

NL Handleiding: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Producttitel

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermplaat tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Veiligheidsinstructies

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Waarschuwingen

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: BK Superior Tri-Ply Stainless Steel Frying Pan ø 20 cm - without non-stick coating

Product Title

BK Superior Tri-Ply Stainless Steel Frying Pan ø 20 cm - without non-stick coating

Contents of the Product

- 1x Frying pan (Diameter 20 cm, Height 87 mm, Total length incl. handle 395 mm)
- Material: Three-layer stainless steel with aluminium core (3-ply)

User Instructions

- Use: Suitable for frying eggs, omelettes, fish, meat and vegetables; ideal for 1 person or small portions
- Preheating: Always preheat the pan over medium-high heat before adding fat or ingredients; use the Leidenfrost effect (water droplets beading) as an indicator
- Fat use: Always use a small amount of butter or oil to prevent sticking
- Suitable for induction: Yes
- Suitable for gas: Yes
- Suitable for electric: Yes
- Suitable for halogen: Yes
- Suitable for ceramic: Yes
- Oven safe: Yes, up to 230 °C
- Dishwasher safe: Yes
- Non-stick coating: None – naturally PFAS-free
- Recommended utensils: Use wooden, silicone or plastic utensils to protect the stainless steel surface
- Deglazing: Pan residues can be deglazed with wine or stock to make a sauce

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and mild washing-up liquid. Dry immediately to prevent water spots.
- Stains: Use a stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution for stubborn stains or discolouration.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaners; these can scratch the stainless steel surface.
- Burnt residue: Soak burnt-on residue in warm soapy water before attempting to remove it.
- Storage: Place a cloth or protective layer between stacked pans to protect the surface.

Safety Instructions

- Heat: The pan and handle can become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
- Steam: Take care when removing a lid; escaping steam can cause burns.
- Sharp edges: Check the rim and handle for burrs before first use.
- Stability: Ensure the pan is stable on the hob and the handle does not extend over another heat source.
- Boiling dry: Never allow the pan to boil dry; this can damage the material and create a fire hazard.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of stainless steel pans at a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (such as plastic or wooden handles) separately, in accordance with local waste disposal guidelines.

Warnings

- **P103:** Read the instructions before use.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards.
- -: Physical hazard: Risk of burns from contact with hot surfaces or steam during use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: BK Bratpfanne Superior Tri-Ply Edelstahl ø 20 cm - ohne Antihafbeschichtung

Produkttitel

BK Bratpfanne Superior Tri-Ply Edelstahl ø 20 cm - ohne Antihafbeschichtung

Produktinhalt

- 1x Bratpfanne (Durchmesser 20 cm, Höhe 87 mm, Gesamtlänge inkl. Stiel 395 mm)
- Material: Dreilagiger Edelstahl mit Aluminiumkern (3-ply)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Braten von Eiern, Omeletts, Fisch, Fleisch und Gemüse; ideal für 1 Person oder kleine Portionen
- Vorheizen: Pfanne stets bei mittlerer bis hoher Hitze vorheizen, bevor Fett oder Zutaten hinzugefügt werden; Leidenfrost-Effekt (Wassertropfen perlen) als Indikator nutzen
- Fettverwendung: Stets etwas Butter oder Öl verwenden, um Ankleben zu verhindern
- Geeignet für Induktion: Ja
- Geeignet für Gas: Ja
- Geeignet für Elektro: Ja
- Geeignet für Halogen: Ja
- Geeignet für Keramik: Ja
- Ofenfest: Ja, bis 230 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Antihafbeschichtung: Keine – von Natur aus PFAS-frei
- Empfohlenes Kochbesteck: Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien verwenden, um die Edelstahloberfläche zu schonen
- Ablöschen: Bratensatz kann mit Wein oder Brühe abgelöscht werden, um eine Sauce herzustellen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und millem Spülmittel abwaschen. Sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger oder eine Wasser-Essig-Lösung für hartnäckige Flecken oder Verfärbungen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden; diese können die Edelstahloberfläche verkratzen.
- Angebranntes: Angebrannte Rückstände zunächst in warmem Spülwasser einweichen, bevor Sie sie entfernen.
- Aufbewahrung: Legen Sie ein Tuch oder eine Schutzschicht zwischen gestapelte Töpfe, um die Oberfläche zu schützen.

