NL Handleiding: BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Producttitel

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Inhoud van het product

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Gebruiksinstructies

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Onderhouds- en reinigingsinstructies

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Veiligheidsinstructies

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Gevaarinformatie

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Frying Pan Fortalit Enamel Black ø 20 cm / 1.4 Litre

Product Title

BK Frying Pan Fortalit Enamel Black ø 20 cm / 1.4 Litre

Contents of the Product

• 1x Frying Pan (Diameter 20 cm, Height 130 mm, Total length with handle 240 mm, Capacity 1.4 litres)
• Material: Enamelled steel

User Instructions

• Use: Ideal for frying, braising and making sauces for 1–2 persons (e.g. braised beef, stew, meatballs)
• Oven safe: Yes, up to a maximum of 230 °C
• Microwave safe: No
• Heat sources: Suitable for gas, electric, halogen, ceramic, induction and barbecue
• Dishwasher safe: Yes
• Enamel interior: Does not absorb odours, fats or flavours; clean after use with warm water and a soft sponge
• PFAS-free: Yes, the pan contains no PFAS or other harmful substances
• Do not use metal utensils to protect the enamel surface
• Do not use abrasive cleaners or steel wool

Maintenance and Cleaning Instructions

• Cleaning: Wash the pan with warm water and a mild washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth.
• Burnt-on food: Soak the pan in warm water before attempting to remove burnt residues.
• Avoid: Do not use steel wool, abrasive pads or harsh cleaning agents. These will damage the enamel.
• Cooling: Always allow the pan to cool before rinsing or washing to avoid thermal shock.
• Storage: Store the pan carefully to avoid knocks and scratches to the enamel. Use protective layers when stacking.

Safety Instructions

• Heat: Enamelled pans become very hot during use. Always use oven gloves or pot holders.
• Hot liquids: Take care when moving a pan with hot contents to avoid burns.
• Enamel: Do not expose the pan to extreme temperature shocks (e.g. straight from high heat into cold water). This can crack or damage the enamel.
• Damage: Enamelled material can chip or crack upon hard impact. Do not use the pan if the enamel is chipped or flaking.
• Dry heating: Never heat an empty pan on high heat. This will damage the enamel.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

• Enamelled pans are made of metal with a glazed coating. Take disused pans to a metal recycling point or waste disposal facility.
• Remove any detachable parts (e.g. plastic handles) where possible and dispose of them via the appropriate waste stream.

Warnings

- **P103:** Read the label/these instructions before use.

Hazard Information

- **-:** This product contains no chemical hazards.
- **-:** Physical hazard: Risk of burns from hot surfaces and hot liquids during use.
- **-:** Physical hazard: The enamel may chip upon hard impact. Do not use the product if the enamel is visibly damaged.

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 Bratpfanne Fortalit Emaille Schwarz ø 20 cm / 1,4 Liter

Produkttitel

BK Bratpfanne Fortalit Emaille Schwarz ø 20 cm / 1,4 Liter

Produktinhalt

• 1x Bratpfanne (Durchmesser 20 cm, Höhe 130 mm, Gesamtlänge mit Stiel 240 mm, Inhalt 1,4 Liter)
• Material: Emaillierter Stahl

Benutzeranleitung

• Verwendung: Ideal zum Braten, Schmoren und Soßenkochen für 1–2 Personen (z. B. Schmorbraten, Gulasch, Fleischbällchen)
• Ofengeeignet: Ja, bis maximal 230 °C
• Mikrowellengeeignet: Nein
• Wärmequellen: Geeignet für Gas, Elektro, Halogen, Keramik, Induktion und Grill
• Spülmaschinenfest: Ja
• Emailliertes Innere: Nimmt keine Gerüche, Fette oder Aromen auf; nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen
• PFAS-frei: Ja, die Pfanne enthält kein PFAS oder andere Schadstoffe
• Kein Metallbesteck verwenden, um die Emaille-Oberfläche zu schützen
• Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden

