NL Handleiding: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Producttitel

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Inhoud van het product

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Saucepan Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 16 cm / 1.6 Litre - with lid

Product Title

BK Saucepan Peter Goossens Maestro 3-Ply Stainless Steel ø 16 cm / 1.6 Litre - with lid

Contents of the Product

• 1x Saucepan (Diameter 16 cm, Height 126 mm, Width incl. handle 346 mm, Capacity 1,580 ml)
• 1x Glass lid (Diameter 16 cm)
• Material: Three-layer stainless steel with aluminium core (3-ply); lid made of glass

User Instructions

• Use: Ideal for preparing sauces (béarnaise, hollandaise), heating milk, steaming vegetables and small dishes for 1–2 persons
• Heat sources: Suitable for gas, electric, halogen, ceramic and induction
• Oven-safe: Yes, up to 220 °C
• Dishwasher-safe: Yes
• Non-stick coating: None – use butter or oil and preheat the pan over medium heat before use
• Metal utensils: Permitted – the stainless steel surface is scratch-resistant
• PFAS-free: Yes
• Handles: The stainless steel handle and grip become hot during use – always use an oven mitt or pot holder
• Preheating: Preheat the pan over medium heat; the pan is ready when a drop of water forms a rolling ball (Leidenfrost effect)

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: BK Stieltopf Peter Goossens Maestro 3-Ply Edelstahl ø 16 cm / 1,6 Liter - mit Deckel

Produkttitel

BK Stieltopf Peter Goossens Maestro 3-Ply Edelstahl ø 16 cm / 1,6 Liter - mit Deckel

Produktinhalt

• 1x Stieltopf (Durchmesser 16 cm, Höhe 126 mm, Breite inkl. Stiel 346 mm, Inhalt 1.580 ml)
• 1x Glasdeckel (Durchmesser 16 cm)
• Material: Dreilagiger Edelstahl mit Aluminiumkern (3-ply); Deckel aus Glas

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal für die Zubereitung von Saucen (Béarnaise, Hollandaise), das Erhitzen von Milch, das Dämpfen von Gemüse und kleine Gerichte für 1–2 Personen
• Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik und Induktion
• Ofenfest: Ja, bis 220 °C
• Spülmaschinenfest: Ja
• Antihaftbeschichtung: Keine – Butter oder Öl verwenden und die Pfanne vor dem Kochen auf mittlerer Hitze vorheizen
• Metallbesteck: Erlaubt – die Edelstahloberfläche ist kratzfest
• PFAS-frei: Ja
• Griffe: Der Edelstahlstiel und der Griff werden beim Kochen heiß – stets einen Topflappen oder Ofenhandschuh verwenden
• Vorheizen: Die Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen; sie ist bereit, wenn ein Wassertropfen zu einer Kugel zusammenläuft (Leidenfrost-Effekt)

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: BK Casserole Peter Goossens Maestro 3-Ply Inox ø 16 cm / 1,6 Litre - avec couvercle

Titre du produit

BK Casserole Peter Goossens Maestro 3-Ply Inox ø 16 cm / 1,6 Litre - avec couvercle

Contenu du produit

• 1x Casserole (Diamètre 16 cm, Hauteur 126 mm, Largeur incl. manche 346 mm, Contenance 1 580 ml)
• 1x Couvercle en verre (Diamètre 16 cm)
• Matériau : Inox trois couches avec noyau en aluminium (3-ply) ; couvercle en verre

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéale pour préparer des sauces (béarnaise, hollandaise), chauffer du lait, cuire des légumes à la vapeur et réaliser de petits plats pour 1 à 2 personnes
• Sources de chaleur : Compatible gaz, électrique, halogène, céramique et induction
• Résistance au four : Oui, jusqu'à 220 °C
• Lave-vaisselle : Oui
• Revêtement antiadhésif : Aucun – utiliser du beurre ou de l'huile et préchauffer la casserole à feu moyen avant utilisation
• Ustensiles métalliques : Autorisés – la surface en inox est résistante aux rayures
• Sans PFAS : Oui
• Poignées : Le manche et la poignée en inox chauffent pendant la cuisson – toujours utiliser un gant de cuisine ou un torchon
• Préchauffage : Préchauffer la casserole à feu moyen ; elle est prête lorsqu'une goutte d'eau forme une bille qui roule (effet Leidenfrost)