Sicherheitshinweise

- Hitze: Topf und Griff können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Dampf: Beim Abnehmen eines Deckels vorsichtig sein; heißer Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Scharfe Kanten: Prüfen Sie vor dem ersten Gebrauch Rand und Griff auf Grate.
- Standsicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Topf stabil auf der Kochstelle steht und der Griff nicht über eine andere Wärmequelle ragt.
- Trockenbrennen: Den Topf niemals leer erhitzen; dies kann das Material beschädigen und ein Brandrisiko darstellen.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Geben Sie ausgediente Töpfe aus Edelstahl an einer Metallsammelstelle oder im Wertstoffhof ab.
- Entfernen Sie etwaige nicht metallische Teile (wie Kunststoff- oder Holzgriffe) und entsorgen Sie diese gemäß den lokalen Abfallvorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch die Anleitung lesen.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- -: Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dampf während des Gebrauchs.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: BK Poêle Superior Tri-Ply Inox ø 20 cm - sans revêtement antiadhésif

Titre du produit

BK Poêle Superior Tri-Ply Inox ø 20 cm - sans revêtement antiadhésif

Contenu du produit

- 1x Poêle (Diamètre 20 cm, Hauteur 87 mm, Longueur totale manche compris 395 mm)
- Matériau : Acier inoxydable trois couches avec noyau en aluminium (3-ply)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour faire frire des œufs, des omelettes, du poisson, de la viande et des légumes ; idéal pour 1 personne ou de petites portions
- Préchauffage : Toujours préchauffer la poêle à feu moyen-vif avant d'ajouter la matière grasse ou les ingrédients ; utiliser l'effet Leidenfrost (gouttelettes d'eau qui roulent) comme indicateur
- Utilisation de matière grasse : Toujours utiliser un peu de beurre ou d'huile pour éviter que les aliments n'attachent
- Compatible induction : Oui
- Compatible gaz : Oui
- Compatible électrique : Oui
- Compatible halogène : Oui
- Compatible céramique : Oui
- Compatible four : Oui, jusqu'à 230 °C
- Lave-vaisselle : Oui
- Revêtement antiadhésif : Aucun – naturellement sans PFAS
- Ustensiles recommandés : Utiliser des ustensiles en bois, en silicone ou en plastique pour protéger la surface en inox
- Déglçage : Les sucs de cuisson peuvent être déglçés avec du vin ou du bouillon pour préparer une sauce

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux. Séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Utilisez un nettoyant inox ou une solution eau-vinaigre pour les taches tenaces ou les décolorations.
- À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier ni de produits abrasifs ; ils peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Résidus brûlés : Faites tremper les résidus brûlés dans de l'eau chaude savonneuse avant de les retirer.
- Rangement : Placez un chiffon ou une couche protectrice entre les casseroles empilées pour protéger leur surface.

Consignes de sécurité

- Chaleur : La casserole et la poignée peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
- Vapeur : Soyez prudent lors du retrait d'un couvercle ; la vapeur brûlante peut provoquer des brûlures.
- Bords tranchants : Vérifiez le bord de la casserole et la poignée pour détecter d'éventuelles bavures avant la première utilisation.
- Stabilité : Assurez-vous que la casserole est stable sur la plaque de cuisson et que la poignée ne se trouve pas au-dessus d'une autre source de chaleur.
- Ébullition à sec : Ne laissez jamais la casserole chauffer à vide ; cela peut endommager le matériau et présenter un risque d'incendie.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les casseroles en acier inoxydable usagées dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuels composants non métalliques (tels que les poignées en plastique ou en bois) et éliminez-les séparément conformément aux réglementations locales.

Avertissements

- **P103:** Lire les instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- -: Danger physique : Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes ou de la vapeur lors de l'utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Manual de usuario: BK Sartén Superior Tri-Ply Acero Inoxidable ø 20 cm - sin revestimiento antiadherente

Título del producto

BK Sartén Superior Tri-Ply Acero Inoxidable ø 20 cm - sin revestimiento antiadherente

Contenido del producto

- 1x Sartén (Diámetro 20 cm, Altura 87 mm, Longitud total incl. mango 395 mm)
- Material: Acero inoxidable de tres capas con núcleo de aluminio (3-ply)

Instrucciones de uso

- Uso: Apta para freír huevos, tortillas, pescado, carne y verduras; ideal para 1 persona o porciones pequeñas
- Precalentamiento: Precalentar siempre la sartén a fuego medio-alto antes de añadir grasa o ingredientes; utilizar el efecto Leidenfrost (gotas de agua que ruedan) como indicador
- Uso de grasa: Utilizar siempre una pequeña cantidad de mantequilla o aceite para evitar que los alimentos se peguen
- Apta para inducción: Sí
- Apta para gas: Sí
- Apta para eléctrica: Sí
- Apta para halógeno: Sí
- Apta para cerámica: Sí
- Apta para horno: Sí, hasta 230 °C
- Lavavajillas: Sí
- Revestimiento antiadherente: Ninguno – naturalmente libre de PFAS
- Utensilios recomendados: Utilizar utensilios de madera, silicona o plástico para proteger la superficie de acero inoxidable
- Desglasado: Los residuos de cocción pueden desglasarse con vino o caldo para preparar una salsa