Pflege- und Reinigungshinweise

• Reinigung: Spülen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch.
• Angebranntes Essen: Weichen Sie die Pfanne in warmem Wasser ein, bevor Sie versuchen, angebrannte Reste zu entfernen.
• Vermeiden: Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerpads oder aggressive Reinigungsmittel. Diese beschädigen das Email.
• Abkühlen: Lassen Sie die Pfanne immer abkühlen, bevor Sie sie abspülen oder abwaschen, um Temperaturschocks zu vermeiden.
• Aufbewahrung: Lagern Sie die Pfanne sorgfältig, um Stöße und Kratzer am Email zu vermeiden. Verwenden Sie beim Stapeln Schutzlagen.

Sicherheitshinweise

• Hitze: Emaillierte Pfannen werden beim Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe.
• Heiße Flüssigkeiten: Seien Sie beim Bewegen einer Pfanne mit heißem Inhalt vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
• Email: Setzen Sie die Pfanne keinen extremen Temperaturschwankungen aus (z. B. direkt vom starken

Feuer in kaltes Wasser). Dies kann das Email beschädigen oder springen lassen.
• Beschädigung: Emailliertes Material kann bei starken Stößen absplittern oder reißen. Verwenden Sie die Pfanne nicht mehr, wenn das Email abgeplatzt oder abgeblättert ist.
• Trockenerhitzen: Erhitzen Sie die Pfanne niemals leer auf hoher Stufe. Dies beschädigt das Email.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für den Gebrauch durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

• Emaillierte Pfannen bestehen aus Metall mit einer Glasurschicht. Bringen Sie ausgediente Pfannen zu einem Metallrecyclingpunkt oder Wertstoffhof.
• Entfernen Sie ggf. abnehmbare Teile (z. B. Kunststoffgriffe) und entsorgen Sie diese über den entsprechenden Abfallweg.

Warnhinweise

- **P103:** Vor der Verwendung Etikett/diese Anweisungen lesen.

Gefahreninformationen

- **-:** Dieses Produkt enthält keine chemischen Gefahren.
- **-:** Physische Gefahr: Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen und heiße Flüssigkeiten während des Gebrauchs.
- **-:** Physische Gefahr: Das Email kann bei starken Stößen absplittern. Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn das Email sichtbar beschädigt ist.

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 Poêle à frire Fortalit Émail Noir ø 20 cm / 1,4 Litre

Titre du produit

BK Poêle à frire Fortalit Émail Noir ø 20 cm / 1,4 Litre

Contenu du produit

• 1x Poêle à frire (Diamètre 20 cm, Hauteur 130 mm, Longueur totale avec manche 240 mm, Contenance 1,4 litre)
• Matériau : Acier émaillé

Instructions d'utilisation

• Utilisation : Idéale pour faire revenir, mijoter et préparer des sauces pour 1 à 2 personnes (ex. bœuf braisé, ragoût, boulettes de viande)
• Compatible four : Oui, jusqu'à 230 °C maximum
• Compatible micro-ondes : Non
• Sources de chaleur : Convient au gaz, électrique, halogène, céramique, induction et barbecue
• Compatible lave-vaisselle : Oui
• Intérieur émaillé : N'absorbe pas les odeurs, les graisses ni les saveurs ; nettoyer après utilisation avec de l'eau chaude et une éponge douce
• Sans PFAS : Oui, la poêle ne contient pas de PFAS ni d'autres substances nocives
• Ne pas utiliser d'ustensiles en métal afin de protéger la surface émaillée
• Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de laine d'acier

Instructions d'entretien et de nettoyage

• Nettoyage : Lavez la casserole avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Utilisez une éponge douce ou un chiffon.
• Aliments brûlés : Faites tremper la casserole dans de l'eau chaude avant de tenter de retirer les résidus brûlés.
• À éviter : N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons abrasifs ou de produits nettoyants agressifs. Ceux-ci endommagent l'émail.
• Refroidissement : Laissez toujours refroidir la casserole avant de la rincer ou de la laver afin d'éviter les chocs thermiques.
• Rangement : Rangez la casserole avec précaution pour éviter les chocs et les rayures sur l'émail. Utilisez des couches protectrices lors de l'empilement.

