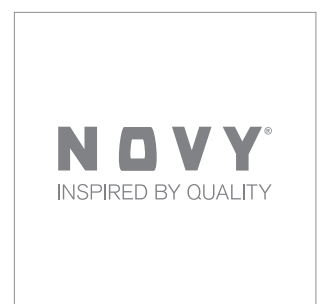


NL	Instructies voor gebruik en onderhoud	p. 2
FR	Notice d'utilisation et d'entretien	p. 3
DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	S. 4
EN	Instructions for use and maintenance	p. 5
IT	Istruzioni per l'uso e la manutenzione	p. 6
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	p. 7
NO	Bruksanvisning og vedlikeholdsi struksjoner	p. 8

1700 093

1700 095



NL INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

Gefeliciteerd ...

... met uw nieuwe grill/teppanyaki plaat. De producten worden geproduceerd in het onvervalste aluminium gravity die-proces en met zorg gecoate braadpannen in een high-tech proces maken dit een hoogwaardig kwaliteits-kookproduct. Gegarandeerd makkelijk en snel schoon te maken.



Reinig het product voor gebruik eerst met heet water en een klein beetje afwasmiddel en kook het daarna met water uit – en het is klaar voor gebruik!

Verhitting

-  Inductieplaten met een speciale grillfunctie zijn ideaal voor het gebruik van de grill/teppanyaki plaat. Voor kookplaten zonder deze grillfunctie moet u vermijden de “power/booster”- functie en de hoogste standen te gebruiken om een te snelle (over)verhitting van de grill/teppanyaki plaat te voorkomen. Gebruik lagere vermogensinstellingen (6-7) aangezien deze ruim voldoende zijn voor het bereiden van uw gerechten met de grill/teppanyaki plaat.
- Gebruik altijd kookzones met een diameter die overeenkomt met de bodem van het product. Grote kookzones geven soms te veel energie. Dankzij de goede geleiding zijn de producten ook in staat de warmte van een kleinere kookzones goed te verdeelen.
- Onze producten bereiken temperaturen van meer dan 300 °C binnen 3 minuten. Verminder de verhitting op tijd voor een gezond en smakelijk bakresultaat.
- Hoge temperaturen verbranden spijsoleïen en -vetten zeer snel, waardoor teerresten op het oppervlak achterblijven die mogelijk niet kunnen worden verwijderd en afbreuk doen aan de anti-aanbakeïenschappen.
- Verhit de grill/teppanyaki plaat nooit als ze leeg zijn – de dikke aluminium bodem warmt zeer snel en gelijkmatig op. Voeg altijd eerst wat vet of olie toe.
- Schakel terug naar de gewenste verhittingstand en doe het gerecht dat u wilt braden in de pan.

Vetten en oliën

Kies vetten of oliën die de bereidingstemperatuur aankunnen voor het gerecht dat u bereidt. Vetten en oliën hebben een verschillende hittebestendigheid, ook aangeduid als rookpunt. Voor bakken en het bereiden van groenten adviseren we vetten en oliën met een hoog rookpunt.

Boterolie	tot ca. 205 °C
Saffloerolie	tot ca. 266 °C
Olijfolie	tot ca. 190 °C
Palmpitolie	tot ca. 220 °C
Koolzaadolie	tot ca. 240 °C
Zonnebloemolie	tot ca. 232 °C



Dieetolie, margarine en de meeste koudgeperste oliën zijn meestal niet geschikt om te bakken! Als het vet of olie dat wordt gebruikt vlam kan vatten, nooit blussen met water! Gebruik altijd een deksel en/of een blusdeken of schuimblusser!

Afwerking

Onze producten zijn robuust en duurzaam en afgewerkt met een krasvrije coating. Als er lichte krassen op het oppervlak verschijnen kan het product nog steeds veilig worden gebruikt. Gebruik plastic of houten keukenbestek om de levensduur van het product te verlengen. Onze producten zijn PFOA-vrij!

Reinigen

Heet water en een beetje afwasmiddel is voldoende voor het reinigen van de hoogwaardige coating met behulp van een zachte borstel of met een nietschurend sponsje.



De grill/teppanyaki plaat kan ook in de vaatwasser worden gereinigd, maar deze manier van reinigen wordt niet aanbevolen omdat de agressieve oplossingen de coating mettertijd dof laten worden.