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Manchas: Utilizar un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre para manchas persistentes o decoloraciones.
- Evitar: No usar estropajos de acero ni productos abrasivos; pueden rayar la superficie de acero inoxidable.
- Restos quemados: Dejar en remojo los restos quemados en agua caliente con jabón antes de retirarlos.
- Almacenamiento: Colocar un paño o una capa protectora entre las ollas apiladas para proteger la superficie.

Instrucciones de seguridad

- **Calor:** La olla y el mango pueden calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas.
- **Vapor:** Tenga cuidado al retirar una tapa; el vapor caliente puede causar quemaduras.
- **Bordes afilados:** Compruebe el borde de la olla y el mango en busca de rebabas antes del primer uso.
- **Estabilidad:** Asegúrese de que la olla esté estable sobre el fuego y de que el mango no sobresalga sobre otra fuente de calor.
- **Hervir en seco:** No deje nunca la olla hervir en seco; esto puede dañar el material y suponer un riesgo de incendio.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Lleve las ollas de acero inoxidable desechadas a un punto de recogida de metal o al punto limpio local.
- Retire los componentes no metálicos (como asas de plástico o madera) y deséchelos por separado según la normativa local de residuos.

Advertencias

- **P103:** Leer las instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- -: Este producto no contiene peligros químicos.
- -: Peligro físico: Riesgo de quemaduras por contacto con superficies calientes o vapor durante el uso.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

DA Brugsanvisning: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm

- zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Produktets indhold

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermplaat tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Fareoplysninger

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Manuale d'uso: BK Padella Superior Tri-Ply Acciaio Inox ø 20 cm - senza rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

BK Padella Superior Tri-Ply Acciaio Inox ø 20 cm - senza rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

- 1x Padella (Diametro 20 cm, Altezza 87 mm, Lunghezza totale incl. manico 395 mm)
- Materiale: Acciaio inossidabile a tre strati con nucleo in alluminio (3-ply)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatta per friggere uova, omelette, pesce, carne e verdure; ideale per 1 persona o porzioni piccole
- Preriscaldamento: Preriscaldare sempre la padella a fuoco medio-alto prima di aggiungere grassi o ingredienti; utilizzare l'effetto Leidenfrost (gocce d'acqua che rotolano) come indicatore
- Uso del grasso: Utilizzare sempre una piccola quantità di burro o olio per evitare che gli alimenti si attacchino
- Adatta per induzione: Sì
- Adatta per gas: Sì
- Adatta per elettrico: Sì
- Adatta per alogeno: Sì
- Adatta per ceramica: Sì
- Adatta per forno: Sì, fino a 230 °C
- Lavastoviglie: Sì
- Rivestimento antiaderente: Nessuno – naturalmente privo di PFAS
- Utensili consigliati: Utilizzare utensili in legno, silicone o plastica per proteggere la superficie in acciaio inox
- Deglassatura: I residui di cottura possono essere deglassati con vino o brodo per preparare un sugo

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e detersivo delicato per piatti. Asciugare immediatamente per evitare macchie d'acqua.
- Macchie: Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto per macchie ostinate o scolorimenti.
- Evitare: Non utilizzare pagliette di acciaio o detersivi abrasivi; questi possono graffiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Residui bruciati: Far ammorbidire i residui bruciati in acqua calda saponata prima di rimuoverli.
- Conservazione: Inserire un panno o uno strato protettivo tra le pentole impilate per proteggere la superficie.

Istruzioni di sicurezza

- **Calore:** La pentola e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.
- **Vapore:** Prestare attenzione quando si rimuove un coperchio; il vapore caldo può causare ustioni.
- **Bordi affilati:** Controllare il bordo della pentola e il manico per eventuali bave prima del primo utilizzo.
- **Stabilità:** Assicurarci che la pentola sia stabile sul piano di cottura e che il manico non si estenda sopra un'altra fonte di calore.
- **Surriscaldamento a secco:** Non lasciare mai la pentola senza liquidi sul fuoco; ciò può danneggiare il materiale e costituire un rischio di incendio.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare le pentole in acciaio inossidabile da smaltire presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (come manici in plastica o legno) e smaltirli separatamente, conformemente alle normative locali sui rifiuti.

