

ZWILLING

Gebrauchs- und Pflegehinweise Töpfe | Instructions for use and care – cookware | Conseils d'utilisation et d'entretien des casseroles | Indicaciones de uso y cuidado de ollas | Istruzioni per l'uso e la pulitura delle pentole | Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies pannen | Brugs- og plejeanvisninger for gryder | Инструкция по использованию и уходу за кастрюлями | Bakım ve Kullanım Kılavuzu – Pişiriciler | 鍋の取扱いおよびお手入れに関する注意事項 | 锅具使用及保养事项

ZWILLING® COOKING

DE ZWILLING Kochgeschirr – Pures Kochvergnügen und herrlich pflegeleicht

Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr ist qualitativ hochwertig, vielseitig, energieeffizient und unkompliziert in der Handhabung. Damit Sie lange Freude daran haben, lesen Sie bitte vor Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

Vor dem ersten Gebrauch:

Reinigen Sie Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr mit heißem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und Schwamm, Tuch oder Bürste. Abtrocknen verhindert Wasserflecken.

Hinweise für den korrekten und energiesparenden Gebrauch:

Erhitzen Sie zur Vermeidung eingebrannter Öl- und Wasserspuren nur trockenes Kochgeschirr. Heizen Sie Ihr Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt und/oder über längere Zeiträume ohne Inhalt auf. Überhitzung kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigen. Eine extreme Überhitzung kann den Boden dauerhaft beschädigen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen. Für einen möglichst geringen Wärmeverlust empfiehlt sich das Garen mit aufgelegtem Deckel. Durch die besonders guten Wärmeleiteigenschaften von ZWILLING Kochgeschirr gart das Kochgut auch bei mittlerer Hitze: Rechtzeitiges Verringern der Herdeinstellung spart Energie und verhindert eine Überhitzung.

Füllen Sie Ihr Kochgeschirr zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen nur zu 70-80 %. Salz ausschließlich in kochendes Wasser geben und anschließend umrühren. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen.

Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist bis 150 °C (300 °F) backofengeeignet!

Hinweise für Induktionsherde:

Bei Induktionsherden ist die Gefahr einer Überhitzung besonders groß. Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und nie unbeaufsichtigt auf der mittleren Stufe. Verzichten Sie auf die Boostfunktion.

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch bzw. Brummen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr. Entspricht der Durchmesser des Kochfeldes nicht dem des Topfbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.

Hinweise für Gasherde:

Achten Sie beim Kochen auf einem Gasherd darauf, dass die Gasflamme nicht über den Kochgeschirrboden hinausschlägt. Zur Vermeidung von Verbrennungen ist ein Handschutz empfehlenswert.

Reinigung und Pflege:

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Insbesondere Glasdeckel können durch Temperaturschocks beschädigt werden.

ZWILLING Produkte sind einfach und bequem zu reinigen. Das Kochgeschirr ist spül-maschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch. Aggressive Reinigungsmittel können das Produkt beschädigen und insbesondere die Antihafteigenschaft von beschichtetem ZWILLING Kochgeschirr beeinträchtigen. Produkte mit einer Außenbeschichtung können bei regelmäßigem Gebrauch in der Spülmaschine Alterungseffekte aufweisen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die funktionellen Eigenschaften des Produkts. Unbeschichtetes ZWILLING Kochgeschirr kann bei sehr starker Verschmutzung an Innenseite und Boden mit der rauen Seite des Schwammes gereinigt werden. Speisereste nicht antrocknen lassen, um Flecken oder Verfärbungen auf Edelstahl zu vermeiden. Weiße oder regenbogenfarbige Verfärbungen und Beläge können mit

handelsüblichen Edelstahlreinigern, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Nutzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht zur längeren Aufbewahrung säurehaltiger Lebensmittel. Diese können die Oberfläche angreifen.

Wichtige Sicherheitshinweise:

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauches nicht unbeaufsichtigt und lassen Sie insbesondere Kinder nie alleine in der Nähe heißen Kochgeschirrs. Vermeiden Sie, dass Griffe über den Rand des Herdes oder über eine heiße Herdplatte ragen. Die Griffe Ihres ZWILLING Kochgeschirrs sind so konstruiert, dass sie möglichst wenig Wärme abgeben. Dennoch können sich Deckel und Griffe aufheizen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Kochgeschirr aus dem heißen Ofen zu nehmen. Heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.

Der Deckel Ihres ZWILLING Kochgeschirrs passt sehr präzise. Vakuumbildung kann zu Festsaugen führen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr wenige Minuten bei niedriger Temperatur, um ihn zu lösen.

ZWILLING Kochgeschirr ist **NICHT** für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und kann ernsthafte Schäden verursachen.

Alles rund um Ihr antihaftbeschichtetes ZWILLING Kochgeschirr - Hinweise für den Gebrauch:

Beschichtetes Kochgeschirr ist besonders leicht zu reinigen und eignet sich zur schonenden Zubereitung leicht anhaftender Speisen. Heizen Sie es langsam bei mittlerer Herdeinstellung auf und nutzen Sie zum Garen niedrige oder mittlere Temperaturen (2/3 der maximalen Herdleistung). Verwenden Sie Öle oder Fette mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher und verzichten Sie auf Öl-Sprays. Diese verursachen Rückstände, die sich nur schwer wieder lösen lassen. Reinigen Sie Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung bitte von Hand.

Wichtig:

Die Antihafteigenschaften beschichteten Kochgeschirrs nutzen sich bei normaler Verwendung nach einiger Zeit etwas ab. Überhitzung und Einbrennen des Bratguts können diesen Vorgang beschleunigen. Das Kochgeschirr kann dennoch unbedenklich weiter verwendet werden.

Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung ist bis 230 °C (450 °F) und mit Keramikbeschichtung bis 200 °C (350 °F) backofengeeignet, sofern es keine Kunststoffgriffe hat.

Hinweis:

Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.

Utensilien:

Zum optimalen Schutz der Antihaftbeschichtung empfehlen wir Küchenhelfer aus Holz oder die hochwertigen Silikon-Gadgets von ZWILLING. Bitte verwenden Sie keine spitzen Gegenstände und schneiden Sie Ihr Gargut nicht im Kochgeschirr.

Gewährleistung:

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung und sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken es direkt an die auf der Verpackung angegebene Adresse.

Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung), sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.

EN ZWILLING cookware – pure cooking enjoyment and delightfully easy to care for

Your new ZWILLING cookware is high-quality, versatile, energy-efficient and easy to handle. Please read the following instructions for use and care before using this product to ensure that you can continue to enjoy it for a long time to come.

Before using the product for the first time:

Clean your new ZWILLING cookware with hot water, washing up liquid and a sponge, cloth or brush. Dry the product to prevent water spots from forming.

Instructions for correct and energy-saving use:

Only heat cookware when it is dry to prevent burnt-on traces of oil and water. Never leave your cookware unattended while heating and never heat up the cookware for long periods while empty. Overheating may cause discolouration, but will not affect the function of the cookware. Extreme overheating may permanently damage the base.

The hob/element should have the same or smaller diameter as the base of the pot. To keep heat loss as low as possible, it is advisable to place the lid on the pot while cooking. The extremely efficient heat distribution properties of ZWILLING cookware means that food is cooked well even at medium heat: Reducing the setting at the right time saves energy and prevents overheating.

Only fill the cookware up to 70-80 % to avoid burns due to the contents boiling over. Only add salt to boiling water and stir. Adding salt to cold water could result in discoloration and surface pitting.

Cookware with plastic handles are ovenproof up to 150 °C (300 °F)!

Instructions for induction hobs:

The risk of overheating is particularly high with induction hobs. Heat up the cookware slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function.

A buzzing or humming noise may occur when higher temperature settings are used. This is due to technical reasons and is not a sign that the oven or cookware is faulty. If the diameter of the hob/element does not match the diameter of the pot base, the hob may not react.

Instructions for gas hobs:

When cooking on a gas hob, ensure that the gas flame does not burn around the sides of the cookware base. Using oven gloves or a tea towel is recommended to prevent burns.

Cleaning and care instructions:

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. Glass lids in particular could be damaged due to temperature shock.

ZWILLING products are simple and easy to clean. The cookware is dishwasher-safe, however, we recommend cleaning by hand with warm water, a little washing up liquid and a soft cloth. Aggressive cleaning products could damage the cookware and reduce the non-stick properties. Products with an external coating can show signs of ageing due to regular cleaning in the dishwasher. However, this does not affect the functional properties of the product. Uncoated ZWILLING cookware can be cleaned on the inside and base with the rough side of a sponge in case of heavy soiling. To prevent marks or discolouration on the stainless steel, do not allow food scraps to dry on to the product. White or Multi-coloured discolouration and layers can be removed with conventional stainless steel cleaners, lemon juice or vinegar. Do not use the cookware to store acidic food for long periods. Acidic foods can corrode the surface.

