

NL Handleiding: BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Producttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 bescherm laag 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.

User Manual: BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 20 cm / 2.4 Litre - without non-stick coating

Product Title

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 20 cm / 2.4 Litre - without non-stick coating

Contents of the Product

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Height 127 mm, Length including handle 398 mm, Width 216 mm, Capacity 2.36 litres)
- Material: Three-layer stainless steel with aluminium core (3-ply)

User Instructions

- Use: Ideal for reducing sauces, preparing risotto, reducing stock and caramelising ingredients for 2 to 4 persons
- Compatible heat sources: Gas, electric, halogen, ceramic and induction
- Oven-safe: Yes, up to 220 °C
- Dishwasher-safe: Yes
- Non-stick coating: No – PFAS-free, uncoated stainless steel cooking surface
- Preheating recommended: Heat the pan over medium heat before use; the pan is ready when a drop of water beads and glides across the surface (Leidenfrost effect)
- Handles: Stainless steel handles become hot during use – always use an oven mitt or pan holder
- Measurement markings: Yes, marked on the inside of the pan
- Scratch-resistant: Yes – suitable for use with metal utensils such as spatulas, whisks and spoons

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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Edelstahl ø 20 cm / 2,4 Liter - ohne Antihaftbeschichtung

Produkttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Edelstahl ø 20 cm / 2,4 Liter - ohne Antihaftbeschichtung

Produktinhalt

- 1x Sauteuse (Durchmesser 20 cm, Höhe 127 mm, Länge inkl. Stiel 398 mm, Breite 216 mm, Inhalt 2,36 Liter)
- Material: Dreilagiger Edelstahl mit Aluminiumkern (3-ply)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Einkochen von Saucen, Zubereiten von Risotto, Reduzieren von Brühe und Karamellisieren von Zutaten für 2 bis 4 Personen
- Geeignete Wärmequellen: Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
- Ofenfest: Ja, bis 220 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Antihaftbeschichtung: Nein – PFAS-frei, unbeschichtete Edelstahl-Kochfläche
- Vorheizen empfohlen: Pfanne vor Gebrauch bei mittlerer Hitze vorheizen; die Pfanne ist bereit, wenn ein Wassertropfen perlt und über den Boden gleitet (Leidenfrost-Effekt)
- Griffe: Die Edelstahlgriffe werden beim Kochen heiß – stets einen Topflappen oder Ofenhandschuh verwenden
- Maßmarkierungen: Ja, auf der Innenseite der Pfanne angebracht
- Kratzfest: Ja – geeignet für die Verwendung mit Metallküchenutensilien wie Spateln, Schneebeesen und Löffeln

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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Inox ø 20 cm / 2,4 Litres - sans revêtement antiadhésif

Titre du produit

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Inox ø 20 cm / 2,4 Litres - sans revêtement antiadhésif

Contenu du produit

- 1x Sauteuse (Diamètre 20 cm, Hauteur 127 mm, Longueur manche compris 398 mm, Largeur 216 mm, Contenance 2,36 litres)
- Matériau : Acier inoxydable trois couches avec noyau en aluminium (3-ply)

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour réduire les sauces, préparer des risottos, réduire des bouillons et caraméliser des ingrédients pour 2 à 4 personnes
- Sources de chaleur compatibles : Gaz, électrique, halogène, céramique et induction
- Compatible four : Oui, jusqu'à 220 °C
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Revêtement antiadhésif : Non – sans PFAS, surface de cuisson en acier inoxydable non revêtue
- Préchauffage recommandé : Chauffer la poêle à feu moyen avant utilisation ; elle est prête lorsqu'une goutte d'eau perle et glisse sur le fond (effet Leidenfrost)
- Poignées : Les poignées en acier inoxydable chauffent pendant la cuisson – utiliser toujours un gant de cuisine ou une manique
- Graduations intérieures : Oui, marquées à l'intérieur de la poêle
- Résistance aux rayures : Oui – compatible avec les ustensiles en métal tels que spatules, fouets et cuillères

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.

ES Manual de usuario: BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 20 cm / 2,4 Litros - sin revestimiento antiadherente

Título del producto

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 20 cm / 2,4 Litros - sin revestimiento antiadherente

Contenido del producto

- 1x Sauteuse (Diámetro 20 cm, Altura 127 mm, Longitud con mango 398 mm, Anchura 216 mm, Capacidad 2,36 litros)
- Material: Acero inoxidable de tres capas con núcleo de aluminio (3-ply)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para reducir salsas, preparar risotto, reducir caldos y caramelizar ingredientes para 2 a 4 personas
- Fuentes de calor compatibles: Gas, eléctrico, halógeno, cerámico e inducción
- Apto para horno: Sí, hasta 220 °C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Revestimiento antiadherente: No – libre de PFAS, superficie de cocción de acero inoxidable sin revestimiento
- Precalentamiento recomendado: Calentar la sartén a fuego medio antes de su uso; está lista cuando una gota de agua rueda y se desliza por el fondo (efecto Leidenfrost)
- Asas: Las asas de acero inoxidable se calientan durante el uso – utilizar siempre un guante de cocina o agarrador
- Marcas de medición: Sí, marcadas en el interior de la sartén
- Resistencia a los arañazos: Sí – apta para su uso con utensilios de metal como espátulas, varillas y cucharas

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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produktets indhold

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Brugsanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 beschermlaag 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.

