NL Handleiding: BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Producttitel

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Inhoud van het product

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Veiligheidsinstructies

• Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
• Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

• Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
• Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

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

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

EN User Manual: BK Saucepan Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 24 cm / 5.4 Litre

Product Title

BK Saucepan Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 24 cm / 5.4 Litre

Contents of the Product

• 1x BK Saucepan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Height 166 mm, Length including handle 344 mm, Width 256 mm, Capacity 5.37 litres)
• 1x Matching glass lid (Diameter 24 cm)
• Pan material: Three-layer Stainless Steel with aluminium core (3-ply)
• Lid material: Glass

User Instructions

• Use: Suitable for cooking soups, pasta, vegetables, stock and stews
• Heat sources: Compatible with gas, electric, halogen, ceramic and induction hobs
• Oven safe: Yes, up to a maximum of 220 °C
• Dishwasher safe: Yes
• Non-stick coating: None – PFAS-free stainless steel cooking surface
• Use of utensils: Metal spatulas and utensils are permitted
• Preheating: Preheat the pan on medium heat before adding butter or oil
• Handles: Stainless steel handles conduct heat during prolonged use on high heat – always use an oven glove or pot holder
• Lid: The glass lid is intended for hob use; verify the lid's maximum oven resistance separately before oven use

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 Kochtopf Peter Goossens Maestro 3-Ply Edelstahl ø 24 cm / 5,4 Liter

Produkttitel

BK Kochtopf Peter Goossens Maestro 3-Ply Edelstahl ø 24 cm / 5,4 Liter

Produktinhalt

• 1x BK Kochtopf Peter Goossens Maestro 3-Ply (Durchmesser 24 cm, Höhe 166 mm, Länge inkl. Griff 344 mm, Breite 256 mm, Inhalt 5,37 Liter)
• 1x Passender Glasdeckel (Durchmesser 24 cm)
• Material Topf: Dreilagiger Edelstahl mit Aluminiumkern (3-ply)
• Material Deckel: Glas

Benutzeranleitung

• Verwendung: Geeignet zum Kochen von Suppen, Pasta, Gemüse, Brühe und Schmorgerichten
• Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
• Ofengeeignet: Ja, bis maximal 220 °C
• Spülmaschinenfest: Ja
• Antihaftbeschichtung: Keine – PFAS-freie Kochfläche aus Edelstahl
• Küchengeräte: Metallspatel und Küchengeräte sind erlaubt
• Vorheizen: Den Topf bei mittlerer Hitze vorheizen, bevor Butter oder Öl hinzugefügt wird
• Griffe: Edelstahlgriffe leiten Wärme bei längerem Gebrauch auf hoher Hitze – stets Topflappen oder Ofenhandschuh verwenden
• Deckel: Der Glasdeckel ist für den Herdgebrauch vorgesehen; die maximale Ofenbeständigkeit des Deckels vor dem Ofeneinsatz separat prüfen

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 Casserole Peter Goossens Maestro 3-Ply Acier Inoxydable ø 24 cm / 5,4 Litres

Titre du produit

BK Casserole Peter Goossens Maestro 3-Ply Acier Inoxydable ø 24 cm / 5,4 Litres

Contenu du produit

• 1x BK Casserole Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diamètre 24 cm, Hauteur 166 mm, Longueur avec poignée 344 mm, Largeur 256 mm, Contenance 5,37 litres)
• 1x Couvercle en verre assorti (Diamètre 24 cm)
• Matériau casserole : Acier inoxydable trois couches avec noyau en aluminium (3-ply)
• Matériau couvercle : Verre

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Convient pour la cuisson de soupes, pâtes, légumes, bouillons et ragoûts
• Sources de chaleur : Compatible gaz, électrique, halogène, céramique et induction
• Compatible four : Oui, jusqu'à 220 °C maximum
• Compatible lave-vaisselle : Oui
• Revêtement antiadhésif : Aucun – surface de cuisson en acier inoxydable sans PFAS
• Ustensiles de cuisine : Les spatules et ustensiles en métal sont autorisés
• Préchauffage : Préchauffer la casserole à feu moyen avant d'ajouter du beurre ou de l'huile
• Poignées : Les poignées en acier inoxydable conduisent la chaleur lors d'une utilisation prolongée à feu vif – toujours utiliser un gant de cuisine ou une manique
• Couvercle : Le couvercle en verre est destiné à une utilisation sur la cuisinière ; vérifier séparément la résistance maximale au four du couvercle avant toute utilisation au four

