

NL Handleiding: Blackwell Koekenpan Plaatstaal Lyonnaiserpan ø 32 cm – Geschikt voor alle warmtebronnen – Zonder anti- aanbaklaag

Producttitel

Blackwell Koekenpan Plaatstaal Lyonnaiserpan ø 32 cm – Geschikt voor alle warmtebronnen – Zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

- 1x Koekenpan (Diameter 32 cm, Hoogte 5 cm, Dikte 3 mm)
- Materiaal: Plaatstaal

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor braden van vlees, aardappelen en groenten op hoge temperaturen
- Geschikt voor oven: Ja, tot 220 °C
- Inductie: Ja
- Halogeen: Ja
- Elektrisch: Ja
- Gas: Ja
- Vaatwasserbestendig: Nee, handwas aanbevolen om de natuurlijke patina en staalkwaliteit te behouden
- Stapelbaar: Ja
- Voorbehandeling vereist: Deze pan moet worden ingebrand met plantaardige olie op hoge temperatuur voordat gebruik om roestvorming te voorkomen en een natuurlijke anti-aanbaklaag te ontwikkelen
- Onderhoud: Direct afdrogen na handwas om roestvorming te voorkomen

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was de pan met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
- Schuurmiddelen: Gebruik geen staalwol, schurende spons of agressieve reinigingsmiddelen. Deze beschadigen de anti-aanbak coating.
- Gereedschap: Gebruik alleen houten, siliconen of plastic keukengerei. Metalen spatels of lepels kunnen de anti-aanbak coating bekrassen.
- Afkoelen: Laat de pan afkoelen voordat u hem wast. Vergieten van koud water over een hete pan kan de coating en het materiaal beschadigen.
- Opslag: Stapel pannen voorzichtig. Gebruik beschermende tussenlagen (bijv. een theedoek) om krassen op de anti-aanbak coating te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Verhitting: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt de anti-aanbak coating en kan rook veroorzaken.
- Temperatuur: Gebruik geen te hoge temperaturen. Middelmatig vuur is voldoende voor een pan met anti-

aanbak coating.

- Hete oppervlakken: De pan en het handvat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
- Dampen: Bij oververhitting kan de anti-aanbak coating dampen afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het koken.
- Beschadiging: Gebruik de pan niet meer als de anti-aanbak coating beschadigd, gebarsten of loslaat. Vervang de pan.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is bestemd voor gebruik door volwassenen. Kinderen dienen onder toezicht te zijn wanneer zij zich in de nabijheid van hete kookgerei bevinden.

Instructies voor verwijdering

- Breng de pan naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- De anti-aanbak coating maakt de pan ongeschikt voor ongesorteerde metaalrecycling via sommige inzamelpunten; informeer bij uw lokale milieustraat naar de juiste verwerkingsmethode.
- Gooi de pan niet bij het gewone huishoudelijk afval.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.
- **P271:** Alleen buiten of in een goed geventileerde ruimte gebruiken.

Gevaarinformatie

- -: Dit product bevat geen chemische gevaren onder normale gebruiksomstandigheden.
- -: Fysiek gevaar: Bij oververhitting kan de anti-aanbak coating dampen afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie en verhit de pan nooit leeg op hoog vuur.

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

User Manual: Blackwell Steel Frying Pan Lyonnaise ø 32 cm – Suitable for all heat sources – Without non-stick coating

Product Title

Blackwell Steel Frying Pan Lyonnaise ø 32 cm – Suitable for all heat sources – Without non-stick coating

Contents of the Product

- 1x Frying pan (Diameter 32 cm, Height 5 cm, Thickness 3 mm)
- Material: Sheet steel

User Instructions

- Use: Ideal for frying meat, potatoes and vegetables at high temperatures
- Oven-safe: Yes, up to 220 °C
- Induction: Yes
- Halogen: Yes
- Electric: Yes
- Gas: Yes
- Dishwasher-safe: No, hand washing recommended to maintain the natural patina and steel quality
- Stackable: Yes
- Seasoning required: This pan must be seasoned with vegetable oil at high temperature before use to prevent rust and develop a natural non-stick patina
- Maintenance: Dry immediately after hand washing to prevent rust

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Hand wash the pan with warm water and mild washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth.
- Abrasives: Do not use steel wool, abrasive pads, or harsh cleaning agents. These damage the non-stick coating.
- Utensils: Use only wooden, silicone, or plastic kitchen utensils. Metal spatulas or spoons can scratch the non-stick coating.
- Cooling: Allow the pan to cool before washing. Pouring cold water over a hot pan can damage the coating and the material.
- Storage: Stack pans carefully. Use protective layers (e.g., a tea towel) between pans to prevent scratches on the non-stick coating.