IT Manuale d'uso: BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Acciaio Inox ø 20 cm / 2,4 Litri - senza rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Acciaio Inox ø 20 cm / 2,4 Litri - senza rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

- 1x Sauteuse (Diametro 20 cm, Altezza 127 mm, Lunghezza manico incluso 398 mm, Larghezza 216 mm, Capacità 2,36 litri)
- Materiale: Acciaio inossidabile a tre strati con nucleo in alluminio (3-ply)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per ridurre salse, preparare risotti, ridurre brodi e caramellare ingredienti per 2-4 persone
- Fonti di calore compatibili: Gas, elettrico, alogeno, ceramico e induzione
- Adatto al forno: Sì, fino a 220 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Rivestimento antiaderente: No – privo di PFAS, superficie di cottura in acciaio inossidabile non rivestita
- Preriscaldamento consigliato: Scaldare la padella a fuoco medio prima dell'uso; è pronta quando una goccia d'acqua rotola e scivola sul fondo (effetto Leidenfrost)
- Manici: I manici in acciaio inossidabile si scaldano durante l'uso – utilizzare sempre un guanto da forno o un prestolle
- Graduazioni interne: Sì, riportate all'interno della padella
- Resistenza ai graffi: Sì – adatta all'uso con utensili in metallo come spatole, fruste e cucchiari

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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply stal nierdzewna ø 20 cm / 2,4 litra - bez powłoki nieprzywierającej

Tytuł produktu

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply stal nierdzewna ø 20 cm / 2,4 litra - bez powłoki nieprzywierającej

Zawartość produktu

- 1x Sauteuse (Średnica 20 cm, Wysokość 127 mm, Długość z rączką 398 mm, Szerokość 216 mm, Pojemność 2,36 litra)
- Materiał: Trzywarstwowa stal nierdzewna z rdzeniem aluminiowym (3-ply)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do redukowania sosów, przygotowywania risotto, redukowania bulionu i karmelizowania składników dla 2–4 osób
- Kompatybilne źródła ciepła: Gaz, elektryczny, halogenowy, ceramiczny i indukcja
- Żaroodporność: Tak, do 220 °C
- Zmywarko odporność: Tak
- Powłoka nieprzywierająca: Nie – wolna od PFAS, niepowlekana powierzchnia gotowania ze stali nierdzewnej
- Zalecane podgrzewanie wstępne: Podgrzewać patelnię na średnim ogniu przed użyciem; jest gotowa, gdy kropla wody perli się i ślizga po dnie (efekt Leidenfrost)
- Uchwyty: Uchwyty ze stali nierdzewnej nagrzewają się podczas gotowania – zawsze używać rękawicy kuchennej lub uchwytu do garnków
- Oznaczenia miarowe: Tak, naniesione wewnątrz patelni
- Odporność na zarysowania: Tak – nadaje się do użytku z metalowymi przyborami kuchennymi, takimi jak łopatką, trzepaczką i łyżką

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.

Käyttöopas: BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen nimi

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen sisältö

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Käyttöohjeet

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 bescherm laag 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.

Hävittämisohjeet

- 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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Název výrobku

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Obsah výrobku

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Návod k použití

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 bescherm laag 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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Termék neve

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

A termék tartalma

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Használati utasítás

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 bescherm laag 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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Título do produto

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Conteúdo do produto

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Instruções de utilização

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 bescherm laag 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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produkttittel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produktinnhold

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Bruksanvisning

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 bescherm laag 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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Titlul produsului

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 20 cm / 2,4 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Conținutul produsului

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Hoogte 127 mm, Lengte inclusief steel 398 mm, Breedte 216 mm, Inhoud 2,36 liter)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply)

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Ideaal voor het inkoken van sauzen, bereiden van risotto, reduceren van bouillon en karamelliseren van ingrediënten voor 2 tot 4 personen
- Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Nee – PFAS-vrij, ongecoat roestvrijstalen kookoppervlak
- Voorverwarmen aanbevolen: Verwarm de pan op middelhoog vuur voor gebruik; de pan is gereed wanneer een waterdruppel parelend over de bodem glijdt (Leidenfrost-effect)
- Grepen: De roestvrijstalen grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Ja, aan de binnenkant van de pan aangebracht
- Krasbestendig: Ja – geschikt voor gebruik met metalen keukengerei zoals spatels, gardes en lepels

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 bescherm laag 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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Rostfritt Stål ø 20 cm / 2,4 Liter - utan non-stick-beläggning

Produkttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Rostfritt Stål ø 20 cm / 2,4 Liter - utan non-stick-beläggning

Produktinnehåll

- 1x Sauteuse (Diameter 20 cm, Höjd 127 mm, Längd inklusive skaft 398 mm, Bredd 216 mm, Volym 2,36 liter)
- Material: Trelagers rostfritt stål med aluminiumkärna (3-ply)

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att reducera såser, tillaga risotto, reducera buljong och karamellisera ingredienser för 2 till 4 personer
- Kompatibla värmekällor: Gas, el, halogen, keramik och induktion
- Ugnssäker: Ja, upp till 220 °C
- Diskmaskinssäker: Ja
- Non-stick-beläggning: Nej – PFAS-fri, ej belagd matlagningssyta i rostfritt stål
- Förvärmning rekommenderas: Värm pannan på medelvärme innan användning; den är klar när en vattendroppe pärlor och glider över botten (Leidenfrost-effekten)
- Handtag: Handtagen i rostfritt stål blir varma under tillagning – använd alltid grytlapp eller ugnsvante
- Mätmarkeringar: Ja, markerade på insidan av pannan
- Reptålighet: Ja – lämplig för användning med metallredskap som stekspadar, vispar och skedar

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.