



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

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

tel.: +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Numero verde:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Versione: 1.0

Data di redazione: 2022-06-15

**Istruzioni per l'uso originali**

## Parametri tecnici

### Pentole con coperchio

N. art. / Modello:	Indice (L)	Dimensioni larg. x prof. x alt. (mm)	Ø superficie del fondo (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

IT

### Padelle con coperchio

Art. n. / modello:	Altezza (mm)	Dimensioni larg. x prof. x alt. (mm)	Ø superficie del fondo (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

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

## Versione / caratteristiche

### Pentole

- Materiale: acciaio inossidabile
- Materiale: acciaio nobile
- Caratteristiche dei manici: termoisolanti
- Col bordo antigocciolamento
- Adatte a tutti i tipi di cucine, comprese quelle a induzione
- In dotazione: 1 coperchio

### Padelle

- Materiale: acciaio inossidabile
- Materiale: acciaio nobile
- Caratteristiche dei manici: termoisolanti
- Versione del piano di cottura: Acciaio spazzolato
- Adatte a tutti i tipi di cucine, comprese quelle a induzione
- In dotazione: 1 coperchio

IT

### Istruzioni per l'uso

- Non lasciare mai la pentola o la padella vuota sui fornelli caldi.
- Non lasciare mai il pentolame incustodito per lunghi periodi sui fornelli caldi.
- Quando si cucina cercare di impostare la temperatura più bassa in modo da prevenire lo scolorimento del pentolame e favorire a che il prodotto possa cuocere meglio utilizzando la propria umidità.
- Il sale va sempre aggiunto all'acqua bollente. L'aggiunta di sale all'acqua fredda può danneggiare il pentolame.

## Pulizia e manutenzione

### **ATTENZIONE!**

**Per pulire le pentole e le padelle non utilizzare oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta ecc.). Gli oggetti appuntiti potrebbero danneggiare la superficie.**

**Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, né detergenti corrosivi, poiché possono danneggiare la superficie.**

1. Prima del primo utilizzo, lavare le pentole, le padelle ed i coperchi con una soluzione di acqua calda e di un detersivo delicato. Per rimuovere i residui dovuti alla fabbricazione e all'imballaggio, servirsi di un panno o di una spugna. Sciacquare con l'acqua pulita. Alla fine asciugare il pentolame lavato con un panno morbido che non lascia pelucchi.
2. Dopo ogni utilizzo lavare le pentole, le padelle ed i coperchi con l'acqua calda, un panno, una spugna o una spazzola per piatti e un detersivo delicato. Sciacquare accuratamente con l'acqua pulita il pentolame lavato. Asciugare il pentolame lavato con un panno morbido che non lascia pelucchi.
3. Per rimuovere lo sporco ostinato, prima di procedere alla pulizia si raccomanda di lasciare le pentole e le padelle in ammollo.
4. Le pentole e le padelle possono essere anche lavate in lavastoviglie. Sebbene il pentolame sia adatto ad essere lavato in lavastoviglie può capitare che a causa delle elevate temperature generate al suo interno durante il processo di asciugatura, possono crearsi degli aloni. Per evitarli, togliere il pentolame dalla lavastoviglie prima che inizi il processo di asciugatura e asciugarlo direttamente con un panno morbido.
5. Per rimuovere gli scolorimenti dalle pentole e dalle padelle, può essere utile l'aceto o l'acido citrico liquido. Al termine del lavaggio inumidire un panno morbido di aceto o di acido citrico e passarlo sopra la superficie interna ed esterna delle pentole e padelle.