

NL Handleiding: Beka Conische Sauspan Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 liter

Producttitel

Beka Conische Sauspan Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 liter

Inhoud van het product

- 1x Conische sauspan (Diameter 20 cm, Hoogte 10,5 cm, Inhoud 1,5 liter)
- Materiaal: Roestvrij staal 18/10 met aluminium kern (5-laags / 5-Ply constructie)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ideaal voor de bereiding van sauzen en delicate bereidingen; de conische vorm vergemakkelijkt roeren en voorkomt dat ingrediënten in hoeken blijven hangen
- Geschikt voor alle warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, inductie en keramisch
- Geschikt voor oven: Ja, tot ongeveer 200 °C
- Vaatwasserbestendig: Ja, maar handwas aanbevolen voor langdurige helderheid
- Volumeaanduiding: Ja, aan de binnenzijde voor nauwkeurig afmeten
- Hittebestendigheid: Zonder anti-aanbaklaag; geschikt voor hoge temperaturen en directe vlam
- Koudgreep: Ja, ergonomisch ontworpen handvat

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: Beka Conical Saucepan Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1.5 liter

Product Title

Beka Conical Saucepan Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1.5 liter

Contents of the Product

- 1x Conical saucepan (Diameter 20 cm, Height 10.5 cm, Capacity 1.5 liter)
- Material: Stainless steel 18/10 with aluminium core (5-ply construction)

User Instructions

- Use: Ideal for sauce preparation and delicate cooking; conical shape facilitates stirring and prevents ingredients from pooling in corners
- Suitable for all heat sources: Gas, electric, halogen, induction and ceramic
- Oven safe: Yes, up to approximately 200 °C
- Dishwasher safe: Yes, but hand-washing recommended for lasting brilliance
- Volume marking: Yes, inside the pan for precise measuring
- Heat resistance: Without non-stick coating; suitable for high temperatures and direct flame
- Cool handle: Yes, ergonomically designed

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: Beka Konische Stielkasserolle Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 Liter

Produkttitel

Beka Konische Stielkasserolle Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 Liter

Produktinhalt

- 1x Konische Stielkasserolle (Durchmesser 20 cm, Höhe 10,5 cm, Inhalt 1,5 Liter)
- Material: Edelstahl 18/10 mit Aluminium-Kern (5-lagiger Aufbau / 5-Ply)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Ideal für die Zubereitung von Saucen und feinen Gerichten; konische Form erleichtert das Rühren und verhindert, dass Zutaten in Ecken haften bleiben
- Geeignet für alle Wärmequellen: Gas, Elektro, Halogen, Induktion und Keramik
- Backofensicher: Ja, bis etwa 200 °C
- Spülmaschinenfest: Ja, aber Handwäsche empfohlen für dauerhafte Brillanz
- Volumenmarkierung: Ja, auf der Innenseite zum genauen Dosieren
- Hitzebeständigkeit: Ohne Antihafbeschichtung; geeignet für hohe Temperaturen und offene Flamme
- Kühler Griff: Ja, ergonomisch gestaltet

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: Beka Casserole Conique Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litre

Titre du produit

Beka Casserole Conique Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litre

Contenu du produit

- 1x Casserole conique (Diamètre 20 cm, Hauteur 10,5 cm, Contenance 1,5 litre)
- Matière: Acier inoxydable 18/10 avec noyau en aluminium (construction 5-plis)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Idéale pour la préparation de sauces et de plats délicats; la forme conique facilite le mélange et empêche les ingrédients de s'accumuler dans les coins
- Convient à toutes les sources de chaleur: Gaz, électrique, halogène, induction et céramique
- Résistant au four: Oui, jusqu'à environ 200 °C
- Lave-vaisselle: Oui, mais le lavage à la main est recommandé pour un éclat durable
- Graduation de volume: Oui, à l'intérieur de la casserole pour un dosage précis
- Résistance à la chaleur: Sans revêtement antiadhésif; adapté aux températures élevées et à la flamme directe
- Poignée froide: Oui, design ergonomique

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 nettoyeur 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: Beka Pentola di Salsa Conica Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litri

Titolo del prodotto

Beka Pentola di Salsa Conica Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litri

