NL Handleiding: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Producttitel

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Inhoud van het product

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag 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: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Stainless Steel ø 22 cm / 3.1 Litre - without non-stick coating

Product Title

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Stainless Steel ø 22 cm / 3.1 Litre - without non-stick coating

Contents of the Product

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Height 128 mm, Total length including handle 416 mm, Capacity 3,100 ml)
• Material: Three-layer stainless steel with aluminium core

User Instructions

• Use: Ideal for preparing sauces, reductions, risotto, stock and vegetable dishes where rapid evaporation and even heat distribution are required
• Compatible heat sources: Gas, electric, halogen, ceramic and induction
• Oven safe: Yes, up to a maximum of 220 °C
• Dishwasher safe: Yes
• Non-stick coating: None – preheat the pan thoroughly and use sufficient fat for best results
• PFAS-free: Yes – the cooking surface contains no fluorinated chemicals
• Handle: Cast stainless steel, stays cool during use on the hob
• Pouring rim: Yes – suitable for drip-free pouring of sauces and liquids
• Internal measurement markings: Yes – liquids can be measured directly in the pan

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: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Edelstahl ø 22 cm / 3,1 Liter - ohne Antihaftbeschichtung

Produkttitel

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Edelstahl ø 22 cm / 3,1 Liter - ohne Antihaftbeschichtung

Produktinhalt

• 1x Sauteuse (Durchmesser 22 cm, Höhe 128 mm, Gesamtlänge inkl. Stiel 416 mm, Inhalt 3.100 ml)
• Material: Dreilagiger Edelstahl mit Aluminiumkern

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal für die Zubereitung von Saucen, Reduktionen, Risotto, Brühe und Gemüsegerichten, bei denen schnelle Verdunstung und gleichmäßige Wärmeverteilung gewünscht sind
• Geeignete Wärmequellen: Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
• Ofengeeignet: Ja, bis maximal 220 °C
• Spülmaschinenfest: Ja
• Antihaftbeschichtung: Keine – Pfanne gut vorheizen und ausreichend Fett verwenden für optimale Ergebnisse
• PFAS-frei: Ja – die Kochfläche enthält keine fluorierten Chemikalien
• Griff: Gegossener Edelstahl, bleibt beim Kochen auf dem Herd kühl
• Ausgießrand: Ja – geeignet zum tropffreien Ausgießen von Saucen und Flüssigkeiten
• Innere Maßmarkierungen: Ja – Flüssigkeiten können direkt in der Pfanne abgemessen werden

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Mit warmem Wasser und millem 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: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Acier Inoxydable ø 22 cm / 3,1 Litres - sans revêtement antiadhésif

Titre du produit

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Acier Inoxydable ø 22 cm / 3,1 Litres - sans revêtement antiadhésif

Contenu du produit

• 1x Sauteuse (Diamètre 22 cm, Hauteur 128 mm, Longueur totale manche inclus 416 mm, Contenance 3 100 ml)
• Matériau : Acier inoxydable trois couches avec noyau en aluminium

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéale pour préparer des sauces, réductions, risottos, bouillons et plats de légumes nécessitant une évaporation rapide et une répartition uniforme de la chaleur
• Sources de chaleur compatibles : Gaz, électrique, halogène, céramique et induction
• Compatible four : Oui, jusqu'à 220 °C maximum
• Compatible lave-vaisselle : Oui
• Revêtement antiadhésif : Aucun – bien préchauffer la casserole et utiliser suffisamment de matière grasse pour un résultat optimal
• Sans PFAS : Oui – la surface de cuisson ne contient aucun produit chimique fluoré
• Poignée : Acier inoxydable moulé, reste froide lors de l'utilisation sur la cuisinière
• Bec verseur : Oui – permet de verser sauces et liquides sans gouttes
• Graduations intérieures : Oui – les liquides peuvent être mesurés directement dans la casserole

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 nettoyant 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.