Important safety information:

For safety reasons, never leave your cookware unattended when in use and never leave children unsupervised in the vicinity of hot cookware. Make sure that handles do not project

over the edge of your oven or over a hot hob/element. The handles of your ZWILLING cookware are designed to stay cool, however, after prolonged use the lid and handles may still get hot. Always use oven gloves or a tea towel when removing cookware from a hot oven. Only put down hot cookware on heat-resistant surfaces.

The lid of your ZWILLING cookware fits extremely precisely. Vacuum formation could result in the lid sticking to the product. Should this happen, simply heat up the cookware for a few minutes at a low temperature to release the lid.

ZWILLING cookware is **NOT** suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

Everything you need to know about your non-stick-coated ZWILLING cookware – instructions for use:

Coated cookware is extremely easy to clean and is perfect for the gentle preparation of foods, which are prone to sticking. Heat up the cookware slowly at medium heat and use low or medium temperatures (2/3 of the maximum oven output) for cooking. For healthier cooking, use minimal amounts of oils or fats with a smoking point around 200 °C (400 °F) C or higher and do not use oil sprays. Oil sprays leave residues, which are difficult to remove. Please clean cookware with non-stick coating by hand.

Important:

The non-stick properties of any coated cookware will wear off during normal usage over time. Overheating and burning food can speed up this process. Coated cookware can still be used without any concerns, should the non-stick properties diminish.

Cookware is ovenproof up to 230 °C (450 °F) with non-stick coating and up to 200 °C (350 °F) with ceramic coating without plastic handles.

Important:

Discolouration may occur at these high temperatures. This can be removed with a stainless steel care product.

Utensils:

To ensure that the non-stick coating is optimally protected, we recommend using utensils made from wood or high-quality silicone gadgets from ZWILLING. Please do not use any sharp objects and do not cut your food in the cookware.

Guarantee:

If you experience any issues within the warranty period, please return the frying pan along with proof of purchase to the retailer, unless otherwise indicated. Alternatively, you can return it directly to the address printed on the cookware packaging.

Damage caused by improper use, such as overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor or incorrect cleaning, is excluded from the manufacturer's guarantee. Use of our cookware in professional kitchens and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer's guarantee.

ZWILLING

FR Les casseroles ZWILLING: un réel plaisir de cuisiner et un entretien d'une grande simplicité

Votre nouvelle casserole ZWILLING se distingue par sa qualité exceptionnelle, sa polyvalence, son efficacité énergétique et sa simplicité d'utilisation. Avant toute utilisation, veuillez lire les conseils d'utilisation et d'entretien suivants, afin qu'elle vous procure un plaisir durable.

Avant la première utilisation :

Nettoyez votre casserole ZWILLING avec de l'eau chaude, votre liquide vaisselle habituel et une éponge, une lavette ou une brosse. Séchez-la pour éviter les taches d'eau.

Conseils pour une bonne utilisation, économe en énergie :

Séchez bien votre casserole avant de la placer sur votre plaque de cuisson, afin d'éviter des traces d'eau et d'huile brûlées. Ne laissez jamais votre casserole chauffer sans surveillance et/ou à vide pendant une durée prolongée. La surchauffe peut la décolorer, ce qui n'altérera cependant en rien ses fonctions. Une surchauffe extrême peut toutefois endommager le fond de votre casserole de manière irréversible.

La plaque de cuisson doit être adaptée au diamètre de la casserole. Pour réduire la perte de chaleur au maximum, il est conseillé de la couvrir à l'aide d'un couvercle. Grâce à sa très bonne conductivité thermique, la casserole ZWILLING vous permet une cuisson optimale à température moyenne : la diminution de la température en temps voulu permet à la fois de réaliser une économie d'énergie et d'éviter une surchauffe.

Pour empêcher toute brûlure due à un débordement, ne remplissez votre casserole qu'à 70-80 %. Ajoutez du sel seulement lorsque l'eau bout, puis remuez. L'ajout de sel dans l'eau froide peut décolorer votre casserole.

Les poêles dotées d'un manche ou de poignées en plastique sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 150 °C (300 °F).

Remarques concernant les plaques à induction :

L'utilisation de plaques à induction peut entraîner un risque de brûlure particulièrement important. Faites chauffer votre casserole progressivement à puissance moyenne et ne la laissez jamais sans surveillance. Évitez d'utiliser la fonction Boost.

Une température élevée peut provoquer un vrombissement ou un bourdonnement. Ce bruit est uniquement dû à des raisons techniques et n'indique en rien un défaut de la plaque de cuisson ou de la casserole. Il est possible que la plaque de cuisson ne réagisse pas si le diamètre de la zone de cuisson ne correspond pas au diamètre du fond de la casserole.

Remarques concernant les gazinières :

Lors d'une cuisson sur gazinière, veillez à ce que les flammes ne lèchent pas les bords de la casserole. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de porter une protection pour les mains.

Nettoyage et entretien :

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les chocs de température peuvent notamment endommager les couvercles en verre.

Les produits ZWILLING sont faciles à nettoyer. Les casseroles sont conçues pour passer au lave-vaisselle. Nous vous recommandons cependant de les nettoyer à la main, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux. Les produits de nettoyage agressifs peuvent altérer votre casserole ZWILLING et endommager notamment son revêtement antiadhésif. Les produits dotés d'un revêtement extérieur peuvent présenter des signes de vieillissement prématurés en cas de passages réguliers au lave-vaisselle. Les caractéristiques fonctionnelles du produit demeurent toutefois inchangées. En cas d'encrassement très important de votre casserole ZWILLING sans revêtement, il vous est possible d'utiliser le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer l'intérieur et le dessous. Ne laissez pas sécher les restes d'aliments afin d'éviter la décoloration ou l'apparition

de taches sur l'acier. Des taches ou des dépôts blancs voire arc-en-ciel peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge en inox, de jus de citron ou de vinaigre. N'utilisez pas votre casserole pour la conservation longue durée d'aliments acides. Ces derniers pourraient corroder sa surface.

Consignes de sécurité importantes :

Pour des raisons de sécurité, ne laissez ni votre casserole sans surveillance lors de son utilisation, ni des enfants seuls à proximité de casseroles chaudes. Ne laissez pas dépasser le manche de la casserole en dehors de la plaque de cuisson et ne le placez pas au-dessus d'une plaque de cuisson chaude. Le manche de votre casserole ZWILLING est conçu pour conduire le moins possible la chaleur. Toutefois, les couvercles et les poignées peuvent chauffer. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez une casserole du four chaud. Placez toujours un plat chaud sur une surface résistant à la chaleur.

Le couvercle de votre casserole est parfaitement adapté à sa taille. Une pression sous vide peut provoquer un effet de ventouse. Dans ce cas, chauffez la casserole pendant quelques minutes à faible température pour retirer le couvercle.

Les casseroles ZWILLING ne sont **PAS** conçues pour une utilisation au micro-ondes et un non-respect de cette consigne peut causer des dommages importants.

Tout sur votre casserole antiadhésive ZWILLING: conseils d'utilisation

Les casseroles antiadhésives sont particulièrement faciles à nettoyer et se prêtent parfaitement à la cuisson délicate de mets ayant tendance à attacher. Préchauffez votre casserole progressivement à température moyenne. Pour la cuisson, préférez une température basse ou moyenne (2/3 de la puissance maximale de la plaque de cuisson). Utilisez de l'huile ou une matière grasse ayant un point de fumée à 200 °C (400 °F) ou plus et évitez les huiles en spray. Celles-ci laissent des résidus difficiles à nettoyer. Veuillez nettoyer à la main votre casserole dotée d'un revêtement antiadhésif.

Important :

Dans le cadre d'une utilisation normale, les propriétés antiadhésives de votre casserole diminueront avec le temps. Une surchauffe ou des aliments brûlés peuvent accélérer le processus de vieillissement du revêtement. Vous pouvez cependant continuer à utiliser votre casserole en toute sécurité.

Les poêles au revêtement antiadhésif sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 230 °C (450 °F) et jusqu'à 200 °C (350 °F) pour celles dotées d'un revêtement en céramique, tant qu'elles ne possèdent pas de manche ou de poignée en plastique.

Remarque :

Ces températures élevées peuvent provoquer des décolorations à éliminer avec un produit d'entretien pour acier inoxydable.

