



> 2



> 30



> 58

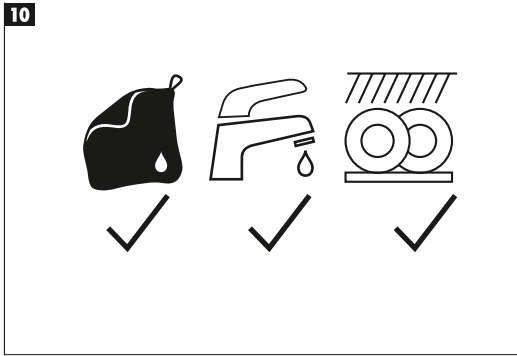
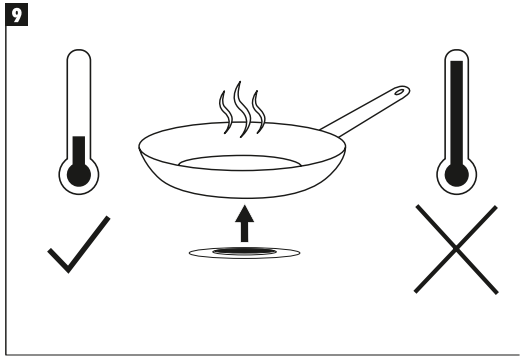
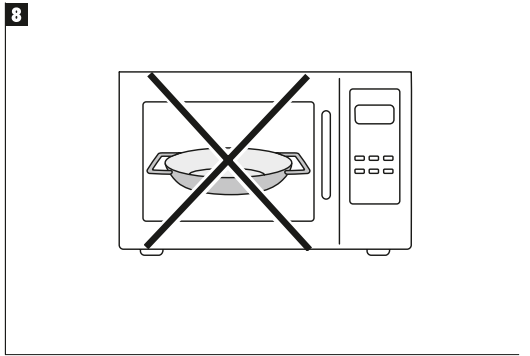
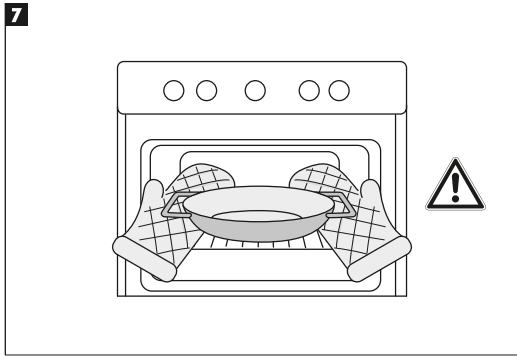
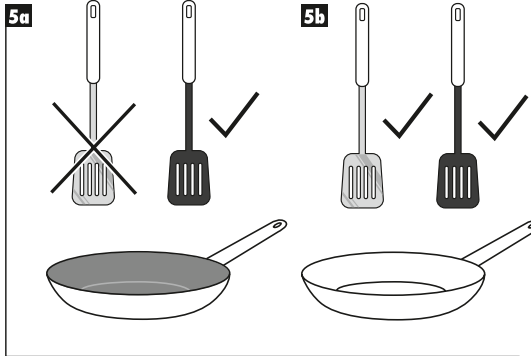
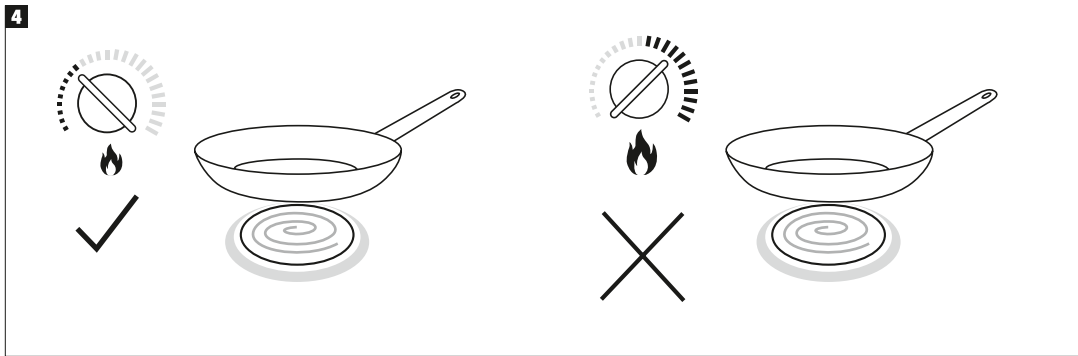
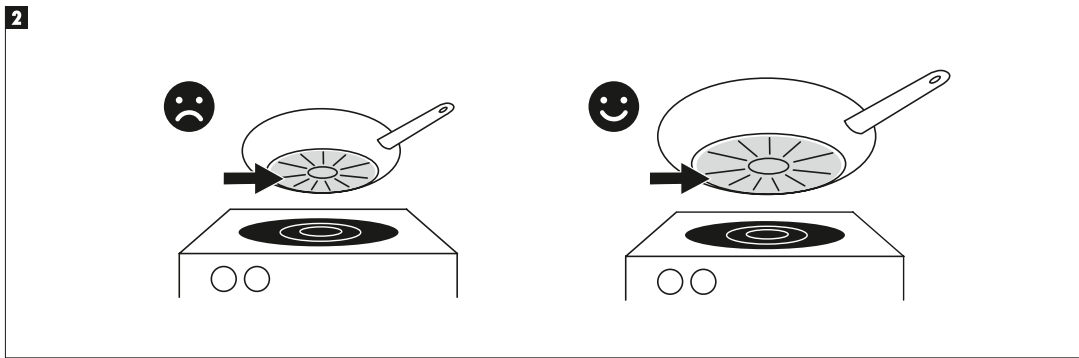
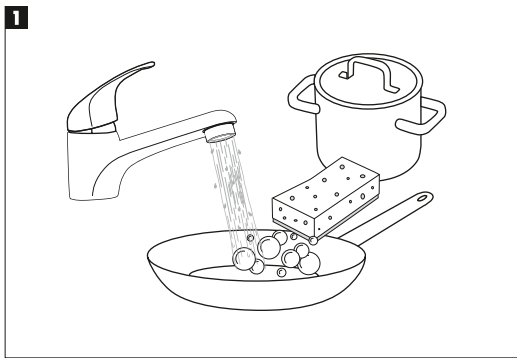
Gebruuchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Инструкции за употреба и поддръжка | Upute za upotrebu i njegu | Návod k použití a údržbě | Anvisninger om brug og pleje | Instructies voor gebruik en onderhoud | Kasutus- ja hooldusjuhised | Käyttö- ja hoito-ohjeet | Conseils d'utilisation et d'entretien | Οδηγίες χρήσης και φροντίδας | Használati és ápolási utasítások | Istruzioni per l'uso e la pulitura | Lietošanas un kopšanas instrukcija | Naudojimo ir priežiūros instrukcijos | Instrukcja użytkowania i pielęgnacji | Instruções de uso e cuidado | Instrucțiuni de utilizare și întreținere | Pokyny na používanie a údržbu | Navodila za uporabo in vzdrževanje | Indicaciones de uso y cuidado | Instruktioner för användning och skötsel | Инструкция по применению | Kullanım ve Bakım Talimatları | 使用及保养事项 | ご使用とお手入れについて

ZWILLING®



Gebrauchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Инструкции за употреба и поддръжка | Upute za upotrebu i njegu | Návod k použití a údržbě | Anvisninger om brug og pleje | Instructies voor gebruik en onderhoud | Kasutus- ja hooldusjuhised | Käyttö- ja hoito-ohjeet | Conseils d'utilisation et d'entretien | Οδηγίες χρήσης και φροντίδας | Használati és ápolási utasítások | Istruzioni per l'uso e la pulitura | Lietošanas un kopšanas instrukcija | Naudojimo ir priežiūros instrukcijos | Instrukcja użytkowania i pielęgnacji | Instruções de uso e cuidado | Instrucțiuni de utilizare și întreținere | Pokyny na používanie a údržbu | Navodila za uporabo in vzdrževanje | Indicaciones de uso y cuidado | Instruktioner för användning och skötsel | Инструкция по применению | Kullanım ve Bakım Talimatları | 使用及保养事项 | ご使用とお手入れについて

ZWILLING®





Sicherheitshinweise in der Edelstahlkochgeschirr (unbeschichtet/beschichtet) Anleitung beachten!

Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr ist qualitativ hochwertig, vielseitig, energieeffizient und unkompliziert in der Handhabung. Damit Sie lange Freude daran haben, lesen Sie bitte vor Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

1 Vor Gebrauch reinigen.

Reinigen Sie Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr mit heißem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und Schwamm, Tuch oder Bürste. Abtrocknen verhindert Wasserflecken.

2 Richtige Kochfeldgröße wählen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen. Für einen möglichst geringen Wärmeverlust empfiehlt sich das Garen mit aufgelegtem Deckel. Durch die besonders guten Wärmeleiteigenschaften von ZWILLING Kochgeschirr gart das Kochgut auch bei mittlerer Hitze: Rechtzeitiges Verringern der Herdeinstellung spart Energie und verhindert eine Überhitzung.

3 Fette hinzufügen.

Einige Öle und Fette verbrennen schon bei niedrigen Temperaturen. Wir empfehlen Produkte mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher.

3a Überkochen vermeiden.

Füllen Sie Ihr Kochgeschirr zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen nur zu 70-80 %. Salz ausschließlich in kochendes Wasser geben und anschließend umrühren. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen.

4 Langsam erhitzen.

Erhitzen Sie zur Vermeidung eingebrannter Öl- und Wasserspuren nur trockenes Kochgeschirr. Heizen Sie Ihr Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt und/oder über längere Zeiträume ohne Inhalt auf. Überhitzung kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigen. Eine extreme Überhitzung kann den Boden dauerhaft beschädigen.

Hinweise für Induktionsherde.

Bei Induktionsherden ist die Gefahr einer Überhitzung besonders groß. Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und nie unbeaufsichtigt auf der mittleren Stufe. Verzichten Sie auf die Boostfunktion. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch bzw. Brummen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr. Entspricht der Durchmesser des Kochfeldes nicht dem des Topfbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.

Hinweise für Gasherde.

Achten Sie beim Kochen auf einem Gasherd darauf, dass die Gasflamme nicht über den Kochgeschirrboden hinausschlägt. Zur Vermeidung von Verbrennungen ist ein Handschutz empfehlenswert.

5 Verwendung von Küchenutensilien.

5a Alles rund um Ihr antihaft- beschichtetes ZWILLING Kochgeschirr.

Beschichtetes Kochgeschirr ist besonders leicht zu reinigen und eignet sich zur schonenden Zubereitung leicht anhaftender Speisen. Heizen Sie es langsam bei mittlerer Herdeinstellung auf und nutzen Sie zum Garen niedrige oder mittlere Temperaturen (2/3 der maximalen Herdleistung).

Verwenden Sie Öle oder Fette mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher und verzichten Sie auf Öl-Sprays. Diese verursachen Rückstände, die sich nur schwer wieder lösen lassen. Reinigen Sie Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung bitte von Hand.

Wichtig: Die Antihaftereigenschaften beschichteten Kochgeschirrs nutzen sich bei normaler Verwendung nach einiger Zeit etwas ab. Überhitzung und Einbrennen des Bratguts können diesen Vorgang beschleunigen. Das Kochgeschirr kann dennoch unbedenklich weiter verwendet werden. Kochgeschirr mit Antihaft-Keramikbeschichtung ist bis 200 °C (350 °F) backofengeeignet, sofern es keine Kunststoffgriffe hat.

Utensilien: Zum optimalen Schutz der Antihaftbeschichtung empfehlen wir Küchenhelfer aus Holz oder die hochwertigen Silikon-Gadgets von ZWILLING. Bitte verwenden Sie keine spitzen Gegenstände und schneiden Sie Ihr Gargut nicht im Kochgeschirr.

5b Alles rund um Ihre unbeschichtete ZWILLING Pfanne.

Unbeschichtete ZWILLING Edelstahlpfannen haben eine Innenseite aus hochwertigem 18/10 Edelstahl. Dies ist äußerst hygienisch, geschmacksneutral und eignet sich besonders für das scharfe Anbraten von unpaniertem Fleisch, z. B. Steaks.

Für ein optimales Bratergebnis empfehlen wir: Pfanne zunächst ohne Fett/Öl langsam auf der mittleren Stufe erhitzen. Nach einer Weile etwas kaltes Wasser in die Pfanne spritzen. Verdampft das Wasser, ist sie noch zu kalt. Bei optimaler Brattemperatur formen sich Kugeln, die wie Quecksilber auf der Pfannenoberfläche tanzen. Jetzt Pfanne trocken wischen, Öl eingießen, kurz erhitzen und Bratgut hinzugeben. Fleisch kann zunächst am Pfannenboden kleben bleiben. Nach 2-3 Minuten löst es sich jedoch wie von selbst. Den Fortschritt können Sie kontrollieren, indem Sie die Ränder mit einer Gabel anzuheben versuchen.

6 Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt lassen.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauches nicht unbeaufsichtigt und lassen Sie insbesondere Kinder nie alleine in der Nähe heißen Kochgeschirrs. Vermeiden Sie, dass Griffe über den Rand des Herdes oder über eine heiße Herdplatte ragen.

7 Verbrennung vermeiden!

Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist bis 150 °C (300 °F) backofengeeignet!