Consignes de sécurité

• Chaleur : Les casseroles émaillées deviennent très chaudes à l'utilisation. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
• Liquides chauds : Soyez prudent lors du déplacement d'une casserole contenant des aliments chauds afin d'éviter les brûlures.

• Émail : N'exposez pas la casserole à des chocs thermiques extrêmes (par ex. directement du feu vif dans l'eau froide). Cela peut fissurer ou endommager l'émail.
• Dommages : Le matériau émaillé peut s'écailler ou se fissurer sous l'effet d'un choc violent. N'utilisez plus la casserole si l'émail est écaillé ou se détache.
• Chauffe à vide : Ne chauffez jamais la casserole vide à feu vif. Cela endommage l'émail.

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

• Les casseroles émaillées sont fabriquées en métal recouvert d'une couche de glaçure. Déposez les casseroles usagées dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
• Retirez si possible les pièces détachables (p. ex. poignées en plastique) et éliminez-les via la filière de déchets appropriée.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

Informations sur les dangers

- **-:** Ce produit ne contient pas de dangers chimiques.
- **-:** Danger physique : Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes et aux liquides chauds pendant l'utilisation.
- **-:** Danger physique : L'émail peut s'écailler lors de chocs violents. Ne plus utiliser le produit si l'émail est visiblement endommagé.

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 Sartén Fortalit Esmalte Negro ø 20 cm / 1,4 Litros

Título del producto

BK Sartén Fortalit Esmalte Negro ø 20 cm / 1,4 Litros

Contenido del producto

• 1x Sartén (Diámetro 20 cm, Altura 130 mm, Longitud total con mango 240 mm, Capacidad 1,4 litros)
• Material: Acero esmaltado

Instrucciones de uso

• Uso: Ideal para freír, estofar y preparar salsas para 1–2 personas (p. ej. carne estofada, guiso, albóndigas)
• Apta para horno: Sí, hasta un máximo de 230 °C
• Apta para microondas: No
• Fuentes de calor: Apta para gas, eléctrico, halógeno, cerámica, inducción y barbacoa
• Apta para lavavajillas: Sí
• Interior esmaltado: No absorbe olores, grasas ni sabores; limpiar tras el uso con agua caliente y una esponja suave
• Sin PFAS: Sí, la sartén no contiene PFAS ni otras sustancias nocivas
• No utilizar utensilios metálicos para proteger la superficie esmaltada
• No utilizar limpiadores abrasivos ni estropajos de acero

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

• Limpieza: Lave la olla con agua caliente y un lavavajillas suave. Utilice una esponja suave o un paño.
• Alimentos quemados: Deje la olla en remojo con agua caliente antes de intentar eliminar los restos quemados.
• Evitar: No utilice estropajos de acero, esponjas abrasivas ni productos de limpieza agresivos. Dañan el esmalte.
• Enfriamiento: Deje siempre enfriar la olla antes de enjuagarla o lavarla para evitar el choque térmico.
• Almacenamiento: Guarde la olla con cuidado para evitar golpes y arañazos en el esmalte. Utilice capas protectoras al apilar.

