

NL Handleiding: Sola Koekenpannenset Green Cooking+ Triply RVS 3-delig - ø 20, 24 & 28 cm

Producttitel

Sola Koekenpannenset Green Cooking+ Triply RVS 3-delig - ø 20, 24 & 28 cm

Inhoud van het product

- 1x Sola koekenpan Green Cooking+ Triply RVS (Diameter: 20 cm)
- 1x Sola koekenpan Green Cooking+ Triply RVS (Diameter: 24 cm)
- 1x Sola koekenpan Green Cooking+ Triply RVS (Diameter: 28 cm)
- Materiaal: Roestvrij staal (Triply: RVS buitenlaag – aluminium kern – RVS binnenlaag)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het bakken, schroeien en sauteren van vlees, vis, groenten, eieren en sauzen in maten ø 20, 24 en 28 cm
- Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie
- Geschikt voor oven: Ja, tot 200 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Anti-aanbaklaag: Geen – pannen zijn 100% PFAS-vrij en gemaakt van puur roestvrij staal
- Deksel inbegrepen: Nee
- Voorverwarmen: Verwarm de pan droog voor op middelhoog vuur; voeg pas olie of boter toe als de pan op temperatuur is
- Temperatuurtest: Test de temperatuur met een paar druppels water – dansen deze over de bodem, dan is de pan gereed voor gebruik
- Gebruik van metalen keukengerei: Toegestaan dankzij de roestvrij stalen binnenkant zonder coating
- Reiniging: Laat de pan afkoelen voor het reinigen; bij hardnekkig vuil is weken in warm water aanbevolen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

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

Veiligheidsinstructies

- Hitte: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Stoom: Wees voorzichtig bij het verwijderen van een deksel; stoom kan brandwonden veroorzaken.

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

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

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

Waarschuwingen

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

Gevaarinformatie

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

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

EN User Manual: Sola Frying Pan Set Green Cooking+ Triply Stainless Steel 3-piece - ø 20, 24 & 28 cm

Product Title

Sola Frying Pan Set Green Cooking+ Triply Stainless Steel 3-piece - ø 20, 24 & 28 cm

Contents of the Product

- 1x Sola frying pan Green Cooking+ Triply stainless steel (Diameter: 20 cm)
- 1x Sola frying pan Green Cooking+ Triply stainless steel (Diameter: 24 cm)
- 1x Sola frying pan Green Cooking+ Triply stainless steel (Diameter: 28 cm)
- Material: Stainless steel (Triply: stainless steel outer layer – aluminium core – stainless steel inner layer)

User Instructions

- Use: Suitable for frying, searing and sautéing meat, fish, vegetables, eggs and sauces in sizes ø 20, 24 and 28 cm
- Heat sources: Compatible with gas, electric, ceramic, halogen and induction
- Oven-safe: Yes, up to 200 °C
- Dishwasher-safe: Yes
- Non-stick coating: None – pans are 100% PFAS-free and made of pure stainless steel
- Lid included: No
- Preheating: Preheat the pan dry over medium heat; add oil or butter only once the pan has reached temperature
- Temperature test: Test with a few drops of water – if they dance across the surface, the pan is ready for use
- Metal utensils: Permitted due to the uncoated stainless steel interior
- Cleaning: Allow the pan to cool before cleaning; soaking in warm water is recommended for stubborn residue

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: Sola Bratpfannen-Set Green Cooking+ Triply Edelstahl 3-teilig - ø 20, 24 & 28 cm

Produkttitel

Sola Bratpfannen-Set Green Cooking+ Triply Edelstahl 3-teilig - ø 20, 24 & 28 cm

Produktinhalt

- 1x Sola Bratpfanne Green Cooking+ Triply Edelstahl (Durchmesser: 20 cm)
- 1x Sola Bratpfanne Green Cooking+ Triply Edelstahl (Durchmesser: 24 cm)
- 1x Sola Bratpfanne Green Cooking+ Triply Edelstahl (Durchmesser: 28 cm)
- Material: Edelstahl (Triply: Edelstahl-Außenschicht – Aluminiumkern – Edelstahl-Innenschicht)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Braten, Anbraten und Sautieren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Saucen in den Größen ø 20, 24 und 28 cm
- Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Keramik, Halogen und Induktion
- Ofenfest: Ja, bis 200 °C
- Spülmaschinenfest: Ja
- Antihaftbeschichtung: Keine – Pfannen sind 100% PFAS-frei und aus reinem Edelstahl gefertigt
- Deckel enthalten: Nein
- Vorheizen: Pfanne trocken auf mittlerer Hitze vorheizen; Öl oder Butter erst nach dem Erreichen der Betriebstemperatur hinzufügen
- Temperaturtest: Mit einigen Wassertropfen testen – tanzen diese auf dem Boden, ist die Pfanne einsatzbereit
- Metallküchengeräte: Zulässig dank der unbeschichteten Edelstahl-Innenseite
- Reinigung: Pfanne vor der Reinigung abkühlen lassen; bei hartnäckigen Rückständen in warmem Wasser einweichen