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 Cacerola Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 24 cm / 5,4 Litros

Título del producto

BK Cacerola Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 24 cm / 5,4 Litros

Contenido del producto

• 1x BK Cacerola Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diámetro 24 cm, Altura 166 mm, Longitud con mango 344 mm, Anchura 256 mm, Capacidad 5,37 litros)
• 1x Tapa de vidrio a juego (Diámetro 24 cm)
• Material cacerola: Acero inoxidable de tres capas con núcleo de aluminio (3-ply)
• Material tapa: Vidrio

Instrucciones de uso

• Uso: Apta para cocinar sopas, pasta, verduras, caldos y guisos
• Fuentes de calor: Compatible con gas, eléctrico, halógeno, cerámica e inducción
• Apta para horno: Sí, hasta un máximo de 220 °C
• Apta para lavavajillas: Sí
• Revestimiento antiadherente: Ninguno – superficie de cocción de acero inoxidable sin PFAS
• Uso de utensilios: Se permiten espátulas y utensilios de metal
• Precalentamiento: Precalentar la cacerola a fuego medio antes de añadir mantequilla o aceite
• Asas: Las asas de acero inoxidable conducen el calor durante un uso prolongado a fuego alto – utilizar siempre un guante de horno o agarrador
• Tapa: La tapa de vidrio está destinada al uso en la cocina; verificar por separado la resistencia máxima al horno de la tapa antes de usarla en el horno

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 Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Produkttitel

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Produktets indhold

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Brugsanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• 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 Pentola Peter Goossens Maestro 3-Ply Acciaio Inossidabile ø 24 cm / 5,4 Litri

Titolo del prodotto

BK Pentola Peter Goossens Maestro 3-Ply Acciaio Inossidabile ø 24 cm / 5,4 Litri

Contenuto del prodotto

• 1x BK Pentola Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diametro 24 cm, Altezza 166 mm, Lunghezza incluso manico 344 mm, Larghezza 256 mm, Capacità 5,37 litri)
• 1x Coperchio in vetro abbinato (Diametro 24 cm)
• Materiale pentola: Acciaio inossidabile a tre strati con nucleo in alluminio (3-ply)
• Materiale coperchio: Vetro

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Adatta per cucinare zuppe, pasta, verdure, brodo e stufati
• Fonti di calore: Compatibile con gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
• Adatta al forno: Sì, fino a un massimo di 220 °C
• Lavabile in lavastoviglie: Sì
• Rivestimento antiaderente: Nessuno – superficie di cottura in acciaio inossidabile senza PFAS
• Utilizzo di utensili: Spatole e utensili in metallo sono consentiti
• Preriscaldamento: Preriscaldare la pentola a fuoco medio prima di aggiungere burro o olio
• Manici: I manici in acciaio inossidabile conducono calore durante un uso prolungato ad alta temperatura – utilizzare sempre un guanto da forno o un presina
• Coperchio: Il coperchio in vetro è destinato all'uso sui fornelli; verificare separatamente la resistenza massima al forno del coperchio prima dell'uso in forno

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 detergenti 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: Assicurarsi 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 Garnek Peter Goossens Maestro 3-Ply Stal Nierdzewna ø 24 cm / 5,4 Litra

Tytuł produktu

BK Garnek Peter Goossens Maestro 3-Ply Stal Nierdzewna ø 24 cm / 5,4 Litra

Zawartość produktu

• 1x BK Garnek Peter Goossens Maestro 3-Ply (Średnica 24 cm, Wysokość 166 mm, Długość z uchwytem 344 mm, Szerokość 256 mm, Pojemność 5,37 litra)
• 1x Pasująca szklana pokrywka (Średnica 24 cm)
• Materiał garnka: Trzywarstwowa stal nierdzewna z aluminiowym rdzeniem (3-ply)
• Materiał pokrywki: Szkło

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Odpowiedni do gotowania zup, makaronu, warzyw, bulionów i potraw duszonych
• Źródła ciepła: Kompatybilny z gazem, elektrycznością, halogenem, ceramiką i indukcją
• Bezpieczny do piekarnika: Tak, do maksymalnie 220 °C
• Nadaje się do zmywarki: Tak
• Powłoka nieprzywierająca: Brak – powierzchnia gotowania ze stali nierdzewnej bez PFAS
• Użycie przyborów kuchennych: Metalowe szpatułki i przybory kuchenne są dozwolone
• Podgrzewanie wstępne: Podgrzać garnek na średnim ogniu przed dodaniem masła lub oleju
• Uchwyty: Uchwyty ze stali nierdzewnej przewodzą ciepło podczas długotrwałego użytkowania na dużym ogniu – zawsze używać rękawicy kuchennej lub uchwytu
• Pokrywka: Szklana pokrywka jest przeznaczona do użytku na kuchence; przed użyciem w piekarniku należy osobno sprawdzić maksymalną odporność pokrywki na ciepło piekarnika

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 Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Tuotteen nimi

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Tuotteen sisältö

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Käyttöohjeet

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• 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.