Instrucciones de seguridad

• Calor: Las ollas esmaltadas se calientan mucho durante el uso. Utilice siempre manoplas o agarraderas.
• Líquidos calientes: Tenga cuidado al mover una olla con contenido caliente para evitar quemaduras.
• Esmalte: No exponga la olla a cambios bruscos de temperatura (p. ej., directamente del fuego intenso al agua fría). Esto puede agrietar o dañar el esmalte.
• Daños: El material esmaltado puede astillarse o agrietarse con golpes fuertes. No utilice la olla si el

esmalte está astillado o se desprende.
• Calentamiento en seco: No caliente nunca la olla vacía a fuego alto. Esto daña el esmalte.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto está destinado al uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

• Las ollas esmaltadas están fabricadas en metal con una capa de esmalte vitrificado. Lleve las ollas en desuso a un punto de recogida de chatarra metálica o a un punto limpio.
• Retire, si es posible, las piezas desmontables (p. ej., asas de plástico) y deséchelas a través del flujo de residuos adecuado.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Información sobre peligros

- **-:** Este producto no contiene peligros químicos.
- **-:** Peligro físico: Riesgo de quemaduras por superficies calientes y líquidos calientes durante el uso.
- **-:** Peligro físico: El esmalte puede astillarse ante golpes fuertes. No utilice el producto si el esmalte está visiblemente dañado.

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 Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Produkttitel

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Produktets indhold

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Brugsanvisning

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Vedligeholdelses- og rengøringsinstruktioner

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Sikkerhedsinstruktioner

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Aldersbegrænsninger

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

Bortskaffelsesinstruktioner

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Fareoplysninger

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Padella Fortalit Smalto Nero ø 20 cm / 1,4 Litri

Titolo del prodotto

BK Padella Fortalit Smalto Nero ø 20 cm / 1,4 Litri

Contenuto del prodotto

• 1x Padella (Diametro 20 cm, Altezza 130 mm, Lunghezza totale con manico 240 mm, Capacità 1,4 litri)
• Materiale: Acciaio smaltato

Istruzioni per l'uso

• Utilizzo: Ideale per rosolare, brasare e preparare sughi per 1–2 persone (es. carne brasata, stufato, polpette)
• Adatta al forno: Sì, fino a un massimo di 230 °C
• Adatta al microonde: No
• Fonti di calore: Adatta a gas, elettrico, alogeno, ceramica, induzione e barbecue
• Lavabile in lavastoviglie: Sì
• Interno smaltato: Non assorbe odori, grassi o sapori; pulire dopo l'uso con acqua calda e una spugna morbida
• Senza PFAS: Sì, la padella non contiene PFAS né altre sostanze nocive
• Non utilizzare utensili in metallo per proteggere la superficie smaltata
• Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette di acciaio

Istruzioni di manutenzione e pulizia

• Pulizia: Lavare la pentola con acqua calda e un detergente delicato. Utilizzare una spugna morbida o un panno.
• Cibo bruciato: Mettere a bagno la pentola in acqua calda prima di tentare di rimuovere i residui bruciati.
• Evitare: Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette abrasive o detergenti aggressivi. Questi danneggiano lo smalto.
• Raffreddamento: Lasciare sempre raffreddare la pentola prima di sciacquarla o lavarla, per evitare sbalzi termici.
• Conservazione: Riporre la pentola con cura per evitare urti e graffi allo smalto. Utilizzare strati protettivi quando si impila.

Istruzioni di sicurezza

• Calore: Le pentole smaltate diventano molto calde durante l'uso. Utilizzare sempre presine o guanti da forno.
• Liquidi caldi: Prestare attenzione quando si sposta una pentola con contenuto caldo per evitare scottature.
• Smalto: Non esporre la pentola a sbalzi di temperatura estremi (ad es. direttamente dal fuoco vivo nell'acqua fredda). Ciò può danneggiare o far screpolare lo smalto.

• Danni: Il materiale smaltato può scheggiarsi o incrinarsi in caso di urti violenti. Non utilizzare più la pentola se lo smalto è scheggiato o si sta staccando.
• Surriscaldamento a vuoto: Non riscaldare mai la pentola vuota a fuoco alto. Questo danneggia lo smalto.

