



A130442

DEUTSCH	-----	Seite 1
ENGLISH	-----	page 2
FRANÇAIS	-----	page 3
ITALIANO	-----	pagine 4
ESPAÑOL	-----	página 5
PORTUGUÊS	-----	página 6
NEDERLANDS	-----	pagina 7
DANSK	-----	side 8
РУССКИЙ	-----	страница 9
TÜRKÇE	-----	sayfalar 10
POLSKI	-----	strony 11
ČESKY	-----	stránka 12
HRVATSKI	-----	stranica 13
MAGYAR	-----	14. oldal
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	-----	σελίδες 15

Produktbeschreibung

9-teiliges Kochtopf-Set

- Chromnickelstahl • Schüttrand • Kaltgriffe
- geeignet für Induktion, Gas- und Elektrokochstellen

4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter	Ø 16 cm	Höhe 10,0 cm
2,7 Liter	Ø 18 cm	Höhe 11,0 cm
5,1 Liter	Ø 24 cm	Höhe 11,5 cm
6,1 Liter	Ø 20 cm	Höhe 20,0 cm

1 Pfanne

2,8 Liter	Ø 24 cm	Höhe 6,5 cm
-----------	---------	-------------

Hinweise:

- Lassen Sie niemals einen leeren Kochtopf auf dem heißen Kochfeld stehen!
- Lassen Sie die Kochtöpfe niemals für eine lange Zeit unbeaufsichtigt auf dem heißen Kochfeld stehen.
- Versuchen Sie beim Kochen immer die niedrigste Temperatur zu benutzen, dies minimiert die Verfärbungen am Boden der Kochtöpfe.
- Geben Sie das Salz immer in kochendes Wasser, damit dieses die Kochtöpfe nicht angeiften kann.

Pflege der Kochtöpfe:

- 1) Bevor Sie die Kochtöpfe benutzen, spülen Sie diese mit Spülmittel und heißem Wasser gründlich aus und trocknen Sie sie ab, damit produktions- und verpackungsbedingte Rückstände von den neuen Kochtöpfen entfernt werden.
- 2) Die Kochtöpfe sind spülmaschinenfest. Dennoch kann es passieren, dass sie durch die hohe Temperatur, welche von der Spülmaschine beim Trocknungsvorgang erreicht wird, Wasserflecken bekommen. Um Wasserflecken zu vermeiden, entnehmen Sie die Kochtöpfe aus der Spülmaschine, bevor diese mit dem Trocknungsprogramm beginnt. Trocknen Sie die Kochtöpfe daraufhin mit einem weichen Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie die Kochtöpfe nach dem Gebrauch mit einem Schwamm oder einer Geschirrbürste und einem handelsüblichen Reinigungsmittel. Bei einer stärkeren Verschmutzung empfehlen wir, die Kochtöpfe für eine Weile in Wasser einzuweichen.

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Product description

Cookware set 9-piece

- chrome-nickel steel • pouring rim • cold handles
- induction, gas, electric-suitable

4 pots with lids

2.0 litres	Ø 16 cm	10.0 cm height
2.7 litres	Ø 18 cm	11.0 cm height
5.1 litres	Ø 24 cm	11.5 cm height
6.1 litres	Ø 20 cm	20.0 cm height

1 pan

2.8 litres	Ø 24 cm	6.5 cm height
------------	---------	---------------

Hints:

- Never leave the empty pot on a heated plate!
- Never leave the pots on a heated plate unattended for a long time.
- During cooking, try to use the lowest possible temperatures to minimize pots discolouration.
- Always add salt only to boiling water to prevent the salt from damaging the pots.

Maintenance:

- 1) Before the first use, thoroughly clean the pots with a detergent and hot water, and then dry, to remove any manufacturing residues and packaging material leftovers.
- 2) The pots are dishwasher safe. However, due to high temperature during washing in a dishwasher water spots may appear on the pots. To prevent the spots, remove the pots from the dishwasher before the drying phase. Dry the pots with a soft kitchen towel.
- 3) After the use, clean the pots with a sponge or dishwashing brush and popular dishwashing liquids. In the case of more stubborn marks, we recommend to leave the pots in water for a while.