Kochgeschirr mit Antihaft-Keramikbeschichtung ist bis 200 °C (350 °F) backofengeeignet, sofern es keine Kunststoffgriffe hat.

Hinweis: Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.

Die Griffe Ihres ZWILLING Kochgeschirrs sind so konstruiert, dass sie möglichst wenig Wärme abgeben. Dennoch können sich Deckel und Griffe aufheizen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Kochgeschirr aus dem heißen Ofen zu nehmen. Heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.

8 Nicht mikrowellengeeignet.

ZWILLING Kochgeschirr ist NICHT für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und kann ernsthafte Schäden verursachen.

9 Kochgeschirr abkühlen lassen.

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Insbesondere Glasdeckel können durch Temperaturschocks beschädigt werden.

10 Reinigung und Pflege.

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. ZWILLING Produkte sind einfach und bequem zu reinigen. Das Kochgeschirr ist spülmaschinene geeignet.

Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch. Aggressive Reinigungsmittel können das Produkt beschädigen und insbesondere die Antihaftereigenschaft von beschichtetem ZWILLING Kochgeschirr beeinträchtigen. Produkte mit einer Außenbeschichtung können bei regelmäßigem Gebrauch in der Spülmaschine Alterungseffekte aufweisen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die funktionellen Eigenschaften des Produkts.

Unbeschichtetes ZWILLING Kochgeschirr kann bei sehr starker Verschmutzung an Innenseite und Boden mit der rauen Seite des Schwammes gereinigt werden. Speisereste nicht antrocknen lassen, um Flecken oder Verfärbungen auf Edelstahl zu vermeiden. Weiße oder regenbogenfarbige Verfärbungen und Beläge können mit handelsüblichen Edelstahlreinigern, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Nutzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht zur längeren Aufbewahrung säurehaltiger Lebensmittel. Diese können die Oberfläche angreifen.

11 Festsitzender Deckel.

Der Deckel Ihres ZWILLING Kochgeschirrs passt sehr präzise. Vakuumbildung kann zu Festsaugen führen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr wenige Minuten bei niedriger Temperatur, um ihn zu lösen.

12 Gewährleistung.

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung und sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken es direkt an die auf der Verpackung angegebene Adresse.

Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung), sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.



Observe the safety information in the stainless steel cookware (uncoated/coated) manual!

Your new ZWILLING cookware is high-quality, versatile, energy-efficient, and easy to use. Please read the following instructions for use and care before using this product to ensure that you can continue to enjoy it for a long time to come.

1 Clean before use.

Clean your new ZWILLING cookware with hot water, standard washing up liquid, and a sponge, cloth, or brush. Dry the product to prevent water spots from forming.

2 Select the correct stove top size.

The hob should have the same or smaller diameter as the base of the pot. To keep heat loss as low as possible, it is advisable to place the lid on the pot while cooking. Thanks to the excellent heat conductivity of ZWILLING cookware, your food will cook evenly even at medium heat: Reducing the stove setting saves energy and prevents overheating.

3 Add shortenings.

Some oils and fats burn even at low temperatures. We recommend products with a smoking point of 200 °C (400 °F) or higher.

3a Avoid allowing the contents to boil over.

Only fill the cookware up to 70-80 % to avoid burns due to the contents boiling over. Only add salt to boiling water and stir. Adding salt to cold water could result in discoloration.

4 Heat up slowly.

Only heat cookware when it is dry to prevent burnt-on traces of oil and water. Never leave your cookware unattended while heating and/or never heat up the cookware for long periods while empty. Overheating may cause discoloration, but will not affect the function of the cookware. Extreme overheating may permanently damage the base.

Instructions for induction hobs.

The risk of overheating is particularly high with induction hobs. Heat up the cookware slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function. A buzzing and/or humming noise may occur when higher temperature settings are used. This is due to technical reasons and is not a sign that the oven or cookware is faulty. If the diameter of the stove top does not match the diameter of the pot base, the stove top may not function.

Instructions for gas hobs.

When cooking on a gas hob, ensure that the gas flame does not extend around the sides of the cookware base. We recommend the use of hand protection to avoid burns.

5 Use of kitchen utensils.

5a Everything you need to know about your non-stick ZWILLING cookware.

Coated cookware is extremely easy to clean and is perfect for the gentle preparation of foods, which are prone to sticking. Heat up the cookware slowly at medium heat and use low or medium temperatures (2/3 of the maximum oven output) for cooking. Use oils or fats with a smoking point of 200 °C (400 °F) or higher, and do not use oil sprays. Oil sprays leave residues, which are difficult to remove. Please clean cookware with non-stick coating by hand.

Important: The non-stick properties of any coated cookware will wear off during normal usage over time. Overheating and burning food can speed up this process. Coated cookware can still be used without any concerns, should the non-stick properties diminish. Non-stick cookware is suitable for use in the oven up to 200 °C (350 °F), provided it does not have plastic handles.

Utensils: To ensure that the non-stick coating is optimally protected, we recommend using utensils made from wood or high-quality silicone gadgets from ZWILLING. Please do not use any sharp objects and do not cut your food in the cookware.

5b Everything you need to know about your non-stick ZWILLING cookware.

Uncoated ZWILLING stainless steel frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel on the inside. This is extremely hygienic, neutral in taste and is particularly suitable for searing unbreaded meat (e.g. steaks).

For a perfect frying result, we recommend: Firstly, slowly heat the frying pan at a medium temperature without fat/oil. After a while, spray a little cold water into the frying pan. If the water evaporates, it is still not hot enough. At the optimal frying temperature, bubbles form like mercury and „dance“ on the surface of the frying pan. Wipe the frying pan dry, add the oil, heat up briefly and add the food. The meat may initially stick to the base of the frying pan. However, it will come loose itself after 2-3 minutes. You can check the progress yourself by trying to lift the edges with a fork.

6 Never leave cookware unattended.

For safety reasons, do not leave your cookware unattended during use and never leave children alone near hot cookware. Make sure that handles do not project over the edge of your oven or over a hot hob.

7 Avoid burning!

Cookware with plastic handles are ovenproof up to 150 °C (300 °F)!

Non-stick cookware is suitable for use in the oven up to 200 °C (350 °F), provided it does not have plastic handles.

Note: Discoloration may occur at these high temperatures. This can be removed with a stainless steel care product.

The handle of your ZWILLING frying pan is designed to emit as little heat as possible. However, the lid and handles may still get hot. Always use potholders or oven mitts when removing cookware from the hot oven. Only put hot cookware down on heat-resistant surfaces.

8 Not suitable for microwaving.

ZWILLING cookware is NOT suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

9 Let the cookware cool down.

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. Glass lids, in particular, can become damaged due to temperature shock.

10 Cleaning and Care.

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. ZWILLING products are simple and easy to clean. The cookware is dishwasher-safe.

However, we recommend cleaning this product by hand with warm water, a little washing-up liquid, and a soft cloth. Aggressive cleaning products can damage the cookware and, in particular, adversely affect the non-stick properties of non-stick ZWILLING cookware. Products with an external coating can show signs of ageing due to regular cleaning in the dishwasher. However, this does not affect the functional properties of the product.

Where heavy soiling has occurred, uncoated ZWILLING cookware can be cleaned on the inside and at the base using the rough side of a sponge. To prevent marks or discoloration on the stainless steel, do not allow food scraps to dry on to the product. White or multi-colored discolouration and layers can be removed with conventional stainless steel cleaners, lemon juice, or vinegar. Do not use the cookware to store acidic food for long periods. Acidic foods can corrode the surface.

11 The lid is stuck to the product.

The lid of your ZWILLING cookware fits extremely precisely. Vacuum formation could result in the lid sticking to the product. Should this happen, simply heat up the cookware for a few minutes at a low temperature to release the lid.

12 Guarantee.

If you experience any issues within the warranty period, please return the cookware along with proof of purchase to the retailer, unless otherwise indicated. Alternatively, you can return it directly to the address indicated on the cookware packaging.

Damage caused by improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor, or incorrect cleaning) is excluded from the guarantee. Use of our cookware in professional kitchens and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer's guarantee.



Спазвайте инструкциите за безопасност в ръководството за употреба на съдове за готвене от неръждаема стомана (с покритие или без покритие)! Вашият нов съд за готвене ZWILLING е висококачествен, многофункционален, енергоспестяващ и лесен за употреба. Преди да използвате продукта, прочетете инструкциите за употреба и грижа, за да го използвате дълго време.

1 Почистете преди употреба.

Почистете новия си съд за готвене ZWILLING с гореща вода, обикновен препарат за съдове и с гъба, кърпа или четка. Подсушете го, за да предотвратите образуването на петна от вода.

2 Използвайте върху котлон с подходящ размер.

Диаметърът на котлона трябва да е същият като този на дъното на тенджерата или по-малък от него. За да се намалят топлинните загуби, е препоръчително да поставят капака по време на готвенето. Благодарение на отличната топлопроводимост на съдовете ZWILLING, храната се приготвя равномерно дори на средна температура: Намаляването на степента на нагряване пести енергия и предпазва от загаряне.

3 Добавяне на твърди мазнини.

Някои мазнини загарят дори при ниска температура. Препоръчваме използването на мазнини с точка на димене 200 °C или по-висока.

3a Избягвайте изкипяване на съдържанието.

За да избегнете загаряния и изкипяване на съдържанието, пълнете съда само до 70–80% от обема му. Добавяйте сол само във вряща вода и разбърквайте. Ако добавите сол в студена вода, съдът може да промени цвета си.

4 Нагрявайте бавно.

Нагрявайте съда само когато е сух, за да предотвратите загаряне на остатъци от мазнина или петна от вода. Никога не оставяйте съда без надзор при нагряване и не го нагрявайте продължително, когато е празен. Прегряването може да причини промяна на цвета, но това не влияе върху функционалността на съда. Прекомерното нагряване може трайно да повреди дъното.

Инструкции за индукционни котлони.

При индукционните котлони има особено висок риск от прегряване. Загрявайте съда бавно на средна температура и не го оставяйте без надзор. Не използвайте функцията за ускорено нагряване. При по-високи температурни настройки може да се чува жужене или бучене. Това се дължи на технически причини и не е признак за повреда на фурната или съда. Ако диаметърът на тенджерата не съответства на диаметъра на котлона, котлонът може да не работи.

Инструкции за газови котлони.

При готвене на газов котлон не допускайте пламъкът да обхваща стените на съда извън дъното. Препоръчваме използването на ръкавици или друг вид защита за ръце, за да се избегнат изгаряния.

5 Използване на кухненски прибори.

5a Всичко, което трябва да знаете за вашия съд за готвене ZWILLING с незалепащо покритие.

Съдовете с покритие се почистват много лесно и са идеални за приготвяне на деликатни храни, които са склонни да залепват. Загрейте съда бавно на средна температура и гответе на ниска или средна температура (2/3 от максималната мощност на фурната). Използвайте растителни масла или животински мазнини с точка на димене 200 °C или по-висока и не използвайте кулиняри спрейове с олио. Техните остатъци се отстраняват трудно. Мийте съдовете с незалепащо покритие на ръка.

Важно: При нормална употреба всяко незалепащо покритие се износва с течение на времето. Прегряването и загарянето на храната ускоряват този процес. Дори при износено незалепащо покритие съдът може да се използва без притеснения. Съдовете с незалепащо покритие са подходящи за употреба във фурна при температура до 200 °C, ако нямат пластмасови дръжки.

Прибори: За да предпазите незалепащото покритие използвайте дървени прибори или прибори от висококачествен силикон на ZWILLING. Не използвайте остри предмети и не режете храната в съда.

5b Всичко, което трябва да знаете за вашия съд за готвене ZWILLING с незалепащо покритие.

Вътрешността на тиганите ZWILLING от неръждаема стомана без покритие е изработена от висококачествена стомана 18/10. Тя е особено хигиенична, не влияе на вкуса и изключително подходяща за пържене на месо без панирка (напр. стек).

За оптимален резултат при пържене препоръчваме: Първо загрейте тигана на средна температура без мазнина. След известно време пръснете малко студена вода в тигана. Ако водата се изпари, тиганът не е достатъчно загрял. При оптимална температура за пържене капките вода се събират на топчетата и „танцуват“ по дъното на тигана. Избършете тигана, добавете мазнина, загрейте още малко и сложете храната. Първоначално месото може да залепне за дъното на тигана. Но след 2–3 минути само ще се отлепи. Следете процеса, като повдигате ръба на месото с вилица.

6 Никога не оставяйте съда без надзор.

С цел безопасност никога не оставяйте съда без надзор, докато готвите, и никога не оставяйте децата сами близо до горещ съд за готвене. Не оставяйте дръжките на съда да стърчат над гореща фурна или горещ котлон.

7 Опасност от изгаряне!

Пластмасовите дръжки на съда за готвене са устойчиви на температура до 150 °C!

Съдовете с незалепащо покритие са подходящи за употреба във фурна при температура до 200 °C, ако нямат пластмасови дръжки. Забележка: При висока температура е възможно промяна на цвета. Това може да се отстрани с препарат за неръждаема стомана.

Дръжката на тигана ZWILLING е проектирана да се загрява минимално. Капакът и страничните дръжки обаче може да се нагрят. Когато водите съд за готвене от гореща фурна, винаги използвайте ръкавици. Поставяйте горещия съд само върху топлоустойчива повърхност.