Schurende, bijtende producten, schuurpoeder of metalen proppen niet gebruiken om te reinigen.

Veiligheid

Onze vaste handgrepen zijn ovenbestendig tot 230 °C. Ze worden heet in de oven – gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappen voor aangelaste handgrepen, omdat deze heet worden door hun warmtegeleiding. Als een vaste hendel losraakt kunt u deze weer makkelijk vastmaken met een schroevendraaier. Hij is dan weer stabiel.

Als pannen over een (glas)keramiek oppervlak schuiven kunnen vuiltjes of resten van kruiden tussen de pan en het oppervlak terecht komen en krassen veroorzaken op het (glas)keramiek. Til onze producten altijd op alvorens ze te verschuiven.

FR NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Félicitations ...

... pour l'achat de votre plaque grill/teppan yaki. Les articles fabriqués selon le procédé original de moulage par gravité en aluminium et les poêles à frire revêtues via un procédé de haute technologie élaboré font de cet ustensile de cuisson un produit de qualité supérieure. Une garantie d'un nettoyage facile et donc rapide.



Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez votre produit avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis faites-y bouillir une fois de l'eau ; vous pouvez commencer à cuisiner !

Chauffage

- ⚠ La fonction Grill des tables à induction est optimisée pour l'utilisation la plaque. Pour les tables non équipées de la fonction Grill, évitez d'utiliser la fonction "power/booster" ainsi que les positions de cuisson les plus élevées pour avoir une montée de température progressive. Utilisez des niveaux de cuisson intermédiaires (6-7) qui sont largement suffisants pour griller vos aliments.
- Utilisez toujours des zones de cuisson dont le diamètre correspond à la base du produit. Les zones de cuisson trop grandes consommeront des quantités inutiles d'énergie. Grâce à leur bonne conductivité, les produits sont également capables de diffuser la chaleur provenant d'une zones de cuisson un peu plus petite.
- Nos produits atteignent des températures allant jusqu'à 300 °C en 3 minutes environ à peine. Réduisez la chaleur à temps pour obtenir un résultat de friture sain et savoureux.
- Les températures élevées brûlent les huiles et les graisses comestibles très rapidement, laissant sur la surface des résines de goudron qui ne peuvent éventuellement pas être enlevées et qui altèrent les bonnes propriétés anti-adhérentes.
- Ne jamais chauffer nos produits à vide : le fond épais en aluminium s'échauffe très rapidement et uniformément. Mettez-y d'abord un peu de graisse ou d'huile.
- Revenez à la température désirée et placez

Huiles et graisses

Choisissez une graisse ou une huile qui peut supporter la température de friture requise pour le plat que vous préparez. Les graisses et les huiles possèdent des stabilités thermiques différentes, également appelées points de fumée. Pour la friture et la préparation des légumes, nous recommandons des graisses et des huiles avec un point de fumée élevé.

Beurre clarifié	jusque 205 °C env.
Huile de carthame	jusque 266 °C env.
Huile d'olive	jusque 190 °C env.
Graisse d'amande de palme	jusque 220 °C env.
Huile de colza	jusque 240 °C env.
Huile de tournesol	jusque 232 °C env.



Les graisses de régime, les margarines et la plupart des huiles pressées à froid sont en général impropres à la friture ! Si la graisse ou l'huile utilisée prend feu, ne l'éteignez jamais avec de l'eau ! Utilisez toujours un couvercle et/ou une couverture anti-feu ou un extincteur à mousse !

Revêtement

Nos produits sont robustes et durables, et équipés d'un revêtement inrayable. De légères égratignures apparaissant sur la surface n'empêchent pas d'utiliser le produit en toute sécurité. Utilisez des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour prolonger la durée de vie des produits. Nos produits sont sans APFO !

Nettoyage

De l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle suffisent pour nettoyer le revêtement de haute qualité à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge non abrasive.



Les produits peuvent aussi être mis au lave-vaisselle, mais cette forme de nettoyage n'est pas recommandée, car les détergents agressifs ternissent le revêtement au fil du temps.



Les produits abrasifs, corrosifs, poudre à récurer ou tampons métalliques sont à proscrire.