Ustensiles :

Pour protéger de façon optimale le revêtement antiadhésif de votre casserole, nous vous recommandons l'utilisation des ustensiles en bois ou en silicone haut de gamme de ZWILLING. Veuillez ne pas utiliser d'objets pointus et ne coupez pas vos mets directement dans la casserole.

Garantie :

Sauf indication contraire, pour toute réclamation couverte par la garantie légale en vigueur, veuillez retourner votre article à votre revendeur en présentant votre ticket de caisse ou bien envoyez-le directement à l'adresse figurant sur l'emballage.

Tous les dommages causés par un usage non conforme (p. ex. surchauffe, décoloration, rayures, chute ou nettoyage non adapté) ne sont pas couverts par la garantie. De même, l'utilisation de la casserole en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usures purement esthétiques sont exclues de la garantie.

ES Ollas de cocina de ZWILLING: el placer de cocinar, con un mantenimiento extremadamente fácil

Su nueva olla de ZWILLING es de gran calidad, versátil, energéticamente eficiente y fácil de utilizar. Para poder disfrutarla mucho tiempo, antes de su utilización lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado.

Antes de utilizarla por primera vez:

Lave su nueva olla ZWILLING con agua caliente, utilizando un lavavajillas normal y una esponja, paño o cepillo. Secarla impedirá la formación de manchas de agua.

Indicaciones para un uso correcto y para ahorrar energía:

Para evitar la formación de restos de agua y aceite quemado, caliente solo ollas que estén secas. Nunca caliente la olla dejándola desatendida y/o durante largos periodos estando vacía. El sobrecalentamiento puede provocar decoloraciones, aunque esto no limite el funcionamiento.

El sobrecalentamiento extremo puede dañar la base de forma permanente. La placa que utilice en la cocina debe corresponderse con el diámetro del borde de la olla.

Para que la pérdida de calor sea la menor posible es recomendable cocinar con la tapa puesta. Dadas las excelentes propiedades conductoras del calor de las ollas de ZWILLING, los alimentos también pueden cocinarse a temperatura media. La reducción adecuada del calor de la cocina ahorra energía y evita el sobrecalentamiento.

Para evitar que los alimentos se quemen o cocinen de más, llene la olla solo hasta un 70-80 %. Añada sal únicamente cuando haya agua hirviendo y remuévala. Añadir la sal con el agua fría puede provocar decoloraciones.

La olla con asas de plástico puede introducirse en el horno hasta los 150 °C (300 °F).

Indicaciones para cocinas de inducción:

En las cocinas de inducción, el riesgo de sobrecalentamiento es especialmente elevado. Caliente la olla lentamente y nunca la deje desatendida en el nivel medio. Evite la función de calentamiento rápido. En niveles de cocción elevados puede producirse un ruido o zumbido. Se produce por cuestiones técnicas y no es síntoma de defecto en la cocina o la sartén. Si el diámetro de la placa de cocina no se corresponde con la base de la olla, es posible que la cocina no reaccione.

Indicaciones para cocinas de gas:

Cuando utilice una cocina de gas tenga en cuenta que la llama del gas no debe sobrepasar la base de la olla. Para evitar quemaduras se recomienda proteger las manos.

Limpieza y cuidado:

Espere a que su olla ZWILLING se enfríe antes de limpiarla. Particularmente las tapaderas de cristal pueden verse dañadas por cambios bruscos de temperatura.

Los productos ZWILLING son fáciles y cómodos de limpiar. Las ollas pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos su limpieza a mano con agua tibia, algo de jabón y un paño suave. Los productos de limpieza agresivos pueden dañar el producto y afectar especialmente a las propiedades antiadherentes de las ollas revestidas de ZWILLING. Los productos con un revestimiento exterior pueden mostrar indicios de envejecimiento si se lavan habitualmente en el lavavajillas. Sin embargo, esto no afecta a las propiedades funcionales del producto. Si la suciedad es potente, puede limpiar el interior y la base de las ollas de ZWILLING con el lado áspero del estropajo. No deje que se sequen restos de comida para evitar manchas o decoloraciones del acero. Los descoloramientos blancos o de color y los restos de manchas pueden retirarse con limpiadores de acero convencionales, zumo de limón o vinagre. No utilice la olla para la conservación durante mucho tiempo de alimentos ácidos. Se podría dañar la superficie.

Indicaciones de seguridad importantes:

Por motivos de seguridad, no deje la sartén desatendida durante su uso y no la coloque nunca cerca de niños sin supervisión. Evite que los mangos sobresalgan por el borde de la cocina o sobre una placa caliente. Las asas de la olla de ZWILLING están fabricadas para calentarse lo menos posible. A pesar de ello, la tapadera y el mango pueden calentarse. Utilice siempre agarradores o guantes específicos para extraer la olla del horno caliente. Coloque la olla caliente solo sobre superficies resistentes al calor.

La tapa de su olla ZWILLING se adapta con una gran precisión. Si se crea vacío, puede quedarse fija. Para soltarla, caliente la olla unos minutos a baja temperatura. Las ollas de ZWILLING **NO** son adecuadas para su uso en microondas, y pueden provocar graves daños.

Todo sobre las ollas ZWILLING con revestimiento antiadherente: indicaciones de uso

Las ollas revestidas son especialmente fáciles de limpiar y son adecuadas para la preparación de alimentos que se pegan un poco. Caliente la olla lentamente en un nivel medio de temperatura y utilice para cocinar temperaturas reducidas o medias (2/3 de la potencia máxima). Utilice aceites o grasas con un punto de humo de 200 °C (400 °F) y evite los aerosoles de aceite, pues pueden dejar residuos muy difíciles de retirar. Limpie a mano las sartenes con revestimiento antiadherente.

Importante:

Normalmente, las ollas con propiedades antiadherentes comienzan a deteriorarse tras un tiempo de uso normal. Sobrecalentar y quemar los alimentos puede acelerar este proceso. No obstante, la olla puede seguir utilizándose con normalidad.

La olla con revestimiento antiadherente puede introducirse en el horno hasta los 230 °C (450 °F) y la de revestimiento cerámico, hasta los 200 °C (350 °F), siempre y cuando no tenga asas de plástico.

Nota:

A estas elevadas temperaturas pueden producirse decoloraciones que se deben eliminar con un producto apto para el cuidado del acero inoxidable.

Utensilios:

Para proteger adecuadamente el revestimiento antiadherente le recomendamos utilizar los utensilios de madera o de silicona de alta calidad de ZWILLING. No utilice instrumentos con punta y no corte los alimentos en la olla.

Garantía:

Si tiene que hacer alguna reclamación dentro del periodo de garantía legal actual y siempre que no se establezca lo contrario, lleve su utensilio de cocina a su distribuidor junto con el tique de caja o envíelo directamente a la dirección indicada en el embalaje.

Quedan excluidos de la garantía los daños provocados por un uso inadecuado (como sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas al suelo o limpieza no adecuada). El uso en el sector profesional y las meras marcas estéticas del uso quedan igualmente excluidos.

ZWILLING

IT Pentole ZWILLING – Puro piacere di cucinare ed estrema facilità di pulizia

Le vostre nuove pentole ZWILLING sono prodotti di alta qualità, versatili, efficienti sotto il profilo energetico e facili da usare. Per sfruttarle a lungo, leggete le seguenti istruzioni per l'uso e la pulitura prima di utilizzarle.

Prima di cominciare:

Pulite le vostre nuove pentole ZWILLING con acqua calda, un comune detersivo per piatti e una spugnetta, un panno o una spazzola. L'asciugatura previene la formazione di macchie d'acqua.

Indicazioni per l'uso corretto e il risparmio energetico:

Riscaldate le pentole solo se asciutte per evitare che si formino incrostazioni di olio o di acqua. Non riscaldate mai le pentole lasciandole incustodite né vuote per lungo tempo. Il surriscaldamento può provocare alterazioni cromatiche, che non pregiudicano tuttavia il funzionamento delle pentole. Un surriscaldamento eccessivo può danneggiare in modo permanente il fondo.

Il fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola. Per ridurre al minimo la dispersione del calore si consiglia di cuocere utilizzando il coperchio. Le proprietà di conduzione termica delle pentole ZWILLING consentono di cuocere i cibi anche a fuoco medio: abbassando per tempo la fiamma è possibile risparmiare energia e prevenire un surriscaldamento.

Per evitare la formazione di bruciature in caso di traboccamento dei cibi in cottura, riempite le vostre pentole solo al 70-80%. Aggiungete il sale solo quando l'acqua bolle e quindi mescolate. L'aggiunta di sale in acqua fredda può provocare alterazioni cromatiche dell' acciaio.

