

NL Handleiding: BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Producttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenzak of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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 pannenzakken.
- 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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 24 cm / 3.4 Litre - with lid - without non-stick coating

Product Title

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 24 cm / 3.4 Litre - with lid - without non-stick coating

Contents of the Product

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Height 130 mm, Total length with handle 439 mm, Width 256 mm, Capacity 3380 ml)
- 1x Glass lid (Diameter 24 cm)
- Material: Three-layer stainless steel with aluminium core (3-ply); lid made of glass

User Instructions

- Use: Ideal for preparing sauces, risotto, braised dishes and reducing liquids, thanks to the conical shape with an enlarged evaporation surface
- Heat sources: Suitable for gas, electric, halogen, ceramic and induction
- Oven safe: Yes, up to a maximum of 220 °C
- Dishwasher safe: Yes
- Non-stick coating: None – use sufficient fat or oil to prevent sticking
- Suitable for metal utensils: Yes – the stainless steel surface is scratch-resistant and compatible with metal spatulas and whisks
- Handles: The stainless steel handles become hot during use – always use an oven mitt or pot holder
- Measurement markings: Present on the inside of the pan – no separate measuring jug required
- PFAS-free: Yes – no coating, pure stainless steel interior

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 24 cm / 3,4 Liter - mit Deckel - ohne Antihafbeschichtung

Produkttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Edelstahl ø 24 cm / 3,4 Liter - mit Deckel - ohne Antihafbeschichtung

Produktinhalt

- 1x Sauteuse (Durchmesser 24 cm, Höhe 130 mm, Gesamtlänge mit Stiel 439 mm, Breite 256 mm, Inhalt 3380 ml)
- 1x Glasdeckel (Durchmesser 24 cm)
- Material: Dreilagiger Edelstahl mit Aluminiumkern (3-ply); Deckel aus Glas

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal für die Zubereitung von Saucen, Risotto, Schmorgerichten und das Einkochen von Flüssigkeiten dank der konischen Form mit vergrößerter Verdunstungsfläche
- Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
- Ofengeeignet: Ja, bis maximal 220 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Antihafbeschichtung: Keine – ausreichend Fett oder Öl verwenden, um Ankleben zu vermeiden
- Geeignet für Metallküchengeräte: Ja – die Edelstahloberfläche ist kratzfest und verträgt Metallspatel und Schneebeesen
- Griffe: Die Edelstahlgriffe werden beim Gebrauch heiß – stets einen Topflappen oder Ofenhandschuh verwenden
- Maßmarkierungen: Im Inneren der Pfanne vorhanden – kein separater Messbecher erforderlich
- PFAS-frei: Ja – keine Beschichtung, reines Edelstahlinnere

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 24 cm / 3,4 Litres - avec couvercle - sans revêtement antiadhésif

Titre du produit

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Inox ø 24 cm / 3,4 Litres - avec couvercle - sans revêtement antiadhésif

Contenu du produit

- 1x Sauteuse (Diamètre 24 cm, Hauteur 130 mm, Longueur totale avec manche 439 mm, Largeur 256 mm, Contenance 3380 ml)
- 1x Couvercle en verre (Diamètre 24 cm)
- Matériau : Inox trois couches avec noyau en aluminium (3-ply) ; couvercle en verre

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Idéale pour préparer des sauces, des risottos, des plats braisés et faire réduire des liquides, grâce à la forme conique offrant une grande surface d'évaporation
- Sources de chaleur : Convient au gaz, à l'électrique, à l'halogène, à la céramique et à l'induction
- Compatible four : Oui, jusqu'à 220 °C maximum
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Revêtement antiadhésif : Aucun – utiliser suffisamment de matière grasse ou d'huile pour éviter que les aliments n'attachent
- Compatible avec les ustensiles en métal : Oui – la surface en inox est résistante aux rayures et compatible avec les spatules et fouets en métal
- Poignées : Les poignées en inox chauffent pendant l'utilisation – toujours utiliser un gant de cuisine ou une manique
- Graduations : Présentes à l'intérieur de la casserole – pas besoin de verre doseur séparé
- Sans PFAS : Oui – sans revêtement, intérieur en inox pur