Sécurité

Nos poignées fixes sont résistantes au four jusqu'à 230 °C. Elles seront chaudes dans le four, veuillez utiliser des maniques. Veuillez toujours utiliser des maniques en cas de poignées en fonte, car elles ont tendance à chauffer vu leur bonne conductivité thermique. Si une poignée fixe commence à se détacher, vous pouvez facilement la resserrer à l'aide d'un tournevis. Elle sera alors à nouveau fermement fixée.

Lorsque des poêles sont glissées sur une plaque en vitrocéramique, des particules de saleté ou des résidus d'épices peuvent être coincés entre le fond de la poêle et le plan de cuisson, et rayer la plaque en vitrocéramique. Veuillez donc toujours soulever nos produits avant de les déplacer. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages à cet égard !

DE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch ...

... zu Ihrem neuen Grill / Teppan yaki platte. Die im Original-Aluminium-Kokillenguss-Verfahren hergestellten Artikel und im aufwendigen Hightech-Verfahren versiegelten Bratpfannen machen das Koch- und Bratgeschirr zu einem absoluten hochwertigen Qualitätsprodukt. Garantiert problemlos und damit schnell zu reinigen.



Vor dem ersten Gebrauch mit etwas Spülmittel und heißem Wasser reinigen, einmal mit Wasser auskochen – dann kann es auch schon losgehen!

Erhitzen

- ⚠ Die GRILL-Funktion der Induktionskochfelder ermöglicht eine optimale Verwendung der Platte. Vermeiden Sie die „Power/Booster“-Funktion und die höchsten Kochstufen. Für ein gesundes Kochen benutzen Sie die Stufen 6-7 Ihres Kochfeldes.
- Verwenden Sie immer Herdplatten, deren Durchmesser den Boden der Produkte entsprechen. Zu große Zonen verbrauchen unnötig Energie. Durch die gute Leitfähigkeit der Produkte kann eine etwas kleinere Zone auch die Wärme gleichmäßig verteilen.
- Unsere Produkte erreichen bereits nach ca. 3 Min. eine Temperatur von bis zu 300°C. Reduzieren Sie die Hitze rechtzeitig, um ein gesundes und geschmackvolles Bratergebnis zu erzielen.
- Bei hohen Temperaturen verbrennen Speiseöle und Fette sehr schnell und hinterlassen Teerharze auf der Oberfläche, die evtl. nicht mehr entfernt werden können und die gute Antihafteigenschaft beeinträchtigen.
- Erhitzen Sie unsere Produkte nicht im Leerzustand – der starke Aluminiumboden erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig. Geben Sie von Anfang an etwas Fett, bzw. Öl hinein.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die gewünschte Heizstufe zurück und geben Sie Ihr Bratgut hinzu.

Fette und Öle

Wählen Sie für Ihre Zubereitung ein Fett oder Öl, das die gewünschte Brattemperatur verträgt. Fette und Öle haben unterschiedliche Hitzestabilität, hier spricht man auch vom Rauchpunkt. Zum Braten und Zubereitung von Gemüse empfehlen wir Fette und Öle mit einem hohen Rauchpunkt.

Butterschmalz	bis ca. 205 °C
Distelöl	bis ca. 266 °C
Olivenöl	bis ca. 190 °C
Palmkernfett	bis ca. 220 °C
Rapsöl	bis ca. 240 °C
Sonnenblumenöl	bis ca. 232 °C



Diätfette und Margarine und die meisten kaltgepressten Öle eignen sich in der Regel nicht zum Braten! Sollte sich das eingesetzte Fett oder Öl entzünden - bitte nicht mit Wasser löschen! Immer einen Deckel bzw. eine Feuerlöschdecke oder einen Schaum-Feuerlöscher verwenden!

Versiegelung

Unsere Produkte sind robust und strapazierfähig und verfügen über eine kratzfeste Versiegelung. Sollten kleine Kratzspuren an der Oberfläche auftreten, können Sie das Produkt unbedenklich weiterbenutzen. Benutzen Sie Küchenhelfer aus Kunststoff oder Holz um die Lebensdauer der Produkte zusätzlich zu verlängern. Unsere Produkte sind PFOA frei!

Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosive Produkte, kein Scheuerpulver oder Edelstahlspiralen/-schwämme.