Description du produit

Set de 9 casseroles

- acier chrome-nickel • bord anti-goutte • poignées isolées contre la chaleur
- adaptées à la cuisson par induction, au gaz et électrique

4 casseroles avec couvercles

2,0 litres	Ø 16 cm	hauteur 10,0 cm
2,7 litres	Ø 18 cm	hauteur 11,0 cm
5,1 litres	Ø 24 cm	hauteur 11,5 cm
6,1 litres	Ø 20 cm	hauteur 20,0 cm

1 poêle

2,8 litres	Ø 24 cm	hauteur 6,5 cm
------------	---------	----------------

Indications :

- Ne laissez jamais une casserole vide sur le feu !
- Ne laissez jamais les casseroles sans surveillance sur le feu trop longtemps.
- Lors de la cuisson, veillez à toujours utiliser la température la plus basse possible, ce qui permettra de minimiser la coloration du fond des casseroles.
- Toujours ajouter du sel à l'eau bouillante pour que celle-ci n'endommage pas les casseroles.

Conservation des casseroles :

- 1) Avant la première utilisation, les casseroles doivent être lavées avec un détergent et de l'eau chaude, puis séchées pour éliminer tous les résidus de production et d'emballage.
- 2) Les casseroles peuvent être lavées dans un lave-vaisselle. Cependant, il arrive qu'en raison des températures élevées générées dans la machine lors du séchage, il reste des taches d'eau sur leur surface. Pour éviter les taches, retirer la casserole du lave-vaisselle avant que le programme de séchage ne commence. Ensuite, sécher les casseroles avec un torchon doux.
- 3) Après utilisation, laver les casseroles avec une éponge ou une brosse et un produit vaisselle ordinaire. En cas de salissures plus importantes, nous recommandons de laisser tremper les casseroles dans l'eau pendant un certain temps.

Descrizione del prodotto

Batteria di pentole 9 pezzi

- acciaio al cromo - nichel
- bordo antigocciolamento
- manici antiriscaldamento
- per cucine a induzione, gas ed elettriche

4 pentole con coperchio

2,0 litri	Ø 16 cm	altezza 10,0 cm
2,7 litri	Ø 18 cm	altezza 11,0 cm
5,1 litri	Ø 24 cm	altezza 11,5 cm
6,1 litri	Ø 20 cm	altezza 20,0 cm

1 padella

2,8 litri	Ø 24 cm	altezza 6,5 cm
-----------	---------	----------------

Indicazioni:

- Non lasciare mai la pentola vuota sui fornelli caldi!
- Non lasciare le pentole incustodite sui fornelli caldi.
- Se possibile, impostare la temperatura più bassa possibile. In questo modo il fondo delle pentole non scolorisce.
- Mettere il sale nell'acqua solo quando bolle. In questo modo si previene il danneggiamento delle pentole.

Cura delle pentole:

- 1) Prima del primo uso, lavare accuratamente le pentole con detersivo e acqua calda. Asciugare per eliminare i residui di produzione e resti dell'imballo.
- 2) Le pentole possono essere lavate in lavastoviglie. Può capitare che a causa di alta temperatura che si crea all'interno della lavastoviglie durante il processo di asciugatura, le pentole si macchiano. Per evitarlo, togliere le pentole prima del processo di asciugatura. Asciugare le pentole con un panno morbido.
- 3) Dopo l'uso lavare le pentole con spugna o spazzola per stoviglie e detersivi presenti in commercio. In caso di sporco ostinato, lasciare le pentole in ammollo.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Descripción del producto

Juego de cocina, 9 piezas

- Acero inoxidable al cromo níquel • borde anti goteo • asas frías
- se puede usar en cocinas de inducción, de gas y eléctricas

4 ollas con tapas

2,0 litros	Ø 16 cm	altura 10,0 cm
2,7 litros	Ø 18 cm	altura 11,0 cm
5,1 litros	Ø 24 cm	altura 11,5 cm
6,1 litros	Ø 20 cm	altura 20,0 cm

1 sartén

2,8 litros	Ø 24 cm	altura 6,5 cm
------------	---------	---------------

Recomendaciones:

- ¡Nunca dejar olla vacía en la cocina caliente!
- Nunca dejar ollas en la cocina caliente sin vigilancia durante un largo rato.
- Al cocinar, tratar de usar las temperaturas mínimas, lo que ayudará a minimizar la decolorización de las ollas
- Añadir sal sólo al agua hirviendo para evitar daños en las ollas.