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

• Le pentole smaltate sono realizzate in metallo con uno strato di smalto vetroso. Portare le pentole dismesse a un punto di raccolta per metalli o a un centro di smaltimento rifiuti.
• Rimuovere, se possibile, le parti staccabili (ad es. manici in plastica) e smaltirle tramite il flusso di rifiuti appropriato.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Informazioni sui pericoli

- **-:** Questo prodotto non contiene pericoli chimici.
- **-:** Pericolo fisico: Rischio di ustioni dovuto a superfici calde e liquidi caldi durante l'uso.
- **-:** Pericolo fisico: Lo smalto può scheggiarsi in caso di urti violenti. Non utilizzare il prodotto se lo smalto è visibilmente danneggiato.

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 Patelnia Fortalit Emalia Czarna ø 20 cm / 1,4 Litra

Tytuł produktu

BK Patelnia Fortalit Emalia Czarna ø 20 cm / 1,4 Litra

Zawartość produktu

• 1x Patelnia (Średnica 20 cm, Wysokość 130 mm, Całkowita długość z rączką 240 mm, Pojemność 1,4 litra)
• Materiał: Emaliowana stal

Instrukcje użytkowania

• Zastosowanie: Idealna do smażenia, duszenia i przygotowywania sosów dla 1–2 osób (np. duszona wołowina, gulasz, klopsiki)
• Nadaje się do piekarnika: Tak, do maksymalnie 230 °C
• Nadaje się do mikrofalówki: Nie
• Źródła ciepła: Odpowiednia do gazu, elektryczności, halogenów, ceramiki, indukcji i grilla
• Nadaje się do zmywarki: Tak
• Emaliowane wnętrze: Nie wchłania zapachów, tłuszczów ani smaków; po użyciu myć ciepłą wodą i miękką gąbką
• Wolna od PFAS: Tak, patelnia nie zawiera PFAS ani innych szkodliwych substancji
• Nie używać metalowych przyborów kuchennych, aby chronić powierzchnię emaliowaną
• Nie używać środków ściernych ani druciaków

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

• Czyszczenie: Myj garnek ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Używaj miękkiej gąbki lub ściereczki.
• Przypalony jedzenie: Namocz garnek w ciepłej wodzie przed próbą usunięcia przypalonych resztek.
• Unikaj: Nie używaj stalowej wełny, szorstkich gąbek ani agresywnych środków czyszczących. Niszczą one emalię.
• Chłodzenie: Zawsze pozwól garnkowi ostygnąć przed płukaniem lub myciem, aby uniknąć szoku termicznego.
• Przechowywanie: Przechowuj garnek ostrożnie, aby uniknąć uderzeń i zarysowań emalii. Używaj warstw ochronnych podczas układania w stos.

Instrukcje bezpieczeństwa

• Wysoka temperatura: Emaliowane garnki nagrzewają się bardzo mocno podczas użytkowania. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów.
• Gorące płyny: Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia garnka z gorącą zawartością, aby uniknąć oparzeń.
• Emalia: Nie narażaj garnka na gwałtowne zmiany temperatury (np. bezpośrednio z silnego ognia do

zimnej wody). Może to uszkodzić lub spękać emalię.
• Uszkodzenia: Emaliowany materiał może odpryskiwać lub pękać pod wpływem silnych uderzeń. Nie używaj garnka, jeśli emalia jest odpryśnięta lub łuszczy się.
• Gotowanie na sucho: Nigdy nie podgrzewaj pustego garnka na dużym ogniu. Niszczy to emalię.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

• Emaliowane garnki wykonane są z metalu pokrytego warstwą glazury. Zużyte garnki należy przekazać do punktu zbiórki złomu metalowego lub do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
• Jeśli to możliwe, odłącz wymienne elementy (np. plastikowe uchwyty) i przekaż je do odpowiedniego strumienia odpadów.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Informacje o zagrożeniach

- **-:** Produkt nie zawiera zagrożeń chemicznych.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Ryzyko oparzeń spowodowanych gorącymi powierzchniami i gorącymi płynami podczas użytkowania.
- **-:** Zagrożenie fizyczne: Emalia może odpryskiwać przy silnych uderzeniach. Nie używać produktu, jeśli emalia jest wyraźnie uszkodzona.

