



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

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

τηλ. +49 5258 971-0
φαξ: +49 5258 971-120
**Τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης: +49 5258
971-197**
www.bartscher.com

Έκδοση: 1.0

Ημερομηνία έκδοσης: 2022-06-15

Πρωτότυπες οδηγίες χρήσης

Τεχνικές προδιαγραφές

Κατσαρόλες με καπάκι

Κωδ. προϊόντος / Μοντέλο:	Περιεχόμενα (L)	Διαστάσεις πλάτος x βάθος x ύψος (mm)	Ø επιφάνειας βάσης (mm)	Εσωτερική Ø (mm)	Βάρος (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

GR

Τηγάνι με καπάκι

Κωδ. προϊόντος / Μοντέλο:	Ύψος (mm)	Διαστάσεις πλάτος x βάθος x ύψος (mm)	Ø επιφάνειας βάσης (mm)	Εσωτερική Ø (mm)	Βάρος (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

Διατηρούμε το δικαίωμα πραγματοποίησης τεχνικών μετατροπών!

Έκδοση / Ιδιότητες

Κατσαρόλες

- Υλικό: ανοξείδωτο ατσάλι
- Υλικό λαβών: ανοξείδωτο ατσάλι
- Ιδιότητες λαβών: δεν θερμαίνονται
- Με χείλος που δεν στάζει
- Κατάλληλες για όλες τις κουζίνες, συμπεριλαμβανομένων των επαγγελματικών
- Περιλαμβάνονται: 1 κάλυμμα

Τηγάνια

- Υλικό: ανοξείδωτο ατσάλι
- Υλικό λαβών: ανοξείδωτο ατσάλι
- Ιδιότητες λαβών: δεν θερμαίνονται
- Έκδοση επιφάνειας ψησίματος: Βουρτσισμένο ατσάλι
- Κατάλληλες για όλες τις κουζίνες, συμπεριλαμβανομένων των επαγγελματικών
- Περιλαμβάνονται: 1 κάλυμμα

GR

Οδηγίες χρήσης

- Μην αφήνετε ποτέ άδεια κατσαρόλα ή τηγάνι στο ζεστό μάτι της κουζίνας.
- Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη για πολλή ώρα σε μια ζεστή κουζίνα.
- Κατά το μαγείρεμα, να προσπαθείτε πάντα να χρησιμοποιείτε όσο το δυνατόν χαμηλότερη θερμοκρασία, αυτό θα ελαχιστοποιήσει τον αποχρωματισμό στα μαγειρικά σκεύη και θα κάνει το προϊόν να μαγειρεύεται περισσότερο χρησιμοποιώντας τη δική του περιεκτικότητα σε υγρασία.
- Να προσθέτετε πάντα αλάτι στο βραστό νερό. Η προσθήκη αλατιού στο κρύο νερό μπορεί να βλάψει τα μαγειρικά σκεύη.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα (μαχαίρι, πιρούνι κ.λπ.) για να καθαρίσετε κατασρόλες και τηγάνια. Αντικείμενα με αιχμηρά μυτερά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαλυτικά ή καυστικά μέσα για τον καθαρισμό, καθώς αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια.

1. Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, πλύνετε τις κατασρόλες, τα τηγάνια και τα καπάκια σε ζεστό νερό χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα πανί ή σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα από την παραγωγή και τη συσκευασία. Να το ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Τέλος, στεγνώστε τα καθαρισμένα μαγειρικά σκεύη με ένα μαλακό πανί που δεν αφήνει χνούδι.
2. Καθαρίζετε τις κατασρόλες, τα τηγάνια και τα καπάκια μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό, ένα πανί, ένα σφουγγάρι ή μια βούρτσα πιάτων και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε καλά τα καθαρισμένα μαγειρικά σκεύη με καθαρό νερό. Στεγνώστε τα μαγειρικά σκεύη με ένα μαλακό πανί που δεν αφήνει χνούδι.
3. Σε περίπτωση πιο έντονης βρωμιάς, συνιστούμε να μουλιάζετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια για λίγο πριν τον καθαρισμό.
4. Οι κατασρόλες και τα τηγάνια μπορούν επίσης να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Παρόλο που τα μαγειρικά σκεύη πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, ενδέχεται να μείνουν λεκέδες νερού στα μαγειρικά σκεύη ως αποτέλεσμα των υψηλών θερμοκρασιών που δημιουργούνται στο πλυντήριο πιάτων κατά τη διαδικασία στεγνώματος. Για να αποφύγετε αυτούς τους λεκέδες, βγάλτε τα πιάτα από το πλυντήριο πιάτων πριν ξεκινήσει η διαδικασία στεγνώματος και στεγνώστε τα αμέσως με ένα μαλακό πανί.
5. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ξύδι ή υγρό κιτρικό οξύ για να αφαιρέσετε τον αποχρωματισμό από κατασρόλες και τηγάνια. Μετά τον καθαρισμό, βρέξτε ένα μαλακό πανί με ξύδι ή κιτρικό οξύ και σκουπίστε με αυτό το εσωτερικό και το εξωτερικό των κατασρολών και των τηγανιών.