

NL Handleiding: Cookinglife Pannenset Essential Steel 6-Delig - Roestvrij Staal - Kookpan ø 16, 18, 20 cm & Steelpan ø 16 cm + Koekenpan ø 24 & 28 cm - Geschikt voor alle warmtebronnen

Producttitel

Cookinglife Pannenset Essential Steel 6-Delig - Roestvrij Staal - Kookpan ø 16, 18, 20 cm & Steelpan ø 16 cm + Koekenpan ø 24 & 28 cm - Geschikt voor alle warmtebronnen

Inhoud van het product

- 1x Kookpan (Diameter 16 cm, Hoogte 80 mm, Inhoud 1,35 L)
- 1x Kookpan (Diameter 18 cm, Hoogte 80 mm, Inhoud 1,95 L)
- 1x Kookpan (Diameter 20 cm, Hoogte 90 mm, Inhoud 2,75 L)
- 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 100 mm, Inhoud 1,35 L)
- 1x Koekenpan Superior (Diameter 24 cm, Hoogte 45 mm)
- 1x Koekenpan Superior (Diameter 28 cm, Hoogte 50 mm)
- 4x Glazen deksel (passend bij kookpannen en steelpan)
- Materiaal: Roestvrij staal

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Geschikt voor het koken van soepen, sauzen, pasta en groenten (kookpannen), warme sauzen en kleine gerechten (steelpan), en bakken van vlees, eieren, pannenkoeken en groenten (koekenpannen)
- Warmtebronnen: Geschikt voor inductie, gas, elektrisch, halogeen en keramisch
- Voorverwarmen: Verwarm de pan altijd voor op middelhoog vuur alvorens olie toe te voegen, om aanbakken te voorkomen
- Anti-aanbaklaag: Geen coating aanwezig – vrij van PFAS
- Vaatwasserbestendig: Ja
- Gebruik van keukengerei: Alle soorten keukengerei zijn toegestaan, inclusief metalen spatels
- Stapelbaar: Ja, de pannen kunnen worden gestapeld voor compacte opberging
- Deksel: Glazen deksels inbegrepen – gebruik de deksels niet op hoog vuur om thermische beschadiging te voorkomen
- Veiligheid: Handvatten kunnen heet worden tijdens gebruik – gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen

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: Cookinglife Pan Set Essential Steel 6-Piece - Stainless Steel - Saucepan ø 16, 18, 20 cm & Milk Pan ø 16 cm + Frying Pan ø 24 & 28 cm - Suitable for all heat sources

Product Title

Cookinglife Pan Set Essential Steel 6-Piece - Stainless Steel - Saucepan ø 16, 18, 20 cm & Milk Pan ø 16 cm + Frying Pan ø 24 & 28 cm - Suitable for all heat sources

Contents of the Product

- 1x Saucepan (Diameter 16 cm, Height 80 mm, Capacity 1.35 L)
- 1x Saucepan (Diameter 18 cm, Height 80 mm, Capacity 1.95 L)
- 1x Saucepan (Diameter 20 cm, Height 90 mm, Capacity 2.75 L)
- 1x Milk Pan (Diameter 16 cm, Height 100 mm, Capacity 1.35 L)
- 1x Frying Pan Superior (Diameter 24 cm, Height 45 mm)
- 1x Frying Pan Superior (Diameter 28 cm, Height 50 mm)
- 4x Glass lid (fitting saucepans and milk pan)
- Material: Stainless steel

User Instructions

- Use: Suitable for cooking soups, sauces, pasta and vegetables (saucepans), warm sauces and small dishes (milk pan), and frying meat, eggs, pancakes and vegetables (frying pans)
- Heat sources: Compatible with induction, gas, electric, halogen and ceramic hobs
- Preheating: Always preheat the pan over medium heat before adding oil to prevent sticking
- Non-stick coating: No coating present – PFAS-free
- Dishwasher safe: Yes
- Utensils: All types of kitchen utensils are permitted, including metal spatulas
- Stackable: Yes, pans can be stacked for compact storage
- Lids: Glass lids included – do not use lids over high heat to avoid thermal damage
- Safety: Handles may become hot during use – always use oven mitts or pot holders

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: Cookinglife Pfannenset Essential Steel 6-teilig - Edelstahl - Kochtopf ø 16, 18, 20 cm & Stieltopf ø 16 cm + Bratpfanne ø 24 & 28 cm - Geeignet für alle Wärmequellen