Safety Instructions

- Overheating: Never heat the pan empty on high heat. This damages the non-stick coating and may cause fumes.
- Temperature: Avoid excessive heat. Medium heat is sufficient for a non-stick coated pan.
- Hot surfaces: The pan and handle can become very hot during use. Always use oven mitts or pot holders.
- Fumes: If overheated, the non-stick coating may release fumes. Ensure adequate ventilation while

cooking.

- **Damage:** Do not use the pan if the non-stick coating is damaged, cracked, or peeling. Replace the pan.

Age Restrictions

Not applicable. This product is intended for use by adults. Children should be supervised when in the vicinity of hot cookware.

Disposal Instructions

- Take the pan to a metal waste collection point or recycling centre.
- The non-stick coating may make the pan unsuitable for standard metal recycling at some facilities; check with your local recycling centre for the correct disposal method.
- Do not dispose of the pan with regular household waste.

Warnings

- **P103:** Read the label/these instructions before use.
- **P271:** Use only outdoors or in a well-ventilated area.

Hazard Information

- -: This product contains no chemical hazards under normal conditions of use.
- -: Physical hazard: When overheated, the non-stick coating may release fumes. Ensure adequate ventilation and never heat the pan empty on high heat.

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: Blackwell Stahlkochpfanne Lyonnaise ø 32 cm – Geeignet für alle Wärmequellen – Ohne Antihafbeschichtung

Produkttitel

Blackwell Stahlkochpfanne Lyonnaise ø 32 cm – Geeignet für alle Wärmequellen – Ohne Antihafbeschichtung

Produktinhalt

- 1x Kochpfanne (Durchmesser 32 cm, Höhe 5 cm, Dicke 3 mm)
- Material: Stahlblech

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal zum Braten von Fleisch, Kartoffeln und Gemüse bei hoher Temperatur
- Ofensicher: Ja, bis 220 °C
- Induktion: Ja
- Halogen: Ja
- Elektrisch: Ja
- Gas: Ja
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen, um die natürliche Patina und Stahlqualität zu erhalten
- Stapelbar: Ja
- Einbrennen erforderlich: Diese Pfanne muss vor Gebrauch mit Pflanzenöl bei hoher Temperatur eingebrannt werden, um Rostbildung zu verhindern und eine natürliche Antihafpatina zu entwickeln
- Pflege: Nach dem Handwaschen sofort abtrocknen, um Rostbildung zu verhindern

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Waschen Sie die Pfanne von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch.
- Scheuermittel: Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel. Diese beschädigen die Antihafbeschichtung.
- Küchenutensilien: Verwenden Sie nur Holz-, Silikon- oder Kunststoffutensilien. Metallspatel oder -löffel können die Antihafbeschichtung verkratzen.
- Abkühlen: Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie sie spülen. Das Übergießen einer heißen Pfanne mit kaltem Wasser kann die Beschichtung und das Material beschädigen.
- Aufbewahrung: Stapeln Sie Pfannen vorsichtig. Verwenden Sie Schutzlagen (z. B. ein Geschirrtuch) zwischen den Pfannen, um Kratzer an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Überhitzung: Heizen Sie die Pfanne niemals leer auf hoher Stufe auf. Dies beschädigt die Antihafbeschichtung und kann Dämpfe erzeugen.
- Temperatur: Vermeiden Sie zu hohe Temperaturen. Mittlere Hitze ist für eine Pfanne mit

Antihafbeschichtung ausreichend.

- Heiße Oberflächen: Pfanne und Griff können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Dämpfe: Bei Überhitzung kann die Antihafbeschichtung Dämpfe abgeben. Sorgen Sie beim Kochen für ausreichende Belüftung.
- Beschädigung: Verwenden Sie die Pfanne nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung beschädigt, gerissen oder abgelöst ist. Ersetzen Sie die Pfanne.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe von heißem Kochgeschirr befinden.

Entsorgungshinweise

- Bringen Sie die Pfanne zu einer Sammelstelle für Metallabfälle oder einem Wertstoffhof.
- Die Antihafbeschichtung kann dazu führen, dass die Pfanne an einigen Stellen nicht für das standardmäßige Metallrecycling geeignet ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Wertstoffhof nach der richtigen Entsorgungsmethode.
- Entsorgen Sie die Pfanne nicht im normalen Hausmüll.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/Anweisungen lesen.
- **P271:** Nur im Freien oder in gut belüfteten Räumen verwenden.