8 Съдът не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.

Съдовете за готвене ZWILLING HE са подходящи за употреба в микровълнова фурна, тъй като това може да причини сериозни повреди.

9 Оставете съда да изстине.

Оставете съда за готвене ZWILLING да изстине, преди да го почистите. Възможно е стъкленият капак да се спука от рязката промяна на температурата.

10 Почистване и грижа.

Оставете съда за готвене ZWILLING да изстине, преди да го почистите. Продуктите ZWILLING се почистват лесно и просто. Съдът е подходящ за съдомиялна машина.

Препоръчваме обаче измиване на ръка с топла вода, малко препарат за съдове и мека гъба. Агресивните препарати може да повредят съда и най-вече незалепащото покритие на съда за готвене ZWILLING. Ако съдът за готвене се мие редовно в миялна машина, покритието се износва по-бързо. Това не влияе на функционалните свойства на продукта.

При силно замърсяване съдовете ZWILLING без покритие могат да се чистят отвътре и отдолу с граповата част на гъбата за миене. За да избегнете промяна на цвета, не оставяйте по съда да засъхва храна. Белите или цветни петна и налепи се отстраняват с обикновен препарат за неръждаема стомана, лимонов сок или оцет. Не съхранявайте дълго време кисели храни в съда. Киселите храни може да причинят корозия.

11 Капакът е залепнал към съда.

Капакът на съдовете за готвене ZWILLING приляга много плътно. В съда може да се образува вакуум и капакът да залепне. Ако това се случи, просто загрейте съда на слаба температура за няколко минути и капакът ще се освободи.

12 Гаранция.

Ако по време на гаранционния срок възникне проблем, върнете на търговеца съда за готвене заедно с доказателство за покупката му, освен ако не е посочено друго. Можете да го върнете и директно на адреса, посочен върху опаковката.

Гаранцията не покрива повреди от неправилна употреба (напр. прегряване, промяна на цвета, драскотини, изпускане на пода, неправилно почистване).

Гаранцията на производителя не покрива употребата на съдовете за готвене в професионални кухни, както и чисто визуалните следи от употреба.



Pridržavajte se sigurnosnih uputa u priručniku za posude od nehrđajućeg čelika (bez/sa premazom)!

Vaše novo posude ZWILLING je visokokvalitetno, svestrano, energetski učinkovito i jednostavno za korištenje. Pročitajte sljedeće upute za uporabu i njegu prije korištenja ovog proizvoda kako biste u njemu mogli dugo uživati.

1 Očistite prije uporabe.

Očistite svoje novo ZWILLING posude vrućom vodom, standardnim sredstvom za pranje posuda i spužvom, krpom ili četkom. Osušite proizvod kako biste izbjegli stvaranje mrlja od vode.

2 Odaberite odgovarajuću veličinu ploče štednjaka.

Ploča za kuhanje treba imati isti ili manji promjer od dna posude. Kako biste smanjili gubitak topline, preporuča se stavljanje poklopca na lonac tijekom kuhanja. Zahvaljujući izvršnoj toplinskoj vodljivosti ZWILLING posuda, vaša se hrana ravnomjerno kuha čak i na srednjoj vatri: Smanjenjem postavke štednjaka šteti se energija i sprječava pregrijavanje.

3 Dodajte mast.

Neka ulja i masti izgaraju čak i na niskim temperaturama. Preporučamo proizvode s točkom dimljenja od 200 °C (400 °F) ili više.

3a Izbjegavajte prelijevanje sadržaja.

Posudu napunite samo do 70-80 % kako biste izbjegli opekline zbog prelijevanja sadržaja. Sol dodajte samo u kipuću vodu i promiješajte. Dodavanje soli u hladnu vodu može dovesti do promjene boje.

4 Polako zagrijavajte.

Posude zagrijavajte samo kada je suho kako biste izbjegli zagorene tragove ulja i vode. Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom zagrijavanja i/ili nikada ne zagrijavajte posude dulje vrijeme dok je prazno. Pregrijavanje može dovesti do promjene boje, ali ne utječe na funkciju posuda. Prekomjerno pregrijavanje može trajno oštetiti dno.

Upute za indukcijske ploče za kuhanje.

Rizik od pregrijavanja posebno je visok kod indukcijskih ploča za kuhanje. Polako zagrijavajte posude na srednjoj vatri i prestanoga nadzirajte. Nemojte koristiti funkciju pojačanja. Zujanje i/ili brujanje mogu se pojaviti pri višim postavkama temperature. To je zbog tehničkih razloga i ne znači da je pećnica ili posude neispravno. Ako promjer ploče štednjaka ne odgovara promjeru dna posude, ploča štednjaka možda neće raditi.

Upute za plinske ploče za kuhanje.

Prilikom kuhanja na plinskoj ploči za kuhanje, pazite da plamen plina ne prelazi rubove dna posuda. Preporučamo korištenje zaštite za ruke kako biste izbjegli opekline.

5 Korištenje kuhinjskog pribora.

5a Sve što trebate znati o vašem ZWILLING posudu s njepljivim premazom.

Posude s premazom iznimno su jednostavne čisti i savršene su za nježnu pripremu namirnica koje su sklone lijepljenju. Polako zagrijavajte posude na srednjoj vatri i koristite niske ili srednje temperature za kuhanje (2/3 maksimalne snage pećnice). Koristite ulja ili masti s točkom dimljenja od 200 °C (400 °F) ili više i nemojte koristiti uljne sprejeve. Uljni sprejevi ostavljaju ostatke koje je teško ukloniti. Posude s njepljivim premazom čistite ručno.

Važno: Svojstva njepljivog premaza bilo kojeg posuda s premazom s vremenom će se istrošiti tijekom normalne uporabe. Pregrijavanje i zagorijevanje hrane mogu ubrzati taj proces. Posude s premazom i dalje se može koristiti bez ikakve brige ako se svojstva njepljivog premaza smanje. Posude s njepljivim premazom prikladne su za korištenje u pećnici do 200 °C (350 °F), pod uvjetom da nema plastične ručke.

Pribor za jelo: Kako biste osigurali optimalnu zaštitu njepljivog premaza, preporučamo korištenje drvenog pribora ili visokokvalitetnih silikonskih dodataka tvrtke ZWILLING. Nemojte koristiti nikakve oštre predmete i nemojte rezati hranu u posudu.

5b Sve što trebate znati o vašem ZWILLING posudu s njepljivim premazom.

Neobložene ZWILLING tave od nehrđajućeg čelika izrađene su iznutra od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika 18/10. Iznimno je higijenski materijal, neutralnog okusa i posebno prikladan za pečenje nepohanog mesa (npr. odrezaka).

Za savršen rezultat prženja preporučamo: Prvo polako zagrijte tavu na srednjoj vatri bez masnoće/ulja. Nakon nekog vremena, poprskajte malo hladne vode u tavu. Ako voda ispari, još nije dovoljno vruće. Na optimalnoj temperaturi prženja, mjehurići se stvaraju poput žive i „plešu“ po površini tave. Obrišite tavu, dodajte ulje, kratko zagrijte i dodajte namirnice. Meso se u početku može zalijepiti za dno tave. Međutim, odvojite se nakon 2 - 3 minute. Napredak možete provjeriti sami ako pokušate podići rubove vilicom.

6 Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora.

Iz sigurnosnih razloga, ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom uporabe i nikada ne ostavljajte djecu samu u blizini vrućeg posuda. Pazite da ručke ne vire preko ruba pećnice ili preko vruće ploče za kuhanje.

7 Izbjegavajte opekline!

Posude s plastičnim ručkama otporne su na zagrijavanje u pećnici do 150 °C (300 °F)!

Posude s njepljivim premazom prikladne su za korištenje u pećnici do 200 °C (350 °F), pod uvjetom da nema plastične ručke. Napomena: Na ovim visokim temperaturama može doći do promjene boje. To se može ukloniti sredstvom za njegu nehrđajućeg čelika.

Ručka vaše tave ZWILLING dizajnirana je da emitira što je moguće manje topline. Međutim, poklopac i ručke se i dalje mogu zagrijati. Uvijek koristite zaštitne rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuda iz vruće pećnice. Vruće posude stavljajte samo na površine otporne na toplinu.

8 Nije prikladno za mikrovalnu pećnicu.

ZWILLING posude NIJE prikladne za korištenje u mikrovalnoj pećnici i može uzrokovati ozbiljna oštećenja.

9 Ostavite posude da se ohladi.

Prije čišćenja ostavite vaše posude ZWILLING da se ohladi. Stakleni poklopci, posebno, mogu se oštetiti zbog temperaturnog šoka.

10 Čišćenje i njega.

Prije čišćenja ostavite vaše posude ZWILLING da se ohladi. ZWILLING proizvodi su jednostavni i laki za čišćenje. Posude se može prati u perilici posuda.

Međutim, preporučamo ručno čišćenje ovog proizvoda toplom vodom, malo sredstva za pranje posuda i mekom krpom. Agresivna sredstva za čišćenje mogu oštetiti posude, a posebno narušiti svojstva njepljivog premaza posuda ZWILLING. Proizvodi s vanjskim premazom mogu pokazivati znakove starenja zbog redovitog pranja u perilici posuda. Međutim, to ne utječe na funkcionalna svojstva proizvoda.

U slučaju jakog zaprljanja, posude ZWILLING bez premaza može se očistiti iznutra i na dnu hrapavom stranom spužve. Kako biste izbjegli mrlje ili promjenu boje nehrđajućeg čelika, ne dopustite da se ostaci hrane osuše na proizvodu. Bijele ili višebojne mrlje i slojevi mogu se ukloniti konvencionalnim sredstvima za čišćenje nehrđajućeg čelika, limunovim sokom ili octom. Ne koristite posude za dugotrajno čuvanje kiselih namirnica. Kisela hrana može nagristi površinu.

11 Poklopac je zalijepljen za proizvod.

Poklopac vašeg posuda ZWILLING izuzetno precizno pristaje. Stvaranje vakuuma moglo bi uzrokovati lijepljenje poklopca za proizvod. U tom slučaju, jednostavno zagrijte posude na niskoj temperaturi nekoliko minuta kako biste oslobodili poklopac.

12 Jamstvo.

Ako se problemi pojave unutar jamstvenog roka, vratite posude zajedno s dokazom o kupnji trgovcu, osim ako nije drugačije navedeno. Alternativno, možete ga vratiti izravno na adresu navedenu na pakiranju posuda.

Oštećenja uzrokovana nepravilnom uporabom (npr. pregrijavanje, promjena boje, ogrebotine, pad na pod ili nepravilno čišćenje) isključena su iz jamstva. Korištenje našeg posuda u profesionalnim kuhinjama i isključivo vizualni znakovi korištenja također su isključeni iz jamstva proizvođača.



Riďte se bezpečnostními pokyny uvedenými v návodu k nerezovému nádobí (s povrchovou úpravou/bez povrchové úpravy)!

Vaše nové nádobí značky ZWILLING vyniká špičkovou kvalitou, univerzálním využitím, úsporou energie a snadnou obsluhou. Před použitím tohoto výrobku si prosím přečtěte následující pokyny k použití a údržbě, abyste zajistili jeho dlouhodobé a spolehlivé užívání.

1 Před použitím výrobek umyjte.

Před prvním použitím umyjte vaše nové nádobí ZWILLING horkou vodou, běžným prostředkem na mytí nádobí a houbičkou, hadříkem nebo kartáčem. Po umytí výrobek osušte, aby se na něm navytvořily skvrny od vody.

2 Zvolte správnou velikost varné zóny.

Průměr varné zóny by měl být stejný nebo menší než průměr dna hrnce. Pro minimalizaci tepelných ztrát se doporučuje při vaření používat pokličku. Díky vynikající tepelné vodivosti nádobí ZWILLING se pokrmy uvaří rovnoměrně i při střední teplotě. Snížením teplotního nastavení varné zóny šetříte energii a předcházíte přehřívání.

3 Používání tuků a olejů.

Některé oleje a tuky se páří i při nízkých teplotách. Doporučujeme vám používat produkty s kouřovým bodem (kdy se olej začne přepalovat) alespoň 200 °C.

3a Vyhněte se přetečení obsahu hrnce při vaření.

Naplňujte nádobí pouze do 70–80 %, abyste předešli popáleninám způsobeným přetečením horkého obsahu. Sůl přidávejte pouze do vroucí vody a zamíchejte. Přidání soli do studené vody může způsobit zabarvení nádobí.

4 Zahřívajte pomalu.

Nádobí zahřívajte pouze, když je suché, aby nedošlo k připalení zbytků oleje nebo vody. Nikdy nenechávejte nádobí bez dozoru během ohřevu a/nebo nikdy jej nezažhívajte po dlouhou dobu prázdné. Přehřátí může způsobit změnu barvy nádobí, ale neovlivní jeho funkci. Extrémní přehřátí může trvale poškodit dno hrnce.

Pokyny pro indukční varné desky.

Riziko přehřátí je u indukčních varných desek zvláště vysoké. Nádobí zahřívajte pomalu na středním stupni a neustále jej sledujte. Nepoužívejte funkci zesíleného ohřevu (boost). Při použití vyšších teplotních nastavení může dojít k vydávání bzuvivého a/nebo hučivého zvuku. To se děje z technických důvodů a není to známka závady trouby ani nádobí. Pokud průměr varné zóny neodpovídá průměru dna hrnce, varná zóna nemusí fungovat.