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: BK Cazo Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 16 cm / 1,6 Litros - con tapa

Título del producto

BK Cazo Peter Goossens Maestro 3-Ply Acero Inoxidable ø 16 cm / 1,6 Litros - con tapa

Contenido del producto

• 1x Cazo (Diámetro 16 cm, Altura 126 mm, Ancho incl. mango 346 mm, Capacidad 1.580 ml)
• 1x Tapa de vidrio (Diámetro 16 cm)
• Material: Acero inoxidable de tres capas con núcleo de aluminio (3-ply); tapa de vidrio

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para preparar salsas (bearnesa, holandesa), calentar leche, cocer verduras al vapor y platos pequeños para 1–2 personas
• Fuentes de calor: Apto para gas, eléctrico, halógeno, cerámica e inducción
• Apto para horno: Sí, hasta 220 °C
• Apto para lavavajillas: Sí
• Revestimiento antiadherente: Ninguno – utilizar mantequilla o aceite y precalentar el cazo a fuego medio antes de su uso
• Utensilios metálicos: Permitidos – la superficie de acero inoxidable es resistente a los arañazos
• Libre de PFAS: Sí
• Asas: El mango y el asa de acero inoxidable se calientan durante el uso – utilizar siempre un guante de cocina o un paño
• Precalentamiento: Precalentar el cazo a fuego medio; está listo cuando una gota de agua forma una esfera que rueda por la superficie (efecto Leidenfrost)

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: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Produkttitel

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Produktets indhold

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Casseruola Peter Goossens Maestro 3-Ply Acciaio Inox ø 16 cm / 1,6 Litri - con coperchio

Titolo del prodotto

BK Casseruola Peter Goossens Maestro 3-Ply Acciaio Inox ø 16 cm / 1,6 Litri - con coperchio

Contenuto del prodotto

• 1x Casseruola (Diametro 16 cm, Altezza 126 mm, Larghezza incl. manico 346 mm, Capacità 1.580 ml)
• 1x Coperchio in vetro (Diametro 16 cm)
• Materiale: Acciaio inox a tre strati con nucleo in alluminio (3-ply); coperchio in vetro

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per preparare salse (bernese, olandese), scaldare latte, cuocere verdure al vapore e piatti piccoli per 1–2 persone
• Fonti di calore: Adatta a gas, elettrico, alogeno, ceramica e induzione
• Resistente al forno: Sì, fino a 220 °C
• Lavabile in lavastoviglie: Sì
• Rivestimento antiaderente: Nessuno – utilizzare burro o olio e preriscaldare la padella a fuoco medio prima dell'uso
• Utensili in metallo: Consentiti – la superficie in acciaio inox è resistente ai graffi
• Privo di PFAS: Sì
• Manici: Il manico e l'impugnatura in acciaio inox si scaldano durante la cottura – utilizzare sempre un guanto da forno o un prestoviglione
• Preriscaldamento: Preriscaldare la padella a fuoco medio; è pronta quando una goccia d'acqua forma una sfera rotolante (effetto Leidenfrost)

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: BK Rondel Peter Goossens Maestro 3-Ply Stal Nierdzewna ø 16 cm / 1,6 Litra - z pokrywką

Tytuł produktu

BK Rondel Peter Goossens Maestro 3-Ply Stal Nierdzewna ø 16 cm / 1,6 Litra - z pokrywką

Zawartość produktu

• 1x Rondel (Średnica 16 cm, Wysokość 126 mm, Szerokość z rączką 346 mm, Pojemność 1 580 ml)
• 1x Szklana pokrywka (Średnica 16 cm)
• Materiał: Trzywarstwowa stal nierdzewna z rdzeniem aluminiowym (3-ply); pokrywka ze szkła