Reinigung

Es reicht etwas Spülmittel und heißes Wasser um die hochwertige Versiegelung zu reinigen mit einer weichen Bürste oder der kratzfrei-en Seite eines Geschirrschwammes.



Die Produkte sind aber auch spülmaschinene geeignet, jedoch wird diese Reinigung nicht empfohlen, da die aggressiven Spülmittel die Versiegelung auf Dauer stumpf machen.



Verwenden Sie keine scheuernden oder korrosive Produkte, kein Scheuerpulver oder Edelstahlspiralen/-schwämme.

Sicherheit

Unsere festen Stiele bzw. Seitengriffe sind bis 230°C backofenfest. Diese werden im Backofen heiß – verwenden Sie bitte Topplappen. Die angegossenen Hebegriffe verwenden Sie bitte immer mit Topplappen, da diese aufgrund der guten Wärmeleitfähigkeit heiß werden.

Bitte heben Sie die Platte immer an, um sie umzusetzen. Schieben sie die Pfanne bitte niemals auf der Glasoberfläche. Wenn Pfannen oder Töpfe über das Glas-Keramik-Feld geschoben werden, können kleine Partikel, die sich zwischen Topfböden und Kochfeldglas befinden, Kratzer verursachen. Für hieraus entstehende Schäden können wir keine Haftung übernehmen.

EN INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE


Congratulations ...

... on your new grill/teppan yaki plate. The articles produced in the original aluminium gravity die process and frying pans coated in an elaborate high-tech process make this cookware a top-grade quality product. Guaranteed to be easily, and thus quickly, cleaned.



Before using it for the first time, clean your product with hot water and a little washing-up liquid and then boil it out with water once – and you are all ready to start!

Heating

-  The Grill function of the induction hob is optimized for the use of the plate. On the hobs without the Grill function, avoid to use the “power/booster” function and the highest power settings. Use intermediate cooking levels 6-7 to grill your food.
- Always use cooking zones whose diameter matches the base of the product. Oversized zones will consume unnecessary amounts of energy. Thanks to their good conductivity, the products are also able to distribute the heat coming from a zone that is a little smaller.
- Our products will reach temperatures of up to 300°C in as little as ca. 3 minutes. Reduce the heat in time for achieving a healthy and tasty frying result.
- High temperatures will burn edible oils and fats very quickly, leaving tar resins on the surface that can possibly not be removed again and will impair the good non-stick properties.
- Never heat our products while empty – the thick aluminium bottom heats up very quickly and evenly. Always add a little fat or oil first.
- Switch back to the desired heat setting and place the food you want to fry in the pan.

Fats and oils

Select a fat or oil that can handle the frying temperature required for the dish you're preparing. Fats and oils have various heat stabilities, also referred to as the smoke point. For frying and preparing vegetables, we recommend fats and oils with a high smoke point.

Clarified butter	up to ca. 205 °C
Safflower oil	up to ca. 266 °C
Olive oil	up to ca. 190 °C
Palm kernel fat	up to ca. 220 °C
Rapeseed oil	up to ca. 240 °C
Sunflower oil	up to ca. 232 °C



Diet fats, margarines and most cold-pressed oils are as a rule unsuitable for frying! If the fat or oil used should catch fire – please never extinguish it with water! Always use a lid and/or fire blanket or foam fire extinguisher!

Finish

Our products are robust and durable and equipped with a scratchproof finish. If slight scratch marks should appear on the surface, the product can still be used quite safely. Use plastic or wooden kitchen aids to additionally prolong the lifetime of the products. Our products are PFOA-free!

Cleaning

Hot water and a little washing-up liquid will suffice for cleaning the high-quality finish using a soft brush or non-abrasive sponge.



The products can also be put in the dishwasher, but this form of cleaning is not recommended as the aggressive detergents will dull the finish over time.



The abrasive, corrosive products, scouring powder or metallic pads should be avoided.

Safety

Our fixed handles are ovenproof up to 230°C. They will get hot in the oven – please use potholders. Please always use potholders for cast-on handles because they tend to get hot, given their good heat conductivity. If a fixed handle should happen to come loose, you can easily retighten it with a screwdriver. It will then be firm again.

When pans are slid across the glass-ceramic field, dirt particles or spice residues can become trapped between the pan base and cooktop and scratch the glass-ceramic field. Please always lift our products up before shifting them. We are unable to accept any liability for damages in this regard!