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und miltem 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: Sola Set de Poêles Green Cooking+ Triply Inox 3 pièces - ø 20, 24 & 28 cm

Titre du produit

Sola Set de Poêles Green Cooking+ Triply Inox 3 pièces - ø 20, 24 & 28 cm

Contenu du produit

- 1x Sola poêle Green Cooking+ Triply inox (Diamètre: 20 cm)
- 1x Sola poêle Green Cooking+ Triply inox (Diamètre: 24 cm)
- 1x Sola poêle Green Cooking+ Triply inox (Diamètre: 28 cm)
- Matériau: Acier inoxydable (Triply: couche extérieure inox – noyau aluminium – couche intérieure inox)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Convient pour faire revenir, saisir et sauter viandes, poissons, légumes, œufs et sauces dans les tailles ø 20, 24 et 28 cm
- Sources de chaleur: Compatible gaz, électrique, céramique, halogène et induction
- Compatibilité four: Oui, jusqu'à 200 °C
- Compatible lave-vaisselle: Oui
- Revêtement antiadhésif: Aucun – les poêles sont 100% sans PFAS et en acier inoxydable pur
- Couvercle inclus: Non
- Préchauffage: Préchauffer la poêle à sec à feu moyen; ajouter l'huile ou le beurre uniquement lorsque la poêle est à température
- Test de température: Tester avec quelques gouttes d'eau – si elles dansent à la surface, la poêle est prête à l'emploi
- Ustensiles en métal: Autorisés grâce à l'intérieur en acier inoxydable non revêtu
- Nettoyage: Laisser refroidir la poêle avant de la nettoyer; tremper dans l'eau chaude en cas de résidus tenaces

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.

IT Manuale d'uso: Sola Set Padelle Green Cooking+ Triply Acciaio Inox 3 pezzi - ø 20, 24 & 28 cm

Titolo del prodotto

Sola Set Padelle Green Cooking+ Triply Acciaio Inox 3 pezzi - ø 20, 24 & 28 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Sola padella Green Cooking+ Triply acciaio inox (Diametro: 20 cm)
- 1x Sola padella Green Cooking+ Triply acciaio inox (Diametro: 24 cm)
- 1x Sola padella Green Cooking+ Triply acciaio inox (Diametro: 28 cm)
- Materiale: Acciaio inossidabile (Triply: strato esterno in acciaio inox – nucleo in alluminio – strato interno in acciaio inox)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per friggere, rosolare e saltare carne, pesce, verdure, uova e salse nelle misure ø 20, 24 e 28 cm
- Fonti di calore: Compatibile con gas, elettrico, ceramica, alogeno e induzione
- Adatto al forno: Sì, fino a 200 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Rivestimento antiaderente: Nessuno – le padelle sono 100% prive di PFAS e in acciaio inossidabile puro
- Coperchio incluso: No
- Preriscaldamento: Preriscaldare la padella a secco a fuoco medio; aggiungere olio o burro solo quando la padella ha raggiunto la temperatura
- Test della temperatura: Testare con alcune gocce d'acqua – se danzano sulla superficie, la padella è pronta all'uso
- Utensili in metallo: Consentiti grazie all'interno in acciaio inossidabile non rivestito
- Pulizia: Lasciare raffreddare la padella prima di pulirla; per i residui ostinati si consiglia di immergerla in acqua calda

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: Sola Zestaw Patelni Green Cooking+ Triply Stal Nierdzewna 3-częściowy - ø 20, 24 & 28 cm

Tytuł produktu

Sola Zestaw Patelni Green Cooking+ Triply Stal Nierdzewna 3-częściowy - ø 20, 24 & 28 cm