Gefahreninformationen

- -: Dieses Produkt enthält unter normalen Gebrauchsbedingungen keine chemischen Gefahren.
- -: Physikalische Gefahr: Bei Überhitzung kann die Antihafbeschichtung Dämpfe abgeben. Für ausreichende Belüftung sorgen und die Pfanne niemals leer auf hoher Stufe erhitzen.

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: Poêle à frire Blackwell en acier Lyonnaise ø 32 cm – Adaptée à toutes les sources de chaleur – Sans revêtement antiadhésif

Titre du produit

Poêle à frire Blackwell en acier Lyonnaise ø 32 cm – Adaptée à toutes les sources de chaleur – Sans revêtement antiadhésif

Contenu du produit

- 1x Poêle à frire (Diamètre 32 cm, Hauteur 5 cm, Épaisseur 3 mm)
- Matériau: Acier laminé

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéale pour frire la viande, les pommes de terre et les légumes à haute température
- Compatible four: Oui, jusqu'à 220 °C
- Induction: Oui
- Halogène: Oui
- Électrique: Oui
- Gaz: Oui
- Lave-vaisselle: Non, lavage à main recommandé pour préserver la patine naturelle et la qualité de l'acier
- Empilable: Oui
- Culottage requis: Cette poêle doit être culottée avec de l'huile végétale à haute température avant utilisation pour prévenir la rouille et développer une patine antiadhésive naturelle
- Entretien: Sécher immédiatement après le lavage à main pour prévenir la rouille

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Lavez la poêle à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Utilisez une éponge ou un chiffon doux.
- Abrasifs : N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants agressifs. Ceux-ci endommagent le revêtement antiadhésif.
- Ustensiles : N'utilisez que des ustensiles de cuisine en bois, en silicone ou en plastique. Les spatules ou cuillères en métal peuvent rayer le revêtement antiadhésif.
- Refroidissement : Laissez la poêle refroidir avant de la laver. Verser de l'eau froide sur une poêle chaude peut endommager le revêtement et le matériau.
- Rangement : Empilez les poêles avec précaution. Utilisez des intercalaires protecteurs (par ex. un torchon) pour éviter les rayures sur le revêtement antiadhésif.

Consignes de sécurité

- Surchauffe : Ne jamais chauffer la poêle vide à feu vif. Cela endommage le revêtement antiadhésif et peut dégager des vapeurs.
- Température : Évitez les températures trop élevées. Un feu moyen est suffisant pour une poêle à

revêtement antiadhésif.

- Surfaces chaudes : La poêle et la poignée peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
- Vapeurs : En cas de surchauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager des vapeurs. Assurez-vous d'une ventilation suffisante lors de la cuisson.
- Détérioration : Ne plus utiliser la poêle si le revêtement antiadhésif est endommagé, fissuré ou se décolle. Remplacez la poêle.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes. Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils se trouvent à proximité d'ustensiles de cuisson chauds.

Instructions d'élimination

- Déposez la poêle dans un point de collecte pour déchets métalliques ou en déchetterie.
- Le revêtement antiadhésif peut rendre la poêle inadaptée au recyclage standard des métaux dans certains centres ; renseignez-vous auprès de votre déchetterie locale pour connaître la méthode d'élimination appropriée.
- Ne jetez pas la poêle avec les ordures ménagères ordinaires.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.
- **P271:** Utiliser seulement en plein air ou dans un endroit bien ventilé.

Informations sur les dangers

- -: Ce produit ne présente pas de dangers chimiques dans des conditions d'utilisation normales.
- -: Danger physique : En cas de surchauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager des vapeurs. Assurez-vous d'une ventilation suffisante et ne chauffez jamais la poêle vide à feu vif.

