



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

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

Тел. +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Технічна допомога: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Версія: 1.0

Дата підготовки: 2022-06-15

Оригінальна інструкція з експлуатації

Технічні параметри

Каструлі з кришкою

Артикул № / Модель:	Зміст (L)	Розміри шир. x гл. x вис. (мм)	Ø поверхня основи (мм)	Ø внутр. (мм)	Вага (кг)
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

UK

Сковорода з кришкою

Артикул № / Модель:	Висота (мм)	Розміри шир. x гл. x вис. (мм)	Ø поверхня основи (мм)	Ø внутр. (мм)	Вага (кг)
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

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни!

Версія / характеристики

Каструлі

- Матеріал: нержавіюча сталь
- Матеріал ручки: нержавіюча сталь
- Властивості ручок: термоізолювані
- З герметичним ущільненням
- Підходить для всіх кухонних плит, включаючи індукційні
- У комплекті: 1 кришка

Сковороди

- Матеріал: нержавіюча сталь
- Матеріал ручки: нержавіюча сталь
- Властивості ручок: термоізолювані
- Виконання робочої поверхні: сталь крацьована
- Підходить для всіх кухонних плит, включаючи індукційні
- У комплекті: 1 кришка

UK

Посібник користувача

- Ніколи не залишати порожню каструлю або сковороду на гарячій плиті.
- Ніколи не залишати посуд для приготування їжі без нагляду на тривалий час на гарячій плиті.
- Під час приготування їжі завжди намагатися використовувати якомога найнижчу температуру, це зведе до мінімуму знебарвлення посуду і дозволить продукту довше готуватися у власній волозі, що міститься в ньому.
- Завжди додавати сіль у киплячу воду. Додавання солі в холодну воду може пошкодити посуд для приготування їжі.

Очищення та техобслуговування

УВАГА!

Не використовувати гострі або металеві предмети (ніж, вилку тощо) для чищення каструль та сковорідок. Гострі предмети можуть пошкодити поверхню.

Не використовувати абразивні речовини, що містять розчинники або луги, так як вони можуть пошкодити поверхню.

1. Перед першим використанням вимити каструлі, сковороди та кришки в гарячій воді з використанням м'якого миючого засобу та тканини або губки, щоб видалити будь-які залишки, що утворилися під час виробництва та упаковки. Промити в чистій воді. В кінці витерти насухо очищений посуд для приготування їжі м'якою безворсовою тканиною.
2. Мити каструлі, сковорідки та кришки після кожного використання теплою водою, тканиною, губкою або щіткою для миття посуду та м'яким миючим засобом. Ретельно прополоскати очищений посуд чистою водою. Витерти насухо посуд для приготування їжі м'якою безворсовою тканиною.
3. У разі сильнішого забруднення рекомендується перед чищенням замочити каструлі та сковорідки.
4. Каструлі та сковорідки також можна мити в посудомийній машині. Незважаючи на те, що посуд можна мити в посудомийній машині, через високі температури, що виникають в посудомийній машині в процесі сушіння, на посуді можуть залишитися плями від води. Щоб уникнути появи цих плям, дістати посуд із посудомийної машини до початку процесу сушіння і відразу ж протерти його м'якою тканиною.
5. Можна використовувати оцет або рідку лимонну кислоту, щоб видалити знебарвлення каструль та сковорідок. Після очищення змочити м'яку тканину оцтом або лимонною кислотою і протерти нею каструлі та сковорідки всередині та зовні.