Zawartość produktu

- 1x Sola patelnia Green Cooking+ Triply stal nierdzewna (Średnica: 20 cm)
- 1x Sola patelnia Green Cooking+ Triply stal nierdzewna (Średnica: 24 cm)
- 1x Sola patelnia Green Cooking+ Triply stal nierdzewna (Średnica: 28 cm)
- Materiał: Stal nierdzewna (Triply: zewnętrzna warstwa ze stali nierdzewnej – rdzeń aluminiowy – wewnętrzna warstwa ze stali nierdzewnej)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Odpowiednie do smażenia, przyrumieniania i sautowania mięsa, ryb, warzyw, jajek i sosów w rozmiarach ø 20, 24 i 28 cm
- Źródła ciepła: Kompatybilne z gazem, elektrycznością, ceramiką, halogenem i indukcją
- Przydatność do piekarnika: Tak, do 200 °C
- Zmywarkoodporność: Tak
- Powłoka nieprzywierająca: Brak – patelnie są w 100% wolne od PFAS i wykonane z czystej stali nierdzewnej
- Pokrywka w zestawie: Nie
- Podgrzewanie wstępne: Podgrzać suchą patelnię na średnim ogniu; olej lub masło dodawać dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury
- Test temperatury: Sprawdzić kilkoma kroplami wody – jeśli tańczą po powierzchni, patelnia jest gotowa do użycia
- Metalowe przybory kuchenne: Dozwolone dzięki niepowlekanej stalowej powierzchni wewnętrznej
- Czyszczenie: Przed czyszczeniem odczekać, aż patelnia ostygnie; w przypadku uporczywych zabrudzeń zaleca się moczenie w ciepłej wodzie

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 zadziórów.
- 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.

ES Manual de usuario: Sola Set de Sartenes Green Cooking+ Triply Acero Inoxidable 3 piezas - ø 20, 24 & 28 cm

Título del producto

Sola Set de Sartenes Green Cooking+ Triply Acero Inoxidable 3 piezas - ø 20, 24 & 28 cm

Contenido del producto

- 1x Sola sartén Green Cooking+ Triply acero inoxidable (Diámetro: 20 cm)
- 1x Sola sartén Green Cooking+ Triply acero inoxidable (Diámetro: 24 cm)
- 1x Sola sartén Green Cooking+ Triply acero inoxidable (Diámetro: 28 cm)
- Material: Acero inoxidable (Triply: capa exterior de acero inox – núcleo de aluminio – capa interior de acero inox)

Instrucciones de uso

- Uso: Adecuado para freír, sellar y saltear carnes, pescados, verduras, huevos y salsas en tamaños ø 20, 24 y 28 cm
- Fuentes de calor: Compatible con gas, eléctrico, cerámico, halógeno e inducción
- Apto para horno: Sí, hasta 200°C
- Apto para lavavajillas: Sí
- Recubrimiento antiadherente: Ninguno – las sartenes son 100% libres de PFAS y de acero inoxidable puro
- Tapa incluida: No
- Precalentamiento: Precalentar la sartén en seco a fuego medio; añadir aceite o mantequilla solo cuando la sartén haya alcanzado la temperatura
- Prueba de temperatura: Probar con unas gotas de agua – si bailan sobre la superficie, la sartén está lista para usar
- Utensilios de metal: Permitidos gracias al interior de acero inoxidable sin recubrimiento
- Limpieza: Dejar enfriar la sartén antes de limpiarla; se recomienda remojar en agua caliente para residuos difíciles

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.

SV Bruksanvisning: Sola Stekpannsset Green Cooking+ Triply Rostfritt Stål 3-delar - ø 20, 24 & 28 cm

Produkttitel

Sola Stekpannsset Green Cooking+ Triply Rostfritt Stål 3-delar - ø 20, 24 & 28 cm

Produktinnehåll

- 1x Sola stekpanna Green Cooking+ Triply rostfritt stål (Diameter: 20 cm)
- 1x Sola stekpanna Green Cooking+ Triply rostfritt stål (Diameter: 24 cm)
- 1x Sola stekpanna Green Cooking+ Triply rostfritt stål (Diameter: 28 cm)
- Material: Rostfritt stål (Triply: yttre lager av rostfritt stål – aluminiumkärna – inre lager av rostfritt stål)

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för stekning, bryning och sautering av kött, fisk, grönsaker, ägg och såser i storlekarna ø 20, 24 och 28 cm
- Värmekällor: Kompatibel med gas, el, keramik, halogen och induktion
- Ugnssäker: Ja, upp till 200°C
- Diskmaskinssäker: Ja
- Non-stick-beläggning: Ingen – pannorna är 100% PFAS-fria och tillverkade av rent rostfritt stål
- Lock ingår: Nej
- Förvärmning: Förvärm pannan torr på medelvärme; tillsätt olja eller smör först när pannan har nått rätt temperatur
- Temperaturtest: Testa med några droppar vatten – om de dansar på ytan är pannan redo att användas
- Metallredskap: Tillåtna tack vare den obelagda insidan av rostfritt stål
- Rengöring: Låt pannan svalna innan rengöring; blötläggning i varmt vatten rekommenderas vid envis smuts

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.