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: Padella in acciaio Blackwell Lyonnaise ø 32 cm – Adatta a tutte le fonti di calore – Senza rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

Padella in acciaio Blackwell Lyonnaise ø 32 cm – Adatta a tutte le fonti di calore – Senza rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

- 1x Padella (Diametro 32 cm, Altezza 5 cm, Spessore 3 mm)
- Materiale: Acciaio laminato

Istruzioni per l'uso

- Uso: Ideale per friggere carne, patate e verdure ad alte temperature
- Sicuro per il forno: Sì, fino a 220 °C
- Induzione: Sì
- Alogeno: Sì
- Elettrico: Sì
- Gas: Sì
- Lavabile in lavastoviglie: No, lavaggio a mano consigliato per mantenere la patina naturale e la qualità dell'acciaio
- Impilabile: Sì
- Stagionatura richiesta: Questa padella deve essere stagionata con olio vegetale ad alta temperatura prima dell'uso per prevenire la ruggine e sviluppare una patina antiaderente naturale
- Manutenzione: Asciugare immediatamente dopo il lavaggio a mano per prevenire la ruggine

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare la padella a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Utilizzare una spugna morbida o un panno.
- Abrasivi: Non utilizzare pagliette in acciaio, spugne abrasive o detersivi aggressivi. Questi danneggiano il rivestimento antiaderente.
- Utensili: Utilizzare solo utensili da cucina in legno, silicone o plastica. Spatole o cucchiai in metallo possono graffiare il rivestimento antiaderente.
- Raffreddamento: Lasciare raffreddare la padella prima di lavarla. Versare acqua fredda su una padella calda può danneggiare il rivestimento e il materiale.
- Conservazione: Impilare le padelle con cura. Utilizzare strati protettivi (ad es. un canovaccio) tra le padelle per evitare graffi sul rivestimento antiaderente.

Istruzioni di sicurezza

- Surriscaldamento: Non riscaldare mai la padella vuota a fuoco alto. Questo danneggia il rivestimento antiaderente e può produrre vapori.

- **Temperatura:** Evitare temperature eccessive. Il fuoco medio è sufficiente per una padella con rivestimento antiaderente.
- **Superfici calde:** La padella e il manico possono diventare molto caldi durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
- **Vapori:** In caso di surriscaldamento, il rivestimento antiaderente può rilasciare vapori. Assicurare un'adeguata ventilazione durante la cottura.
- **Danni:** Non utilizzare la padella se il rivestimento antiaderente è danneggiato, crepato o si stacca. Sostituire la padella.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è destinato all'uso da parte di adulti. I bambini devono essere sorvegliati quando si trovano in prossimità di stoviglie calde.

Istruzioni per lo smaltimento

- Portare la padella a un punto di raccolta per rifiuti metallici o a un centro di riciclaggio.
- Il rivestimento antiaderente può rendere la padella non idonea al riciclaggio standard dei metalli in alcuni centri; informarsi presso il proprio centro di riciclaggio locale per il corretto metodo di smaltimento.
- Non smaltire la padella con i normali rifiuti domestici.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.
- **P271:** Utilizzare solo all'aperto o in un luogo ben ventilato.

Informazioni sui pericoli

- -: Questo prodotto non presenta pericoli chimici in condizioni normali di utilizzo.
- -: Pericolo fisico: In caso di surriscaldamento, il rivestimento antiaderente può rilasciare vapori. Assicurare un'adeguata ventilazione e non riscaldare mai la padella vuota a fuoco alto.

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: Patelnia stalowa Blackwell Lyonnaise ø 32 cm – Odpowiednia dla wszystkich źródeł ciepła – Bez powłoki antyadhezyjnej

Tytuł produktu

Patelnia stalowa Blackwell Lyonnaise ø 32 cm – Odpowiednia dla wszystkich źródeł ciepła – Bez powłoki antyadhezyjnej

Zawartość produktu

- 1x Patelnia (Średnica 32 cm, Wysokość 5 cm, Grubość 3 mm)
- Materiał: Stal walcowana

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Idealna do smażenia mięsa, ziemniaków i warzyw w wysokiej temperaturze
- Bezpieczna dla piekarnika: Tak, do 220 °C
- Indukcja: Tak
- Halogen: Tak
- Elektryczna: Tak
- Gaz: Tak
- Zmywarka: Nie, zalecane ręczne mycie w celu zachowania naturalnej patyny i jakości stali
- Składalna: Tak
- Wymagane hartowanie: Tę patelnię należy wyharować olejem roślinnym w wysokiej temperaturze przed użyciem, aby zapobiec rdzawieniu i rozwinąć naturalną powłokę antyadhezyjną
- Konserwacja: Osuszyć natychmiast po umyciu ręcznym, aby zapobiec rdzawieniu

