



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

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

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Версия: 1.0

Дата составления: 2022-06-15

Оригинальная инструкция по эксплуатации

Технические параметры

Кастрюли с крышкой

Арт. № / Модель:	Содержание (L)	Размеры Ш x Г x В (мм)	Ø поверхности основания (мм)	Ø внутр. (мм)	Вес (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

RU

Сковороды с крышкой

Арт. № / Модель:	Высота (мм)	Размеры Ш x Г x В (мм)	Ø поверхности основания (мм)	Ø внутр. (мм)	Вес (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

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия / характеристики

Кастрюли

- Материал: нержавеющая сталь
- Материал ручки: нержавеющая сталь
- Свойства ручек: термоизолированные
- С герметичным уплотнением
- Подходит для всех кухонных плит, включая индукционные
- В комплект входят: 1 крышка

Сковороды

- Материал: нержавеющая сталь
- Материал ручки: нержавеющая сталь
- Свойства ручек: термоизолированные
- Исполнение рабочей поверхности: Сталь крацованная
- Подходит для всех кухонных плит, включая индукционные
- В комплект входят: 1 крышка

RU

Инструкция по обслуживанию

- Никогда не оставлять пустую кастрюлю или сковороду на горячей плите.
- Никогда не оставлять посуду без присмотра на долгое время на горячей плите.
- Во время приготовления пищи всегда стараться использовать как можно самую низкую температуру, это сведет к минимуму обесцвечивание посуды и позволит продукту дольше готовиться в содержащейся в нем собственной влаге.
- Всегда добавлять соль в кипящую воду. Добавление соли в холодную воду может повредить посуду для приготовления пищи.

Очистка и технический уход

ВНИМАНИЕ!

Не использовать острые или металлические предметы (нож, вилку и т. д.) для чистки кастрюль и сковородок. Острые предметы могут повредить поверхность.

Не использовать для очистки абразивные вещества, содержащие растворители или щелочи, так как они могут повредить поверхность.

1. Перед первым использованием вымыть кастрюли, сковороды и крышки в горячей воде с использованием мягкого моющего средства и ткани или губки, чтобы удалить любые остатки, образовавшиеся в ходе производства и упаковки. Прополоскать в чистой воде. Наконец, вытереть насухо очищенную посуду для приготовления пищи мягкой безворсовой тканью.
2. Мыть кастрюли, сковородки и крышки после каждого использования теплой водой, тканью, губкой или щеткой для мытья посуды и мягким моющим средством. Тщательно прополоскать очищенную посуду чистой водой. Вытереть насухо посуду для приготовления пищи мягкой безворсовой тканью.
3. В случае более сильного загрязнения рекомендуется перед чисткой замочить кастрюли и сковородки.
4. Кастрюли и сковородки также можно мыть в посудомоечной машине. Несмотря на то, что посуду можно мыть в посудомоечной машине, из-за высоких температур, возникающих в посудомоечной машине в процессе сушки, на посуде могут остаться пятна от воды. Чтобы избежать появления этих пятен, достать посуду из посудомоечной машины до начала процесса сушки и сразу же протереть ее мягкой тканью.
5. Можно использовать уксус или жидкую лимонную кислоту, чтобы удалить обесцвечивание кастрюль и сковородок. После очистки смочить мягкую ткань уксусом или лимонной кислотой и протереть ею кастрюли и сковородки внутри и снаружи.