



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

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2022-06-15

Manual de instrucciones original

Datos técnicos

Ollas con tapadera

N.º de art. / Modelo:	Index (L)	Dimensiones anch. x prof. x al. (mm)	Ø superficie de la base (mm)	Ø int. (mm)	Peso (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

ES

Sartenes con tapadera

N.º de art. / modelo:	Altura (mm)	Dimensiones anch. x prof. x al. (mm)	Ø superficie de la base (mm)	Ø int. (mm)	Peso (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

¡Se reserva el derecho a introducir modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

Ollas

- Material: acero inoxidable
- Material mangos: acero inoxidable
- Asas termorresistentes
- Con borde de vertido
- Aptas para todas las cocinas, incluidas las de inducción
- Incluye: 1 tapadera

Sartenes

- Material: acero inoxidable
- Material mangos: acero inoxidable
- Asas termorresistentes
- Versión le de superficie de asado: Acero pulido
- Aptas para todas las cocinas, incluidas las de inducción
- Incluye: 1 tapadera

ES

Instrucciones de uso

- No deje nunca una olla o sartén vacía sobre el fogón.
- No deje nunca los utensilios de cocina desatendidos durante mucho tiempo sobre un fogón caliente.
- Cuando cocine, intente siempre utilizar la temperatura más baja posible, lo que minimizará la decoloración de los utensilios de cocina y hará que el producto se cocine más utilizando su propia humedad.
- Añada siempre sal al agua hirviendo. Añadir sal al agua fría puede dañar los utensilios de cocina.

Limpieza y conservación

¡ATENCIÓN!

No utilice objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.) para limpiar las ollas y sartenes. Los objetos punzantes pueden dañar la superficie.

No utilice para la limpieza productos que contengan disolventes o corrosivos, ya que pueden dañar la superficie.

1. Antes del primer uso, lave las ollas y las tapaderas en agua caliente con un detergente suave y un paño o estropajo para eliminar los residuos de fabricación y de embalaje. Enjuague con agua limpia. Por último, seque los utensilios de cocina limpios con un paño suave y sin pelusas.
2. Limpie las ollas, sartenes y tapaderas después de cada uso con agua tibia, un paño, esponja o cepillo para fregar y un detergente suave. Enjuague bien los utensilios de cocina limpios con agua limpia. Seque los utensilios de cocina con un paño suave y sin pelusas.
3. En caso de mucha suciedad, se recomienda dejar las ollas y sartenes en remojo durante un tiempo antes de limpiarlas.
4. Las ollas y sartenes también pueden lavarse en el lavavajillas. Aunque las ollas y sartenes son aptas para el lavavajillas, puede ocurrir que queden algunas manchas de agua en las ollas y sartenes como resultado de las altas temperaturas generadas en el lavavajillas durante el proceso de secado. Para evitar estas manchas, saque la vajilla del lavavajillas antes de que comience el proceso de secado y séquela inmediatamente con un paño suave.
5. Para eliminar las manchas de las ollas y sartenes, puede utilizar vinagre o ácido cítrico líquido. Después de la limpieza, empape un paño suave en vinagre o ácido cítrico y limpie con él el interior y el exterior de las ollas y sartenes.