Le pentole con manici in plastica sono utilizzabili in forno fino a 150 °C (300 °F)!

Indicazioni per i piani cottura a induzione:

Sui piani cottura a induzione il pericolo di surriscaldamento è particolarmente elevato. Riscaldate le vostre pentole lentamente a livello medio, senza lasciarle mai incustodite. Non utilizzate la funzione booster.

In caso di cottura ad alta temperatura può verificarsi un ronzio. Tale rumore ha cause tecniche e non costituisce un sintomo di un difetto del piano cottura o delle pentole.

Se il diametro del fornello non corrisponde a quello del fondo della pentola, il piano cottura potrebbe non attivarsi.

Indicazioni per i piani cottura a gas:

Sui piani cottura a gas, accertatevi che la fiamma non debordi oltre il fondo della pentola. Si raccomanda l'uso di una protezione per le mani per evitare ustioni.

Pulizia e manutenzione:

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. In particolare i coperchi in vetro potrebbero danneggiarsi in seguito allo shock termico.

I prodotti ZWILLING sono facili e semplici da pulire. Le pentole sono lavabili in lavastoviglie. Raccomandiamo tuttavia di effettuare il lavaggio a mano con acqua calda, un po' di detersivo e un panno morbido. I detersivi aggressivi possono danneggiare il prodotto e in particolare i rivestimenti antiaderenti delle pentole ZWILLING. I prodotti con rivestimento esterno possono presentare segni di invecchiamento se utilizzati regolarmente in lavastoviglie. Tuttavia, ciò non compromette le proprietà funzionali del prodotto. In caso di sporco ostinato, le pentole ZWILLING non rivestite possono essere pulite all'interno e sul fondo con il lato ruvido della spugnetta. Non lasciate seccare i residui di cibo per evitare macchie o alterazioni cromatiche sull'acciaio inox. Eventuali macchie o incrostazioni di colore bianco o arcobaleno possono essere rimosse con un comune detergente per acciaio, con succo di

limone o con aceto. Non utilizzate le vostre pentole per conservare a lungo cibi acidi. Questi ultimi potrebbero danneggiare le superfici.

Importanti avvertenze di sicurezza:

Per motivi di sicurezza non lasciate mai le vostre pentole incustodite durante l'uso e in particolare non lasciate mai da soli i bambini nelle vicinanze delle pentole roventi. Evitate che i manici sporgano oltre il bordo del piano cottura o sopra a un fornello acceso. I manici delle pentole ZWILLING sono realizzati in maniera tale da cedere la minore quantità possibile di calore. Tuttavia, manici e pentole possono comunque riscaldarsi. Utilizzate sempre presine o guanti da cucina per estrarre le pentole dal forno caldo. Appoggiate le pentole roventi solo su superfici resistenti al calore.

Il coperchio delle vostre pentole ZWILLING chiude con grande precisione. La formazione di vuoto può produrre un effetto ventosa. Riscaldate per pochi minuti la pentola a bassa temperatura per staccare il coperchio.

Le pentole ZWILLING NON sono idonee all'uso in microonde e possono causare seri danni.

Tutto quello che c'è da sapere sulle vostre pentole antiaderenti ZWILLING – Istruzioni per l'uso:

Le pentole antiaderenti sono particolarmente facili da pulire e risultano perfette per la cottura delicata di cibi che tendono ad attaccarsi. Riscaldate la pentola lentamente a fuoco medio e cuocete le pietanze a temperatura media o bassa (2/3 dell'intensità massima del piano cottura). Utilizzate oli o grassi con un punto di fumo attorno ai 200 °C (400 °F) o superiore ed evitate gli oli spray. Questi ultimi causano residui difficili da rimuovere. Si prega di pulire a mano le pentole con rivestimento antiaderente.

Importante:

Le proprietà antiaderenti delle pentole tendono a diminuire col tempo in seguito al normale utilizzo. Il surriscaldamento e la bruciatura delle pietanze possono accelerare questo processo. È tuttavia possibile continuare a usare le pentole senza preoccupazioni. Le pentole con rivestimento antiaderente sono utilizzabili in forno fino a 230 °C (450 °F), quelle con rivestimento in ceramica fino a 200 °C (350 °F), a patto che non abbiano i manici in plastica.

Nota:

A queste alte temperature possono verificarsi eventuali alterazioni cromatiche che devono essere rimosse con un prodotto per la cura dell'acciaio inox.

Utensili:

Per una protezione ottimale del rivestimento antiaderente consigliamo l'uso degli utensili in legno o dei pregiati utensili in silicone ZWILLING. Si prega di non utilizzare oggetti appuntiti e di non tagliare le pietanze direttamente all'interno delle pentole.

Garanzia:

In caso di reclami nei termini dell'attuale garanzia di legge e salvo ove diversamente indicato, restituite al vostro rivenditore la pentola assieme allo scontrino o speditela direttamente all'indirizzo indicato sulla confezione.

I danni dovuti a un uso non regolamentare (ad es. surriscaldamento, alterazione cromatica, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme) non sono coperti dalla garanzia. Sono altresì esclusi dalla garanzia l'uso professionale e i segni di utilizzo puramente visivi.

NL ZWILLING kookgerei - puur kookplezier en heerlijk onderhoudsarm

Uw nieuwe ZWILLING kookpotten/-pannen zijn kwalitatief hoogwaardig, veelzijdig, energie-efficiënt en makkelijk in het onderhoud. Lees voor het gebruik de volgende gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies voor een optimale levensduur van uw nieuwe kookpotten/-pannen.

Vóór het eerste gebruik:

Reinig uw nieuwe ZWILLING kookpotten/-pannen met heet water, in de handel verkrijgbaar afwas-middel een spons, doek of borstel. Droog de kookpotten/-pannen af om strepen en watervlekken te voorkomen.

Instructies voor juist en energiebesparend gebruik:

Verhit alleen droge kookpotten/-pannen om aangebrande olie- of watersporen te voorkomen. Laat uw pan nooit onbeheerd en/of langere tijd zonder inhoud op een warme kookplaat staan. Oververhitting kan tot verkleurigen leiding, maar het functioneren van de pan wordt er niet door beïnvloed. Extreme oververhitting kan de bodem echter blijvend beschadigen.

De kookplaat moet in diameter overeenkomen met de bodem van de kookpot/-pan. Voor een zo min mogelijk warmteverlies raden we aan uw gerecht met het deksel op de kookpot/-pan te bereiden. Door de uitstekende warmtegeleidende eigenschappen van de ZWILLING kookpot/-pan wordt uw gerecht ook op een gemiddelde temperatuur gaar: als u tijdig de hitte onder de kookpot/-pan verlaagt, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting.

Om aanbranden en overkoken te voorkomen raden we aan uw pan voor 70% tot 80% te vullen. Voeg zout alleen in kokend water toe en roer om. Als u zout bij koud water doet, kan dit tot verkleuringen van de pan leiden.

Kookgerei met kunststof handgrepen is tot 150 °C (300 °F) ovenbestendig!

Instructies voor inductiekookplaten:

Bij inductiekookplaten is het gevaar van oververhitting bijzonder groot. Verhit uw kookpot/-pan langzaam en laat hem nooit onbeheerd op middelmatig vuur achter. Gebruik de Booster functie niet.

Bij een hoge instelling van de kookplaat kunt u zoem- of bromgeluiden horen. Dit heeft een technische reden en is geen teken voor een defect aan de kookplaat of de kookpot/-pan. Als de diameter van de kookplaat niet overeenkomt met de bodem van de kookpot/-pan, kan het zijn dat de kookplaat niet reageert.

Instructies voor gasfornuizen:

Let er bij het koken op een gasfornuis op, dat de gasvlam niet boven de bodem van de kookpot/-pan uitkomt. Gebruik een ovenhandschoen of pannenlap om verbranding te voorkomen.

Reiniging en onderhoud:

Laat uw ZWILLING kookpotten/-pannen voor het reinigen afkoelen. Vooral de glazen deksels kunnen door het temperatuurverschil beschadigd raken.