Limpieza de las ollas:

- 1) Antes del primer uso es necesario limpiar minuciosamente las ollas usando detergente y agua hirviendo, luego, secar para quitar los restos de postproducción y los restos del embalaje
- 2) Se puede lavar en lavavajillas A pesar de eso, en consecuencia de alta temperatura producida en un lavavajillas durante el proceso de secado, es posible que haya manchas de agua. Para evitar las manchas de agua, hay que sacar las ollas del lavavajillas antes de que comience el programa de secado. Luego, secar las ollas usando un paño suave.
- 3) Después de usar, limpiar las ollas usando una esponja o un cepillo para limpiar la vajilla y un detergente disponible en el mercado. En caso de suciedad más fuerte, le recomendamos dejar las ollas sumergidas en el agua durante algún tiempo.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Descrição do produto

Conjunto de painelas de 9 peças

- aço de cromo-níquel • borda para evitar respingos • pegadores que não se aquecem • adequado para fogões de indução, à gás e elétricos

4 painelas com tampas

2,0 litros	Ø 16 cm	altura 10,0 cm
2,7 litros	Ø 18 cm	altura 11,0 cm
5,1 litros	Ø 24 cm	altura 11,5 cm
6,1 litros	Ø 20 cm	altura 20,0 cm

1 panela

2,8 litros	Ø 24 cm	altura 6,5 cm
------------	---------	---------------

Dicas:

- Nunca deixar a panela vazia sobre o fogão quente!
- Nunca deixar panelas sem cuidados por um longo espaço de tempo sobre o fogão quente.
- Durante o processo de cozimento, deve-se tentar utilizar sempre que possível a temperatura mais baixo, o que minimizará a descoloração do fundo das panelas.
- Adicionar sal sempre à água fervente para que não cause danos às panelas.

Cuidados com as painelas:

- 1) Antes da primeira utilização, deve-se limpar bem as painelas com detergente e água quente e, em seguida secar para se remover os restos da embalagem.
- 2) Pode-se lavar as painelas na máquina de lavar. Mesmo assim pode acontecer de surgirem manchas de água nas painelas na máquina de lavar em decorrência das altas temperaturas. Para se evitar estas manchas, deve-se retirar as painelas da máquina de lavar antes da mesma iniciar o processo de secagem. Em seguida, seque as painelas com um pano macio para utensílios.
- 3) Após a utilização, lavar as painelas com uma esponja ou escova para utensílios e produtos de limpeza de utensílios disponíveis no mercado. Em caso de sujeiras maiores, recomendamos encher as painelas com água e deixa-las por algum tempo.

Beschrijving van het product

9-delige pannenset

- chroomnikkelstaal • anti-drip rand • koel blijvende handgrepen
- geschikt voor de inductie kookplaat, gasfornuis en elektrisch fornuis

4 pannen met deksel

2,0 liter	Ø 16 cm	hoogte 10,0 cm
2,7 liter	Ø 18 cm	hoogte 11,0 cm
5,1 liter	Ø 24 cm	hoogte 11,5 cm
6,1 liter	Ø 20 cm	hoogte 20,0 cm

1 koekenpan

2,8 liter	Ø 24 cm	hoogte 6,5 cm
-----------	---------	---------------

Aanwijzingen:

- Nooit een lege pan op een heet fornuis laten staan!
- Nooit een pan lange tijd zonder toezicht op een heet fornuis laten staan.
- Tijdens het koken altijd er voor zorgen dat mogelijkerwijs de laagste temperaturen worden gebruikt, wat de verkleuring van de bodem van de pan minimaliseert.
- Zout altijd erbij doen in het kokende water, zodat het de pan niet beschadigt.