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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 24 cm / 3,4 Litros - con tapa - sin revestimiento antiadherente

Título del producto

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 24 cm / 3,4 Litros - con tapa - sin revestimiento antiadherente

Contenido del producto

- 1x Sauteuse (Diámetro 24 cm, Altura 130 mm, Longitud total con mango 439 mm, Anchura 256 mm, Capacidad 3380 ml)
- 1x Tapa de vidrio (Diámetro 24 cm)
- Material: Acero inoxidable de tres capas con núcleo de aluminio (3-ply); tapa de vidrio

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para preparar salsas, risotto, guisos y reducir líquidos gracias a la forma cónica con una amplia superficie de evaporación
- Fuentes de calor: Apta para gas, eléctrico, halógeno, cerámica e inducción
- Apta para horno: Sí, hasta un máximo de 220 °C
- Apta para lavavajillas: Sí
- Revestimiento antiadherente: Ninguno – utilizar suficiente grasa o aceite para evitar que los alimentos se peguen
- Compatible con utensilios de metal: Sí – la superficie de acero inoxidable es resistente a los arañazos y compatible con espátulas y batidores de metal
- Asas: Las asas de acero inoxidable se calientan durante el uso – utilizar siempre un guante de cocina o agarrador
- Marcas de medición: Presentes en el interior de la sartén – no se necesita una jarra medidora adicional
- Libre de PFAS: Sí – sin revestimiento, interior de acero inoxidable puro

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 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Produktets indhold

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Brugsanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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 verwijderd.
- 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 24 cm / 3,4 Litri - con coperchio - senza rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Acciaio Inox ø 24 cm / 3,4 Litri - con coperchio - senza rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

- 1x Sauteuse (Diametro 24 cm, Altezza 130 mm, Lunghezza totale con manico 439 mm, Larghezza 256 mm, Capacità 3380 ml)
- 1x Coperchio in vetro (Diametro 24 cm)
- Materiale: Acciaio inox a tre strati con nucleo in alluminio (3-ply); coperchio in vetro

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per preparare salse, risotti, piatti brasati e per ridurre i liquidi, grazie alla forma conica con ampia superficie di evaporazione
- Fonti di calore: Adatta a gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
- Adatta al forno: Sì, fino a un massimo di 220 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Rivestimento antiaderente: Assente – utilizzare una quantità sufficiente di grasso o olio per evitare che il cibo si attacchi
- Compatibile con utensili in metallo: Sì – la superficie in acciaio inox è resistente ai graffi e compatibile con spatole e fruste in metallo
- Manici: I manici in acciaio inox si scaldano durante l'uso – utilizzare sempre un guanto da forno o un prestolle
- Indicatori di misura: Presenti all'interno della padella – nessun misurino separato necessario
- Privo di PFAS: Sì – nessun rivestimento, interno in puro acciaio inox

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 24 cm / 3,4 litra - z pokrywką - bez powłoki nieprzywierającej

Tytuł produktu

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply stal nierdzewna ø 24 cm / 3,4 litra - z pokrywką - bez powłoki nieprzywierającej

Zawartość produktu

- 1x Sauteuse (Średnica 24 cm, Wysokość 130 mm, Całkowita długość z rączką 439 mm, Szerokość 256 mm, Pojemność 3380 ml)
- 1x Szklana pokrywka (Średnica 24 cm)
- Materiał: Trzywarstwowa stal nierdzewna z rdzeniem aluminiowym (3-ply); pokrywka ze szkła