ZWILLING producten zijn eenvoudig en makkelijk te reinigen. De kookpotten/-pannen zijn vaatwasmachinebestendig. We raden echter aan de kookpotten/-pannen met de hand te reinigen en wel met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het product beschadigen en in het bijzonder de antiaanbakeigenschappen van de ZWILLING kookpotten/-pannen met antiaanbaklaag negatief beïnvloeden. Producten met een coating kunnen bij regelmatige gebruik in de vaatwasser verouderingseffecten vertonen. Dit heeft echter geen invloed op de functionele eigenschappen van het product. ZWILLING kookpotten/-pannen zonder antiaanbaklaag kunnen bij zeer ernstige vervuiling aan de binnenkant en op de bodem met de ruwe kant van een schuursponsje worden gereinigd. Laat etensresten niet aankoeken om vlekken of

verkleuringen van het roestvrij staal te voorkomen. Witte of regenboogachtige verkleuringen en afzettingen kunnen met een in de handel verkrijgbare roestvrijstaalreiniger, citroensap of -zuur worden verwijderd. Gebruik uw pannen niet voor het langdurig bewaren van zuurhoudende levensmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

Belangrijke veiligheidsinstructies:

Laat uw kookgerei om veiligheidsredenen niet onbeheerd achter wanneer u ze gebruikt, en laat in het bijzonder kinderen niet alleen spelen rond hete kookpotten/-pannen. Voorkom dat de greep van de kookpot/-pan over de rand van de kookplaat steekt of boven een hete kookplaat staat. De handgrepen van uw ZWILLING kookpotten/-pannen zijn zodanig ontworpen, dat zij zo min mogelijk warmte absorberen. Toch kunnen het deksel en de handgrepen heet worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap of een ovenhandschoen om uw kookpotten/-pannen uit een hete oven te halen. Zet hete pannen uitsluitend op een hittebestendig oppervlak neer.

Het deksel van uw ZWILLING kookpot/-pan past precies. Vacuümvorming kan leiden tot het ‚vastzuigen' van het deksel. Verhit de kookpot/-pan enkele minuten op lage temperatuur om dit te voorkomen.

ZWILLING kookpotten/-pannen zijn **NIET** geschikt voor gebruik in de magnetron en kunnen ernstige schade veroorzaken.

Alles over uw ZWILLING kookgerei met antiaanbaklaag – instructies voor het gebruik:

Kookgerei met een antikleeflaag zijn zeer eenvoudig te reinigen en bijzonder geschikt voor het zacht aanbraden van gerechten die gemakkelijk kunnen aanbranden. Verwarm de pan langzaam op een gemiddelde kookplaatinstelling en gebruik voor het garen een lage of gemiddelde temperatuur (2/3 van de maximale stand). Gebruik olieën of vetten met een rookpunt van rond de 200 °C (400 °F) of hoger en gebruik geen oliespray. Dit veroorzaakt resten die maar moeilijk te verwijderen zijn. Reinig uw kookgerei met antikleeflaag met de hand.

Belangrijk:

De antikleefeigenschappen van uw kookgerei slijten bij normaal gebruik enigszins. Oververhitting en aanbranden van de braadstukken kunnen deze slijtage bespoedigen. Het kookgerei kan echter zonder problemen verder gebruikt worden.

Kookgerei met een antiaanbaklaag is tot 230 °C (450 °F) en met een keramieklaag tot 200 °C (350 °F) ovenbestendig, zolang de pan geen kunststof handgrepen heeft.

Aanwijzing:

Bij deze hoge temperaturen kunnen verkleuringen ontstaan die met een onderhoudsmiddel voor roestvrij staal kunnen worden verwijderd.

Kookgerei:

Voor de optimale bescherming van de antikleeflaag raden we aan kookgerei van hout of hoogwaardig siliconen van ZWILLING te gebruiken. Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen en snijd uw voedsel niet in de pan.

Garantie:

Bij klachten binnen de garantieduur en voorzover niet anders aangegeven brengt u het kookgerei samen met de garantiekaart en de kassabon (aankoopbewijs) naar de dichtst bijzijnde winkel of stuurt u het kookgerei rechtstreeks naar het op de verpakking aangegeven adres.

De garantie dekt geen schade die door onvakkundig gebruik ontstaan is (bv. oververhitting, verkleuring, krassen, op de vloer laten vallen of onvakkundig reiniging). Het professioneel gebruik van de pannen alsook louter optische gebruikssporen zijn eveneens van de garantie uitgesloten.

DK ZWILLING kogegrej – Ren madlavningsglæde og fantastisk nemt at holde

Dit nye ZWILLING kogegrej er et produkt i højeste kvalitet, der er allsidigt, energieffektivt og nemt at bruge. For at du kan have glæde af produktet i lang tid, bedes du læse nedenstående brugs- og plejeanvisninger, før du tager det i brug.

For ibrugtagning:

Rengør dit nye ZWILLING kogegrej med varmt vand, almindeligt opvaskemiddel og svamp, klud eller børste. Tør kogegrejet af for at undgå vandpletter.

Anvisninger for korrekt og energibesparende brug:

Sørg for, at kogegrejet er tørt ved opvarmning, så du undgår spor af olie eller vand, der er brændt fast.

Sørg for , at dit kogegrej ikke opvarmes uden opsyn og/eller uden indhold i længere tid. Overophedning kan forårsage misfarvninger, som dog ikke påvirker kogegrejets funktion. Ekstrem overophedning kan beskadige bunden permanent.

Kogepladens størrelse skal svare til grydebundens diameter. For at sikre et så lille varmetab som muligt anbefales det, at maden tilberedes under låg. Kogegrej fra ZWILLING har særdeles gode varmeledningsegenskaber, og maden kan derfor sagtens tilberedes ved middel varme: Når man hurtigt skruer ned for varmen, sparer man energi og forhindrer overophedning.

For at undgå, at maden koger over med risiko for forbrænding til følge anbefales det kun at fylde kogegrejet 70-80 %. Tilsæt først salt, når vandet koger, og rør rundt. Tilsætning af salt til koldt vand kan medføre misfarvninger.

Kogegrej med plasthåndtag er egnet til brug i ovnen ved temperaturer på op til 150 °C!

Anvisninger for induktionskomfurer:

Ved induktionskomfurer er der særlig stor risiko for overophedning. Opvarm kogegrejet langsomt og altid under opsyn til midterste varmetrin. Undlad at bruge boostfunktionen.

Ved indstilling af de højeste varmetrin på komfuret kan der forekomme en summe- eller brummelyd. Dette er teknisk betinget og er ikke et tegn på fejl ved komfuret eller kogegrejet. Hvis grydens bund ikke passer til størrelsen af kogepladen, kan det forekomme, at kogepladen ikke reagerer.

Anvisninger for gaskomfurer:

Ved tilberedning af mad på et gaskomfur er det vigtigt at sørge for, at flammen ikke stikker ud over kogegrejets bund. For at undgå forbrændinger anbefales det at bruge handsker.

Rengøring og pleje:

Lad dit ZWILLING kogegrej køle af før rengøring. Især glaslåg kan blive beskadiget på grund af temperaturchok.

ZWILLING produkter rengøres nemt og bekvemt. Kogegrejet kan vaskes i opvaskemaskine. Men vi anbefaler, at det vaskes af i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud. Aggressive rengøringsmidler kan beskadige produktet og især påvirke non-stick-evnen på ZWILLING kogegrej med belægning. Produkter med en udvendig belægning kan ved regelmæssig brug i opvaskemaskine vise tegn på slid. Dette påvirker dog ikke produktets funktionelle egenskaber. Ved ZWILLING kogegrej uden belægning kan indersiden og bunden rengøres med den ru side af svampen i tilfælde af stærk tilsmudsning. Lad ikke madrester tørre ind, da disse kan forårsage pletter eller misfarvninger på det rustfri stål. Hvide eller regnbuefarvede misfarvninger og belægninger kan fjernes med almindelige rengøringsmidler til rustfrit stål, citronsaft og eddike. Brug ikke dit kogegrej til længere tids opbevaring af syreholdig mad. Syren i maden kan angribe overfladen.

Vigtige sikkerhedsanvisninger:

Undlad af sikkerhedshensyn at efterlade kogegrejet uden opsyn under brugen, og sørg især for, at børn ikke opholder sig alene i nærheden af varmt kogegrej.

Sørg for, at håndtagene ikke rager ud over kanten på komfuret eller ind over en varm kogeplade. Håndtagene på dit ZWILLING kogegrej er designet til at afgive mindst mulig varme. Men låg og håndtag kan alligevel blive varme. Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du tager kogegrejet ud af den varme ovn.

Varmt kogegrej må kun stilles på varmebestandige overflader.

Låget på dit ZWILLING kogegrej slutter helt tæt. Ved vakuumdannelse kan det forekomme, at det suges fast. Opvarm kogegrejet et par minutter ved lav temperatur for at løsne låget.

ZWILLING kogegrej er **IKKE** egnet til brug i mikrobølgeovn og kan forårsage alvorlige skader.