Zorg voor de pannen:

- 1) Vóór het eerste gebruik de pannen zorgvuldig wassen met een detergent en heet water en vervolgens drogen, om de productieresten en de verpakkingresten te verwijderen.
- 2) De pannen kunnen worden gewassen in de vaatwasmachine. Maar het kan gebeuren dat door de hoge temperatuur in de vaatwasmachine tijdens het drogen er op de pannen watervlekken ontstaan. Om het ontstaan van vlekken te voorkomen, dienen de pannen uit de vaatwasmachine te worden gehaald, vóór het droogprogramma. Vervolgens de pannen drogen met behulp van een zachte theedoek.
- 3) Na het gebruik de pannen wassen met behulp van een sponsje of een afwasborstel en een algemeen verkrijgbaar afwasmiddel. In het geval van zwaardere vervuiling, de pannen enkele tijd in water laten weken.

Produkt beskrivelse

9 dele grydesæt

- krom-nikkel stål • anti-dryp kant • kolde håndtag
- egnet til induktionskomfurer, gaskomfurer og elkompfurer

4 gryder med låge

2,0 liter	Ø 16 cm	højde 10,0 cm
2,7 liter	Ø 18 cm	højde 11,0 cm
5,1 liter	Ø 24 cm	højde 11,5 cm
6,1 liter	Ø 20 cm	højde 20,0 cm

1 pande

2,8 liter	Ø 24 cm	højde 6,5 cm
-----------	---------	--------------

Anvisninger:

- Efterlad aldrig tomme gryder på en varm overflade!
- Efterlad aldrig gryderne uden opsyn på en varm overflade.
- Prøv at bruge de laveste mulige temperaturer, som vil minimere misfarvning af bunden af gryderne.
- Altid tilføj salt til kogende vand, for at undgå skade af gryderne.

Rengøring af gryderne:

- 1) Gryderne skal vaskes med varmt vand og et mildt vaskemiddel.
- 2) Gryderne kan rengøres i en opvaskemaskine. Det kan det ske, at på grund af den høje temperatur, der genereres i opvaskemaskinen under tørreprocessen, forbliver der vandpletter på gryderne. For at undgå sådanne pletter, fjern gryderne fra opvaskemaskinen, før tørreprogrammet starter. Tør af med en blød klud.
- 3) Når du er færdig med at bruge gryderne, vask dem med en svamp eller børste og brug et mildt rengøringsmiddel. I tilfælde af kraftigere snavs, anbefaler vi at iblødsætte gryderne i vand.

Описание продукта

Комплект кастрюль, 9 элементов

- хромникелевая сталь • с краем, загнутым для удобства слива
- холодные ручки • подходит для приготовления на индукционных, газовых и электрических плитах

4 кастрюли с крышками

2,0 литра	Ø 16 см	высота 10,0 см
2,7 литра	Ø 18 см	высота 11,0 см
5,1 литра	Ø 24 см	высота 11,5 см
6,1 литра	Ø 20 см	высота 20,0 см

1 сковорода

2,8 литра	Ø 24 см	высота 6,5 см
-----------	---------	---------------

Рекомендации:

- Никогда не следует оставлять пустую кастрюлю на горячей плите!
- Никогда не оставлять кастрюлю без надзора на горячей плите в течение длительного времени.
- Во время приготовления следует стараться использовать одну из самых низких температур, т.к. это минимизирует изменение цвета дна кастрюль.
- Соль следует всегда добавлять в кипящую воду, чтобы она не могла повредить поверхность кастрюль.

Уход за кастрюлями:

- 1) Перед первым использованием кастрюли следует тщательномыть с помощью детергента и горячей воды, после чего осушить с целью удаления остатков производственных жидкостей и упаковки.
- 2) Кастрюли можно мыть в посудомоечной машине. Однако в следствие воздействия высокой температуры, которая возникает к посудомоечной машине в процессе сушения, на них могут остаться пятна от воды. Во избежание пятен кастрюли следует вынуть из посудомоечной машины перед началом сушки. Далее осушить кастрюли с помощью мягкой салфетки для посуды.
- 3) После использования кастрюли следует мыть с помощью губки или щетки для посуды, а также доступных средств для мытья посуды. В случае сильных загрязнений рекомендуем намочить кастрюли на некоторое время в воде.