IT ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE


Congratulazioni...

... per l'acquisto del vostro nuovo griglia/teppan yaki. Gli utensili prodotti attraverso il processo di fusione di alluminio a gravità e le pentole rivestite tramite complesse procedure hi-tech rendono questa gamma di stoviglie un prodotto di alta qualità. Facilità e rapidità di pulizia sono garantite.



Prima di usare il prodotto per la prima volta si raccomanda di pulirlo con acqua calda e un poco di detergente per stoviglie, quindi di farvi bollire dell'acqua per eliminare i residui. Buon divertimento in cucina!

Cottura

-  La funzione Grill del piano di cottura a induzione è ottimizzata per l'uso del griglia/teppan yaki. Su hbos senza la funzione Grill, evitare di utilizzare la funzione "power / booster" e le impostazioni di potenza più elevate. Utilizzare i livelli di cottura intermedi 6-7 per grigliare il cibo.
- Utilizzare sempre fuochi il cui diametro corrisponda a quello della base del prodotto. Un fuoco più grande consumerebbe una quantità inutile di energia. Grazie all'ottima conduttività, i nostri prodotti sono in grado di distribuire uniformemente il calore proveniente anche da fuochi leggermente più piccoli.
- I nostri prodotti possono raggiungere temperature fino a 300°C in circa 3 minuti. La riduzione del tempo di riscaldamento consente di cuocere in modo più sano e gustoso.
- Le temperature elevate bruceranno oli e grassi edibili molto rapidamente, lasciando residui viscosi sulla superficie di cottura; se non rimossi tempestivamente, potrebbero compromettere le proprietà antiaderenti della superficie.
- Non scaldare mai i nostri prodotti a vuoto: il fondo in alluminio si riscalda molto velocemente e in modo uniforme. Inoltre, si raccomanda di aggiungere sempre un poco di olio o grasso prima di scaldare.
- Portare la pentola alla temperatura desiderata e collocarvi gli alimenti che si desidera cuocere.

Grassi e oli

Si consiglia di preferire un tipo di olio o di grasso in grado di tollerare la temperatura prevista per la pietanza che si desidera cucinare. Grassi e oli diversi hanno diverse stabilità in base al calore, anche note come punti di fumo. Per cuocere e friggere verdure, ad esempio, si consiglia l'uso di grassi e oli con punti di fumo elevati.

Burro chiarificato	fino a circa 205 °C
Olio di cartamo	fino a circa 266 °C
Olio di oliva	fino a circa 190 °C
Olio di palma	fino a circa 220 °C
Olio di colza	fino a circa 240 °C
Olio di semi di girasole	fino a circa 232 °C



Margarine, oli ottenuti da pressione a freddo e grassi dietetici non sono adatti per la frittura! L'olio o il grasso impiegato potrebbe prendere fuoco: non spegnere mai le fiamme con acqua! Usare sempre un coperchio e/o una coperta, oppure un estintore!

Rivestimento

I nostri prodotti sono robusti, durevoli e dotati di un rivestimento antigraffio. In caso di graffi leggeri in superficie, il prodotto può essere comunque usato in modo sicuro. Per prolungare la durata di vita dei nostri prodotti, si raccomanda l'uso di utensili da cucina in legno o plastica. I nostri prodotti non contengono PFOA!

Pulizia

Per la pulizia del rivestimento ad alta qualità è sufficiente acqua calda con un poco di detergente per stoviglie usando una spazzola morbida o una spugna non abrasiva.



I nostri prodotti sono lavabili in lavastoviglie, tuttavia questo metodo di pulizia è sconsigliato poiché i detergenti aggressivi potrebbero indebolire il rivestimento.



Evitare l'uso di prodotti abrasivi, corrosivi, polveri abrasive o cuscinetti metallici.

Sicurezza

I nostri manici fissi sono termoresistenti fino a 230°C. Durante la cottura in forno possono diventare molto caldi, si raccomanda l'uso di presine. Si raccomanda di usare sempre presine per afferrare i manici delle pentole poiché tendono a scaldarsi molto, data l'ottima conduttività dei materiali. Se un manico fisso appare allentato, è possibile stringerlo facilmente con un cacciavite. In questo modo tornerà ad essere ben saldo.