Avvertenze

- **P103:** Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- -: Pericolo fisico: Rischio di ustioni per contatto con superfici calde o vapore durante l'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: BK Patelnia Superior Tri-Ply ze stali nierdzewnej ø 20 cm - bez powłoki nieprzywierającej

Tytuł produktu

BK Patelnia Superior Tri-Ply ze stali nierdzewnej ø 20 cm - bez powłoki nieprzywierającej

Zawartość produktu

- 1x Patelnia (Średnica 20 cm, Wysokość 87 mm, Całkowita długość z rączką 395 mm)
- Materiał: Trzywarstwowa stal nierdzewna z rdzeniem aluminiowym (3-ply)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nadaje się do smażenia jajek, omletów, ryb, mięsa i warzyw; idealna dla 1 osoby lub małych porcji
- Podgrzewanie wstępne: Zawsze podgrzewać patelnię na średnim lub wysokim ogniu przed dodaniem tłuszczu lub składników; efekt Leidenfrost (krople wody toczące się po powierzchni) jako wskaźnik gotowości
- Użycie tłuszczu: Zawsze używać niewielkiej ilości masła lub oleju, aby zapobiec przywieraniu
- Odpowiednia do indukcji: Tak
- Odpowiednia do gazu: Tak
- Odpowiednia do elektrycznej: Tak
- Odpowiednia do halogenowej: Tak
- Odpowiednia do ceramicznej: Tak
- Odporna na piekarnik: Tak, do 230 °C
- Zmywarka: Tak
- Powłoka nieprzywierająca: Brak – naturalnie wolna od PFAS
- Zalecane przybory: Używać przyborów drewnianych, silikonowych lub plastikowych, aby chronić powierzchnię ze stali nierdzewnej
- Deglasowanie: Pozostałości po smażeniu można deglasować winem lub bulionem w celu przygotowania sosu

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do naczyń. Natychmiast osuszać, aby zapobiec powstawaniu plam po wodzie.
- Plamy: Stosować środek do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztwór wody z octem w przypadku trudnych plam lub przebarwień.
- Unikać: Nie używać druciaków stalowych ani ściernych środków czyszczących; mogą one zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej.
- Przypalone resztki: Namoczyć przypalone resztki w ciepłej wodzie z płynem do naczyń przed ich usunięciem.
- Przechowywanie: Umieszczać ściereczkę lub warstwę ochronną między układanymi w stos garnkami, aby chronić powierzchnię.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ciepło:** Garnek i uchwyt mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub chwytaków.
- **Para:** Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu pokrywki; gorąca para może powodować oparzenia.
- **Ostre krawędzie:** Przed pierwszym użyciem sprawdź krawędź garnka i uchwyt pod kątem zadziorów.
- **Stabilność:** Upewnij się, że garnek stoi stabilnie na kuchence, a uchwyt nie wystaje nad inne źródło ciepła.
- **Przegrzanie na sucho:** Nigdy nie podgrzewaj garnka bez zawartości; może to uszkodzić materiał i stanowić zagrożenie pożarowe.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony jest do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte garnki ze stali nierdzewnej należy oddać do punktu zbiórki metali lub na miejscowe wysypisko/punkt recyklingu.
- Ewentualne elementy niemetalowe (takie jak uchwyty z tworzywa sztucznego lub drewna) należy usunąć osobno, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać instrukcję.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- -: Zagrożenie fizyczne: Ryzyko oparzeń w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami lub parą podczas użytkowania.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

FI Käyttöopas: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen nimi

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen sisältö

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Huolto- ja puhdistusohjeet

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Turvallisuusohjeet

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohte

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Vaaratiedot

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

cs Návod k použití: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Název výrobku

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Obsah výrobku

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Pokyny pro údržbu a čištění

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Bezpečnostní pokyny

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informace o nebezpečí

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

HU Használati útmutató: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Termék neve

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

A termék tartalma

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Karbantartási és tisztítási útmutató

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Biztonsági utasítások

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

PT Manual do utilizador: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Título do produto

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Conteúdo do produto

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Instruções de manutenção e limpeza

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instruções de segurança

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informações sobre perigos

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

NO Bruksanvisning: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm

- zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Produktinnhold

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermplaat tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhetsinstruksjoner

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informasjon om farer

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

RO Manual de utilizare: BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Titlul produsului