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120

Ürün tanımı

9'lu Tencere Seti

- krom-nikel çelik • damlamayı önleyen kenarlar • ısınmayan saplar
- indüksiyon, gazlı ve elektrikli ocaklar için uygundur

4 adet kapaklı tencere

2,0 litre	Ø 16 cm	yükseklik 10.0 cm
2,7 litre	Ø 18 cm	yükseklik 11.0 cm
5,1 litre	Ø 24 cm	yükseklik 11.5 cm
6,1 litre	Ø 20 cm	yükseklik 20.0 cm

1 adet tava

2,8 litre	Ø 24 cm	yükseklik 6.5 cm
-----------	---------	------------------

İpuçlar:

- Boş tencere sıcak ocak üzerine kesinlikle bırakılmamalıdır!
- Tencereler uzun süre ocakta gözetimsiz bırakılmamalıdır.
- Tencere altlarında ısı oluşmasını önlemek için yemekleri pişirirken mümkün olan en düşük ateş kullanılmalıdır.
- Tuz her zaman kaynayan suya eklenmelidir. Aksi takdirde tencereler zarar görebilir.

Tencere bakımı:

- 1) Tencere ilk kez kullanılmadan önce üretim ve paketlenme kalıntılarını temizlemek için deterjan ve sıcak su ile yıkandıktan sonra kurutulmalıdır.
- 2) Tencereler bulaşık makinesinde yıkanabilir. Buna rağmen bulaşık makinesinde kurutma sırasında oluşan yüksek sıcaklık sonucunda tencereler üzerinde su lekeleri oluşabilir. Lekelerin oluşmasını önlemek için tencereler kurutma programı başlamadan bulaşık makinesinden çıkarılmalıdır. Bulaşık makinesinden çıkarılmış tencereler yumuşak bez ile kurutulmalıdır.
- 3) Tencereler aşındırıcı olmayan sünger ve bulaşık deterjan ile yıkanmalıdır. Daha inatçı lekeleri temizlemek için tencereler bir süre suda bekletilebilir.

Opis produktu

9-częściowy zestaw garnków

- stal chromowo-niklowa • brzeg zapobiegający kapaniu • nienagrzewające się uchwyty • odpowiednie do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych

4 garnki z pokrywami

2,0 litry	Ø 16 cm	wysokość 10,0 cm
2,7 litra	Ø 18 cm	wysokość 11,0 cm
5,1 litra	Ø 24 cm	wysokość 11,5 cm
6,1 litra	Ø 20 cm	wysokość 20,0 cm

1 patelnia

2,8 litra	Ø 24 cm	wysokość 6,5 cm
-----------	---------	-----------------

Wskazówki:

- Nigdy nie zostawiać pustego garnka na gorącej kuchni!
- Nigdy nie pozostawiać garnków na długi czas bez nadzoru na gorącej kuchni.
- Podczas gotowania należy się starać używać zawsze możliwie najniższych temperatur, co będzie minimalizować przebarwienia dna garnków.
- Sól dodawać zawsze do gotującej się wody, aby nie mogła ona uszkadzać garnków.

Pielęgnacja garnków:

- 1) Przed pierwszym użyciem garnki należy dokładnie umyć za pomocą detergentu i gorącej wody, a następnie osuszyć, aby usunąć pozostałości poprodukcyjne i resztki opakowania.
- 2) Garnki można myć w zmywarce. Mimo to może się zdarzyć, że w wyniku działania wysokiej temperatury, jaka powstaje w zmywarce podczas procesu suszenia, pozostaną na nich plamy z wody. Aby uniknąć powstawania plam, garnki należy wyjąć ze zmywarki, zanim rozpocznie się program suszenia. Następnie osuszyć garnki za pomocą miękkiej ściereczki do naczyń.
- 3) Po użyciu myć garnki za pomocą gąbki lub szczotki do naczyń i ogólnodostępnych środków do mycia naczyń. W przypadku silniejszych zabrudzeń zalecamy namoczenie garnków przez jakiś czas w wodzie.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Popis výrobku