Produkttitel

Cookinglife Pfannenset Essential Steel 6-teilig - Edelstahl - Kochtopf ø 16, 18, 20 cm & Stieltopf ø 16 cm + Bratpfanne ø 24 & 28 cm - Geeignet für alle Wärmequellen

Produktinhalt

- 1x Kochtopf (Durchmesser 16 cm, Höhe 80 mm, Inhalt 1,35 L)
- 1x Kochtopf (Durchmesser 18 cm, Höhe 80 mm, Inhalt 1,95 L)
- 1x Kochtopf (Durchmesser 20 cm, Höhe 90 mm, Inhalt 2,75 L)
- 1x Stieltopf (Durchmesser 16 cm, Höhe 100 mm, Inhalt 1,35 L)
- 1x Bratpfanne Superior (Durchmesser 24 cm, Höhe 45 mm)
- 1x Bratpfanne Superior (Durchmesser 28 cm, Höhe 50 mm)
- 4x Glasdeckel (passend für Kochtöpfe und Stieltopf)
- Material: Edelstahl

Benutzeranleitung

- Verwendung: Geeignet zum Kochen von Suppen, Saucen, Nudeln und Gemüse (Kochtöpfe), warmen Saucen und kleinen Gerichten (Stieltopf) sowie zum Braten von Fleisch, Eiern, Pfannkuchen und Gemüse (Bratpfannen)
- Wärmequellen: Geeignet für Induktion, Gas, Elektro, Halogen und Keramik
- Vorheizen: Pfanne stets bei mittlerer Hitze vorheizen, bevor Öl hinzugefügt wird, um Ankleben zu vermeiden
- Antihaftbeschichtung: Keine Beschichtung vorhanden – PFAS-frei
- Spülmaschinenfest: Ja
- Küchenutensilien: Alle Arten von Küchenutensilien sind erlaubt, einschließlich Metallspatel
- Stapelbar: Ja, die Töpfe und Pfannen können zur platzsparenden Aufbewahrung gestapelt werden
- Deckel: Glasdeckel inklusive – Deckel nicht bei starker Hitze verwenden, um thermische Schäden zu vermeiden
- Sicherheit: Griffe können sich während des Gebrauchs erhitzen – stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden

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.
- **Trocknenbrennen:** 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: Cookinglife Set de Casseroles Essential Steel 6 Pièces - Acier Inoxydable - Casserole ø 16, 18, 20 cm & Petite Casserole ø 16 cm + Poêle ø 24 & 28 cm - Compatible toutes sources de chaleur

Titre du produit

Cookinglife Set de Casseroles Essential Steel 6 Pièces - Acier Inoxydable - Casserole ø 16, 18, 20 cm & Petite Casserole ø 16 cm + Poêle ø 24 & 28 cm - Compatible toutes sources de chaleur

Contenu du produit

- 1x Casserole (Diamètre 16 cm, Hauteur 80 mm, Contenance 1,35 L)
- 1x Casserole (Diamètre 18 cm, Hauteur 80 mm, Contenance 1,95 L)
- 1x Casserole (Diamètre 20 cm, Hauteur 90 mm, Contenance 2,75 L)
- 1x Petite casserole (Diamètre 16 cm, Hauteur 100 mm, Contenance 1,35 L)
- 1x Poêle Superior (Diamètre 24 cm, Hauteur 45 mm)
- 1x Poêle Superior (Diamètre 28 cm, Hauteur 50 mm)
- 4x Couvercle en verre (compatible avec les casseroles et la petite casserole)
- Matériau : Acier inoxydable

Instructions d'utilisation

- Utilisation : Convient pour cuire des soupes, sauces, pâtes et légumes (casseroles), des sauces chaudes et petits plats (petite casserole), et pour faire revenir viandes, œufs, crêpes et légumes (poêles)
- Sources de chaleur : Compatible induction, gaz, électrique, halogène et céramique
- Préchauffage : Toujours préchauffer la poêle ou casserole à feu moyen avant d'ajouter l'huile pour éviter que les aliments n'attachent
- Revêtement antiadhésif : Aucun revêtement – sans PFAS
- Compatible lave-vaisselle : Oui
- Ustensiles : Tous types d'ustensiles de cuisine sont autorisés, y compris les spatules en métal
- Empilable : Oui, les casseroles et poêles peuvent être empilées pour un rangement compact
- Couvercles : Couvercles en verre inclus – ne pas utiliser les couvercles à feu vif pour éviter les dommages thermiques
- Sécurité : Les poignées peuvent chauffer pendant l'utilisation – toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisine

