



A130442

Beschrijving van het product

Pannenset T4P1

- Materiaal: Chroomnikkelstaal
- Gietrand
- Koudgrepen
- Ook geschikt voor inductie

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 verpakkingsresten 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 waterlekken 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.

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com