Alt om dit ZWILLING kogegrej med non-stick-belægning – Vejledning til brug:

Kogegrej, der er forsynet med en belægning, er meget nemt at rengøre og er velegnet til skånsom tilberedning af retter, der let hænger fast. Opvarm langsomt ved middel temperatur, og tilbered maden ved lave eller middel temperaturer (2/3 af den maksimale tilberedningstemperatur). Brug olie eller fedt med et røgpunkt på 200 °C eller mere, og undlad at bruge oliespray. Oliespray afsætter mærker, som det er svært at få af igen. Kogegrej med non-stick-belægning skal vaskes af i hånden.

Vigtigt:

Ved normal brug slides non-stick-belægningen efter nogen tid. Dette kan ske hurtigere, hvis der anvendes for høje temperaturer, eller hvis maden brænder fast. Det er imidlertid helt ufarligt fortsat at anvende kogegrejet.

Kogegrej med non-stick-belægning er velegnet til brug i ovnen ved op til 230 °C, og kogegrej med keramikbelægning kan anvendes i ovnen ved op til 200 °C, forudsat, at det ikke er udstyret med plasthåndtag.

Bemærk:

Ved disse høje temperaturer kan der opstå misfarvninger, som skal fjernes med et plejemiddel til rustfrit stål.

Redskaber:

Til optimal beskyttelse af non-stick-belægningen anbefaler vi brug af køkkenredskaber i træ eller ZWILLINGs egne kvalitetsredskaber i silikone. Undlad at bruge spidse genstande, og udskær ikke maden i kogegrejet.

Garanti:

Ved reklamationer i henhold til den aktuelle, lovmæssige garanti bedes du – såfremt intet andet er anført – levere kogegrejet med kvittering tilbage til forhandleren eller sende det direkte til den adresse, der er anført på emballagen.

Skader, der er opstået på grund af forkert brug (f.eks. overophedning, misfarvning, ridser, tab på gulvet eller forkert rengøring), er ikke dækket af garantien. Garantien dækker ligeledes ikke ved erhvervsmæssig brug af kogegrejet samt ved rent optiske brugsspor.

RU Кухонная посуда ZWILLING – удовольствие от приготовления и приятно легкий уход

Ваша новая кухонная посуда ZWILLING отличается высоким качеством, универсальностью, и практичностью. Более длительное использование посуды Вам обеспечит соблюдение нижеприведенных инструкций по применению и уходу.

Перед первым использованием

Вымойте новую кухонную посуду ZWILLING с помощью горячей воды, обычного моющего средства и губки, тряпки или тонкой щетки. Для избежания появления пятен на посуде, высушите её.

Рекомендации по правильному и энергосберегающему использованию

Во избежание появления следов от пригоревшего масла и воды, разогревайте только полностью высохшую посуду. Во время разогрева и/или длительной готовки не оставляйте посуду без присмотра. Перегрев может привести к обесцвечиванию, но не повлияет на функциональные характеристики посуды. Максимальный перегрев может навсегда повредить дно посуды.

Размеры нагревательной поверхности должны соответствовать диаметру дна кастрюли. Для сохранения тепла рекомендуется готовить, накрыв кастрюлю крышкой. Отличные теплопроводящие свойства посуды ZWILLING позволяют готовить еду на среднем огне. Своевременное уменьшение температуры плиты позволит сэкономить энергию и избежать перенагревания.

Во избежание ожогов от брызг во время кипения посуду следует наполнять всего на 70-80 %. Соль следует добавлять только в кипящую воду, после чего обязательно перемешивать. Добавление соли в холодную воду может привести к обесцвечиванию посуды.

Посуда с пластиковыми ручками подходит для использования при температуре до 150 °C!

Инструкции для индукционных плит

При использовании индукционных плит риск перенагревания особенно высок. Кухонную посуду следует нагревать медленно на среднем огне, не оставляя без присмотра. Не следует использовать функцию интенсивного нагрева.

При интенсивном нагревании возможно появление жужжащих звуков. Это связано с техническими особенностями и не свидетельствует о наличии дефекта в плите или посуде. Если размер конфорки не соответствует диаметру дна кастрюли, конфорка может не реагировать на присутствие посуды.

Инструкции для газовых плит

При приготовлении на газовой плите пламя не должно выходить за пределы дна посуды. Во избежание ожогов рекомендуется беречь руки.

Мытьё и уход

Перед мытьём обязательно дайте посуде ZWILLING остыть. Например, нагретую стеклянную крышку можно повредить вследствие перепада температур.

Продукция ZWILLING проста и удобна в уходе. Кухонная посуда пригодна для мойки в посудомоечной машине. Мы рекомендуем мыть посуду вручную, мягкой тряпкой в теплой воде, с добавлением небольшого количества моющего средства. Агрессивные чистящие средства могут повредить изделия и, в частности, повлиять на антипригарные свойства кухонной посуды ZWILLING с покрытием. На изделиях с внешним покрытием при регулярном использовании в посудомоечной машине могут появляться признаки старения. Однако это не влияет на функциональные свойства изделия. В случае сильного загрязнения, внутреннюю часть и дно кухонной посуды ZWILLING без покрытия можно очищать грубой стороной губки. Не оставляйте на посуде засохших остатков еды, они могут стать причиной обесцвечивания или появления пятен на нержавеющей стали. Белые или радужные пятна и налет можно удалять имеющимися

в продаже чистящими средствами для нержавеющей стали, лимонным соком или уксусом. Не следует использовать посуду для длительного хранения пищи с высокой кислотностью. Это может повредить поверхность изделий.

Важные указания по безопасности

Из соображений безопасности не трогайте посуду во время готовки и никогда не оставляйте детей рядом с посудой, в особенности, горячей. Следите за тем, чтобы ручки не выступали за край плиты и не находились над горячей конфоркой. Конструкция посуды ZWILLING такова, что она нагревается минимально. Тем не менее, ручки и крышка могут нагреваться. При снятии посуды с горячей плиты всегда пользуйтесь прихватками или рукавицами для духовки. Ставьте кухонную посуду только на жаропрочные поверхности.

Крышки ZWILLING очень точно соответствуют размерам посуды. Образование вакуума может вызвать присасывание крышки к посуде. В таком случае для снятия крышки следует несколько минут греть посуду при низкой температуре.

Посуда ZWILLING НЕ ПРИГОДНА для использования в микроволновой печи; несоблюдение данной инструкции может привести к серьезным повреждениям.

Все о вашей кухонной посуде ZWILLING с антипригарным покрытием – указания по использованию

Кухонная посуда с покрытием легко чистится и идеально подходит для жарения деликатных продуктов, склонных к пригоранию. Во время приготовления пищи посуду следует нагревать медленно на среднем огне при низкой или средней температуре (2/3 от максимальной температуры плиты). Используйте масла или жиры с температурой кипения в 200 °C (400 °F) или выше и откажитесь от распылителей масла. Они оставляют после себя следы, которые с трудом отчищаются. Посуду с антипригарным покрытием следует мыть вручную.

Важно

При регулярном использовании антипригарные свойства покрытия посуды со временем ухудшаются. Перегревание материала при жарке и выпекании может ускорить этот процесс. Тем не менее, посуду по-прежнему можно будет использовать для приготовления пищи.

Посуда с антипригарным покрытием подходит для использования при температуре до 230 °C, а с керамическим покрытием – до 200 °C, при отсутствии пластиковых ручек.

Примечание

При таких высоких температурах возможно изменение цвета, которое устраняется с помощью средства для ухода за изделиями из нержавеющей стали.

Принадлежности

Для оптимальной защиты антипригарного покрытия мы рекомендуем кухонные принадлежности из дерева или высококачественного силикона от компании ZWILLING. Не следует использовать острые предметы или резать продукты для приготовления прямо в посуде.

Гарантия

В случае возникновения проблем в период гарантии, если не указано иное, следует предъявить посуду вместе с товарным чеком продавцу или отправить ее непосредственно по адресу, указанному на упаковке.

Данная гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (напр., перегревание, обесцвечивание, царапины, падение на пол или неправильная чистка). Использование посуды в профессиональной среде и наличие на изделии следов эксплуатации также не покрываются гарантией.

TR ZWILLING Pişirme Gereçleri – Bakımı kolay ürünler ile yemek pişirmenin gerçek keyfi

ZWILLING Pişiricileri yüksek kaliteli, enerji verimi yüksek, taşınması kolay ve çok amaçlıdır.

İlk Kullanım:

ZWILLING pişiricinizi kullanmaya başlamadan önce yıkayıp kurulayınız.

