

150 mm

Conseils d'utilisation



Avant la première utilisation, laver l'article de cuisson, l'essuyer et huiler légèrement la surface interne.



Pour les utilisateurs de **plaques à gaz** il est déconseillé de cuisiner avec une flamme dépassant de l'article de cuisson, celle-ci pourrait endommager les poignées.



Pour l'**INDUCTION**, toujours commencer avec une cuisson lente et chauffer progressivement.



Nous prenons en charge la réparation ou le remplacement du produit défectueux. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit.

Ne **jamais** mettre l'ustensile sur le feu à vide. Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à basse ou moyenne température. N'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois ou ustensiles en nylon pour mélanger les aliments dans l'article de cuisson. Ne jamais utiliser d'ustensiles coupants.



Pour nettoyer l'intérieur de votre article de cuisson, évitez l'utilisation d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs. Lavage à la main conseillé, résiste au **lave-vaisselle**.



Nous ne sommes pas responsables de la négligence, abus, ou mauvais usage et en cas de non respect des instructions d'utilisation et d'entretien. **Il est préférable de conserver l'emballage en cas de retour d'article défectueux** ainsi que la preuve d'achat.



Précautions d'emploi



Nous attirons votre attention, lors de l'utilisation d'un article de cuisson, veiller à positionner la poignée du produit toujours vers l'intérieur afin d'éviter tout risque d'accident et de tenir les enfants éloignés.



Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. N'utilisez pas votre article dans un autre but que celui auquel il est destiné. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.



N'utilisez jamais votre article sans liquide, cela le détériorerait gravement. Utilisez la (les) source(s) de chaleur compatible(s). Ne remplissez pas votre article au-delà des 2/3.



Pour les articles allant au four: -Ne pas mettre de couvercle en verre, plastique et poignée au four. -Pour éviter tout risque de brûlure, mettre et retirer l'article du four avec la poignée amovible.

EN USER TIPS

Before first use, wash the cooking item, wipe it dry and lightly oil the inner surface. For gas hob users, it is recommended that you do not cook with the flame protruding beyond this cooking item, which could damage the handles. For INDUCTION, always start with slow cooking and heat gradually. We take care of the repair or replacement of a defective product. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. Never put the utensil over the heat while empty. The best cooking results are obtained at low or medium temperature. Use only wooden cookware or nylon utensils to mix food in this cooking item. Never use sharp utensils. To clean the inside of your cookware item, avoid using metal utensils or abrasive products. Hand-washing recommended, dishwasher-safe. We are not responsible for negligence, abuse or misuse, or for failure to follow instructions for use and maintenance. It is preferable to keep the packaging if returning a defective item, along with your proof of purchase.

PRECAUTIONS FOR USE

We draw your attention, when using a cooking item, to the need to always position the handle of the product inwards to avoid any risk of accidents, and to keep children away. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Do not use your item for any purpose other than that for which it is intended. Scalding injuries can result from improper use. Never use your item without liquid, as this will seriously damage it. Use compatible heat source(s). Do not fill your item beyond 2/3. For oven-safe items:

- Do not put the glass cover, plastic or handle in the oven.
- To avoid any risk of burns, put in and remove the item from the oven with the removable handle.

DE GEBRUIKSAVIESEN

De pan vóór het eerste gebruik afwassen, afdrogen en de binnenkant met een dun laagje olie inwrijven. Voor gebruikers van een gasfornuis wordt afgeraden met een vlam te koken die onder de pan uitkomt, het vuur kan de handgrepen beschadigen. Bij gebruik van een INDUCTIEPLAAT, altijd op een lage temperatuur beginnen en langzaam verhogen. Wij verzorgen de reparatie of de vervanging van een defect product. De accessoires en reserveonderdelen zijn alleen beschikbaar tijdens de garantieperiode van het product (2 jaar). De pan nooit leeg op het vuur zetten. De beste kookresultaten worden verkregen op een laag of middelmatige temperatuur. Alleen houten of nylon kookgerei gebruiken om in de pan te roeren of voedsel te mengen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen. Gebruik geen metalen accessoires of schurende producten om de binnenkant van uw pan schoon te maken. Was het product met de hand af. Het product kan ook in de vaatwasser. Wij zijn niet verantwoordelijk voor de verwonding, het misbruik of verkeerd gebruik van het product of het niet naleven van gebruik- of onderhoudsinstructies. We raden aan de verpakking en het aankoopbewijs te bewaren indien u een defect product dient terug te sturen.