Quando le padelle vengono collocate su un piano cottura vetroceramica, le particelle di sporco o di residui alimentari potrebbero depositarsi fra la base della pentola e il piano, rischiando di graffiarlo. Sollevare sempre le stoviglie senza trascinarle. Non siamo in grado di assumerci responsabilità per eventuali danni in questo senso!

ES INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Enhorabuena...

... por su nuevo placa de grill/teppan yaki. Los artículos producidos en el proceso original de fundición de aluminio por gravedad y las sartenes recubiertas mediante un elaborado proceso de alta tecnología convierten esta batería de cocina en un producto de primera calidad. Limpieza fácil y, por tanto, rápida garantizada.



Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el producto con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas y, a continuación, póngalo a hervir con agua una vez. ¡Listo para empezar!

Calentamiento

- ⚠ La función especial "Grill" de nuestras placas de inducción está optimizada para el uso adecuado de la Grill. En las placas de inducción placa, evite utilizar la función "Power/Booster", es recomendable utilizar los niveles de cocción intermedios 6-7.
- Utilice siempre placas cuyo diámetro coincida con la base del producto. Las placas de mayor tamaño consumirán cantidades innecesarias de energía. Gracias a su buena conductividad, los productos también son capaces de distribuir el calor procedente de una placa un poco más pequeña.
- Nuestros productos alcanzarán temperaturas de hasta 300 °C en tan solo 3 minutos aprox. Reduzca el calor a tiempo para conseguir una fritura rica y saludable.
- Las temperaturas elevadas quemarán las grasas y aceites comestibles muy rápidamente, por lo que dejarán resinas de alquitrán en la superficie que quizás no puedan volver a eliminarse y que afectarán a las buenas propiedades anti-adherentes.
- Nunca caliente nuestros productos vacíos, ya que el fondo grueso de aluminio se calienta de forma muy rápida y uniforme. Añada siempre un poco de grasa o aceite primero.
- Vuelva a cambiar a la temperatura deseada y coloque los alimentos que desea freír en la sartén.

Grasas y aceites

Seleccione una grasa o aceite que soporte la temperatura de fritura necesaria para el plato que va a preparar. Las grasas y aceites tienen distintas estabilidades térmicas, también conocidas como punto de humeo. Para freír y preparar verduras, recomendamos grasas y aceites con un punto de humeo alto.

Mantequilla clarificada	hasta 205 °C aprox.
Aceite de cártamo	hasta 266 °C aprox.
Aceite de oliva	hasta 190 °C aprox.
Aceite de palma	hasta 220 °C aprox.
Aceite de colza	hasta 240 °C aprox.
Aceite de girasol	hasta 232 °C aprox.



Las grasas dietéticas, las margarinas y la mayoría de los aceites prensados en frío no son, por lo general, adecuados para freír. Si la grasa o el aceite utilizado se incendian, ¡no lo apague nunca con agua! Utilice siempre una tapa, una manta ignífuga o un extintor de espuma.

Acabado

Nuestros productos son sólidos y duraderos y están equipados con un acabado resistente a los arañazos. Si aparecen pequeños arañazos en la superficie, el producto se puede seguir utilizando con total seguridad. Utilice utensilios de cocina de plástico o de madera para prolongar más la vida útil de los productos. Nuestros productos no contienen ácido perfluorooctanoico (PFOA).

Limpieza

El agua caliente y un poco de líquido lavavajillas bastarán para limpiar el acabado de alta calidad usando un cepillo suave o una esponja no abrasiva.



Los productos también se pueden poner en el lavavajillas, pero no se recomienda esta forma de limpieza ya que los detergentes agresivos opacarán el acabado con el paso del tiempo.



Se deben evitar productos corrosivos, abrasivos, polvos para lavar o estropajos metálicos (nanas).

Seguridad

Nuestros mangos fijos son resistentes al horno hasta 230 °C. Se calentarán en el horno, por lo que deberá utilizar soportes de protección. Utilice siempre soportes de protección para los mangos de fundición, ya que tienden a calentarse, dada su buena conductividad térmica. Si se suelta un mango fijo, podrá volver a apretarlo fácilmente con un destornillador. Así volverá a fijarse.

