



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

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

tel. +49 (0) 5258 971-0
fax.: +49 (0) 5258 971-120
Ügyfélszolgálat: +49 (0) 5258 971-197
www.bartscher.com

Kivitel: 1.0
Frissítve: 2022-06-15

Eredeti kezelési útmutató

Technikai paraméterek

Fedeles edények

Cikkszám / Modell:	Tartalomjegyzék (L)	Méretes szél x mély. x mag. [mm]	Ø alapterület (mm)	Ø belső [mm]	Súly (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

HU

Fedeles serpenyők

Cikkszám / modell:	Magasság [mm]	Méretes szél x mély. x mag. [mm]	Ø alapterület (mm)	Ø belső [mm]	Súly (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

A műszaki adatok módosításának jogát fenntartjuk!

Verzió / tulajdonságok

Főzőedények

- Anyag: rozsdamentes acél
- Fogantyú anyaga: rozsdamentes acél
- Fogantyú tulajdonsága: nem felmelegedő
- Csöpögést megakadályozó széllel
- Alkalmas minden tűzhelyhez, beleértve az indukciós tűzhelyeket is
- A készlet az alábbiakat tartalmazza: 1 fedő

Serpenyők

- Anyag: rozsdamentes acél
- Fogantyú anyaga: rozsdamentes acél
- Fogantyú tulajdonsága: nem felmelegedő
- Munkafelület verziója: Csiszolt acél
- Alkalmas minden tűzhelyhez, beleértve az indukciós tűzhelyeket is
- A készlet az alábbiakat tartalmazza: 1 fedő

HU

Kezelési útmutató

- Soha ne hagyjon üres edényt vagy serpenyőt a forró tűzhelyen.
- Soha ne hagyja a főzőedényeket hosszú időre felügyelet nélkül a forró tűzhelyen.
- Főzéskor mindig törekedjen a lehető legalacsonyabb hőmérsékletre, amely minimálisra csökkenti a főzőedények elszíneződését, és a termék a saját nedvességtartalmát jobban kihasználva fő meg.
- A sót mindig a forró vízhez adjuk hozzá. A só hideg vízhez való hozzáadása károsíthatja a főzőedényeket.

Tisztítás és karbantartás

VIGYÁZAT!

Az edények tisztításához ne használjon semmilyen éles vagy fém tárgyat (kést, villát, stb.). Az éles tárgyak megrongálhatják a felületüket. tisztításhoz ne használjon súroló, oldószertartalmú vagy maró hatású tisztítószert, mivel ez károsíthatja a felületet.

1. Az első használat előtt mossa el az edényeket és a fedeleket forró vízben, enyhe mosószerrel és egy ronggyal vagy szivaccsal, hogy eltávolítsa a gyártás és csomagolás maradványait. Tiszta vízben öblítse el. Végül szárítsa meg a megtisztított konyhai eszközöket egy puha, szőszmentes ruhával.
2. Az edényeket, serpenyőket és fedeleket minden használat után tisztítsa meg meleg vízzel, ronggyal, szivaccsal vagy súrolókefével és enyhe mosószerrel. A megtisztított főzőedényeket alaposan öblítse át tiszta vízzel. Szárítsa meg a megtisztított főzőedényeket egy puha, szőszmentes ruhával.
3. Erős szennyeződés esetén javasoljuk, hogy az edényeket tisztítás előtt egy időre áztassa be.
4. Az edények és serpenyők mosogatógépben is moshatók. Bár a főzőedények mosogatógépben moshatók, a mosogatógépben történő szárítás során keletkező magas hőmérséklet miatt vízfoltok maradhatnak rajtuk. Az ilyen jellegű foltok elkerülése érdekében vegye ki az edényeket a mosogatógépből a szárítási folyamat megkezdése előtt, és azonnal szárítsa meg őket egy puha ruhával.
5. Az edények foltjainak eltávolításához használhat ecetet vagy folyékony citromsavat. Tisztítás után áztasson egy puha ruhát ecetbe vagy citromsavba, és törölje át vele az edények valamint a serpenyők belsejét és külsejét.