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 Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Tuotteen nimi

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Tuotteen sisältö

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Käyttöohjeet

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Huolto- ja puhdistusohjeet

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Turvallisuusohjeet

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Ikärajoitukset

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

Hävittämisohjeet

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Varoitukset

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Vaaratiedot

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Název výrobku

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Obsah výrobku

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Návod k použití

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Pokyny pro údržbu a čištění

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Bezpečnostní pokyny

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Věková omezení

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

Pokyny k likvidaci

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Varování

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informace o nebezpečí

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Termék neve

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

A termék tartalma

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Használati utasítás

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Karbantartási és tisztítási útmutató

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Biztonsági utasítások

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Korhatár

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

Ártalmatlanítási útmutató

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Figyelmeztetések

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Veszélyekkel kapcsolatos információk

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Título do produto

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Conteúdo do produto

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Instruções de utilização

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Instruções de manutenção e limpeza

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Instruções de segurança

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Restrições de idade

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

Instruções de eliminação

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Avisos

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informações sobre perigos

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Produkttittel

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Produktinnhold

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Bruksanvisning

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Sikkerhetsinstruksjoner

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Aldersbegrensninger

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

Avhendingsinstruksjoner

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Advarsler

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informasjon om farer

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Titlul produsului

BK Braadpan Fortalit Emaille Zwart ø 20 cm / 1,4 Liter

Conținutul produsului

• 1x Braadpan (Diameter 20 cm, Hoogte 130 mm, Totale lengte met steel 240 mm, Inhoud 1,4 liter)
• Materiaal: Geëmailleerd staal

Instrucțiuni de utilizare

• Gebruik: Ideaal voor braden, stoven en sauzen maken voor 1–2 personen (bijv. draadjesvlees, hachee, gehaktballen)
• Geschikt voor oven: Ja, tot maximaal 230 °C
• Geschikt voor magnetron: Nee
• Warmtebronnen: Geschikt voor gas, elektrisch, halogeen, keramisch, inductie en barbecue
• Vaatwasserbestendig: Ja
• Emaille binnenkant: Neemt geen geuren, vetten of smaken op; reinig na gebruik met warm water en een zachte spons
• PFAS-vrij: Ja, de pan bevat geen PFAS of andere schadelijke stoffen
• Gebruik geen metalen keukengerei om het emaille oppervlak te beschermen
• Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol

Instrucțiuni de întreținere și curățare

• Reinigen: Was de pan af met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik een zachte spons of doek.
• Aangebrand voedsel: Laat de pan weken in warm water voordat u probeert aangebrande resten te verwijderen.
• Vermijd: Gebruik geen staalwol, schuurpads of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen het glazuur.
• Afkoelen: Laat de pan altijd afkoelen voordat u deze afspoelt of afwast, om thermische schok te voorkomen.
• Opslag: Bewaar de pan voorzichtig om stoten en krassen aan het glazuur te voorkomen. Gebruik beschermende tussenlagen bij stapelen.

Instrucțiuni de siguranță

• Hitte: Geëmailleerde pannen worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen.
• Hete vloeistoffen: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van een pan met hete inhoud om brandwonden te voorkomen.
• Glazuur: Stel de pan niet bloot aan extreme temperatuurschokken (bijv. direct van hoog vuur in koud water). Dit kan het glazuur beschadigen of doen barsten.

• Breuk: Geëmailleerd materiaal kan springen of beschadigen bij harde stoten. Gebruik de pan niet meer als het glazuur is gesprongen of afgebladderd.
• Droogkoken: Verhit de pan nooit leeg op hoog vuur. Dit beschadigt het glazuur.