ES CONSEJOS DE USO

Antes del primer uso, lave el artículo de cocción, aclárelo y úntelo ligeramente con aceite la superficie interior. Para los usuarios de placas de gas se desaconseja cocinar con una flama que sobresalga del artículo de cocción, ya que podría dañar las asas. Para la INDUCCIÓN, empiece siempre con una cocción lenta y caliente de forma progresiva. Nosotros nos hacemos cargo de la reparación o sustitución del producto defectuoso. Los accesorios y piezas de repuesto están disponibles únicamente durante los 2 años de la garantía del producto. Nunca ponga el utensilio vacío sobre el fuego. Los mejores resultados de cocción se obtienen a temperatura baja o media. Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o utensilios de nylon para mezclar los alimentos en el artículo de cocción. Nunca utilice utensilios cortantes. Para limpiar el interior de su artículo de cocción, evite el uso de utensilios metálicos o productos abrasivos. Se aconseja lavar a mano, resistente al lavavajillas. No nos hacemos responsables de la negligencia, abuso o mal uso y en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso y de mantenimiento. Es preferible conservar el empaque en caso de devolución del artículo defectuoso, así como el ticket de compra.

PRECAUCIONES DE USO

Recuerde, durante el uso de un artículo de cocción, colocar el asa del producto siempre hacia el interior para evitar cualquier riesgo de accidente y mantener a los niños alejados. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. No utilice su artículo para ningún otro fin distinto al que está diseñado. Un uso inadecuado puede provocar heridas por quemaduras de agua hirviendo. Nunca utilice su artículo sin líquido, ello le deterioraría gravemente. Utilice la (las) fuentes de calor compatibles. No llene su artículo más de 2/3. Para los artículos de horno:

- No meta las tapas de cristal, plástico y asa en el horno.
- Para evitar cualquier riesgo de quemadura, coloque y retire el artículo del horno con el asa extraíble.

VOORZORGSMAATREGELEN

Let op: bij gebruik van een pan dient u er altijd op te letten dat de handgreep niet uitsteekt om ongelukken te voorkomen. Houd kinderen uit de buurt tijdens gebruik van dit product. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik dit artikel niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is. Verkeerd gebruik kan leiden tot brandwonden. Gebruik uw artikel nooit zonder vloeistof aangezien dit de pan ernstig beschadigt. Gebruik de geschikte warmtebron(nen). Vul de pan nooit meer dan 2/3 van het totale volume. Voor artikelen die geschikt zijn voor de oven:

- Een glazen of plastic deksel en de han greep zijn niet geschikt voor de oven.
- Om risico op brandwonden te voorkomen, dient u het product met de afneembare handgreep uit de oven te halen.

Recommandations

Comment amener sa poêle à bonne température ?

Faire chauffer la poêle à feu moyen fort (thermostat de 1 à 12 : niveau 10). Pour vérifier si votre poêle est à la bonne température donc prête à l'utilisation, on effectue le test de la goutte d'eau. Avant de mettre de la matière grasse, on fait tomber une goutte d'eau dans la surface de la poêle.

- Si la goutte d'eau grésille c'est que la poêle n'est pas assez chaude
- Si la goutte d'eau se transforme en petite bille qui danse, la poêle est prête à l'emploi.

Comment cuire ses ingrédients ?

Après le test de la goutte d'eau, votre poêle est suffisamment chaude. Vous pouvez baisser alors la température de moitié pour arrêter la montée en température. Mettez votre matière grasse puis attendre quelques secondes qu'elle se répartisse. Puis déposez vos aliments. Si vous faites cuire une viande ou autre, nous vous recommandons d'attendre qu'elle soit saisie avant de la retourner. Au début, votre viande adhérent à la poêle inox, réaction normale, n'essayez pas de la retourner ! Rapidement et de manière naturelle, vos aliments vont caraméliser, et se détacheront facilement de la poêle et vous pourrez les retourner (s'il s'agit de viande).

Front

Back

110 mm