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do przygotowywania sosów, risotto, potraw duszonych oraz redukowania płynów dzięki stożkowemu kształtowi z powiększoną powierzchnią odparowania
- Źródła ciepła: Odpowiednia do gazu, elektryczności, halogenów, ceramiki i indukcji
- Bezpieczna do piekarnika: Tak, do maksymalnie 220 °C
- Nadaje się do zmywarki: Tak
- Powłoka nieprzywierająca: Brak – należy używać wystarczającej ilości tłuszczu lub oleju, aby zapobiec przywieraniu
- Odpowiednia do metalowych przyborów kuchennych: Tak – powierzchnia ze stali nierdzewnej jest odporna na zarysowania i kompatybilna z metalowymi łopatkami i trzepaczkami
- Uchwyty: Uchwyty ze stali nierdzewnej nagrzewają się podczas użytkowania – zawsze używać rękawicy kuchennej lub uchwytu do garnków
- Oznaczenia miarowe: Znajdują się wewnątrz patelni – nie jest potrzebna osobna miarka
- Wolna od PFAS: Tak – brak powłoki, czysta stal nierdzewna wewnątrz

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 Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen nimi

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen sisältö

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Käyttöohjeet

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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.

Hävittämisoheet

- 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 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Název výrobku

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Obsah výrobku

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Návod k použití

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Termék neve

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

A termék tartalma

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Használati utasítás

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenzak of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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 beschermplaat tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Biztonsági utasítások

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenzakken.
- 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 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Título do produto

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Conteúdo do produto

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Instruções de utilização

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Produktinnhold

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Bruksanvisning

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenzak of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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 pannenzakken.
- 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 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Titlul produsului

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 24 cm / 3,4 Liter - met deksel - zonder anti-aanbaklaag

Conținutul produsului

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 439 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 3380 ml)
- 1x Glazen deksel (Diameter 24 cm)
- Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Instrucțiuni de utilizare

- Gebruik: Geschikt voor het bereiden van sauzen, risotto, gestoofde gerechten en het inkoken van vloeistoffen dankzij de conische vorm met vergroot verdampingsoppervlak
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik bij voorkeur voldoende vet of olie om aanbakken te voorkomen
- Geschikt voor metalen keukengerei: Ja – het RVS-oppervlak is krasbestendig en verdraagt metalen spatels en gardes
- Grepen: De RVS-grepen worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
- Maataanduiding: Aanwezig binnenin de pan – geen aparte maatbeker nodig
- PFAS-vrij: Ja – geen coating, puur roestvrij staal binnenzijde

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 24 cm / 3,4 Liter - med lock - utan non-stick-beläggning

Produkttitel

BK Sauteuse Peter Goossens Maestro 3-Ply Rostfritt Stål ø 24 cm / 3,4 Liter - med lock - utan non-stick-beläggning

Produktinnehåll

- 1x Sauteuse (Diameter 24 cm, Höjd 130 mm, Total längd med skaft 439 mm, Bredd 256 mm, Volym 3380 ml)
- 1x Glaslock (Diameter 24 cm)
- Material: Trelagers rostfritt stål med aluminiumkärna (3-ply); lock av glas

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för tillagning av såser, risotto, stuvade rätter och reducering av vätskor tack vare den koniska formen med förstörd avdunstningsyta
- Värmekällor: Lämplig för gas, el, halogen, keramik och induktion
- Ugnsäker: Ja, upp till maximalt 220 °C
- Diskmaskinssäker: Ja
- Non-stick-beläggning: Ingen – använd tillräckligt med fett eller olja för att förhindra att maten fastnar
- Lämplig för metallredskap: Ja – rostfritt stål är reptålig och kompatibel med metallspatlar och vispar
- Handtag: Handtagen av rostfritt stål blir varma under användning – använd alltid en grytlapp eller ugnsvante
- Mätmarkeringar: Finns på insidan av pannan – ingen separat mätbägare behövs
- PFAS-fri: Ja – ingen beläggning, rent rostfritt stål på insidan

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.