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealny do przyrządzania sosów (béarnaise, hollandaise), podgrzewania mleka, gotowania warzyw na parze oraz małych dań dla 1–2 osób
• Źródła ciepła: Odpowiedni do gazu, elektryczności, halogenu, ceramiki i indukcji
• Odporność na piekarnik: Tak, do 220 °C
• Zmywarko odporny: Tak
• Powłoka nieprzywierająca: Brak – używać masła lub oleju i podgrzewać rondel na średnim ogniu przed użyciem
• Metalowe przybory kuchenne: Dozwolone – powierzchnia ze stali nierdzewnej jest odporna na zarysowania
• Wolny od PFAS: Tak
• Uchwyty: Stalowa rączka i uchwyt nagrzewają się podczas gotowania – zawsze używać rękawicy kuchennej lub ściereczki
• Podgrzewanie wstępne: Podgrzewać rondel na średnim ogniu; jest gotowy, gdy kropla wody tworzy kulkę toczącą się po powierzchni (efekt Leidenfrosta)

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: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Tuotteen nimi

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Tuotteen sisältö

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Název výrobku

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Obsah výrobku

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Termék neve

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

A termék tartalma

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Título do produto

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Conteúdo do produto

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Produkttittel

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Produktinnhold

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Titlul produsului

BK Steelpan Peter Goossens Maestro 3-Ply RVS ø 16 cm / 1,6 Liter - met deksel

Conținutul produsului

• 1x Steelpan (Diameter 16 cm, Hoogte 126 mm, Breedte incl. steel 346 mm, Inhoud 1.580 ml)
• 1x Glazen deksel (Diameter 16 cm)
• Materiaal: Drielaags roestvrij staal met aluminium kern (3-ply); deksel van glas

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor het bereiden van sauzen (béarnaise, hollandaise), het opwarmen van melk, stomen van groenten en kleine gerechten voor 1–2 personen
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie
• Ovenbestendig: Ja, tot 220 °C
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Anti-aanbaklaag: Geen – gebruik boter of olie en verwarm de pan voor gebruik voor op middelhoog vuur
• Metalen keukengerei: Toegestaan – het RVS-oppervlak is krasbestendig
• PFAS-vrij: Ja
• Grepen: De roestvrijstalen steel en handgreep worden warm tijdens gebruik – gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen
• Voorverwarmen: Verwarm de pan voor op middelhoog vuur; de pan is op temperatuur wanneer een waterdruppel samenkomt tot een bolletje (Leidenfrost-effect)

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: BK Kastrull Peter Goossens Maestro 3-Ply Rostfritt Stål ø 16 cm / 1,6 Liter - med lock

Produkttitel

BK Kastrull Peter Goossens Maestro 3-Ply Rostfritt Stål ø 16 cm / 1,6 Liter - med lock

Produktinnehåll

• 1x Kastrull (Diameter 16 cm, Höjd 126 mm, Bredd inkl. skaft 346 mm, Volym 1 580 ml)
• 1x Glaslock (Diameter 16 cm)
• Material: Trelagers rostfritt stål med aluminiumkärna (3-ply); lock av glas

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för tillagning av såser (béarnaise, hollandaise), uppvärmning av mjölk, ångkokning av grönsaker och mindre rätter för 1–2 personer
• Värmekällor: Lämplig för gas, el, halogen, keramik och induktion
• Ugnsäker: Ja, upp till 220 °C
• Diskmaskinssäker: Ja
• Non-stick-beläggning: Ingen – använd smör eller olja och förvärm kastrullen på medelvärme innan användning
• Metallredskap: Tillåtet – ytan i rostfritt stål är reptålig
• PFAS-fri: Ja
• Handtag: Skaftet och handtaget i rostfritt stål blir varma under tillagning – använd alltid grytlapp eller ugnsvante
• Förvärming: Förvärm kastrullen på medelvärme; den är klar när en vattendroppe bildar en rullande kula på ytan (Leidenfrost-effekten)

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.