BK Koekenpan Superior Tri-Ply RVS ø 20 cm - zonder anti-aanbaklaag

Conținutul produsului

- 1x Koekenpan (Diameter 20 cm, Hoogte 87 mm, Totale lengte incl. steel 395 mm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het bakken van eieren, omeletten, vis, vlees en groenten; ideaal voor 1 persoon of kleine porties
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur voordat u vet of ingrediënten toevoegt; gebruik het Leidenfrost-effect (waterdruppel bolletjes) als indicator
- Vetgebruik: Gebruik altijd een beetje boter of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor inductie: Ja
- Geschikt voor gas: Ja
- Geschikt voor elektrisch: Ja
- Geschikt voor halogeen: Ja
- Geschikt voor keramisch: Ja
- Geschikt voor oven: Ja, tot 230 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – PFAS-vrij van nature
- Aanbevolen keukengerei: Gebruik houten, siliconen of kunststof keukengerei om het roestvrijstalen oppervlak te beschermen
- Deglaceren: Aanbaksels kunnen worden losgemaakt met wijn of bouillon voor het bereiden van een jus

Instrucțiuni de întreținere și curățare

- Reinigen: Was af met warm water en mild afwasmiddel. Droog direct af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Gebruik een RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn voor hardnekkige vlekken of verkleuringen.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van het roestvrij staal bekrassen.
- Aanbranden: Laat aangebrande resten weken in warm water met afwasmiddel voordat u ze verwijdt.
- Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermplaat tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instrucțiuni de siguranță

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.

- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
- Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.
- Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
- Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

- Breng afgedankte pannen van roestvrij staal naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (zoals kunststof of houten handvatten) apart, conform lokale afvalrichtlijnen.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informații despre pericole

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren.
- -: Fysiek gevaar: Risico op brandwonden bij contact met hete oppervlakken of stoom tijdens gebruik.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

sv Bruksanvisning: BK Stekpanna Superior Tri-Ply Rostfritt Stål ø 20 cm - utan non-stick-beläggning

Produkttitel

BK Stekpanna Superior Tri-Ply Rostfritt Stål ø 20 cm - utan non-stick-beläggning

Produktinnehåll

- 1x Stekpanna (Diameter 20 cm, Höjd 87 mm, Total längd inkl. skaft 395 mm)
- Material: Trelagers rostfritt stål med aluminiumkärna (3-ply)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för stekning av ägg, omeletter, fisk, kött och grönsaker; idealisk för 1 person eller små portioner
- Förvärmning: Förvärm alltid pannan på medelhög värme innan fett eller ingredienser tillsätts; använd Leidenfrost-effekten (vattendroppar som rullar) som indikator
- Fettanvändning: Använd alltid lite smör eller olja för att förhindra att maten fastnar
- Lämplig för induktion: Ja
- Lämplig för gas: Ja
- Lämplig för el: Ja
- Lämplig för halogen: Ja
- Lämplig för keramik: Ja
- Ugnsäker: Ja, upp till 230 °C
- Diskmaskin: Ja
- Non-stick-beläggning: Ingen – naturligt PFAS-fri
- Rekommenderade redskap: Använd redskap av trä, silikon eller plast för att skydda rostfritt stål-ytan
- Deglacering: Stekrester kan deglaceras med vin eller buljong för att tillaga en sås

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mildt diskmedel. Torka omedelbart för att undvika vattenfläckar.
- Fläckar: Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och vinäger för envisa fläckar eller missfärgningar.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel; dessa kan repa ytan av rostfritt stål.
- Bränd mat: Blötlägg brända rester i varmt diskvatten innan du försöker ta bort dem.
- Förvaring: Placera en duk eller ett skyddande skikt mellan staplade kastruller för att skydda ytan.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Kastrullen och handtaget kan bli mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
- Ånga: Var försiktig när du lyfter av ett lock; het ånga kan orsaka brännskador.
- Vassa kanter: Kontrollera kastrullens kant och handtag för grader innan första användning.
- Stabilitet: Se till att kastrullen står stabilt på spisen och att handtaget inte sträcker sig över en annan

värmekälla.

- Kokning torr: Låt aldrig kastrullen koka torr; detta kan skada materialet och innebära brandrisk.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Lämna uttjänta kastruller av rostfritt stål till en samlingsplats för metallåtervinning eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller trä) och kassera dem separat i enlighet med lokala avfallsföreskrifter.

Varningar

- **P103:** Läs anvisningarna före användning.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- -: Fysisk fara: Risk för brännskador vid kontakt med heta ytor eller ånga under användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.