Restricții de vârstă

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

Instrucțiuni de eliminare

• Geëmailleerde pannen zijn gemaakt van metaal met een glazuurlaag. Breng af te danken pannen naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
• Verwijder losse onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) indien mogelijk gescheiden en voer deze af via de juiste afvalstroom.

Avertismente

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Informații despre pericole

- **-:** Dit product bevat geen chemische gevaren.
- **-:** Fysiek gevaar: Risico op brandwonden door hete oppervlakken en hete vloeistoffen tijdens gebruik.
- **-:** Fysiek gevaar: Het glazuur kan bij harde stoten afspringen. Gebruik het product niet meer bij zichtbare beschadiging van het glazuur.

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 Stekpanna Fortalit Emalj Svart ø 20 cm / 1,4 Liter

Produkttitel

BK Stekpanna Fortalit Emalj Svart ø 20 cm / 1,4 Liter

Produktinnehåll

• 1x Stekpanna (Diameter 20 cm, Höjd 130 mm, Total längd med skaft 240 mm, Volym 1,4 liter)
• Material: Emaljerat stål

Användarinstruktioner

• Användning: Idealisk för stekning, bräsering och såstillredning för 1–2 personer (t.ex. grytbiff, gryta, köttbullar)
• Ugnsäker: Ja, upp till maximalt 230 °C
• Mikrovågssäker: Nej
• Värmekällor: Lämplig för gas, el, halogen, keramik, induktion och grill
• Diskmaskinssäker: Ja
• Emaljerat inre: Absorberar inte lukter, fetter eller smaker; rengör efter användning med varmt vatten och en mjuk svamp
• PFAS-fri: Ja, pannan innehåller inget PFAS eller andra skadliga ämnen
• Använd inte metallredskap för att skydda den emaljerade ytan
• Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

• Rengöring: Diska kastrullen med varmt vatten och ett milt diskmedel. Använd en mjuk svamp eller trasa.
• Inbränd mat: Låt kastrullen blötläggas i varmt vatten innan du försöker avlägsna inbrända rester.
• Undvik: Använd inte stålull, skurpads eller aggressiva rengöringsmedel. Dessa skadar emaljen.
• Avkylning: Låt alltid kastrullen svalna innan du sköljer eller diskar den, för att undvika temperaturchocker.
• Förvaring: Förvara kastrullen varsamt för att undvika slag och repor på emaljen. Använd skyddande mellanskikt vid stapling.

Säkerhetsinstruktioner

• Värme: Emaljerade kastruller blir mycket heta under användning. Använd alltid ugnsvantar eller grytlappar.
• Heta vätskor: Var försiktig när du flyttar en kastrull med varmt innehåll för att undvika brännskador.
• Emalj: Utsätt inte kastrullen för extrema temperaturchocker (t.ex. direkt från hög värme ner i kallt vatten). Detta kan spräcka eller skada emaljen.
• Skador: Emaljerat material kan flisa sig eller spricka vid hårda stötar. Använd inte kastrullen om emaljen är avflisad eller lossnar.
• Torrkokning: Värm aldrig en tom kastrull på hög värme. Detta skadar emaljen.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens uppsikt.

Avfallsinstruktioner

• Emaljerade kastruller är tillverkade av metall med ett glasyrlager. Lämna uttjänta kastruller till en insamlingsplats för metallskrot eller en återvinningscentral.
• Ta om möjligt bort lösa delar (t.ex. handtag av plast) och lämna dem till rätt avfallshantering.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa anvisningar innan användning.

Farinformation

- **-:** Denna produkt innehåller inga kemiska faror.
- **-:** Fysisk fara: Risk för brännskador från heta ytor och heta vätskor under användning.
- **-:** Fysisk fara: Emaljen kan flisa sig vid hårda stötar. Använd inte produkten om emaljen är synligt skadad.

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.