



COOK **BRATPFANNE ROMA**

NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

D

- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie die Bratpfanne gründlich.
- Erhitzen Sie die leere Bratpfanne nur bis zur benötigten Brattemperatur (ca. 180 °C). Bei Temperaturen von über 220 °C kann sich der Boden verfärben bzw. verformen.
- Wählen Sie bei Induktionsherden höchstens 2/3 der maximalen Leistung.
- Achten Sie bei Gasherden darauf, die Flammen nicht über die Seitenwände hinausbrennen zu lassen.
- Verwenden Sie die Bratpfanne nur bis max. 180 °C im Backofen.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Küchenhelfer und schneiden Sie nicht in der Pfanne.
- Lassen Sie die Bratpfanne vor der Reinigung erst etwas abkühlen.
- Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste. Um eine lange Lebensdauer und die hohe Antihafteffektivität zu erhalten, empfehlen wir, auf die Reinigung in der Spülmaschine zu verzichten. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen.
- Bei regelmäßigem Gebrauch kann sich die Schraube des Pfannengriffes lockern. Achten Sie darauf, dass diese immer nachgezogen wird.

COOK FRY PAN ROMA

RECOMMENDATIONS FOR USE AND CARE

- Before the first use, thoroughly clean the fry pan.
- Heat the empty pan to the needed frying temperature only (approx. 180 °C). In case of temperatures higher than 220 °C, the bottom can discolor and deform.
- When using the pan on an induction hob, choose up to 2/3 of the maximum power setting at the most.
- When using the pan on a gas stove, assure that the flames do not burn beyond the side walls.
- The fry pan is suitable for the oven up to max. 180 °C.
- Do not use sharp or pointed kitchen utensils and do not cut in the fry pan.
- Allow the fry pan to cool down before cleaning.
- Clean the pan using warm water, a mild detergent and a soft sponge or a soft brush. In order to maintain a long life and the high non-stick effect, we recommend not to clean in the dishwasher. In case of stubborn stains let it soak.
- The screw of the pan handle can loosen over time with regular use. Ensure that it is always tightened.

COOK POÊLE ROMA

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez la poêle soigneusement.
- Ne chauffez la poêle vide que jusqu'à la température nécessaire (environ 180 °C). En cas de températures supérieures à 220 °C, le fond peut se déformer et déteindre.
- Pour les cuisinières à induction, sélectionnez jusque 2/3 de la puissance maximale au maximum.
- Pour les cuisinières à gaz, assurez-vous que les flammes ne brûlent pas au-delà des parois latérales.
- La poêle peut être utilisée au four jusqu'à 180 °C.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à angle vif et ne coupez pas dans la poêle.
- Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Lavage la poêle à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux et une éponge ou brosse souple. Afin de garantir une longue durée de vie et un effet anti-adhérent élevé, nous recommandons de renoncer au nettoyage au lave-vaisselle. En cas de saletés tenaces faites tremper la poêle.
- En cas d'utilisation régulière, le vis du manche peut se desserrer. Veillez à toujours le resserrer le cas échéant.

COOK **PADELLA ROMA**

RACCOMANDAZIONI PER L'USO E LA CURA

I

- Prima del primo utilizzo, pulire la padella a fondo.
- Riscaldare la padella vuota solamente fino alla temperatura di frittura necessaria (circa 180 °C). A temperature superiori a 220 °C, il fondo può deformarsi e scolorire.
- Per fornelli a induzione, selezionare al massimo 2/3 della potenza massima.
- Per le stufe a gas, assicurarsi che le fiamme non brucino oltre le pareti laterali.
- La padella è adatta all'uso in forno fino ad un massimo di 180 °C.
- Non usare degli utensili di cucina a spigoli vivi e non tagliare nella padella.
- Lasciare raffreddare la padella prima della pulizia.
- Lavare la padella con acqua calda, un detersivo delicato e una spugna o spazzola morbida. Per mantenere una lunga durata e un elevato effetto antiaderente, si consiglia di non lavare in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, lasciarla ammolare.
- Con l'uso regolare la vite del manico può allentarsi. Assicurarsi che sia sempre stretta.

COOK **SARTÉN ROMA**

RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

ES

- Antes del primer uso, limpie esa sartén a fondo.
- Caliente la sartén vacía solamente a la temperatura de fritura necesitada (aproximadamente 180 °C). A temperaturas superiores a 220 °C, el fondo puede deformarse y decolorarse.
- Para cocinas de inducción, seleccione como máximo 2/3 de la potencia máxima.
- Para estufas de gas, asegúrese de que las llamas no se quemen más allá de las paredes laterales.
- La sartén es apropiada para uso en el horno hasta un máximo de 180 °C.
- No use utensilios de cocina con bordes afilados y no corte en la sartén.
- Deje enfriar la sartén antes de la limpieza.
- Limpieza la sartén con agua caliente, un detergente suave y una esponja o un cepillo blandos. Para mantener una larga vida útil el alto efecto antiadherente, recomendamos no limpiar en el lavavajillas. En caso de suciedades resistente, déjala remojar.
- En caso de uso frecuente, el tornillo del mango se puede aflojar. Asegúrese de que este siempre bien apretado.



NL

COOK KOEKENPAN ROMA

AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Was de koekenpan voor het eerste gebruik grondig af.
- Verhit de lege koekenpan ten hoogste tot de benodigde baktemperatuur (ca. 180 °C). Bij temperaturen hoger dan 220 °C kan de bodem verkleuren en gaan vervormen.
- Gebruik bij een inductiefornuis ten hoogste 2/3 van het maximale vermogen.
- Let op bij gasfornuizen dat de vlammen niet voorbij de zijwanden branden.
- De pan is geschikt voor de oven tot 180 °C.
- Gebruik geen keukengerei met scherpe kanten en snij niet in de pan.
- Laat de koekenpan voor de reiniging eerst afkoelen.
- Reinig de pan met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons of zachte borstel. Om een lange levensduur en het hoge antiaanbakeffect te behouden, raden we aan om de pan niet in de vaatwasser te reinigen. In geval van hardnekkig vuil laat het even inweken.
- Bij regelmatig gebruik kunt de schroef van de pannengreep een beetje loskomen. Let erop dat deze altijd weer opnieuw wordt vastgedraaid.

Garantiebedingen siehe www.kuechenprofi.de

KÜCHENPROFI GmbH · Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de