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myj patelnię ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do naczyń. Używaj miękkiej gąbki lub ściereczki.
- Środki ścierne: Nie używaj stalowej wełny, szorstkich gąbek ani agresywnych środków czyszczących. Uszkadzają one powłokę nieprzywierającą.
- Przybory kuchenne: Używaj wyłącznie przyborów kuchennych z drewna, silikonu lub tworzywa sztucznego. Metalowe łopatkę lub łyżki mogą zarysować powłokę nieprzywierającą.
- Chłodzenie: Przed myciem odczekaj, aż patelnia ostygnie. Wlewanie zimnej wody na gorącą patelnię może uszkodzić powłokę i materiał.
- Przechowywanie: Układaj patelnie ostrożnie. Używaj warstw ochronnych (np. ściereczki kuchennej) między patelniami, aby uniknąć zarysowania powłoki nieprzywierającej.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przegrzanie: Nigdy nie podgrzewaj pustej patelni na dużym ogniu. Uszkadza to powłokę nieprzywierającą i może powodować wydzielanie oparów.
- Temperatura: Unikaj zbyt wysokich temperatur. Średni ogień wystarczy w przypadku patelni z powłoką

nieprzywierającą.

- Gorące powierzchnie: Patelnia i uchwyt mogą stać się bardzo gorące podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Opary: W przypadku przegrzania powłoka nieprzywierająca może wydzielać opary. Zapewnij odpowiednią wentylację podczas gotowania.
- Uszkodzenia: Nie używaj patelni, jeśli powłoka nieprzywierająca jest uszkodzona, popękana lub się łuszczy. Wymień patelnię.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez osoby dorosłe. Dzieci powinny być nadzorowane, gdy przebywają w pobliżu gorących naczyń kuchennych.

Instrukcje utylizacji

- Oddaj patelnię do punktu zbiórki odpadów metalowych lub do lokalnego punktu recyklingu.
- Powłoka nieprzywierająca może sprawić, że patelnia nie nadaje się do standardowego recyklingu metali w niektórych punktach; skontaktuj się z lokalnym centrum recyklingu w celu uzyskania informacji o właściwej metodzie utylizacji.
- Nie wyrzucaj patelni razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.
- **P271:** Stosować wyłącznie na zewnątrz lub w dobrze wentylowanym miejscu.

Informacje o zagrożeniach

- -: Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych w normalnych warunkach użytkowania.
- -: Zagrożenie fizyczne: W przypadku przegrzania powłoka nieprzywierająca może wydzielać opary. Zapewnij odpowiednią wentylację i nigdy nie podgrzewaj pustej patelni na dużym ogniu.

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: Sartén de acero Blackwell Lyonnaise ø 32 cm – Apta para todas las fuentes de calor – Sin revestimiento antiadherente

Título del producto

Sartén de acero Blackwell Lyonnaise ø 32 cm – Apta para todas las fuentes de calor – Sin revestimiento antiadherente

Contenido del producto

- 1x Sartén (Diámetro 32 cm, Altura 5 cm, Espesor 3 mm)
- Material: Acero laminado

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para freír carne, patatas y verduras a alta temperatura
- Apta para horno: Sí, hasta 220 °C
- Inducción: Sí
- Halógeno: Sí
- Eléctrica: Sí
- Gas: Sí
- Lavavajillas: No, se recomienda lavado a mano para mantener la pátina natural y la calidad del acero
- Apilable: Sí
- Curado requerido: Esta sartén debe curarse con aceite vegetal a alta temperatura antes de su uso para prevenir el óxido y desarrollar una pátina antiadherente natural
- Mantenimiento: Secar inmediatamente después del lavado a mano para prevenir el óxido

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lave la sartén a mano con agua caliente y lavavajillas suave. Utilice una esponja o un paño suave.
- Abrasivos: No utilice estropajo de acero, esponjas abrasivas ni productos de limpieza agresivos. Dañan el recubrimiento antiadherente.
- Utensilios: Utilice únicamente utensilios de cocina de madera, silicona o plástico. Las espátulas o cucharas metálicas pueden rayar el recubrimiento antiadherente.
- Enfriamiento: Deje enfriar la sartén antes de lavarla. Verter agua fría sobre una sartén caliente puede dañar el recubrimiento y el material.
- Almacenamiento: Apile las sartenes con cuidado. Utilice capas protectoras (p. ej., un paño de cocina) entre las sartenes para evitar arañazos en el recubrimiento antiadherente.

Instrucciones de seguridad

- Sobrecalentamiento: Nunca caliente la sartén vacía a fuego alto. Esto daña el recubrimiento antiadherente y puede generar vapores.
- Temperatura: Evite temperaturas excesivas. El fuego medio es suficiente para una sartén con

recubrimiento antiadherente.