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: Cookinglife Set di Pentole Essential Steel 6 Pezzi - Acciaio Inossidabile - Pentola ø 16, 18, 20 cm & Casseruola ø 16 cm + Padella ø 24 & 28 cm - Adatto a tutte le fonti di calore

Titolo del prodotto

Cookinglife Set di Pentole Essential Steel 6 Pezzi - Acciaio Inossidabile - Pentola ø 16, 18, 20 cm & Casseruola ø 16 cm + Padella ø 24 & 28 cm - Adatto a tutte le fonti di calore

Contenuto del prodotto

- 1x Pentola (Diametro 16 cm, Altezza 80 mm, Capacità 1,35 L)
- 1x Pentola (Diametro 18 cm, Altezza 80 mm, Capacità 1,95 L)
- 1x Pentola (Diametro 20 cm, Altezza 90 mm, Capacità 2,75 L)
- 1x Casseruola (Diametro 16 cm, Altezza 100 mm, Capacità 1,35 L)
- 1x Padella Superior (Diametro 24 cm, Altezza 45 mm)
- 1x Padella Superior (Diametro 28 cm, Altezza 50 mm)
- 4x Coperchio in vetro (adatto a pentole e casseruola)
- Materiale: Acciaio inossidabile

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Adatto per cucinare zuppe, salse, pasta e verdure (pentole), salse calde e piatti piccoli (casseruola), e per friggere carne, uova, frittelle e verdure (padelle)
- Fonti di calore: Compatibile con induzione, gas, elettrico, alogeno e ceramico
- Preriscaldamento: Preriscaldare sempre la pentola o padella a fuoco medio prima di aggiungere l'olio per evitare che il cibo si attacchi
- Rivestimento antiaderente: Nessun rivestimento presente – privo di PFAS
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Utensili: Sono consentiti tutti i tipi di utensili da cucina, incluse le spatole in metallo
- Impilabile: Sì, le pentole e le padelle possono essere impilate per un riposto compatto
- Coperchi: Coperchi in vetro inclusi – non utilizzare i coperchi a fuoco alto per evitare danni termici
- Sicurezza: I manici possono scaldarsi durante l'uso – utilizzare sempre presine o guanti da 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 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:** 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: Cookinglife Zestaw Garnków Essential Steel 6-częściowy - Stal Nierdzewna - Garnek ø 16, 18, 20 cm & Rondel ø 16 cm + Patelnia ø 24 & 28 cm - Odpowiedni do wszystkich źródeł ciepła

Tytuł produktu

Cookinglife Zestaw Garnków Essential Steel 6-częściowy - Stal Nierdzewna - Garnek ø 16, 18, 20 cm & Rondel ø 16 cm + Patelnia ø 24 & 28 cm - Odpowiedni do wszystkich źródeł ciepła

Zawartość produktu

- 1x Garnek (Średnica 16 cm, Wysokość 80 mm, Pojemność 1,35 L)
- 1x Garnek (Średnica 18 cm, Wysokość 80 mm, Pojemność 1,95 L)
- 1x Garnek (Średnica 20 cm, Wysokość 90 mm, Pojemność 2,75 L)
- 1x Rondel (Średnica 16 cm, Wysokość 100 mm, Pojemność 1,35 L)
- 1x Patelnia Superior (Średnica 24 cm, Wysokość 45 mm)
- 1x Patelnia Superior (Średnica 28 cm, Wysokość 50 mm)
- 4x Szklana pokrywka (pasująca do garnków i rondla)
- Materiał: Stal nierdzewna

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Nada się do gotowania zup, sosów, makaronu i warzyw (garnki), ciepłych sosów i małych potraw (rondel) oraz smażenia mięsa, jajek, naleśników i warzyw (patelnie)
- Źródła ciepła: Kompatybilny z indukcją, gazem, elektrycznością, halogenem i ceramiką
- Nagrzewanie wstępne: Zawsze podgrzewaj patelnię lub garnek na średnim ogniu przed dodaniem oleju, aby zapobiec przywieraniu
- Powłoka nieprzywierająca: Brak powłoki – wolny od PFAS
- Bezpieczny do zmywarki: Tak
- Przybory kuchenne: Dozwolone są wszystkie rodzaje przyborów kuchennych, w tym metalowe szpatułki
- Możliwość sztaplowania: Tak, garnki i patelnie można układać w stos w celu oszczędnego przechowywania
- Pokrywki: Szklane pokrywki w zestawie – nie używać pokrywek na silnym ogniu, aby uniknąć uszkodzeń termicznych
- Bezpieczeństwo: Uchwyty mogą nagrzewać się podczas użytkowania – zawsze używaj rękawic kuchennych lub łapek

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.

