



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

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Servisna infolinija: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Verzija: 1.0

Datum izdavanja: 2022-06-15

Originalne upute za uporabu

Tehnički parametri

Lonci s poklopcem

Br art. / Model:	Sadržaj (L)	Dimenzije Š. x D x V (mm)	Ø površina - obujma (mm)	Ø unutra (mm)	Težina (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

HR

Tave s poklopcem

Br, art. / Model:	Visina (mm)	Dimenzije Š. x D x V (mm)	Ø površina - obujma (mm)	Ø unutra (mm)	Težina (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

Pridržavamo pravo na uvođenje tehničkih izmjena!

Verzija / karakteristike

Lonci

- Materijal: plemeniti čelik
- Materijal držača: plemeniti čelik
- Svojstva ručki: toplinski izolirane
- S rubom koji sprječava kapanje
- Prikladni za sva kuhala, uključujući i indukcijska
- Elementi sustava: 1 poklopac

Tave

- Materijal: plemeniti čelik
- Materijal držača: plemeniti čelik
- Svojstva ručki: toplinski izolirane
- Verzija radne površine: četkani čelik
- Prikladno za sva kuhala, uključujući i indukcijska
- Elementi sustava: 1 poklopac

HR

Upute za uporabu

- Nikada ne ostavljajte prazan lonac ili tavu na vrućem štednjaku.
- Nikada ne ostavljajte posude za kuhanje duže vrijeme bez nadzora na vrućem štednjaku.
- Tijekom kuhanja uvijek nastojite koristiti što manju temperaturu što će minimalizirati pojavu promjene boje na posudama za kuhanje i uzrokovati kuhanje proizvoda uz uporabu vlastite vlage.
- Sol dodajte uvijek u kipuću vodu. Ako sol naspete u hladnu vodu može doći do oštećenja posude za kuhanje.

Čišćenje i održavanje

POZOR!

Za čišćenje lonaca i tava ne upotrebljavajte nikakve oštre niti metalne predmete (noža, vilice, itd.). Predmeti sa oštrim rubovima mogu oštetiti površinu.

Za čišćenje ne koristite abrazivna sredstva koja sadrže otapala niti agresivna jer bi mogla oštetiti površinu.

1. Prije prve uporabe lonca i tave zajedno s poklopcima operite u vrućoj vodi koristeći blag deterdžent i krpicu ili spužvicu kako biste uklonili ostatke od proizvodnje i pakiranja. Isperite u čistoj vodi. Na kraju očišćene posude za kuhanje osušite mekanom krpicom koja ne ostavlja vlakna.
2. Lonce, tave i poklopce nakon svake uporabe čistite pomoću tople vode, krpice, spužve ili četke za pranje posuđa i blagog deterdženta. Oprane posude za kuhanje pažljivo isperite čistom vodom. Posude osušite pomoću mekane krpice koja ne ostavlja vlakna.
3. U slučaju tvrdokorne prljavštine preporučamo da lonce i tave kratkotrajno potopite u vodu.
4. Lonce i tave možete također prati u perilici za suđe. Bez obzira na to što su posude za kuhanje prikladne za pranje u perilici, može se dogoditi da zbog djelovanja visoke temperature koja nastaje u perilici tijekom sušenja, na posudu ostanu mrlje od vode. Kako biste izbjegli stvaranje ovih mrlja, posude treba izvaditi iz perilice prije aktivacije procesa sušenja i odmah ih obrisati mekanom krpicom.
5. Kako biste uklonili tragove izmjene boja iz lonaca i tava, možete upotrijebiti ocat ili tekuću limunsku kiselinu. Nakon što posudu operete, mekanu krpicu nakvasite octom ili limunskom kiselinom i prebrišite s njom unutarnju i vanjsku površinu lonca ili tave.