Devítidílná sada hrnců

- chromiková ocel • okraj zabraňující stékání • nezahřívající se úchyty
- vhodné pro indukční, plynové a elektrické sporáky

4 hrnce s poklicemi

2,0 litry	Ø 16 cm	výška 10,0 cm
2,7 litru	Ø 18 cm	výška 11,0 cm
5,1 litru	Ø 24 cm	výška 11,5 cm
6,1 litru	Ø 20 cm	výška 20,0 cm

1 pánev

2,8 litru	Ø 24 cm	výška 6,5 cm
-----------	---------	--------------

Pokyny:

- Nikdy nenechávejte prázdné hrnce na horkém sporáku!
- Nikdy nenechávejte hrnce na sporáku delší dobu bez dozoru.
- Při vaření vždy používejte pokud možno nejnižší teplotu, což bude minimalizovat změnu barvy hrnců.
- Sůl přidejte vždy do vařící vody, aby nemohla poškodit hrnce.

Čištění hrnců:

- 1) Hrnce před prvním použitím důkladně vyčistěte čisticím přípravkem a horkou vodou, pak je osušte, abyste odstranili zbytky z výroby a obalu.
- 2) Hrnce můžete mýt v myčce. I přesto se může stát, že následkem působení vysoké teploty, která vzniká v myčce během sušení, zůstanou na nich skvrny od vody. Abyste zabránili vzniku skvrn, vytáhněte hrnce z myčky předtím, než se spustí program sušení. Pak hrnce osušte měkkým hadříkem.
- 3) Hrnce po použití čistěte měkkou houbou nebo kartáčem na nádobí a běžně dostupnými čisticími přípravky. V případě silnějšího znečištění namočte hrnce na nějakou dobu do vody.

Opis proizvoda

9-dijelni set posuđa

- krom-nikal čelik • rub koji sprječava kapanje • hladne ručke
- može se koristiti za indukcijske, plinske i električne štednjake

4 lonca s poklopcima

2,0 litra	Ø 16 cm	visina 10,0 cm
2,7 litra	Ø 18 cm	visina 11,0 cm
5,1 litara	Ø 24 cm	visina 11,5 cm
6,1 litara	Ø 20 cm	visina 20,0 cm

1 tava

2,8 litra	Ø 24 cm	visina 6,5 cm
-----------	---------	---------------

Napomene:

- Na uključeni štednjak nikada ne stavljate prazne lonce!
- Lonce nikada ne ostavljajte bez nadzora na uključenom štednjaku duže vrijeme .
- Prilikom kuhanja postavljate što nižu temperaturu kako biste spriječili mogućnost da dno lonca promijeni boju.
- Sol uvijek dodajte do vode koja se kuha – na taj način možete izbjeći oštećivanje lonca.

Održavanje lonaca:

- 1) Prije prve uporabe lonce pažljivo operite koristeći deterdžent i vruću vodu, a poslije ih isperite kako biste uklonili ostatke od proizvodnje i ostatke pakiranja.
- 2) Lonce možete prati u perilici suđa. Međutim, može se dogoditi da zbog visoke temperature koja se stvara u perilici za vrijeme sušenja suđa, na loncima će ostati mrlje od vode. Kako biste spriječili nastanak mrlja, lonce izvadite iz perilice prije nego će početi program sušenje. Lonce osušite mekanom krpicom za posuđe.
- 3) Nakon uporabe lonce operite pomoću spužvice ili četkice za suđe i kupovnih deterdženata za suđe. U slučaju tvrdokornih mrlja preporučamo da lonce neko vrijeme namočite u vodi.

Termék leírása

9-darabos edény készlet

- króm-nikkel acél • csepegés mentes perem • nem felmelegedő fogantyúk
- megfelelő indukciós, gáz és elektromos tűzhelyekhez

4 edény fedéllel

2,0 liter	Ø 16 cm	magasság 10,0 cm
2,7 liter	Ø 18 cm	magasság 11,0 cm
5,1 liter	Ø 24 cm	magasság 11,5 cm
6,1 liter	Ø 20 cm	magasság 20,0 cm

1 serpenyő

2,8 liter	Ø 24 cm	magasság 6,5 cm
-----------	---------	-----------------

Tanácsok:

- Soha ne hagyjon üres edényt a forró tűzhelyen!
- Soha ne hagyja a forró tűzhelyen felügyelet nélkül hosszabb ideig az edényeket.
- Főzés közben, mindig próbáljon meg a legalacsonyabb hőmérsékleten főzni, mely minimalizálhatja az edények aljának elszíneződését.
- Sót mindig a már forró vízbe rakjon, hogy az ne sértse meg az edény alját.