ES Manual de usuario: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Acero Inoxidable ø 22 cm / 3,1 Litros - sin revestimiento antiadherente

Título del producto

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Acero Inoxidable ø 22 cm / 3,1 Litros - sin revestimiento antiadherente

Contenido del producto

• 1x Sauteuse (Diámetro 22 cm, Altura 128 mm, Longitud total con mango 416 mm, Capacidad 3.100 ml)
• Material: Acero inoxidable de tres capas con núcleo de aluminio

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para preparar salsas, reducciones, risotto, caldos y platos de verduras que requieren una evaporación rápida y una distribución uniforme del calor
• Fuentes de calor compatibles: Gas, eléctrico, halógeno, cerámico e inducción
• Apto para horno: Sí, hasta un máximo de 220 °C
• Apto para lavavajillas: Sí
• Revestimiento antiadherente: Ninguno – precalentar bien la sartén y usar suficiente grasa para obtener resultados óptimos
• Libre de PFAS: Sí – la superficie de cocción no contiene productos químicos fluorados
• Mango: Acero inoxidable fundido, permanece frío durante el uso en el fuego
• Borde vertedor: Sí – apto para verter salsas y líquidos sin goteo
• Marcas de medición internas: Sí – los líquidos se pueden medir directamente en la sartén

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.

DA Brugsanvisning: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produkttitel

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produktets indhold

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• 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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhedsinstruktioner

• 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.

Aldersbegrænsninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Bortskaffelsesinstruktioner

• 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.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Fareoplysninger

- **-:** 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.

IT Manuale d'uso: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Acciaio Inossidabile ø 22 cm / 3,1 Litri - senza rivestimento antiaderente

Titolo del prodotto

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Acciaio Inossidabile ø 22 cm / 3,1 Litri - senza rivestimento antiaderente

Contenuto del prodotto

• 1x Sauteuse (Diametro 22 cm, Altezza 128 mm, Lunghezza totale manico incluso 416 mm, Capacità 3.100 ml)
• Materiale: Acciaio inossidabile a tre strati con nucleo in alluminio

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per la preparazione di salse, riduzioni, risotti, brodi e piatti di verdure che richiedono una rapida evaporazione e una distribuzione uniforme del calore
• Fonti di calore compatibili: Gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
• Adatto al forno: Sì, fino a un massimo di 220 °C
• Lavabile in lavastoviglie: Sì
• Rivestimento antiaderente: Nessuno – preriscaldare bene la padella e utilizzare grassi sufficienti per risultati ottimali
• Privo di PFAS: Sì – la superficie di cottura non contiene sostanze chimiche fluorurate
• Manico: Acciaio inossidabile fuso, rimane freddo durante l'uso sui fornelli
• Bordo versatore: Sì – adatto per versare salse e liquidi senza gocce
• Graduazioni interne: Sì – i liquidi possono essere misurati direttamente nella padella

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 detergenti 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: Assicurarsi 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: KitchenAid Rondel Sauteuse Tri-Ply ze stali nierdzewnej ø 22 cm / 3,1 litra - bez powłoki nieprzywierającej

Tytuł produktu

KitchenAid Rondel Sauteuse Tri-Ply ze stali nierdzewnej ø 22 cm / 3,1 litra - bez powłoki nieprzywierającej

Zawartość produktu

• 1x Rondel Sauteuse (Średnica 22 cm, Wysokość 128 mm, Całkowita długość z rączką 416 mm, Pojemność 3 100 ml)
• Materiał: Trzywarstwowa stal nierdzewna z rdzeniem aluminiowym

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do przygotowywania sosów, redukcji, risotto, bulionów i dań warzywnych wymagających szybkiego odparowywania i równomiernego rozprowadzania ciepła
• Zgodne źródła ciepła: Gaz, elektryczny, halogenowy, ceramiczny i indukcja
• Bezpieczny do piekarnika: Tak, do maksymalnie 220 °C
• Nadaje się do zmywarki: Tak
• Powłoka nieprzywierająca: Brak – dokładnie rozgrzać patelnię i użyć wystarczającej ilości tłuszczu dla optymalnych rezultatów
• Wolny od PFAS: Tak – powierzchnia gotowania nie zawiera fluorowanych substancji chemicznych
• Rączka: Odlewana stal nierdzewna, pozostaje chłodna podczas użytkowania na kuchence
• Dziobek do nalewania: Tak – umożliwia nalewanie sosów i płynów bez kapania
• Wewnętrzne oznaczenia miarowe: Tak – płyny można odmierzać bezpośrednio w rondlu

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.