Pokyny pro plynové sporáky.

Při vaření na plynovém sporáku zajistěte, aby plamen nesáhal po okrajích dna hrnce. Doporučujeme používat ochranu rukou, abyste se vyhnuli popáleninám.

5 Používání kuchyňského náčiní.

5a Vše, co potřebujete vědět o vašem nepřilnavém nádobí značky ZWILLING.

Nádobí s povrchovou úpravou se velmi snadno čistí a je ideální pro šetrnou přípravu jídel, která mají tendenci se přichytávat. Nádobí ohřívajte pomalu na středním stupni a při vaření používejte nízké nebo střední teploty (asi 2/3 maximálního výkonu trouby). Používejte oleje nebo tuky s kouřovým bodem alespoň 200 °C, nepoužívejte oleje ve spreji. Oleje ve spreji zanechávají zbytky, které se těžko odstraňují. Nádobí s nepřilnavým povrchem prosím myjte ručně.

Důležité: Nepřilnavé vlastnosti každého nádobí s povrchovou úpravou se při běžném používání časem snižují. Přehřívání a připalování jídel tento proces může urychlit. Nádobí s povrchovou úpravou lze i po snížení nepřilnavých vlastností bez obav nadále používat. Nádobí s nepřilnavou vrstvou je vhodné pro použití v troubě při teplotě až 200 °C, pokud nemá plastové rukojeti.

Kuchyňské náčiní: Pro optimální ochranu nepřilnavého povrchu doporučujeme používat dřevěné nebo vysoce kvalitní silikonové náčiní značky ZWILLING. Nepoužívejte ostré předměty a nekrájejte jídlo uvnitř nádobí.

5b Vše, co potřebujete vědět o vašem nepřilnavém nádobí značky ZWILLING.

Vnitřní strany nerezových pánví bez povrchové úpravy značky ZWILLING jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli 18/10. Tento materiál je velmi hygienický, chuťově neutrální a je zvláště vhodný pro přípravu neobalovaného masa (např. steaků).

Pro dokonalý výsledek smažení doporučujeme: Nejprve pomalu zahřejte pánev na střední teplotu bez tuku nebo oleje. Po chvíli stříkněte do pánve trochu studené vody. Pokud se voda odpaří, pánev ještě není dostatečně zahřátá. Při optimální teplotě na smažení se na povrchu pánve vytvoří kuličky vody, které „tančí“ jako kapky rtuť. Ořete pánev dosucha, přidejte olej, krátce zahřejte a vložte potraviny. Maso se může zpočátku ke dnu pánve přichytávat. Po 2–3 minutách se však samo uvolní. Proces můžete sami zkontrolovat tím, že zkusíte okraje masa zvednout vidličkou.

6 Nádobí nikdy nenechávejte bez dozoru.

Z bezpečnostních důvodů nenechávejte nádobí během používání bez dozoru a nikdy nenechávejte děti samotné poblíž horkého nádobí. Dbejte na to, aby rukojeti nádobí nepřecházely přes okraje vaší trouby nebo varné desky.

7 Vyhněte se popálení!

Nádobí s plastovými rukojetmi je tepelně odolné vůči teplotám v troubě až do 150 °C (300 °F)!

Nádobí s nepřilnavou vrstvou je vhodné pro použití v troubě při teplotě až 200 °C, pokud nemá plastové rukojeti. Poznámka: Při těchto teplotách může dojít ke změně barvy nádobí. To lze odstranit přípravkem na údržbu nerezové oceli.

Rukojeť pánve značky ZWILLING je navržena tak, aby se co nejméně zahřívala. Nicméně poklička a rukojeti se mohou i tak zahřát. Při vyndávání nádobí z horké trouby vždy používejte kuchyňské čiapky nebo rukavice. Horké nádobí pokládejte pouze na povrchy odolné vůči teplotě.

8 Nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nádobí ZWILLING NENÍ vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a může způsobit vážné poškození.

9 Nechte nádobí vychladnout.

Před umytím nechte své nádobí ZWILLING vychladnout. Skleněné poklice mohou být zvláště náchylné k poškození v důsledku teplotního šoku.

10 Čištění a péče.

Před umytím nechte své nádobí ZWILLING vychladnout. Produkty značky ZWILLING se čistí snadno a rychle. Nádobí lze mýt v myčce na nádobí.

Doporučujeme však tento produkt mýt ručně teplou vodou s použitím mycího prostředku na nádobí a měkkého hadříku. Agresivní čisticí prostředky mohou nádobí poškodit a negativně ovlivnit nepřilnavé vlastnosti nádobí ZWILLING. Produkty s vnější povrchovou vrstvou mohou při pravidelném mytí v myčce vykazovat známky opotřebení. To však nemá vliv na funkční vlastnosti produktu.

V případě silného znečištění lze nádobí ZWILLING bez povrchové úpravy čistit vevnitř a na dně pomocí hrubé strany houbičky. Aby nedošlo ke vzniku skvrn nebo změně barvy nerezové oceli, nenechávejte na výrobku zaschnout zbytky jídla. Bílé nebo vícebarevné zabarvení a usazeniny lze odstranit běžnými čisticími prostředky na nerezovou ocel, citronovou šťávou nebo octem. Nepoužívejte nádobí k dlouhodobému skladování kyselých potravin. Kyselé potraviny mohou narušit povrch nádobí.

11 Poklice přilnula k výrobku.

Poklice na nádobí značky ZWILLING přiléhá na hrnci mimořádně těsně. Vznik podtlaku může způsobit, že poklička k výrobku přilne. V takovém případě jednoduše nádobí na několik minut mírně zahřejte, aby se poklice uvolnila.

12 Záruka.

Pokud se během záruční doby objeví jakýkoliv problém, vraťte prosím nádobí spolu s dokladem o koupi prodejci, pokud není uvedeno jinak. Případně jej můžete vrátit přímo na adresu uvedenou na obalu nádobí.

Poškození způsobené nesprávným používáním (např. přehřátím, zabarvením, poškrábáním, pádem na zem nebo nesprávným čištěním) je ze záruky vyloučeno. Používání našeho nádobí v profesionálních kuchyních a čistě vizuální známky způsobené používáním jsou také ze záruky výrobce vyloučeny.



Overhold sikkerhedsoplysningerne i brugervejledningen til kogegrej i rustfrit stål (med eller uden belægning)!

Dit nye ZWILLING-kogegrej er af høj kvalitet, alsidigt, energieffektivt og nemt at bruge. For at du kan have glæde af produktet i lang tid, bedes du læse nedenstående brugs- og plejeanvisninger, før du tager det i brug.

1 Rengøring før brug.

Rengør dit nye ZWILLING-kogegrej med varmt vand, almindeligt opvaskemiddel og en svamp, klud eller børste. Tør produktet af for at undgå, at der dannes vandpletter.

2 Vælg den rigtige kogezonestørrelse.

Kogezone bør have samme eller mindre diameter end kogegrejets bund. For at minimere varmetab anbefales det at lægge låg på kogegrejet under tilberedning. Takket være ZWILLING-kogegrejets fremragende varmeledningsevne bliver maden tilberedt jævnt, selv ved middel varme: Ved at reducere komfurindstillingen sparer du energi og undgår overophedning.

3 Tilsætning af fedtstoffer.

Nogle olier og fedtstoffer brænder selv ved lave temperaturer. Vi anbefaler produkter med et røgpunkt på 200 °C (400 °F) eller højere.

3a Undgå, at indholdet koger over.

Fyld kun gryden 70-80 % op for at undgå forbrændinger på grund af indholdet, der koger over. Tilsæt kun salt til kogende vand og rør rundt. Tilsætning af salt til koldt vand kan medføre misfarvning.

4 Varm langsomt op.

Opvarm kun kogegrej, når det er tørt, for at undgå fastbrændte spor af olie og vand. Lad aldrig dit kogegrej stå uden opsyn, mens det opvarmes, og/eller opvarm aldrig kogegrejet i længere tid uden indhold. Overopvarmning kan forårsage misfarvninger, men påvirker ikke kogegrejets funktion. Ekstrem overopvarmning kan permanent beskadige bunden.

Anvisninger for induktionskogeplader.

Risikoen for overopvarmning er særlig høj ved induktionskogeplader. Varm kogegrejet langsomt op ved middel varme og hold øje med det hele tiden. Undlad at bruge boost-funktionen. Der kan opstå en summende og/eller brummende lyd, når der anvendes højere temperaturindstillinger. Dette skyldes tekniske årsager og er ikke et tegn på, at ovnen eller kogegrejet er defekt. Hvis kogezoneens diameter ikke matcher diameteren af kogegrejets bund, vil kogezone muligvis ikke fungere.

Anvisninger for gaskogeplader.

Ved tilberedning på gasblus skal du sikre, at flammen ikke brænder op langs siderne på kogegrejets bund. Vi anbefaler brug af grydelapper eller anden håndbeskyttelse for at undgå forbrændinger.

5 Brug af køkkenredskaber.

5a Alt, hvad du behøver at vide om dit non-stick-ZWILLING-kogegrej.

Kogegrej med belægning er ekstremt nemt at rengøre og perfekt til skånsom tilberedning af mad, der let hænger fast. Varm kogegrejet langsomt op ved middel varme, og brug lav eller middel temperatur (2/3 af ovnens maksimale effekt) til tilberedning. Brug olier eller fedtstoffer med et røgpunkt på 200 °C (400 °F) eller højere, og brug ikke oliespray. Oliespray efterlader rester, der er svære at fjerne. Kogegrej med non-stick-belægning skal vaskes af i hånden.

Vigtigt: Non-stick-egenskaberne ved kogegrej med belægning vil med tiden aftage ved normal brug. Overopvarmning og forbrænding af mad kan fremskynde denne proces. Kogegrej med belægning kan stadig bruges uden bekymringer, selvom non-stick-egenskaberne skulle aftage. Non-stick-kogegrej kan bruges i ovnen ved op til 200 °C (350 °F), forudsat at det ikke har plasthåndtag.

Køkkenredskaber: For at sikre, at non-stick-belægningen beskyttes optimalt, anbefaler vi at bruge redskaber af træ eller højkvalitets silikoneredskaber fra ZWILLING. Brug ikke skarpe genstande, og skær ikke i maden i kogegrejet.

5b Alt, hvad du behøver at vide om dit non-stick-ZWILLING-kogegrej.

ZWILLING-stegepander i rustfrit stål uden belægning er fremstillet af højkvalitets 18/10 rustfrit stål på indersiden. Dette er yderst hygiejnisk, smagsneutralt og særligt velegnet til stegning af kød uden panering (f.eks. steaks).

For et perfekt stegeresultat anbefaler vi: Opvarm først stegepanden langsomt ved middel temperatur uden fedt/olie. Sprøjt efter et stykke tid lidt koldt vand i stegepanden. Tør stegepanden af, tilsæt olie, varm den kort op og tilsæt maden. Kød kan i starten hænge fast i pandebunden. Det løsner sig dog af sig selv efter 2-3 minutter. Du kan holde øje med, om kødet løsner sig ved at prøve at løfte kanterne med en gaffel.

6 Efterlad aldrig kogegrej uden opsyn.

Af sikkerhedsmæssige årsager må du ikke efterlade dit kogegrej uden opsyn under brug, og du må aldrig lade børn være alene i nærheden af varmt kogegrej. Sørg for, at håndtagene ikke rager ud over kanten af ovnen eller ud over en varm kogeplade.

7 Undgå at brænde dig!

Kogegrej med plasthåndtag er ovnfast op til 150 °C (300 °F)!

Non-stick-kogegrej kan bruges i ovnen ved op til 200 °C (350 °F), forudsat at det ikke har plasthåndtag. Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved disse høje temperaturer. Dette kan fjernes med et plejeprodukt til rustfrit stål.

Håndtaget på din ZWILLING-stegepande er konstrueret til at afgive så lidt varme som muligt. Låget og håndtagene kan dog stadig blive varme. Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du tager kogegrej ud af den varme ovn. Sæt kun varmt kogegrej på varmebestandige overflader.

8 Ikke egnet til mikrobølgeovn.

ZWILLING-kogegrej er IKKE egnet til brug i mikrobølgeovn og kan forårsage alvorlige skader.

9 Lad kogegrejet afkøle.

Lad dit ZWILLING-kogegrej afkøle før rengøring. Især glaslåg kan blive beskadigede på grund af temperaturchok.

10 Rengøring og pleje.

Lad dit ZWILLING-kogegrej afkøle før rengøring. ZWILLING-produkter er enkle og nemme at rengøre. Kogegrejet tåler opvaskemaskine.

Vi anbefaler dog, at du rengør dette produkt i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud. Aggressive rengøringsmidler kan beskadige kogegrejet og især påvirke non-stick-egenskaberne i ZWILLING-kogegrej med non-stick-belægning negativt. Produkter med en udvendig belægning kan vise tegn på ældning på grund af regelmæssig rengøring i opvaskemaskinen. Dette påvirker dog ikke produktets funktionelle egenskaber.

