



**100446 - 100447 - 100448 - 100449 -
100450 - 100451 - 100452 - 100453 -
100454 - 100456 - 100457**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2022-06-15

Original betjeningsvejledning

Tekniske parametre

Gryder med låg

Art. nr./ Model:	Indhold (L)	Dimensioner bredde x dybde x højde (mm)	Ø baseareal (mm)	Indven- dig Ø (mm)	Vægt (kg)
100446 / E6,1L-1	6,1	305 x 220 x 247	175	200	1,65
100447 / E11L-1	11,0	337 x 263 x 292	215	280	2,38
100448 / E16L-1	16,0	445 x 349 x 264	290	321	3,85
100449 / E10,4L-1	10,4	423 x 323 x 207	262	240	3,23
100450 / E3L-SG1	3,0	362 x 199 x 152	158	180	1,05
100451 / E4L-SG1	4,0	407 x 223 x 175	175	200	1,33
100452 / E6,7L-SG1	6,7	505 x 266 x 206	215	240	1,93
100453 / E10,4L-SG1	10,4	556 x 308 x 227	250	300	3,02

DK

Pander med låg

Art. nr./ Model:	Højde (mm)	Dimensioner bredde x dybde x højde (mm)	Ø baseareal (mm)	Indven- dig Ø (mm)	Vægt (kg)
100454 / E180-D1	65	362 x 199 x 110	125	180	0,81
100456 / E200-D1	65	419 x 221 x 112	145	200	0,97
100457 / E240-D1	75	477 x 267 x 130	190	240	1,57

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

Gryder

- Materiale: rustfrit stål
- Håndtag materiale: rustfrit stål
- Håndtag egenskaber: varmer ikke op
- Med drypfri kant
- Velegnet til alle komfurer, inklusiv induktionskomfurer
- Sættet indeholder: 1 låg

Pander

- Materiale: rustfrit stål
- Håndtag materiale: rustfrit stål
- Håndtag egenskaber: varmer ikke op
- Arbejdsoverfladeversion: Børstet stål
- Velegnet til alle komfurer, inklusiv induktionskomfurer
- Inklusiv: 1 låg

DK

Betjeningsvejledning

- Efterlad aldrig en tom gryde eller pande på det varme komfur.
- Efterlad aldrig kogegrej uden opsyn i længere tid på det varme komfur.
- Forsøg altid at bruge så lav en temperatur som muligt, når du laver mad, dette vil minimere misfarvning på kogegrejet og få produktet til at koge mere ved at bruge sit eget fugtindhold.
- Tilsæt altid salt til kogende vand. Tilsætning af salt til koldt vand kan beskadige kogegrej.

Rengøring og vedligeholdelse

OBS!

Brug ikke skarpe genstande eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre gryder og pander. Skarpe genstande kan beskadige apparatets overflade.

Brug ikke slibende, opløsningsmiddelbaserede eller ætsende midler til rengøring, da disse kan beskadige overfladen.

1. Vask alle gryder, pander og låg i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel og en klud eller svamp for at fjerne eventuelle rester fra produktion og emballage, inden første brug. Skyl grundigt med rent vand. Tør til sidst de rengjorte køkkenredskaber af med en blød, fnugfri klud.
2. Rengør alle gryder, pander og låg efter hver brug med varmt vand, en klud, en svamp eller en opvaskebørste og et mildt rengøringsmiddel. Skyl de rengjorte køkkenredskaber grundigt med rent vand. Tør til sidst de rengjorte køkkenredskaber af med en blød, fnugfri klud.
3. Ved kraftigere snavs anbefaler vi at lægge gryderne og panderne i blød i et stykke tid inden rengøring.
4. Gryderne og panderne kan også vaskes i opvaskemaskine. Selvom køkkengrejet tåler opvaskemaskine, kan det ske, at der efterlades vandpletter på kogegrejet som følge af de høje temperaturer, der opstår i opvaskemaskinen under tørreprocessen. For at undgå disse pletter skal du tage opvasken ud af opvaskemaskinen inden tørreprocessen begynder og tørre dem straks med en blød klud.
5. Du kan bruge eddike eller flydende citronsyre til at fjerne misfarvning fra gryderne og panderne efter rengøring. Fugt en blød klud med eddike eller citronsyre og tør indersiden og ydersiden af gryderne og panderne af for at fjerne eventuelle pletter.