Contenuto del prodotto

- 1x Pentola di salsa conica (Diametro 20 cm, Altezza 10,5 cm, Capacità 1,5 litri)
- Materiale: Acciaio inossidabile 18/10 con nucleo in alluminio (costruzione a 5 strati)

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Ideale per la preparazione di salse e piatti delicati; la forma conica facilita la mescolanza e impedisce agli ingredienti di accumularsi negli angoli
- Adatto a tutte le fonti di calore: Gas, elettrico, alogeno, induzione e ceramica
- Idoneo per forno: Sì, fino a circa 200 °C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì, ma si consiglia il lavaggio a mano per una brillantezza duratura
- Graduazione di volume: Sì, all'interno della pentola per un dosaggio preciso
- Resistenza al calore: Senza rivestimento antiaderente; adatto a temperature elevate e fiamma diretta
- Manico freddo: Sì, design ergonomico

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: Beka Rondel Stożkowy Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litra

Tytuł produktu

Beka Rondel Stożkowy Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litra

Zawartość produktu

- 1x Rondel stożkowy (Średnica 20 cm, Wysokość 10,5 cm, Pojemność 1,5 litra)
- Materiał: Stal nierdzewna 18/10 z rdzeniem aluminiowym (konstrukcja 5-warstwowa)

Instrukcje użytkowania

- Użycie: Idealna do przygotowywania sosów i delikatnych potraw; kształt stożkowy ułatwia mieszanie i zapobiega gromadzeniu się składników w kątach
- Przydatne do wszystkich źródeł ciepła: Gaz, elektryczne, halogenowe, indukcyjne i ceramiczne
- Bezpieczna dla pieca: Tak, do około 200 °C
- Zmywarko bezpieczna: Tak, ale mycie ręczne zalecane dla trwałego połysku
- Oznaczenie pojemności: Tak, wewnątrz rondelka do precyzyjnego mierzenia
- Odporność na ciepło: Bez powłoki antyadhezyjnej; nadaje się do wysokich temperatur i otwartego ognia
- Chłodny uchwyt: Tak, ergonomiczny design

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: Beka Cacerola Cónica Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litros

Título del producto

Beka Cacerola Cónica Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 litros

Contenido del producto

- 1x Cacerola cónica (Diámetro 20 cm, Altura 10,5 cm, Capacidad 1,5 litros)
- Material: Acero inoxidable 18/10 con núcleo de aluminio (construcción de 5 capas)

Instrucciones de uso

- Uso: Ideal para la preparación de salsas y platos delicados; la forma cónica facilita la mezcla y evita que los ingredientes se acumulen en las esquinas
- Apto para todas las fuentes de calor: Gas, eléctrica, halógena, inducción y cerámica
- Apto para horno: Sí, hasta aproximadamente 200 °C
- Apto para lavavajillas: Sí, pero se recomienda lavado a mano para brillo duradero
- Marcador de volumen: Sí, en el interior de la cacerola para medición precisa
- Resistencia al calor: Sin recubrimiento antiadherente; apto para temperaturas altas y llama directa
- Asa fría: Sí, diseño ergonómico

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: Beka Konisk Sås-Kastrull Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 liter

Produkttitel

Beka Konisk Sås-Kastrull Maestro 5-Ply ø 20 cm / 1,5 liter

Produktinnehåll

- 1x Konisk sås-kastrull (Diameter 20 cm, Höjd 10,5 cm, Kapacitet 1,5 liter)
- Material: Rostfritt stål 18/10 med aluminiumkärna (5-skiktad konstruktion)

Användarinstruktioner

- Användning: Ideal för tillagning av såser och ömtåliga rätter; den koniska formen underlättar omrörning och förhindrar att ingredienser samlas i hörnen
- Lämplig för alla värmekällor: Gas, elektrisk, halogen, induktion och keramik
- Ugsäker: Ja, upp till cirka 200 °C
- Diskmaskinsäker: Ja, men handtvätt rekommenderas för varaktig glans
- Volymmarkering: Ja, på insidan av grytan för exakt mätning
- Värmebeständighet: Utan non-stick-beläggning; lämplig för höga temperaturer och öppen låga
- Kyld handtag: Ja, ergonomisk design

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.