Cuando las sartenes se deslizan por la placa vitrocerámica, las partículas de suciedad o los residuos de especias pueden quedar atrapados entre la base de la sartén y la placa de cocción y rayar la placa vitrocerámica. Levante siempre nuestros productos antes de moverlos. No podemos asumir ninguna responsabilidad por daños causados de esta manera.

NO BRUKSANVISNING OG VEDLIKEHOLDSI STRUKSJONER

Gratulerer ...

... med ditt nye Grill/Teppan yaki platen. Artiklene som er produsert med den originale aluminiumstøpeprosessen og stekepanner som er belagt ved hjelp av en omstendelig høyteknologisk prosess, gjør disse kjøkkenredskapene til produkter av topp kvalitet. Garantert for rask og enkel rengjøring.



Før produktet brukes første gang, bør det rengjøres med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Kok deretter opp vann én gang, så er det klart til bruk!

Oppvarming

- ⚠ Grillfunksjonen til induksjonshoppen er optimalisert for bruk av platen. På hbos uten Grill-funksjonen, unngå å bruke "power / booster" -funksjonen og de høyeste effektinnstillingene. Bruk mellomlagsnivåer 6-7 for å grille maten.
- Bruk alltid kokeplater med diameteren som er oppgitt på bunnen av produktet. Overdimensjonerte kokeplater bruker unødvendig mye strøm. Takket være produktenes gode ledeevne, kan de også distribuere varme fra kokeplater som er noe mindre.
- Våre produkter kan nå temperaturer på opptil 300 °C innen ca. 3 minutter. Senk varmen i tide for å oppnå et sunt og velsmakende resultat.
- Høye temperaturer brenner opp matolje og fett svært raskt, som da kan bli innbrent og kanskje ikke være mulig å fjerne. Dette svekker egenskapene til non-stick-belegget.
- Ikke varm opp produktene når de er tomme – den tykke aluminiumsbunnen blir varmet opp svært raskt og jevnt. Ha alltid litt fett eller olje i først.
- Endre til ønsket varmetrinn og ha i maten som skal tilberedes i pannen.

Fett og oljer

Velg et fett eller en olje som tåler steketemperaturen som trengs for maten du tilbereder. Fett og oljer har ulik varmestabilitet, også kalt røykepunkt. For steking og tilberedning av grønnsaker anbefaler vi fett og oljer med høyt røykepunkt.

Klaret smør	opptil ca. 205 °C
Saflorolje	opptil ca. 266 °C
Olivenerolje	opptil ca. 190 °C
Palmekjernefett	opptil ca. 220 °C
Rapsolje	opptil ca. 240 °C
Solsikkeolje	opptil ca. 232 °C



Kostholdsfett, margarin og de fleste kaldpressede oljer er som regel uegnet til steking! Hvis fett eller oljen begynner å brenne, må du aldri prøve å slukke med vann! Bruk alltid et lokk og/eller brannteppe, eller brannslukningsapparat med skum!

Utførelse

Våre produkter er robuste og slitesterke og har en ripebestandig overflate. Hvis det skulle komme små riper på overflaten, kan produktet fortsatt trygt brukes. Bruk kjøkkenredskaper i plast eller tre for forlenge levetiden på produktene. Våre produkter inneholder ikke PFOA!

Rengjøring

Varmt vann og litt oppvaskmiddel er nok til å rengjøre produktene. Bruk en myk børste eller ikke-slipende svamp.



Produktene kan også vaskes i oppvaskmaskin, men det anbefales å ikke bruke aggressive oppvaskmidler – disse gjør overflaten matt over tid.



Slipende, korroderende produkter, skurepulver eller metallputer bør unngås.

Sikkerhet

Faste håndtak er ildfaste opp til 230 °C. De blir varme i ovnen, så bruk grytekluter. Bruk alltid grytekluter på støpte håndtak, da de vanligvis blir varme på grunn av den gode varmeledningsevnen. Hvis et fast håndtak skulle løsne, kan du enkelt skru det fast igjen med en skrutrekker. Så holdes det på plass igjen.

Når panner skyves på en keramikktopp, kan smusspartikler eller krydderrester komme mellom pannebunnen og koketoppen, og lage riper i keramikktoppen. Løft alltid opp produktet før du flytter på det. Vi påtar oss intet ansvar for slike skader!