Edények karbantartása:

- 1) Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg megfelelő tisztítószerrel és forró vízzel az edényeket, ezután szárítsa meg, hogy eltávolítsa a produkció során maradt és a csomagolóanyag maradványok eltávolításához.
- 2) Az edények mosogatógépben moshatóak. Ennek ellenére megtörténhet, hogy a magas hőmérséklet következtében, mely a szárítási folyamat közben lehet a mosogatógépben, hogy vízfoltok maradhatnak az edényeken. A foltmaradványok elkerüléséhez, vegye ki az edényeket, mielőtt megkezdődik a szárítási program. Ezután szárítsa meg az edényeket puha konyharuhával.
- 3) A használat után mossa el az edényeket szivacs, vagy kefe segítségével, és általánosan elérhető tisztítószerrel. Erős szennyeződés esetén ajánlott az edények vízbe áztatása egy ideig bizonyos ideig.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Σετ 9-μαγειρικών σκευών

- χρώμιο-νικέλιο χάλυβας • χείλη αποφυγής στάλαξης • λαβές που δεν ζεσταίνονται • κατάλληλα για επαγγελματικές, φυσικού αερίου και ηλεκτρικές εστίες

4 καθαρόλες με καπάκια

2,0 λίτρα	Ø 16 cm	ύψος 10,0 cm
2,7 λίτρα	Ø 18 cm	ύψος 11,0 cm
5,1 λίτρα	Ø 24 cm	ύψος 11,5 cm
6,1 λίτρα	Ø 20 cm	ύψος 20,0 cm

1 τηγάνι

2,8 λίτρα	Ø 24 cm	ύψος 6,5 cm
-----------	---------	-------------

Οδηγίες:

- Ποτέ μην αφήνετε μια κενή καθαρόλα σε ζεστή εστία!
- Ποτέ μην αφήνετε καθαρόλες χωρίς επίβλεψη για μεγάλο χρονικό διάστημα σε ζεστή κουζίνα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει πάντα να προσπαθήσετε να χρησιμοποιήσετε τη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία, η οποία θα ελαχιστοποιήσει τον αποχρωματισμό του πάτου των καθαρολών.
- Το αλάτι προσθέτουμε πάντα σε βραστό νερό για να μην μπορεί να βλάψει τις καθαρόλες.

Φροντίδα καθαρολών:

- 1) Πριν από την πρώτη χρήση οι καθαρόλες πρέπει να πλυθούν με απορρυπαντικό και ζεστό νερό, και στη συνέχεια να στεγνώσουν για να απομακρυνθούν τυχόν υπολείμματα από την παραγωγή και τη συσκευασία.
- 2) Τα σκεύη μπορούν να πλύνονται σε πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, μπορεί να συμβεί ότι λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που δημιουργείται στη μηχανή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγνώματος, θα παραμείνουν πάνω τους λεκέδες νερού. Για να αποφύγετε τη δημιουργία τέτοιων λεκέδων, αφαιρέστε τα σκεύη από το πλυντήριο πιάτων πριν από την έναρξη του προγράμματος στεγνώματος. Επομένως στεγνώστε τις καθαρόλες χρησιμοποιώντας μαλακό πανί για πιάτα.
- 3) Μετά τη χρήση, πλύνετε τις καθαρόλες με ένα σφουγγάρι ή βούρτσα πιάτων και γενικώς διαθέσιμα απορρυπαντικά πιάτων. Στην περίπτωση πιο δύσκολης βρωμιάς, συνιστούμε μούλιασμα των σκευών σε νερό για κάποιο χρονικό διάστημα.

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

Τηλ.: +49 (0) 5258 971-0
Φακ: +49 (0) 5258 971-120