Talimatlar: Doğru enerji kullanımı:

Pişiricinizi ısıtmaya başlamak için tam olarak kuru olduğundan emin olun. Pişiricinizi ateşte uzun süre ve içi boş iken bırakmayın. Olması gerekenden yüksek ateş, pişiricinizin renginde solma yaratabilir, tabanının zarar görmesine neden olabilir ancak pişirme özelliğini kaybetmesine neden olmaz.

Pişiricinizin yan tarafları da tabanı gibi ısıyı muhafaza etmesine yardımcı olacaktır. Yemeğinizin ısısını kaybetmemesi için önerilen, pişirme esnasında kapağın kapalı durumda bulunmasıdır. ZWILLING pişiricilerinin belirlenen sıcaklık ölçüleri; yemeğin orta sıcaklıkta dahi pişirilebileceğini gösterir. Pişirme sırasında sıcaklığın doğru zamanda uygun seviyeye getirilmesi enerji tasarrufu sağlayacağı gibi aşırı ısınmayı da önler.

Kaynamayı taşmaya dönüştürmemek için pişiricinizin 70-80% dolu olduğundan emin olun. Tuzu sadece kaynayan suya atın. Soğuk suya tuz atmanız pişiricinizin renginin solmasına ve yüzeyde aşınma oluşmasına neden olabilir.

Plastik kulplu pişirme gereçleri, 150 °C'ye (300 °F) kadar fırında kullanıma uygundur!

İndüksiyonlu Ocaklar için Talimatlar:

İndüksiyonlu ocaklarda pişiricinizin fazla ısınma riski daha yüksektir. Pişiricinizin sıcaklığını yavaşça arttırıp kontrol ediniz. Fırının 'boost' butonuna basmayınız.

Olması gerekenden yüksek sıcaklığa maruz kalan pişiriciden ses gelecektir. Bunun sebebi teknik olup fırınınızın ya da pişiricinizin problemli olmasından kaynaklanmamaktadır. Pişiriciniz ısıtıcının üstüne tam oturmuyorsa ses gelmeyebilir.

Gazlı Ocaklar için Talimatlar:

Gazlı ocaklarda yemeğinizi pişirirken pişiricinin kenarlarına taşan alev olmadığından emin olun. Tutacak kullanmanız olası bir yanma durumunu önlemek için tavsiye edilir.

Temizlik ve Bakım Talimatları:

ZWILLING pişiricinizi temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz. Özellikle cam kapaklar yüksek ısı farkından dolayı sıcakken soğuk su temasında çatlayabilir.

ZWILLING pişiricilerinin temizliği kolaydır. Pişiriciler, bulaşık makinasında yıkanmaya uygundur ancak en iyi sonuç için önerimiz ılık suda elde yıkanmasıdır. Sert yıkamalar yapışmazlık özelliğine zarar verebilir. Dış kaplamalı ürünler düzenli bulaşık makinesi kullanımda eskime belirtileri gösterebilir. Ancak bu, ürünün işlevsel özelliklerini etkilemez. Kaplama olmayan ZWILLING pişiricilerin iç tarafı ve tabanı süngerin pürüzlü kısmı ile temizlenebilir. Paslanmaz çeliğin üzerinde leke oluşmaması ve renginin solmaması için yemek artıklarını ıslak olarak ürünün üzerinde uzun süre bırakmayın. Beyaz ya da gökkuşağı rengindeki renk solmaları için ürününüz , geleneksel paslanmaz çelik temizleyicileri ile temizlenebildiği gibi limon ve sirke ile de temizlenebilir. Asidik yiyecekleri uzun süre pişiricilerin içinde bırakmayın. Bu tür yiyecekler pişiricinizin tabanını aşındırabilir.

Önemli güvenlik bilgileri:

Güvenliğiniz için ocaktaki pişiricinizi terketmeyin. Çocuğunuzun sıcak pişiriciye yalnız yaklaşmasına izin vermeyin. Pişiricinizin ocağa tam olarak yerleştiğinden emin olun. ZWILLING pişiricilerinizin tutacakları soğuk kalacak şekilde dizayn edilmiştir ancak uzun süre ateşe maruz kalan pişiricinin kapak kulbu ve tutacakları sıcak olabilir. Fırında kullanımlarda her zaman fırın eldiveni/tutacağı kullanmanızı öneririz.

Pişiriciniz sıcakken tezgah/masa üzerine koymayın.

ZWILLING pişiricinizin kapakları tam olarak yerleşir. Vakum özelliği kapağın yapışmasına/sıkışmasına neden olabilir. Böyle bir durumda pişiricinizin altını kısıp kısa bir süre soğutun.

ZWILLING pişiricileri mikrodalga fırınlar için KESİNLİKLE uygun değildir, kullanım halinde ciddi hasarlar oluşabilir.

Yapışmaz Kaplamalı Zwilling Pişiriciniz Hakkında Bilmeniz Gereken Her şey:

Kaplama yüzeyli pişiricilerin temizlenmesi çok kolaydır. Yapışmayan yüzeyi sayesinde yemek pişirmek artık keyife dönüşüyor. Kullandığınız ısıtıcıyı (ocak/fırın) yavaşça orta seviyede açın ve düşük ya da orta seviyede (maximum fırın seviyesinin 2/3'ü) ateşte pişirin. Sağlıklı pişirme için, en az seviyede yağ ve 200 °C (400 °F) veya daha yüksek buhar seviyesinde olmasına dikkat edin. Sprey yağ kullanmayın.

Önemli:

Yapışmaz yüzey özelliğine sahip pişiriciler kullanım süresinin uzun olması durumunda aşınabilirler. Çok yüksek ateş ve yemek yakma durumları bu süreyi hızlandırır. Kaplama özelliğine sahip pişiriciler bu duruma rağmen kullanılabiliyor olsalar da yapışmazlık özelliği azalabilir.

Plastik kulplarına sahip olmadıkları takdirde, yapışmaz kaplamalı pişirme gereçleri 230 °C'ye (450 °F) kadar ve seramik kaplamalı pişirme gereçleri 200 °C'ye (350 °F) kadar fırında kullanıma uygundur.

Uyarı:

Bu yüksek sıcaklıklarda renk bozulmaları meydana gelebilir. Bu renk bozulmaları bir paslanmaz çelik bakım maddesi ile ortadan kaldırılmalıdır.

Ek Bilgiler:

Yapışmaz kaplamalı pişiricilerinizin tam olarak korunduğundan emin olmak için ek olarak ahşap veya yüksek kalite ZWILLING silikon tutacakları kullanmanızı öneririz. Pişiricinizin yüzeyinde herhangi bir kesici-çizici gereç kullanmayın, silikon uçlu gereçler tercih edin.

Garanti:

ZWILLING pişiriciniz ile ilgili garanti süresi dahilinde herhangi bir problem yaşadığınız durumda lütfen pişiricinizi, faturası ile birlikte satın aldığınız noktaya götürün.

Kullanım talimatlarına uyulmadığında ortaya çıkan problemlerde; yüksek ateşte pişirme, renk solmasına neden olacak durumlar, keskin madde kullanımından kaynaklı çizikler, yere düşürme veya doğru temizlenmeme garanti kapsamına girmemektedir.

ZWILLING

JP ツヴィリング クックウエア – 料理を楽しく、お手入れ簡単に

ツヴィリングのクックウエアは、高品質で機能的、エネルギーや時間の節約、使いやすさを特長としています。長くお使いいただけるよう、ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みの上、大切に保管ください。

ご使用になる前に：

タグ・ステッカー等をすべてはがし、中性洗剤を薄めた液を柔らかいスポンジにつけて、よく洗ってください。その後、水の跡が残らないよう、しっかり水気をふき取ってからお使いください。また、ひずみがないかご確認の上、お使いください。

ご使用方法：

残った油や水分が焼き付かないようにするため、クックウエアが完全に乾いた状態でお使いください。加熱のし過ぎや長時間の空焚きにはご注意ください。強火での極端な加熱は変色をおこしたり、最悪の場合、底剥がれ等の変形をおこす場合がありますので十分ご注意ください。吹きこぼれや焼け焦げ防止のため、満水容量の70～80%程度の容量でお使いいただき、縁まで水などを満たした状態ではお使いにならないでください。塩分を加える場合は、内容物が熱い状態で加えてください。冷たい状態で加えると変色する場合があります。

蓋をして加熱すると熱が逃げにくくなり、エネルギー節約につながります。また、熱伝導と蓄熱に優れているので、調理の早い段階で中火以下の火力にして仕上げることができます。

樹脂製の取っ手が付いたクックウエア（コーティング加工なし）は、最大150℃までの温度でオーブン使用できます。クックウエアの中に料理、特に酸性の強いものを長く入れておくことはお避けください。変色や腐食の原因となります。ご使用後はなるべく早く洗浄することをお勧めします。