Ved kraftig tilsmudsning kan ZWILLING-kogegrej uden belægning rengøres indvendigt og i bunden med den ru side af en svamp. For at undgå mærker eller misfarvning på rustfrit stål må madrester ikke tørre ind på produktet. Hvide eller flerfarvede misfarvninger og lag kan fjernes med almindelige rengøringsmidler til rustfrit stål, citronsaft eller eddike. Brug ikke kogegrej til opbevaring af sure/syrlige fødevarer i længere tid. Sure/syrlige fødevarer kan korrodere overfladen.

11 Låget sidder fast på produktet.

Låget på dit ZWILLING-kogegrej passer meget præcist. Vakuumdannelse kan medføre, at låget sidder fast på produktet. Hvis dette sker, skal du blot opvarme kogegrejet i et par minutter ved lav temperatur for at løsne låget.

12 Garanti.

Hvis du oplever problemer inden for garanti-perioden, skal du returnere kogegrejet sammen med købsbeviset til forhandleren, medmindre andet er angivet. Alternativt kan du også returnere det direkte til den adresse, der er angivet på kogegrejets emballage.

Skader forårsaget af forkert brug (f.eks. overophedning, misfarvning, ridser, tab på gulvet eller forkert rengøring) er undtaget fra garantien. Brug af vores kogegrej i professionelle køkkener og rent visuelle mærker forårsaget af brug er også undtaget fra producentens garanti.



Neem de veiligheidsinformatie in de handleiding van het roestvrijstalen kookgerei (ongecoat/gecoat) in acht!

Uw nieuwe ZWILLING-kookgerei is van hoge kwaliteit, veelzijdig, energiezuinig en gebruiksvriendelijk. Lees de volgende gebruiks- en onderhoudsinstructies voordat u dit product gebruikt, zodat u er lang plezier van kunt blijven hebben.

1 Reinig voor gebruik.

Reinig uw nieuwe ZWILLING-kookgerei met warm water, standaard afwasmiddel en een spons, doek of borstel. Droog het product af om watervlekken te voorkomen.

2 Kies de juiste kookplaatgrootte.

De kookplaat moet dezelfde of een kleinere diameter hebben dan de bodem van de pan. Om warmteverlies zo veel mogelijk te beperken, is het raadzaam om tijdens het koken het deksel op de pan te plaatsen. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding van ZWILLING-kookgerei wordt uw eten gelijkmatig gaar, zelfs op middelhoog vuur: Door het fornuis lager te zetten, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting.

3 Voeg bakvet toe.

Sommige oliën en vetten verbranden zelfs bij lage temperaturen. Wij raden producten aan met een rookpunt van 200 °C (400 °F) of hoger.

3a Voorkom dat de inhoud overkookt.

Vul het kookgerei slechts voor 70-80% om brandwonden door overkookende inhoud te voorkomen. Voeg alleen zout toe aan kokend water en roer. Het toevoegen van zout aan koud water kan verkleuring veroorzaken.

4 Verwarm langzaam.

Verwarm kookgerei alleen als het droog is om aangekoekte sporen van olie en water te voorkomen. Laat uw kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het verwarmen en/of verwarm het kookgerei nooit gedurende langere tijd terwijl het leeg is. Oververhitting kan verkleuring veroorzaken, maar heeft geen invloed op de werking van het kookgerei. Extreme oververhitting kan de basis permanent beschadigen.

Instructies voor inductiekookplaten.

Bij inductiekookplaten is het gevaar van oververhitting bijzonder groot. Verwarm het kookgerei langzaam op middelhoog vuur en houd het voortdurend in de gaten. Gebruik de boostfunctie niet. Bij hogere temperatuurstellingen kan een zoemend en/of brommend geluid optreden. Dit heeft technische redenen en is geen teken dat de oven of het kookgerei defect is. Als de diameter van de kookplaat niet overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan, werkt de kookplaat mogelijk niet.

Instructies voor gasfornuizen.

Zorg er bij het koken op een gasfornuis voor dat de gasvlam niet over de zijanten van de bodem van het kookgerei uitsteekt. Wij raden het gebruik van handbescherming aan om brandwonden te voorkomen.

5 Gebruik van keukengerei.

5a Alles wat u moet weten over uw ZWILLING-kookgerei met antiaanbaklaag.

Kookgerei met antiaanbaklaag is zeer eenvoudig schoon te maken en is perfect voor het voorzichtig bereiden van voedsel dat snel blijft kleven. Verwarm het kookgerei langzaam op middelhoog vuur en gebruik lage of gemiddelde temperaturen (2/3 van het maximale ovenvermogen) om te koken. Gebruik oliën of vetten met een rookpunt van 200 °C (400 °F) of hoger en gebruik geen oliesprays. Oliesprays laten resten achter die moeilijk te verwijderen zijn. Reinig kookgerei met antiaanbaklaag met de hand.

Belangrijk: De antiaanbaklaag van kookgerei met een coating zal na verloop van tijd bij normaal gebruik slijten. Oververhitting en aanbranden van voedsel kunnen dit proces versnellen. Gecoate kookgerei kan nog steeds zonder problemen worden gebruikt, zelfs als de antiaanbaklaag minder goed werkt. Kookgerei met antiaanbaklaag is geschikt voor gebruik in de oven tot 200 °C (350 °F), mits het geen kunststof handgrepen heeft.

Kookgerei: Om ervoor te zorgen dat de antiaanbaklaag optimaal wordt beschermd, raden wij aan keukengerei van hout of hoogwaardige siliconen gadgets van ZWILLING te gebruiken. Gebruik geen scherpe voorwerpen en snijd uw voedsel niet in het kookgerei.

5b Alles wat u moet weten over uw ZWILLING-kookgerei met antiaanbaklaag.

Ongecoate, roestvrijstalen ZWILLING-koekenpannen zijn aan de binnenkant gemaakt van hoogwaardig 18/10 roestvrij staal. Dit is uiterst hygiënisch, smaakneutraal en bijzonder geschikt voor het aanbraden van ongepaneerd vlees (bijv. biefstuk).

Voor een perfect bakresultaat raden wij aan: Verwarm eerst de koekenpan langzaam op middelhoog vuur zonder vet/olie. Spuit na een tijdje een beetje koud water in de koekenpan. Als het water verdampt, is de pan nog niet heet genoeg. Bij de optimale baktemperatuur vormen zich kwikachtige belletjes die op het oppervlak van de koekenpan 'dansen'. Veeg de koekenpan droog, voeg de olie toe, verwarm kort en voeg het voedsel toe. Het vlees kan in eerste instantie aan de bodem van de koekenpan blijven kleven. Na 2-3 minuten komt het echter vanzelf los. U kunt zelf de voortgang controleren door de randen met een vork op te tillen.

6 Laat kookgerei nooit onbeheerd achter.

Laat uw kookgerei om veiligheidsredenen nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik en laat kinderen nooit alleen in de buurt van heet kookgerei. Zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van uw oven of over een hete kookplaat uitsteken.

7 Voorkom verbranding!

Kookgerei met kunststof handgrepen is tot 150 °C (300 °F) ovenbestendig!

Kookgerei met antiaanbaklaag is geschikt voor gebruik in de oven tot 200 °C (350 °F), mits het geen kunststof handgrepen heeft. Opmerking: Bij deze hoge temperaturen kan verkleuring optreden. Dit kan worden verwijderd met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal.

De handgreep van uw ZWILLING-koekenpan is zo ontworpen dat het zo min mogelijk warmte afgeeft. Het deksel en de handgrepen kunnen echter nog steeds heet worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u kookgerei uit de hete oven haalt. Zet heet kookgerei alleen op hittebestendige oppervlakken neer.

8 Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

ZWILLING-kookgerei is NIET geschikt voor gebruik in de magnetron en kan ernstige schade veroorzaken.

9 Laat het kookgerei afkoelen.

Laat uw ZWILLING-kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt. Vooral glazen deksels kunnen door temperatuurschokken beschadigd raken.

10 Reiniging en onderhoud.

Laat uw ZWILLING-kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt. ZWILLING-producten zijn eenvoudig en gemakkelijk schoon te maken. Het kookgerei is vaatwasbestendig.

Wij raden echter aan om dit product met de hand schoon te maken met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het kookgerei beschadigen en met name de antiaanbaklaag van ZWILLING-kookgerei aantasten. Producten met een externe coating kunnen tekenen van veroudering vertonen als gevolg van regelmatig reinigen in de vaatwasser. Dit heeft echter geen invloed op de functionele eigenschappen van het product.

Bij zware vervuiling kan ongeoat ZWILLING-kookgerei aan de binnenkant en aan de onderkant worden gereinigd met de ruwe kant van een spons. Om vlekken of verkleuring op het roestvrij staal te voorkomen, mag u geen etensresten op het product laten opdrogen. Witte of veelkleurige verkleuringen en lagen kunnen worden verwijderd met conventionele roestvrijstalen reinigingsmiddelen, citroensap of azijn. Gebruik het kookgerei niet om zuur voedsel voor langere tijd in te bewaren. Zuur voedsel kan het oppervlak aantasten.

11 Het deksel zit vast aan het product.

Het deksel van uw ZWILLING-kookgerei sluit uiterst nauwkeurig. Door vacuümvorming kan het deksel aan het product blijven kleven. Mocht dit gebeuren, verwarm het kookgerei dan enkele minuten op een lage temperatuur om het deksel los te maken.

12 Garantie.

Als u binnen de garantieperiode problemen ondervindt, breng het kookgerei dan samen met het aankoopbewijs terug naar de winkel, tenzij anders aangegeven. U kunt het ook rechtstreeks terugsturen naar het adres dat op de verpakking van het kookgerei staat vermeld.

Schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik (bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging) is uitgesloten van de garantie. Het professioneel gebruik van de pannen alsook louter optische gebruikssporen zijn eveneens van de garantie uitgesloten.



Järgige roostevabast terasest toidunõude (kattekihiga/-kihita) juhendis toodud teavet!

Teie uus ZWILLING toidunõu on kõrge kvaliteediga, universaalne, energiatõhus ja lihtsalt kasutatav. Lugege enne selle toote kasutamist järgnevaid kasutus- ja hooldusjuhiseid, et saaksite tunda rõõmu selle kasutamisest veel pika aja vältel.

1 Puhastage enne kasutamist.

Puhastage oma uut ZWILLING toidunõud kuumma vee, tavalise nõudepesuvahendi ja švamm, lapi või harjaga. Kuivatage toode ära, et vältida veeplekide tekkimist.

2 Valige pliidiil õige suurusega keeduala.

Keeduala peaks olema poti põhjaga võrreldes sama suur või sellest veidi väiksem. Soojuskadude minimaalsena hoidmiseks on soovitatav panna potile toiduvalmistamise ajaks kaas. Tänu ZWILLING toidunõude suurepärasele soojusjuhtivusele valmib teie toit ühtlaselt ka keskmisel kuumusel: pliidi seadistuste vähendamine säästab elektrit-energiat ja hoiab ära ülekuumenemise.

3 Rasvainete lisamine.

Osad õlid ja rasvad põlevad isegi madalatel temperatuuridel. Soovitame tooteid, mille suitsupunkt on 200 °C (400 °F) või kõrgem.

3a Vältige sisu ülekeemist.

Täitke toidunõud vaid kuni 70–80% ulatuses, et vältida sisu ülekeemisest põhjustatud kõrbemist. Lisage soola ainult keevale veele ja segage läbi. Soola lisamine külmale veele võib põhjustada värvuse muutumist.

4 Kuumutage aeglaselt.

Kuumutage ainult kuiva toidunõud, et vältida õli- ja veejälgede külgekõrbemist. Ärge jätke toidunõud kuumutamise ajal järelevalveta ega kuumutage toidunõud pikka aega tühjal. Ülekuumenemine võib põhjustada värvuse muutumist, kuid ei avalda mõju toidunõu toimimisele. Äärmuslik ülekuumenemine võib toidunõu põhja pöördumatult kahjustada.

Induktsioonpliitidega seotud juhised.

Ülekuumenemisoht on eriti suur just induktsioonpliitide puhul. Kuumutage toidunõud aeglaselt keskmisel kuumusel ja ärge jätke toidunõud kunagi järelevalveta. Ärge kasutage võimendusfunktsiooni. Kõrgemate temperatuuriseadistuste kasutamisel võib kostuda ümisevat heli. Selle taga on tehnilised põhjused ja see ei näita, et pliidiil või toidunõul oleks midagi viga. Kui pliidi keeduala läbimõõt ei lange kokku poti põhja läbimõduga, ei pruugi pliidiplaat toimida.

Gaasipliitidega seotud juhised.

Gaasipliidiil toitu valmistades jälgige, et gaasileegid ei ulatuks üle toidunõu põhja ääre. Põletuste vältimiseks soovime kasutada katekaitset.

5 Kõigiriistade kasutamine.

5a Kõik, mida peate teadma ZWILLING mittenakkuva kattega toidunõude kohta.

Kattekihiga toidunõusid on väga lihtne puhastada ja need sobivad suurepäraselt muidu toidunõu põhja kinni jäävate toiduainete õrnaks valmistamiseks. Kuumutage toidunõud aeglaselt keskmisel kuumusel ja kasutage toidu valmistamiseks madalaid või keskmisi temperatuure (2/3 ahju maksimaalsest võimsusest). Kasutage 200 °C (400 °F) või kõrgema suitsupunktiga rasvu või õlisid ja ärge kasutage õlispresid. Õlispred jätavad jääke, mida on raske eemaldada. Puhastage mittenakkuva pinnakattega toidunõusid käsitsi.