- Superficies calientes: La sartén y el mango pueden calentarse mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarradores de cocina.
- Vapores: Si se sobrecalienta, el recubrimiento antiadherente puede desprender vapores. Asegure una ventilación adecuada al cocinar.
- Daños: No utilice la sartén si el recubrimiento antiadherente está dañado, agrietado o se desprende. Reemplace la sartén.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por parte de adultos. Los niños deben estar supervisados cuando se encuentren cerca de utensilios de cocina calientes.

Instrucciones de eliminación

- Lleve la sartén a un punto de recogida de residuos metálicos o a un centro de reciclaje.
- El recubrimiento antiadherente puede hacer que la sartén no sea apta para el reciclaje estándar de metales en algunos centros; consulte con su centro de reciclaje local el método de eliminación correcto.
- No deseche la sartén junto con los residuos domésticos ordinarios.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.
- **P271:** Utilizar únicamente al aire libre o en un lugar bien ventilado.

Información sobre peligros

- -: Este producto no presenta peligros químicos en condiciones normales de uso.
- -: Peligro físico: Al sobrecalentarse, el recubrimiento antiadherente puede desprender vapores. Asegure una ventilación adecuada y nunca caliente la sartén vacía a fuego alto.

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: Blackwell stålpanna Lyonnaise ø 32 cm – Lämplig för alla värmekällor – Utan antihäftning

Produkttitel

Blackwell stålpanna Lyonnaise ø 32 cm – Lämplig för alla värmekällor – Utan antihäftning

Produktinnehåll

- 1x Panna (Diameter 32 cm, Höjd 5 cm, Tjocklek 3 mm)
- Material: Valsat stål

Användarinstruktioner

- Användning: Idealisk för att steka kött, potatis och grönsaker vid höga temperaturer
- Ugnsäker: Ja, upp till 220 °C
- Induktion: Ja
- Halogen: Ja
- Elektrisk: Ja
- Gas: Ja
- Diskmaskinsäker: Nej, handtvätt rekommenderas för att bevara den naturliga patina och stål kvaliteten
- Stapelbar: Ja
- Kryddning krävs: Denna panna måste kryddas med vegetabilisk olja vid höga temperaturer före användning för att förhindra rost och utveckla en naturlig icke-haftande patina
- Underhåll: Torka omedelbar efter handtvätt för att förhindra rost

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska pannen för hand med varmt vatten och mildt diskmedel. Använd en mjuk svamp eller trasa.
- Slipmedel: Använd inte stålull, skursvamp eller aggressiva rengöringsmedel. Dessa skadar non-stick-beläggningen.
- Köksredskap: Använd endast köksredskap av trä, silikon eller plast. Metallspatlar eller -skedar kan repa non-stick-beläggningen.
- Avkylning: Låt pannan svalna innan den diskas. Att hålla kallt vatten över en het panna kan skada beläggningen och materialet.
- Förvaring: Stapla pannor försiktigt. Använd skyddande mellanlägg (t.ex. en kökshandduk) för att undvika repor på non-stick-beläggningen.

Säkerhetsinstruktioner

- Överhettning: Värm aldrig upp en tom panna på hög värme. Detta skadar den non-stick-beläggningen och kan orsaka ångor.
- Temperatur: Undvik för höga temperaturer. Medelvärme räcker för en panna med non-stick-beläggning.
- Heta ytor: Pannan och handtaget kan bli mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.

- Ångor: Vid överhettning kan non-stick-beläggningen avge ångor. Se till att det finns tillräcklig ventilation under tillagning.
- Skador: Använd inte pannan om non-stick-beläggningen är skadad, sprucken eller lossnar. Byt ut pannan.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är avsedd för användning av vuxna. Barn bör hållas under uppsikt när de befinner sig i närheten av hett kokkärl.

Avfallsinstruktioner

- Lämna pannan till en samlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
- Non-stick-beläggningen kan göra pannan olämplig för standard metallåtervinning vid vissa anläggningar; kontrollera med din lokala återvinningscentral för korrekt avfallsmetod.
- Kasta inte pannan i det vanliga hushållsavfallet.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.
- **P271:** Används endast utomhus eller i väl ventilerade utrymmen.

Farinformation

- -: Denna produkt innehåller inga kemiska faror under normala användningsförhållanden.
- -: Fysisk fara: Vid överhettning kan non-stick-beläggningen avge ångor. Se till att det finns tillräcklig ventilation och värm aldrig upp en tom panna på hög värme.

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.