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 Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Název výrobku

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Obsah výrobku

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Návod k použití

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Bezpečnostní pokyny

• Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
• Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

• Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
• Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

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

Varování

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

Informace o nebezpečí

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

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

HU Használati útmutató: BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Termék neve

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

A termék tartalma

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Használati utasítás

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Biztonsági utasítások

• Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
• Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

• Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
• Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

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

Figyelmeztetések

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

Veszélyekkel kapcsolatos információk

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

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

PT Manual do utilizador: BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Título do produto

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Conteúdo do produto

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Instruções de utilização

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instruções de segurança

• Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.
• Scherpe randen: Controleer de rand van de pan en het handvat op bramen vóór eerste gebruik.

• Stabiliteit: Zorg dat de pan stabiel op de kookplaat staat en het handvat niet boven een andere vlam of hittebron uitsteekt.
• Droogkoken: Laat de pan nooit droogkoken; dit kan het materiaal beschadigen en brandgevaar opleveren.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

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

Avisos

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

Informações sobre perigos

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

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

NO Bruksanvisning: BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Produkttittel

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Produktinnhold

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Bruksanvisning

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag 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 Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Titlul produsului

BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply Roestvrij Staal ø 24 cm / 5,4 Liter

Conținutul produsului

• 1x BK Kookpan Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Hoogte 166 mm, Lengte inclusief greep 344 mm, Breedte 256 mm, Inhoud 5,37 liter)
• 1x Bijpassend glazen deksel (Diameter 24 cm)
• Materiaal pan: Drielaags Roestvrij Staal met aluminium kern (3-ply)
• Materiaal deksel: Glas

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, pasta, groenten, bouillon en stoofgerechten
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Antiaanbaklaag: Geen – PFAS-vrij roestvrij staal kookoppervlak
• Gebruik van keukengerei: Metalen spatels en keukengerei zijn toegestaan
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur vóór het toevoegen van boter of olie
• Grepen: De RVS-grepen geleiden warmte bij langdurig gebruik op hoog vuur – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Deksel: Het glazen deksel is bedoeld voor gebruik op het fornuis; controleer de maximale ovenbestendigheid van het deksel afzonderlijk vóór ovengebruik

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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag 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 Kastrull Peter Goossens Maestro 3-Ply Rostfritt Stål ø 24 cm / 5,4 Liter

Produkttitel

BK Kastrull Peter Goossens Maestro 3-Ply Rostfritt Stål ø 24 cm / 5,4 Liter

Produktinnehåll

• 1x BK Kastrull Peter Goossens Maestro 3-Ply (Diameter 24 cm, Höjd 166 mm, Längd inklusive handtag 344 mm, Bredd 256 mm, Volym 5,37 liter)
• 1x Matchande glaslock (Diameter 24 cm)
• Material kastrull: Trelagers rostfritt stål med aluminiumkärna (3-ply)
• Material lock: Glas

Användarinstruktioner

• Användning: Lämplig för tillagning av soppor, pasta, grönsaker, buljong och grytor
• Värmekällor: Kompatibel med gas, el, halogen, keramik och induktion
• Ugnsäker: Ja, upp till maximalt 220 °C
• Diskmaskinssäker: Ja
• Non-stick-beläggning: Ingen – PFAS-fri matlagningsyta i rostfritt stål
• Användning av köksredskap: Metallspatlar och köksredskap är tillåtna
• Förvärmning: Förvärm kastrullen på medelvärme innan smör eller olja tillsätts
• Handtag: Handtagen i rostfritt stål leder värme vid långvarig användning på hög värme – använd alltid en grytlapp eller ugnsvante
• Lock: Glaslocket är avsett för användning på spisen; kontrollera lockets maximala ugnsbeständighet separat innan användning i ugn

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt 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 insamlingsplats 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.