Tähtis! Mis tahes mittenakkuva pinnakattega toidunõu omadused kuluvad tavapärase kasutamise käigus aja jooksul vähemaks. Ülekuumenemine ja toidu põhjakõrbemine võib seda protsessi kiirendada. Peaks pinnakattega toidunõu mittenakkuvad omadused vähenema, võib selliseid nõusid jätkuvalt ilma probleemideta kasutada. Mittenakkuva pinnakattega toidunõud sobivad kasutamiseks ahjus temperatuuril kuni 200 °C (350 °F) tingimisel, et sel pole plastkäepidemeid.

Kõigiriistad: Mittenakkuva pinnakatte optimaalse kaitsmise tagamiseks soovime kasutada puidust või kõrgevaliteedilisest silikoonist valmistatud ZWILLING kõigiriistu. Ärge kasutage teravaid esemeid ega lõigake toidunõul toiduaineid.

5b Kõik, mida peate teadma ZWILLING mittenakkuva kattega toidunõude kohta.

Kattekihita ZWILLING roostevabast terasest praepannid on valmistatud seest kõrgevaliteedilisest 18/10 roostevabast terasest. Selline teras on äärmiselt hügieeniline, ei anna toidule maitset ja sobib eriti hästi just paneerimata liha (näiteks steikide) pruunistamiseks.

Laitmatute praadimistulemuste saavutamiseks soovime järgmist. Esmalt kuumutage praepanni keskmisel kuumusel ilma rasva/õlita. Mõne aja pärast pritsige praepannile veidi külma vett. Kui vesi aurustub, pole pann veel piisavalt kuum. Praadimiseks optimaalse temperatuuri korral moodustuvad praepanni pinnale elavhõbeda sarnased mullid, mis hakkavad pannipinnal „tantsima“. Pühkige praepann kuivaks, lisage õli, kuumutage lühidalt ja lisage toiduaine. Liha võib alguses praepanni külge kinni jääda. 2–3 minuti möödudes tuleb see aga ise lahti. Teil on võimalik edenemist ise kontrollida, proovides kahvliga ääri üles tõsta.

6 Ärge jätke toidunõud järelevalveta.

Ohutuse huvides ärge jätke oma toidunõud kasutamise ajal järelevalveta ja ärge jätke lapsi omaette kuumas toidunõu lähedale. Veenduge, et käepidemed ja sangad ei ulatuks üle ahju või üle kuumas pliidi.

7 Vältige põhjakõrbemist!

Plastkäepidemetega toidunõud sobivad kasutamiseks ahjus kuni temperatuurini 150 °C (300 °F).

Mittenakkuva pinnakattega toidunõud sobivad kasutamiseks ahjus temperatuuril kuni 200 °C (350 °F) tingimisel, et sel pole plastkäepidemeid. Märkus: Nende kõrgete temperatuuride juures võib toimuda värvimuutus. Seda on võimalik eemaldada roostevaba terase hooldustoodetega.

Teie ZWILLING praepanni käepide on loodud andma edasi võimalikult vähe soojust. Kaaned ja sangad võivad siiski muutuda kuumaks. Kasutage toidunõu kuumast ahjust väljavõtmiseks alati pajalappe või ahjukindaid. Asetage kuum toidunõu vaid kuumakindlatele pindadele.

8 Ei sobi mikrolainetega kasutamiseks.

ZWILLING toidunõu EI SOBI mikrolaineahjus kasutamiseks ja võib seal tekitada täiseid kahjustusi.

9 Laske toidunõul maha jahtuda.

Laske oma ZWILLING toidunõul enne puhastamist maha jahtuda. Eriti just klaaskaaned võivad temperatuurilõhki tulemusel kahjustuda.

10 Puhastamine ja hooldamine.

Laske oma ZWILLING toidunõul enne puhastamist maha jahtuda. ZWILLING tooted on lihtsalt ja kergelt puhastatavad. Toidunõud võib puhastada nõudepesumasinas.

Sellele vaatamata soovime puhastada antud toodet käsitsi sooja vee, vähese koguse nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. Tugevatoimelised puhastustooted võivad toidunõud kahjustada ja mõjuda halvasti mittenakkuva pinnakattega ZWILLING toidunõu mittenakkuvatele omadustele. Väliste pinnakattega tooted võivad regulaarse nõudepesumasinas puhastamise tulemusel hakata näitama vananemistunnuseid. See aga ei avalda mõju toote funktsionaalsetele omadustele.

Tugeva määrdumise korral võib pinnakatteta ZWILLING toidunõud puhastada seest ja põhjast švammiga karedama poolega. Roostevaba terase värvuse muutumise või märkide tekkimise vältimiseks ärge laske toidujääkidel toote külge kinni kuivada. Valgeid või mitmevärvilisi värvuse muutumisi ja kihte saab eemaldada tavapäraste roostevaba terase puhastusvahendite, sidrunimahla või äädikaga. Ärge kasutage toidunõud happeliste toiduainete hoidmiseks pika aja jooksul. Happelised toiduained võivad pinda söövitada.

11 Kaas on toote külge kinni jäänud.

ZWILLING toidunõu kaas sobib äärmiselt täpselt oma kohale. Vaakumi tekkimine võib põhjustada kaane toote külge kinni jäämist. Peaks nii juhtuma, kuumutage toidunõud kaane vabastamiseks lihtsalt mõni minut madalal temperatuuril.

12 Garantii.

Kui kogete garantiiperioodi vältel mingeid probleeme, viige toidunõu koos ostu tõendava dokumendiga tagasi müüja juurde, kui pole just märgitud teisiti. Teise võimalusena võite tagastada toote otse toidunõu pakendil märgitud aadressile.

Valest kasutamisest põhjustatud kahjustus (näiteks ülekuumutamine, värvuse muutumine, kriimustused, põrandale kukkumine või vale puhastamine) ei kuulu garantii alla. Samuti ei kuulu tootja garantii alla meie toidunõude kasutamine profiköökidest ja kasutamise tingitud pelgalt visuaalsed märgid. der Gewährleistung ausgeschlossen.



Noudata ruostumattomasta teräksestä valmistettujen keittoastioiden (pinnoittamattomat/pinnoitetut) käyttöohjeessa annettuja turvallisuustietoja!

Uusi ZWILLING-keittoastiasi on laadukas, monipuolinen, energiatehokas ja helppokäyttöinen. Lue seuraavat käyttö- ja hoito-ohjeet ennen tämän tuotteen käyttöä, jotta voit nauttia siitä mahdollisimman pitkään.

1 Puhdista ennen käyttöä.

Puhdista uudet ZWILLING-astiat kuumalla vedellä, tavallisella astianpesuaineella ja sienellä, liinalla tai harjalla. Kuivaa tuote vesilaikujen muodostumisen estämiseksi.

2 Valitse oikean kokoinen liesitaso.

Keittotason halkaisijan on oltava sama tai pienempi kuin keittoastian pohjan halkaisija. Jotta lämpöhäviö pysyisi mahdollisimman pienenä, on suositeltavaa laittaa kattilaan kansi kypsennyksen ajaksi. ZWILLING-keittoastioiden erinomaisen lämmönjohtavuuden ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti jopa keskilämmöllä: Liesiasetuksen pienentäminen säästää energiaa ja estää ylikuumenemisen.

3 Lisää rasvoja.

Jotkin öljyt ja rasvat palavat jopa alhaisissa lämpötiloissa. Suosittelemme tuotteita, joiden savuamispiste on vähintään 200 °C.

3a Vältä sisällön ylikiehumista.

Täytä keittoastia vain 70–80-prosenttisesti, jotta vältetään sisällön ylikiehumisen aiheuttamat palovammat. Lisää vain suolaa kiehuvaan veteen ja sekoita. Suolan lisääminen kylmään veteen voi aiheuttaa värimuutoksia.

4 Kuumenna hitaasti.

Kuumenna keittoastioita vain, kun ne ovat kuivia, jotta vältät palaneen öljyn ja veden aiheuttamat tahrat. Älä koskaan jätä keittoastiaa ilman valvontaa sen lämmittämisen ajaksi ja/tai älä koskaan lämmitä keittoastiaa pitkää aikoa tyhjänä. Ylikuumeneminen voi aiheuttaa värimuutoksia, mutta ei vaikuta keittoastian toimintaan. Äärimmäinen ylikuumeneminen voi vahingoittaa pohjaa pysyvästi.

Ohjeet induktioliedelle.

Ylikuumenemisriski on erityisen suuri induktiokeittotasolla. Kuumenna keittoastia hitaasti keskilämmöllä, ja valvo sitä koko ajan. Älä käytä tehotoimintoa. Korkeampia lämpötila-asetuksia käytettäessä saattaa esiintyä surinaa ja/tai huminaa. Tämä johtuu teknisistä syistä eikä ole merkki siitä, että liesi tai keittotaso olisi viallinen. Jos keittotason halkaisija ei vastaa kattilan pohjan halkaisijaa, keittotaso ei välttämättä toimi.

Ohjeet kaasuliedelle.

Kun valmistat ruokaa kaasuliedellä, varmista, että kaasuliekki ei ulotu keittoastian pohjan sivuille. Suosittelemme käsien suojaamista palovammojen välttämiseksi.

5 Keittövälineiden käyttö.

5a Kaikki mitä sinun tarvitsee tietää tarttumattomista ZWILLING-keittoastioistasi.

Pinnoitetut keittoastiat ovat erittäin helppoja puhdistaa, ja ne sopivat erinomaisesti sellaisten ruokien hellävaraiseen valmistukseen, jotka ovat alttiita tarttumaan kiinni keittoastiaan. Kuumenna keittoastia hitaasti keskilämmöllä, ja käytä kypsennyksen matalaa lämpötilaa tai keskilämpötilaa (2/3 lieden enimmäistehosta). Käytä öljyjä tai rasvoja, joiden savuamispiste on vähintään 200 °C, äläkä käytä öljysuihkeita. Öljysuihkeista jää jäämiä, joita on vaikea poistaa. Puhdista tarttumattomalla pinnoitteella pinnoitetut keittoastiat käsin.

Tärkeää: Pinnoitettujen keittoastioiden tarttumattomat ominaisuudet häviävät normaalissa käytössä ajan myötä. Ruuan ylikuumeneminen ja palaminen voi nopeuttaa tätä prosessia. Pinnoitettuja keittoastioita voi edelleen käyttää huoletta, vaikka tarttumattoman pinnan ominaisuudet heikkenevät. Tarttumattomat keittoastiat soveltuvat käytettäväksi uunissa enintään 200 °C:ssa, jos niissä ei ole muovisia kahvoja.

Välineet: Varmistaaksesi, että tarttumaton pinnoite on optimaalisesti suojattu, suosittelemme käyttämään puusta valmistettuja keittätyövälineitä tai laadukkaita ZWILLINGin silikonisia keittätyövälineitä. Älä käytä teräviä esineitä äläkä leikkaa ruokaa keittoastiassa.

5b Kaikki mitä sinun tarvitsee tietää tarttumattomista ZWILLING-keittoastioistasi.

Pinnoittamattomat ZWILLINGin ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistinpannut on valmistettu sisältä korkealaatuisesta 18/10 ruostumattomasta teräksestä. Se on erittäin hygieeninen, ei jätä makujäämiä ja soveltuu erityisesti leivittämättömän lihan paistamiseen (esim. piiveihin).

Täydellisen paistotuloksen saavuttamiseksi suosittelemme: Kuumenna ensin paistinpannu hitaasti keskilämmöllä ilman rasvaa/öljyä. Suihkuta hetken kuluttua paistinpannuun hieman kylmää vettä. Jos vesi haihtuu, pannu ei ole vielä tarpeeksi kuumaa. Optimaalisessa paistolämpötilassa vesipisarot muodostuvat pannulle kuin elohopea ja „tanssivat” paistinpannun pinnalla. Pyyhi paistinpannu kuivaksi, lisää öljyä, kuumenna sitä hieman ja lisää ruoka. Liha saattaa aluksi tarttua paistinpannun pohjaan. Se irtaoo kuitenkin itsestään 2–3 minuutin kuluttua. Voit tarkistaa edistymisen itse yrittämällä nostaa reunoja haarukalla.

6 Älä koskaan jätä keittoastioita ilman valvontaa.

Turvallisuussyistä älä jätä keittoastioita ilman valvontaa käytön aikana äläkä koskaan jätä lapsia yksin kuumien keittoastioiden lähelle. Varmista, että kahvat eivät ulotu uunin reunan tai kuuman lieden yli.

7 Vältä palamista!

Muovikahvoilla varustetut keittoastiat ovat uunikestäviä 150 °C:seen asti!

Tarttumattomat keittoastiat soveltuvat käytettäväksi uunissa enintään 200 °C:ssa, jos niissä ei ole muovisia kahvoja. Huom: Näissä korkeissa lämpötiloissa voi esiintyä värimuutoksia. Tämä voidaan poistaa ruostumattoman teräksen hoitoaineella.

ZWILLING-paistinpannun kahva on suunniteltu niin, että se johtaa mahdollisimman vähän lämpöä. Kansi ja kahvat voivat kuitenkin kuumentua. Käytä aina patalappuja tai uunikintaita, kun otat keittoastioita kuumasta uunista. Laske kuumia keittoastioita vain kuumuutta kestäville pinnoille.