FI Käyttöopas: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen nimi

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Tuotteen sisältö

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

Huolto- ja puhdistusohjeet

• 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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Turvallisuusohjeet

• 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.

Ikärajoitukset

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Hävittämisohjeet

• 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.

Varoitukset

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Vaaratiedot

- **-:** 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.

CS Návod k použití: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Název výrobku

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Obsah výrobku

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

Pokyny pro údržbu a čištění

• 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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Bezpečnostní pokyny

• 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.

Věková omezení

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Pokyny k likvidaci

• 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.

Varování

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informace o nebezpečí

- **-:** 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.

HU Használati útmutató: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Termék neve

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

A termék tartalma

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

Karbantartási és tisztítási útmutató

• 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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Biztonsági utasítások

• 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.

Korhatár

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Ártalmatlanítási útmutató

• 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.

Figyelmeztetések

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** 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.

PT Manual do utilizador: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Título do produto

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Conteúdo do produto

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

Instruções de manutenção e limpeza

• 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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instruções de segurança

• 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.

Restrições de idade

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instruções de eliminação

• 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.

Avisos

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informações sobre perigos

- **-:** 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.

NO Bruksanvisning: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produkttittel

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Produktinnhold

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• 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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• 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.

Aldersbegrensninger

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Avhendingsinstruksjoner

• 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.

Advarsler

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informasjon om farer

- **-:** 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.

RO Manual de utilizare: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Titlul produsului

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Roestvrij Staal ø 22 cm / 3,1 Liter - zonder anti-aanbaklaag

Conținutul produsului

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Hoogte 128 mm, Totale lengte inclusief steel 416 mm, Inhoud 3.100 ml)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen, reducties, risotto, bouillon en groentegerechten waarbij snelle verdamping en gelijkmatige warmteverdeling gewenst zijn
• Geschikt voor warmtebronnen: Gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – verwarm de pan goed voor en gebruik voldoende vet voor optimaal resultaat
• PFAS-vrij: Ja – het kookoppervlak bevat geen fluorhoudende chemicaliën
• Greep: Gegoten roestvrij staal, blijft koel tijdens gebruik op het fornuis
• Schenkrand: Ja – geschikt voor druppelvrij afschenken van sauzen en vloeistoffen
• Maataanduiding binnenin: Ja – vloeistoffen kunnen direct in de pan worden afgemeten

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• 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 verwijdert.
• Opslag: Bescherm het oppervlak bij opslag door een doek of beschermlaag tussen gestapelde pannen te plaatsen.

Instrucțiuni de siguranță

• 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.

Restricții de vârstă

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instrucțiuni de eliminare

• 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.

Avertismente

- **P103:** Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik.

Informații despre pericole

- **-:** 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.

SV Bruksanvisning: KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Rostfritt Stål ø 22 cm / 3,1 Liter - utan non-stick-beläggning

Produkttitel

KitchenAid Sauteuse Tri-Ply Rostfritt Stål ø 22 cm / 3,1 Liter - utan non-stick-beläggning

Produktinnehåll

• 1x Sauteuse (Diameter 22 cm, Höjd 128 mm, Total längd inklusive skaft 416 mm, Volym 3 100 ml)
• Material: Trelagers rostfritt stål med aluminiumkärna

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för tillagning av såser, reduktioner, risotto, buljong och grönsaksrätter där snabb avdunstning och jämn värmefördelning är önskvärd
• Kompatibla värmekällor: Gas, el, halogen, keramik och induktion
• Ugnsäker: Ja, upp till maximalt 220 °C
• Diskmaskinssäker: Ja
• Non-stick-beläggning: Ingen – förvärm pannan ordentligt och använd tillräckligt med fett för bästa resultat
• PFAS-fri: Ja – kokytan innehåller inga fluorerade kemikalier
• Handtag: Gjutet rostfritt stål, förblir svalt vid användning på spisen
• Hällkant: Ja – lämplig för droppfri hällning av såser och vätskor
• Inre måttmarkeringar: Ja – vätskor kan mätas direkt i pannan

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska med varmt vatten och milt 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 insamlingsplats 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.