



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

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-06-15

Originele gebruiksaanwijzing

Technische parameters

Kookpannen met deksel

Art. nr. / Model:	Inhoud sop-gave (L)	Afmetingen b x d x h (mm)	Ø basis-oppervlak (mm)	Ø binnen-diameter (mm)	Gewicht (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

NL

Kookpannen met deksel

Artikelnr. / model:	Hoogte (mm)	Afmetingen b x d x h (mm)	Ø basis-oppervlak (mm)	Ø binnen-diameter (mm)	Gewicht (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

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

Kookpannen

- Materiaal: rvs
- Materiaal greep: rvs
- Greep-eigenschappen: warmte-geïsoleerd
- Met rand om druppelen te voorkomen
- Geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductiefornuizen
- Inclusief: 1 deksel

Braadpannen

- Materiaal: rvs
- Materiaal greep: rvs
- Greep-eigenschappen: warmte-geïsoleerd
- Versie werkoppervlak: Geborsteld staal
- Geschikt voor alle fornuizen, inclusief inductiefornuizen
- Inclusief: 1 deksel

NL

Bedieningsinstructie

- Laat nooit een lege pot of pan op een heet fornuis staan.
- Laat kookgerei nooit gedurende lange tijd onbeheerd op een heet fornuis staan.
- Probeer altijd de laagst mogelijke temperatuur te gebruiken bij het koken, want dan verkleurt het kookgerei zo min mogelijk en gaart het product meer met gebruikmaking van zijn eigen vocht.
- Zout altijd toevoegen aan kokend water. Zout toevoegen aan koud water kan het kookgerei schaden.

Reiniging en onderhoud

OPGELET!

Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om de potten en pannen schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik geen schurende, oplosmiddelhoudende of bijtende schoonmaakmiddelen, want die kunnen het oppervlak beschadigen.

1. Was voor het eerste gebruik de potten en pannen en de deksels af in heet water met een mild afwasmiddel en een doek of spons om de resten van de fabricage en de verpakking te verwijderen. Spoel met schoon water. Droog ten slotte het gereinigde kookgerei af met een zachte, pluisvrije doek.
2. Potten, pannen en deksels na elk gebruik schoonmaken met warm water, een doek, spons of schrobborstel en een mild afwasmiddel. Spoel schoongemaakt kookgerei goed af met schoon water. Droog het kookgerei af met een zachte, pluisvrije doek.
3. Bij sterke vervuiling raden wij aan de potten en pannen een tijdje te laten weken voordat u ze schoonmaakt.
4. Potten en pannen kunnen ook in de afwasmachine worden afgewassen. Hoewel de potten en pannen vaatwasmachinebestendig zijn, kan het toch gebeuren dat er wat watervlekken op de potten en pannen achterblijven, als gevolg van de hoge temperaturen die in de afwasmachine ontstaan tijdens het droogproces. Om deze vlekken te voorkomen, moet u de vaat uit de afwasmachine halen voordat het droogproces begint en ze onmiddellijk met een zachte doek afdrogen.
5. Om vlekken uit potten en pannen te verwijderen, kunt u azijn of vloeibaar citroenzuur gebruiken. Drenk na het schoonmaken een zachte doek in azijn of citroenzuur en veeg er de binnen- en buitenkant van de potten en pannen mee af.