電磁調理器（IH）での調理：

IHでは急激に温度が上昇する場合があるので、最初から強い火力で加熱したり、ハイパワー機能を使わないようにしてください。また、強火で加熱する場合、ジーまたはブーンという音がすることがありますが、調理器やクックウエアの故障ではありません。クックウエアのサイズによりIHに対応しない場合があります。

ガスコンロでの調理：

炎が鍋底からはみ出さないようご注意ください。ことくがクックウエアのサイズより大きい場合は使用できません。

お手入れ方法：

クックウエアやガラス蓋に急激な衝撃を与えたり、使用後すぐに熱い状態で水に浸けることはお避けください。損傷をおこす可能性があります。

食器洗い乾燥機をお使いいただけます。品質をより長く保つには、中性洗剤を使い、スポンジでの手洗いをお勧めします。外面コーティングを施した製品を食洗機で日常的に洗浄すると、コーティングが経年劣化する可能性があります。ただし、製品の機能自体には影響はありません。こびりつきがある場合には、スポンジの粗い面でこするか、水を入れて温めると取れやすくなります。

水に含まれる石灰成分や食物に含まれる物質の影響で、クックウエアの内側に白い付着物が残ることがあります。その場合は、酢またはレモン汁などのクエン酸で取り除くことができます。また、食物や水に含まれる塩分やミネラル分による虹色の変色は、市販のステンレスクリーナーで取り除くことができます。

ご使用上の注意：

ご使用中は安全のため、目を離さないでください。また、乳幼児の手の届くところではご使用にならないでください。天ぷら等の揚げ物料理の際、油温を200℃以上に上昇させないでください。ストーブの上で使用しないでください。クックウエアの取っ手を持つ際には、熱くなる場合があるので鍋つかみ等を使用し、火傷をしないようご注意ください。加熱したクックウエアは耐熱仕様の場所にのみ置いてください。

ツヴィリングのクックウエアは、蓋がしっかり合うように設計されています。真空状態になると蓋が開かなくなる場合があります。その場合には、クックウエアを数分温めると開くようになります。

ツヴィリングのクックウエアは電子レンジでは使用できません。

コーティング加工されているクックウエアのご使用：

焦げ付きやすい料理での使用に適しており、簡単に洗浄できます。中火でゆっくり加熱し、調理中は弱火または中火に調節してください。オイルスプレーは跡が残りやすくなるため使用しないでください。ノンスティックコーティングのクックウエアは手洗いでの洗浄をお勧めします。スチールたわし、磨き粉、洗浄成分の強い洗剤等を使用しないでください。

コーティング性能は使用経過により劣化します。加熱し過ぎると劣化のスピードが速くなることがありますがご使用に問題はありません。

樹脂製ハンドル付きではないクックウエアで、ノンスティックコーティング加工されている場合は最大230℃まで、セラミックコーティング加工されている場合は最大200℃までの温度でオーブン使用できます。

注意事項：

高温により変色することがありますが、色はステンレス用洗剤で落とすことができます。

キッチンツール：

ノンスティックコーティングを保護するため、木製またはシリコーン製ツールの使用をお勧めします。クックウエアの中では食材を切らないでください。

保証：

別途定める保証規定に基づいた期間・条件のもと、クックウエア（コーティング加工品、ガラス蓋や樹脂製部品除く）に故障が発生した場合、保証対応させていただきます。不適切な使用（加熱し過ぎ，変色，傷，落下などの衝撃，不適切な洗浄）により発生した損傷は保証対象外です。また，業務使用及び外観の使用痕も保証対象外となります。

ZWILLING双立人锅具–尽享烹饪乐趣，清洁毫不费力

ZWILLING双立人锅具拥有高品质、多功能、节能及方便使用等优点。为了延长产品使用寿命，请在使用前仔细阅读使用和保养说明。

第一次使用之前：

请先用热水、洗涤剂、海绵、布或刷子来清洗您的新锅具。将锅具擦干并防止水渍残留。

正确使用及节能说明：

为避免残留烧焦的油渍及水渍，请使用干燥的锅具进行加热。
切勿在无人照管和/或长时间空锅的情况下加热锅具。

过度加热会导致变色，但不会影响锅具的功能极端过度加热会导致底部永久损坏。

炉灶加热盘的尺寸应与锅具底部匹配。为将热量损失降到最低，建议在加热时使用锅盖。
得益于出色的热传导性能，ZWILLING双立人锅具采用中火加热即可获得很好的效果：
及时降低炉灶火力可节约能源并防止过度加热。

仅将锅具装满70-80 %，以免因过度烹煮而溢出。请于水烧开后再加入食盐并搅拌。
在盛有冷水的锅具中加入食盐会造成锅具变色。

带塑料手柄的锅具可安全承受150 °C（300 °F）的烤箱温度！

电磁炉加热使用说明：

使用电磁炉时具有较高的过度加热风险。
请缓慢加热锅具，切勿在加热过程中令其处于无人照管状态。请勿使用增强加热模式。

高火力加热会导致噪声出现。这是由技术原理所决定，并不表示炉灶或锅具存在缺陷。
如果炉灶加热盘尺寸与锅底尺寸不符，加热盘可能不会作出响应。

燃气炉加热使用说明：

使用燃气炉加热时，请确保燃气火苗集中在锅具底部区域。为避免烫伤，建议对手部进行保护。

清洗和保养：

清洁 ZWILLING 双立人锅具前请确保其已完全冷却。
特别应注意，玻璃盖可能会因温度急剧变化而损坏。

ZWILLING双立人产品易于清洁。本锅具可使用洗碗机清洁。但我们推荐使用热水、少量清洁剂和软布手洗。烈性清洁剂会损坏ZWILLING双立人锅具产品并破坏其不粘涂层的特性。
外壁带涂层的锅具，如果经常使用洗碗机清洗，涂层可能会出现老化，但不影响整锅的正常使用。
如果内部和底部很脏，没有涂层的ZWILLING双立人锅具可以用海绵的粗糙面清洁。
勿使剩余的食物在锅中变干，以免造成不锈钢表面残留污点或致使其变色。
白色或彩虹色污迹和残留物可使用市售的不锈钢清洁剂、柠檬汁或醋去除。
请勿使用锅具盛放酸性食物。这会造成锅具表面损坏。

重要安全注意事项：

出于安全原因，勿使锅具处于无人照管状态，切勿让儿童靠近高温的锅具。
请勿将锅具把手置于加热的炉灶或炉灶边缘上方。
ZWILLING双立人锅具的把手在设计时已考虑尽可能地隔热。但锅盖和把手仍可能被加热。
在将锅具从炉灶上取下时请务必使用锅垫或隔热手套。务必将加热的锅具放置在绝热表面上。

ZWILLING双立人锅具的盖子尺寸精确。形成真空会吸住。
此时可用低温加热锅具几分钟以便其松动。

ZWILLING双立人锅具不可在微波炉中加热，这将造成锅具严重损毁。

ZWILLING双立人不粘涂层锅具介绍及

使用说明：

带涂层的锅具很容易清洁，并且适宜精心烹饪略微粘锅的食物。 使用中等火力缓慢加热锅具并用低温或中温（2/3最大火力）烹饪。 使用烟点200 °C（400 °F）或更高的油脂，请勿使用喷油器。
这会导致难以去除的残留物生成。 请使用手洗方式清洁带不粘涂层的锅具。

注意：

正常使用一段时间后，锅具的不粘涂层性能会有所下降。 过热和烘烤会加速此过程。
锅具仍然可以继续安全使用。

没有塑料手柄的具有不粘涂层的锅具适用于最高230°C（450 °F）的烤箱，陶瓷涂层的则可用于最高200 °C（350 °F）的烤箱。

提示：

高温会导致变色。如果发生这种情况，可以使用不锈钢保养产品清洁变色部分。

炊具：

为保护锅具的不粘涂层，推荐使用ZWILLING双立人的木质或高质量的硅胶厨具。

请勿使用任何尖锐的物体，也不要在锅具上切食物。

质保：

在当前法定的质保期限内，如需进行退换货，除非特别说明，请将产品附带其收据一起送回经销商处，或直接寄送至产品包装上指定的地址。

不当使用造成的损坏（如，过度加热、变色、刮擦、坠落地面或不当清洁）不适用于质保条款。
专业领域的使用及使用留存的外观痕迹不在质保条款涵盖范围内。

ZWILLING

www.zwilling.com

01032/3Y1 · 12/2023 · © 2023 ZWILLING J.A. Henckels AG