaltada:** El calentamiento excesivo puede hacer que las teteras con fondos de porcelana esmaltada a la superficie de estufas con cubierta de vidrio, exigiendo el remplazo de la cubierta. Nunca deje tales teteras sobre la cubierta de vidrio. Apóyelas sobre una superficie resistente al calor tal como una tabla de cortar de madera.
  - **Teteras con Fondo de Acero Inoxidable o Cobre:** El fondo de acero inoxidable o cobre de las teteras se puede manchar, deformar o incluso derretirse y separarse del cuerpo de la tetera si se deja que el agua se evapore completamente.
- **Deslizamiento de las teteras:** Evite deslizar o arrastrar su tetera sobre la superficie de su estufa, particularmente en estufas con cubierta de vidrio, ya que puede causar arañazos. No nos hacemos responsables por cubiertas de estufa arañadas.
- **Microondas:** Nunca utilice su tetera en el microondas.
- Esta tetera no se destina al uso comercial o en restaurantes.

### USO DE LA TETERA

- **Antes del primer uso de su tetera, lávela por completo a mano con agua tibia y jabón. Enjuáguela y secuenciala el exterior.**
- Siempre coloque la tetera sobre el quemador del tamaño adecuado. No use un quemador más grande que el diámetro de la base de la tetera.
- Asegure que la tetera esté llena con agua limpia por lo menos hasta la mitad antes de colocarla sobre la estufa. Evite llenarla demasiado. El nivel máximo de llenado debe estar por debajo de la base del pico.
- Asegúrese de que la tapa de la tetera, si es aplicable, esté bien puesta sobre la tetera.
- Su tetera se debe calentar solamente en temperatura de mediana a mediana-alta.
- **Uso del quemador a inducción:** Nota que no todas las teteras son aptas para inducción, consulte la caja por instrucciones específicas.
  - Debido a la alta eficiencia de los quemadores a inducción, hay que usar el calor mediano para evitar salpicaduras al hervir y posibles lesiones o daños.
- Apague el quemador cuando el agua está caliente.
- **Tetera Silbando:** Nota que el función silbando no está incluida con todas las teteras, consulte la caja por instrucciones específicas.
  - Para que ocurra un silbado adecuado, asegúrese de que el nivel de agua esté por abajo del pico de la tetera y que la tapa esté bien cerrada.
  - Apague el quemador cuando silba la tetera.
  - Si su tetera silbadora aún está en garantía y deja de silbar, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web para obtener un reemplazo.
- Espere por lo menos un minuto antes de verterla.
- Utilice siempre una agarradera al retirar la tetera de la estufa, ya que puede que las manijas estén tibias o calientes.
- Tenga precaución al verter agua caliente de la tetera.
- Siempre vierta el agua en su tasa u otro recipiente hacia el lado opuesto a su cuerpo.
- Ponga su tasa u otro recipiente sobre una barra mientras vierte el agua. Para evitar salpicaduras de agua caliente, vierta el agua en su tasa o otro recipiente con poco ángulo. No vierta el agua con mucho ángulo. Las salpicaduras de agua caliente pueden causar quemaduras.
- Deje que su tetera se enfríe en una superficie resistente al calor. No deje la tetera sobre un quemador caliente.

### CÓMO CUIDAR A SU TETERA

- No utilice ninguna tetera con un pico o manija dañados.
- Vacíe su tetera después de cada uso y lávela con agua caliente y jabón. Enjuague y seque la tetera.
- Los partes que están hecho de madera no deben mojarse en agua.
- No utilice abrasivos fuertes o lana de acero para limpiar la parte externa de su tetera, porque pueden causar arañazos.
- Los partes que están hecho de madera no deben mojarse en agua.
- Si se forman depósitos minerales adentro de su tetera debido al agua dura, llene la tetera con cantidades iguales de agua y vinagre blanco. Hierva la solución, reduzca el calor y manténgala hirviendo por diez minutos. Tire la solución de agua y vinagre y enjuague bien. Repítalo si es necesario.
- **Teteras de Porcelana:** Para limpiar el exterior de una tetera con revestimiento de porcelana, utilice una esponja de malla o almohadilla y agua tibia jabonosa.
- **Las Teteras de Acero Inoxidable:** Puede que se forme una película blanca con puntos en la parte externa de las teteras de acero inoxidable. Para limpiarla, moje un cepillo o esponja con vinagre o jugo de limón y frote el área afectada. Lave, enjuague y seque. Utilice un limpiador de acero inoxidable y un trapo o esponja no abrasiva para sacar manchas de la superficie externa.
- **Teteras con Fondo de Cobre:** Lávelas a mano con agua tibia, jabón y un trapo suave. Enjuáguelas y seque el exterior. Para manchas más difíciles, se recomienda el uso periódico y limitado de un limpiador de cobre. El uso repetido de limpiadores fuertes puede dañar la superficie del cobre.