8 Ei sovellu mikroaaltouuniin.

ZWILLINGin keittoastiat EIVÄT sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa, ja ne voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.

9 Anna keittoastioiden jäähtyä.

Anna ZWILLING-keittoastioiden jäähtyä ennen puhdistamista. Erityisesti lasikannet voivat vaurioitua lämpöshokin vuoksi.

10 Puhdistus ja hoito.

Anna ZWILLING-keittoastioiden jäähtyä ennen puhdistamista. ZWILLING-tuotteet ovat yksinkertaisia ja helppoja puhdistaa. Keittoastiat ovat astianpesukoneen kestäviä.

Suosittelemme kuitenkin tuotteen puhdistamista käsin lämpimällä vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja pehmeällä liinalla. Hyvin voimakkaat puhdistusaineet voivat vahingoittaa keittoastioita ja erityisesti vaikuttaa haitallisesti tarttumattomalla pinnoitteella käsiteltyjen ZWILLING-keittoastioiden tarttumattomuusominaisuuksiin. Ulkopinnoitetuissa tuotteissa voi näkyä kulumisen merkkejä, jos ne pestään säännöllisesti astianpesukoneessa. Tämä ei kuitenkaan vaikuta tuotteen toiminnallisiin ominaisuuksiin.

Pinnoittamattomat ZWILLING-astiat voidaan puhdistaa sisäpuolelta ja pohjasta sienen karhealla puolella, jos ne ovat hyvin likaisia. Jotta ruostumattomaan teräkseen ei jäisi jälkiä tai värjäytymiä, älä anna ruoantähteiden kuivua tuotteeseen. Valkoiset tai moniväriset värjäytymät ja kerrokset voidaan poistaa tavanomaisilla ruostumattoman teräksen puhdistusaineilla, sitruunamehulla tai etikalla. Älä käytä keittoastiaa happamien ruokien säilyttämiseen pitkää aikoa. Happamat ruuat voivat syövyttää pintaa.

11 Kansi on jäänyt kiinni tuotteeseen.

ZWILLING-keittoastioiden kansi sopii keittotasaan erittäin tarkasti. Tyhjiön muodostuminen voi johtaa siihen, että kansi tarttuu kiinni tuotteeseen. Jos näin käy, kuumenna keittoastiaa muutaman minuutin ajan alhaisessa lämpötilassa, jotta kansi lähtee irti.

12 Takuu.

Jos takuuaikana ilmenee ongelmia, palauta keittoastia ja ostotodistus jälleenmyyjälle, ellei toisin ilmoiteta. Vaihtoehtaisesti voit palauttaa sen suoraan keittoastioiden pakkauksessa ilmoitettuun osoitteeseen.

Vääränlaisen käytön aiheuttamat vauriot (esim. ylikuumeneminen, värimuutokset, naarmut, lattialle pudottaminen tai virheellinen puhdistus) eivät kuulu takuun piiriin. Valmistajan takuu ei myöskään koske keittoastioiden käyttöä ammattikeittiöissä eikä käytön aiheuttamia puhtaasti visuaalisia jälkiä.



Respecter les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation de la casserole en acier inoxydable (non revêtue/revêtue) !

Votre nouvelle casserole ZWILLING se distingue par sa qualité exceptionnelle, sa polyvalence, son efficacité énergétique et sa simplicité d'utilisation. Avant toute utilisation, veuillez lire les conseils d'utilisation et d'entretien suivants afin qu'elle vous procure un plaisir durable.

1 Nettoyer avant utilisation.

Nettoyez votre casserole ZWILLING avec de l'eau chaude, votre liquide vaisselle habituel et une éponge, un chiffon ou une brosse. Séchez-la pour éviter les taches d'eau.

2 Sélectionner la taille correcte de la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson doit être adaptée au diamètre de la casserole. Pour réduire la perte de chaleur au maximum, il est conseillé de la couvrir à l'aide d'un couvercle. Grâce à l'excellente conductivité thermique de la casserole ZWILLING, vos aliments cuiront uniformément, même à feu moyen : La diminution du réglage de la plaque de cuisson permet de réaliser une économie d'énergie et d'éviter une surchauffe.

3 Ajouter les matières grasses.

Certaines huiles et matières grasses brûlent à basse température. Nous recommandons des produits dont le point de fumée est supérieur ou égal à 200 °C (400 °F).

3a Évitez de laisser le contenu déborder.

Pour empêcher toute brûlure due à un débordement, ne remplissez votre casserole qu'à 70-80 %. Ajoutez du sel seulement lorsque l'eau bout, puis remuez. L'ajout de sel dans l'eau froide peut décolorer votre casserole.

4 Faire chauffer lentement.

Séchez bien votre casserole avant de la placer sur votre plaque de cuisson, afin d'éviter des traces d'eau et d'huile brûlées. Ne laissez jamais votre casserole chauffer sans surveillance et/ou à vide pendant une durée prolongée. La surchauffe peut la décolorer, ce qui n'altérera cependant en rien ses fonctions. Une surchauffe extrême peut toutefois endommager le fond de votre casserole de manière irréversible.

Instructions concernant les plaques à induction.

L'utilisation de plaques à induction peut entraîner un risque de brûlure particulièrement important. Faites chauffer votre casserole progressivement à puissance moyenne et ne la laissez jamais sans surveillance. Évitez d'utiliser la fonction Boost. Une température élevée peut provoquer un vrissement et/ou un bourdonnement. Ce bruit est uniquement dû à des raisons techniques et n'indique en rien un défaut de la plaque de cuisson ou de la casserole. La plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner si le diamètre de la zone de cuisson ne correspond pas au diamètre du fond de la casserole.

Instructions concernant les gazinières.

Lors d'une cuisson sur gazinière, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas les bords de la casserole. Nous recommandons l'utilisation de protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

5 Utilisation des ustensiles de cuisine.

5a Tout ce que vous devez savoir sur votre casserole antiadhésive ZWILLING.

Les casseroles antiadhésives sont particulièrement faciles à nettoyer et se prêtent parfaitement à la cuisson délicate de mets ayant tendance à attacher. Préchauffez votre casserole progressivement à température moyenne. Pour la cuisson, préférez une température basse ou moyenne (2/3 de la puissance maximale de la plaque de cuisson). Utilisez de l'huile ou une matière grasse ayant un point de fumée à 200 °C (400 °F) ou plus et évitez les huiles en spray. Celles-ci laissent des résidus difficiles à nettoyer. Veuillez nettoyer à la main votre casserole dotée d'un revêtement antiadhésif.

Important : Dans le cadre d'une utilisation normale, les propriétés antiadhésives de votre casserole diminueront avec le temps. Une surchauffe ou des aliments brûlés peuvent accélérer le processus de vieillissement du revêtement. Vous pouvez cependant continuer à utiliser votre casserole en toute sécurité. Les casseroles antiadhésives peuvent être utilisées au four jusqu'à 200 °C (350 °F), à condition qu'elles ne soient pas équipées de manches en plastique.

Ustensiles : Pour protéger de façon optimale le revêtement antiadhésif de votre casserole, nous vous recommandons l'utilisation des ustensiles en bois ou en silicone haut de gamme de ZWILLING. Veuillez ne pas utiliser d'objets pointus et ne coupez pas vos mets directement dans la casserole.

5b Tout ce que vous devez savoir sur votre casserole antiadhésive ZWILLING.

L'intérieur des poêles en acier et sans revêtement ZWILLING est en acier inoxydable 18/10 d'une grande qualité. Il est particulièrement hygiénique, neutre en goût et se prête parfaitement à la cuisson à feu vif de viandes non panées, telles que les steaks.

Pour une cuisson idéale, nous vous recommandons : De chauffer tout d'abord lentement la poêle à feu moyen, sans matière grasse. Après quelques instants, aspergez-la de quelques gouttes d'eau froide. Si l'eau s'évapore, cela signifie que la poêle n'est pas assez chaude. À la température optimale de cuisson, les gouttes formeront des boules « virevoltantes », comme du mercure, à la surface de la poêle. Séchez à présent la poêle, versez de l'huile, laissez-la chauffer quelques instants et insérez votre aliment à cuire. Il est possible que la viande adhère à la poêle. Toutefois, elle se détache automatiquement au bout de 2 à 3 minutes. Vous pouvez contrôler le processus de cuisson en essayant de soulever quelque peu les bords au moyen d'une fourchette.

6 Ne laissez jamais la casserole sans surveillance.

Pour des raisons de sécurité, ne laissez ni votre casserole sans surveillance lors de son utilisation, ni des enfants seuls à proximité de casseroles chaudes. Ne laissez pas dépasser le manche de la casserole en dehors de la plaque de cuisson et ne le placez pas au-dessus d'une plaque de cuisson chaude.

7 Éviter les brûlures !

Les casseroles dotées d'un manche en plastique sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 150 °C (300 °F) !

Les casseroles antiadhésives peuvent être utilisées au four jusqu'à 200 °C (350 °F), à condition qu'elles ne soient pas équipées de manches en plastique. Remarque : une décoloration peut se produire à ces températures élevées. Elle peut être éliminée à l'aide d'un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.

Le manche de votre poêle ZWILLING présente une faible conductivité thermique. Toutefois, les couvercles et les manches peuvent chauffer pendant la cuisson. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez une casserole du four chaud. Ne posez la casserole chaude que sur des surfaces résistantes à la chaleur.

8 Ne convient pas au micro-ondes.

Les casseroles ZWILLING ne sont PAS conçues pour une utilisation au micro-ondes et un non-respect de cette consigne peut causer des dommages importants.

9 Laisser refroidir la casserole.

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les chocs de température peuvent notamment endommager les couvercles en verre.

10 Nettoyage et entretien.

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les produits ZWILLING sont faciles à nettoyer. La casserole peut être lavée au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons cependant de nettoyer ce produit à la main avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux. Les produits nettoyants agressifs peuvent endommager la casserole et, en particulier, nuire aux propriétés antiadhésives de la casserole antiadhésive ZWILLING. Les produits dotés d'un revêtement extérieur peuvent présenter des signes de vieillissement prématurés en cas de passages réguliers au lave-vaisselle. Les caractéristiques fonctionnelles du produit demeurent toutefois inchangées.

En cas de salissures importantes, la casserole ZWILLING non revêtue peut être nettoyée à l'intérieur et à la base à l'aide du côté rugueux d'une éponge. Ne laissez pas sécher les restes d'aliments afin d'éviter la décoloration ou l'apparition de taches sur l'acier inoxydable. Des taches blanches ou multicolores et les dépôts peuvent être éliminés à l'aide de nettoyants classiques pour l'acier inoxydable, de jus de citron ou de vinaigre. N'utilisez pas votre casserole pour la conservation longue durée d'aliments acides. Ces derniers pourraient corroder sa surface.

11 Le couvercle est collé au produit.

Le couvercle de votre casserole ZWILLING est parfaitement adapté à sa taille. Une pression sous vide peut provoquer un effet de ventouse. Dans ce cas, chauffez la casserole pendant quelques minutes à faible température pour retirer le couvercle.

12 Garantie.

Si vous rencontrez des problèmes pendant la période de garantie, veuillez retourner la casserole accompagnée de la preuve d'achat au détaillant, sauf indication contraire. Vous pouvez également la renvoyer directement à l'adresse indiquée sur l'emballage de la casserole.

Tous les dommages causés par un usage non conforme (p. ex. surchauffe, décoloration, rayures, chute ou nettoyage non adapté) ne sont pas couverts par la garantie. De même, l'utilisation de la casserole en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usures purement esthétiques sont exclues de la garantie.



Λάβετε υπόψη τις πληροφορίες ασφαλείας στο εγχειρίδιο χρήσης για τα ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη (χωρίς επιστροφή/με επιστροφή)!

Τα νέα σας μαγειρικά σκεύη ZWILLING είναι υψηλής ποιότητας, ευέλικτα, ενεργειακά αποδοτικά και εύχρηστα. Διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φροντίδας πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, ώστε να μπορείτε να το απολαύσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.

1 Καθαρίστε πριν τη χρήση.

Καθαρίστε τα καινούργια σας μαγειρικά σκεύη ZWILLING με ζεστό νερό, κοινό υγρό πιάτων και ένα σφουγγάρι, ένα πανί ή μια βούρτσα. Στεγνώστε το προϊόν για να αποτρέψετε τον σχηματισμό λεκέδων από νερό.

2 Επιλέξτε το σωστό μέγεθος εστίας.

Η εστία πρέπει να έχει την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με τη βάση της κατασρόλας. Για να διατηρήσετε την απώλεια θερμότητας όσο το δυνατόν χαμηλότερη, συνιστάται να τοποθετείτε το καπάκι στην κατασρόλα κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην εξαιρετική θερμική αγωγιμότητα των μαγειρικών σκευών ZWILLING, το φαγητό σας θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα ακόμη και σε μέτρια φωτιά: Η μείωση της ρύθμισης της εστίας εξοικονομεί ενέργεια και αποτρέπει την υπερθέρμανση.

3 Προσθέστε μαγειρικά λίπη.