ES Manual de usuario: Cookinglife Set de Sartenes Essential Steel 6 Piezas - Acero Inoxidable - Cacerola ø 16, 18, 20 cm & Cazo ø 16 cm + Sartén ø 24 & 28 cm - Apto para todas las fuentes de calor

Título del producto

Cookinglife Set de Sartenes Essential Steel 6 Piezas - Acero Inoxidable - Cacerola ø 16, 18, 20 cm & Cazo ø 16 cm + Sartén ø 24 & 28 cm - Apto para todas las fuentes de calor

Contenido del producto

- 1x Cacerola (Diámetro 16 cm, Altura 80 mm, Capacidad 1,35 L)
- 1x Cacerola (Diámetro 18 cm, Altura 80 mm, Capacidad 1,95 L)
- 1x Cacerola (Diámetro 20 cm, Altura 90 mm, Capacidad 2,75 L)
- 1x Cazo (Diámetro 16 cm, Altura 100 mm, Capacidad 1,35 L)
- 1x Sartén Superior (Diámetro 24 cm, Altura 45 mm)
- 1x Sartén Superior (Diámetro 28 cm, Altura 50 mm)
- 4x Tapa de vidrio (compatible con cacerolas y cazo)
- Material: Acero inoxidable

Instrucciones de uso

- Uso: Apto para cocinar sopas, salsas, pasta y verduras (cacerolas), salsas calientes y platos pequeños (cazo), y para freír carne, huevos, tortitas y verduras (sartenes)
- Fuentes de calor: Compatible con inducción, gas, eléctrico, halógeno y cerámico
- Precalentamiento: Precalentar siempre la sartén o cacerola a fuego medio antes de añadir aceite para evitar que los alimentos se peguen
- Revestimiento antiadherente: Sin revestimiento – libre de PFAS
- Apto para lavavajillas: Sí
- Utensilios: Se permiten todo tipo de utensilios de cocina, incluidas las espátulas de metal
- Apilable: Sí, las cacerolas y sartenes se pueden apilar para un almacenamiento compacto
- Tapas: Tapas de vidrio incluidas – no utilizar las tapas a fuego alto para evitar daños térmicos
- Seguridad: Los mangos pueden calentarse durante el uso – utilizar siempre manoplas o agarraderas

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: Cookinglife Kastrullset Essential Steel 6-delar - Rostfritt Stål - Kastrull ø 16, 18, 20 cm & Skaftkastrull ø 16 cm + Stekpanna ø 24 & 28 cm - Lämplig för alla värmekällor

Produkttitel

Cookinglife Kastrullset Essential Steel 6-delar - Rostfritt Stål - Kastrull ø 16, 18, 20 cm & Skaftkastrull ø 16 cm + Stekpanna ø 24 & 28 cm - Lämplig för alla värmekällor

Produktinnehåll

- 1x Kastrull (Diameter 16 cm, Höjd 80 mm, Volym 1,35 L)
- 1x Kastrull (Diameter 18 cm, Höjd 80 mm, Volym 1,95 L)
- 1x Kastrull (Diameter 20 cm, Höjd 90 mm, Volym 2,75 L)
- 1x Skaftkastrull (Diameter 16 cm, Höjd 100 mm, Volym 1,35 L)
- 1x Stekpanna Superior (Diameter 24 cm, Höjd 45 mm)
- 1x Stekpanna Superior (Diameter 28 cm, Höjd 50 mm)
- 4x Glaslock (passar till kastruller och skaftkastrull)
- Material: Rostfritt stål

Användarinstruktioner

- Användning: Lämplig för tillagning av soppor, såser, pasta och grönsaker (kastruller), varma såser och små rätter (skaftkastrull) samt stekning av kött, ägg, pannkakor och grönsaker (stekpannor)
- Värmekällor: Kompatibel med induktion, gas, el, halogen och keramik
- Förvärmning: Förvärm alltid pannan eller kastrullen på medelvärme innan olja tillsätts för att förhindra att maten fastnar
- Nonstick-beläggning: Ingen beläggning – PFAS-fri
- Diskmaskinssäker: Ja
- Köksredskap: Alla typer av köksredskap är tillåtna, inklusive metallspatlar
- Stapelbar: Ja, kastruller och stekpannor kan staplas för kompakt förvaring
- Lock: Glaslock ingår – använd inte locken på hög värme för att undvika termiska skador
- Säkerhet: Handtagen kan bli heta under användning – använd alltid ugnsvantar eller grytlappar

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 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.