Ορισμένα έλαια και λίπη καίγονται ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες. Συνιστούμε προϊόντα με σημείο καπνίσματος 200 °C (400 °F) ή υψηλότερο.

3a Αποφύγετε την υπερχειλίση κατά το βράσιμο.

Γεμίζετε το μαγειρικό σκεύος μόνο έως 70-80% για να αποφύγετε εγκαύματα λόγω υπερχειλίσης του περιεχομένου. Προσθέστε αλάτι μόνο σε βραστό νερό και ανακατέψτε. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό.

4 Θερμάνετε αργά.

Θερμάνετε τα μαγειρικά σκεύη μόνο όταν είναι στεγνά, για να αποφύγετε την εμφάνιση καμένων υπολείμμάτων λαδιού και νερού. Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη σας χωρίς επίβλεψη κατά τη θέρμανση ή/και μη θερμαίνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη για μεγάλα χρονικά διαστήματα ενώ είναι άδεια. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό, αλλά δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του μαγειρικού σκεύους. Η υπερβολική υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στη βάση.

Οδηγίες για επαγγελματικές εστίες.

Ο κίνδυνος υπερθέρμανσης είναι ιδιαίτερα υψηλός με τις επαγγελματικές εστίες. Θερμάνετε αργά το μαγειρικό σκεύος σε μέτρια φωτιά και επιβλέπετε το συνεχώς. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ενίσχυσης. Ενδέχεται να ακουστεί ένας βόμβος ή/και βουητό όταν χρησιμοποιούνται υψηλότερες ρυθμίσεις θερμοκρασίας. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος ή τα μαγειρικά σκεύη είναι ελαττωματικά. Εάν η διάμετρος της εστίας δεν ταιριάζει με τη διάμετρο της βάσης της κατασρόλας, η εστία ενδέχεται να μη λειτουργεί.

Οδηγίες για εστίες αερίου.

Όταν μαγειρεύετε σε εστία αερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα αερίου δεν εκτείνεται γύρω από τα πλαίσια της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Συνιστούμε τη χρήση προστατευτικών για τα χέρια για την αποφυγή εγκαυμάτων.

5 Χρήση σκευών κουζίνας.

5a Όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε για τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη ZWILLING.

Τα μαγειρικά σκεύη με επιστροφή καθαρίζονται εξαιρετικά εύκολα και είναι ιδανικά για την ήπια προετοιμασία φαγητών, τα οποία είναι επιρρεπή στο να κολλάνε. Θερμάνετε αργά το μαγειρικό σκεύος σε μέτρια φωτιά και χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες θερμοκρασίες (2/3 της μέγιστης ισχύος του φούρνου) για το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε λάδι ή λίπη με σημείο καπνίσματος 200 °C (400 °F) ή υψηλότερο και μη χρησιμοποιείτε σπρέι λαδιού. Τα σπρέι λαδιού αφήνουν υπολείμματα, τα οποία είναι δύσκολο να αφαιρεθούν. Καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη με αντικολλητική επιστροφή με το χέρι.

Σημαντικό: Οι αντικολλητικές ιδιότητες οποιουδήποτε μαγειρικού σκεύους με επιστροφή θα μειωθούν κατά την κανονική χρήση με την πάροδο του χρόνου. Η υπερθέρμανση και το κάψιμο του φαγητού μπορούν να επιταχύνουν αυτήν τη διαδικασία. Τα μαγειρικά σκεύη με επιστροφή μπορούν να χρησιμοποιηθούν χωρίς καμία ανησυχία, σε περίπτωση που μειωθούν οι αντικολλητικές τους ιδιότητες. Τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο έως 200 °C (350 °F), αρκεί να μην έχουν πλαστικές λαβές.

Σκεύη: Για να διασφαλίσετε τη βέλτιστη προστασία της αντικολλητικής επιστροφής, συνιστούμε τη χρήση ξύλινων σκευών ή σιλικονούχων συσκευών υψηλής ποιότητας από τη ZWILLING. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα και μην κόβετε το φαγητό σας μέσα στα μαγειρικά σκεύη.

5b Όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε για τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη ZWILLING.

Τα ανοξείδωτα τηγάνια ZWILLING χωρίς επιστροφή είναι κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 στο εσωτερικό τους. Αυτό είναι εξαιρετικά υγιεινό, ουδέτερο στη γεύση και είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το σοτάρισμα άψητου κρέατος (π.χ. μπριζόλες).

Για ένα τέλειο αποτέλεσμα τηγανίσματος, συνιστούμε: Αρχικά, προθερμάνετε αργά το τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία χωρίς λίπος/λάδι. Μετά από λίγο, πεκάστε λίγο κρύο νερό στο τηγάνι. Αν το νερό εξατμιστεί, δεν είναι ακόμα αρκετά ζεστό. Στη βέλτιστη θερμοκρασία τηγανίσματος, σχηματίζονται φυσαλίδες σαν υδράργυρος που «χορεύουν» στην επιφάνεια του τηγανιού. Σκουπίστε το τηγάνι, προσθέστε το λάδι, θερμάνετε για λίγο και προσθέστε το φαγητό. Το κρέας μπορεί αρχικά να κολλήσει στη βάση του τηγανιού. Ωστόσο, θα ξεκολλήσει μόνο του μετά από 2-3 λεπτά. Μπορείτε να ελέγξετε την πρόοδο μόνοι σας προσπαθώντας να σηκώσετε τις άκρες με ένα πιρούνι.

6 Ποτέ μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη.

Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη σας χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση και μην αφήνετε ποτέ παιδιά μόνοι τους κοντά σε ζεστά μαγειρικά σκεύη. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές δεν προεξέχουν πάνω από την άκρη του φούρνου σας ή πάνω από μια ζεστή εστία.

7 Αποφύγετε το κάψιμο!

Τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές είναι κατάλληλα για φούρνο έως 150 °C (300 °F)!

Τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο έως 200 °C (350 °F), αρκεί να μην έχουν πλαστικές λαβές. Σημείωση: Μπορεί να εμφανιστεί αποχρωματισμός σε αυτές τις υψηλές θερμοκρασίες. Αυτό μπορεί να αφαιρεθεί με ένα προϊόν φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.

Η λαβή του τηγανιού ZWILLING έχει σχεδιαστεί για να εκπέμπει όσο το δυνατόν λιγότερη θερμότητα. Ωστόσο, το καπάκι και οι λαβές ενδέχεται να ζεσταθούν ακόμα. Να χρησιμοποιείτε πάντα λαβές κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν βγάζετε τα μαγειρικά σκεύη από τον ζεστό φούρνο. Τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη μόνο πάνω σε επιφάνειες ανθεκτικές στη θερμότητα.

8 Δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING ΔΕΝ είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές.

9 Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν.

Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Τα γυάλινα καπάκια, ειδικότερα, μπορεί να υποστούν ζημιά λόγω θερμοκρασιακού σοκ.

10 Καθαρισμός και φροντίδα.

Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Τα προϊόντα ZWILLING είναι απλά και εύκολα στον καθαρισμό. Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Ωστόσο, συνιστούμε να καθαρίζετε αυτό το προϊόν στο χέρι με ζεστό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό πανί. Τα επιθετικά προϊόντα καθαρισμού μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στα μαγειρικά σκεύη και, ειδικότερα, να επηρεάσουν αρνητικά τις αντικολλητικές ιδιότητες των αντικολλητικών μαγειρικών σκευών ZWILLING. Τα προϊόντα με εξωτερική επιστροφή μπορεί να εμφανίσουν σημάδια γήρανσης λόγω του τακτικού καθαρισμού στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει τις λειτουργικές ιδιότητες του προϊόντος.

Όπου έχει παρατηρηθεί έντονη βρωμιά, τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING χωρίς επιστροφή μπορούν να καθαριστούν εσωτερικά και στη βάση χρησιμοποιώντας την τραχιά πλευρά ενός σφουγγαριού. Για να αποφύγετε σημάδια ή αποχρωματισμό στο ανοξείδωτο ατσάλι, μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφών να στεγνώσουν πάνω στο προϊόν. Οι λευκοί ή πολύχρωμοι αποχρωματισμοί και οι στρώσεις μπορούν να αφαιρεθούν με συμβατικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα, χυμό λεμονιού ή ξύδι. Μη χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη για να αποθηκεύετε όξινα τρόφιμα για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να διαβρώσουν την επιφάνεια.

11 Το καπάκι είναι κολλημένο στο προϊόν.

Το καπάκι των μαγειρικών σκευών ZWILLING εφαρμόζει με εξαιρετική ακρίβεια. Ο σχηματισμός κενού θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα το κόλλημα του καπακιού στο προϊόν. Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, απλά θερμάνετε το μαγειρικό σκεύος για λίγα λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία για να απελευθερώσετε το καπάκι.

12 Εγγύηση.

Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα εντός της περιόδου εγγύησης, επιστρέψτε τα μαγειρικά σκεύη μαζί με την απόδειξη αγοράς στο κατάστημα λιανικής, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα επιστρέψετε απευθείας στη διεύθυνση που αναγράφεται στη συσκευασία των μαγειρικών σκευών.

Οι ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση (π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή λανθασμένο καθαρισμό) εξαιρούνται από την εγγύηση. Η χρήση των μαγειρικών σκευών μας σε επαγγελματικές κουζίνες και τα καθαρά οπτικά σημάδια που προκαλούνται από τη χρήση εξαιρούνται επίσης από την εγγύηση του κατασκευαστή.



Olvassa el a rozsdamentes acél főzőedény (bevonat nélküli/bevonatos) kézikönyvének biztonsági tájékoztatóját!

Új ZWILLING főzőedénye kiváló minőségű, sokoldalú, energiatakarékos és könnyen használható. A termék használata előtt olvassa végig az alábbi használati és karbantartási útmutatót, hogy hosszú időn át élvezhesse azt.

1 Használat előtt mossa el.

Meleg vízzel, mosogatószerrel és szivaccsal, kendővel vagy kefével mossa el ZWILLING főzőedényét. Szárítsa meg a terméket, hogy ne alakuljanak ki rajta foltok.

2 Válassza ki a megfelelő főzőlapot.

A tűzhely lapja legyen az edény talpával azonos, vagy annál kisebb átmérőjű. Javasoljuk, hogy főzőeszkört helyezzen fedőt az edényre, hogy minimalizálja a hővesztéséget. A ZWILLING főzőedény kiváló hővezető képességének köszönhetően ételei közepes hőfokon is egyenletesen fognak megfőni: A főzőlap hőmérsékletének csökkentése energiát takarít meg, és megelőzi a túlhevülést.

3 Adjon hozzá zsíradékot.

Bizonyos olajok és zsírok már alacsony hőmérsékleten is megégnek. Javasoljuk, hogy legalább 200°C (400°F) füstpontú termékeket használjon.

3a Ne engedje, hogy az edény tartalma kifusson.

A főzőedényt csak 70–80%-ig tölts fel, hogy elkerülje a kifutó étel okozta égési sérüléseket. A sót csak a forró vízhez adja hozzá, majd keverje el. Ha hideg vízhez adja a sót, az elszíneződéshez vezethet.

4 Lassan melegítsen.

Csak akkor melegítse fel a főzőedényt, ha az száraz, így elkerülheti az olaj és a víz ráégését. Melegítés közben soha ne hagyja őrízletlenül a főzőedényt és/vagy soha ne melegítse a főzőedényt sokáig üresen. A túlhevülés elszíneződést okozhat, ami a főzőedény funkcióját nem befolyásolja. A rendkívül erős túlhevülés tartósan károsíthatja a talpazatot.

Útmutató indukciós főzőlapokhoz.

Indukciós főzőlapok esetén sokkal nagyobb a túlmelegedés veszélye. Lassan, közepes hőfokon melegítse fel a főzőedényt, és folyamatosan felügyelje azt. Ne használja a teljesítménynövelő (booster) funkciót. Egyes esetekben zúgó és/vagy bűgő hang hallható, ha magasabb hőmérsékleti beállítás használ. Ennek műszaki okai vannak, nem annak a jele, hogy a főzőlap vagy a főzőedény hibás. Ha a főzőlap átmérője nem egyezik a főzőedény talpáéval, előfordulhat, hogy a főzőlap nem működik.

Útmutató gáztűzhelyekhez.

Ha gáztűzhelyen főz, gondoskodjon róla, hogy a láng ne nyúljon túl a főzőedény talpazatán. Javasoljuk, hogy viseljen védőkesztyűt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

5 Konyhai eszközök használata.

5a Minden, amit a tapadásmentes ZWILLING főzőedényekről tudnia kell.

A bevonatos főzőedényeket rendkívül könnyű tisztítani, és tökéletesek a letapadásra hajlamos ételek kímélő elkészítéséhez. Lassan, közepes hőfokon melegítse fel a főzőedényt, és alacsony vagy közepes (a főzőlap maximális teljesítményének 2/3-a) fokozatot használjon a főzéshez. Használjon legalább 200°C (400°F) füstpontú olajokat vagy zsírokat, és ne használjon olajspray-eket. Az olajspray-k nehezen eltávolítható maradványokat hagyhatnak maguk után. A tapadásmentes bevonatú főzőedényeket kézzel mosogassa.

Fontos! A bevonatos főzőedények tapadásmentes bevonatának hatékonysága idővel csökkenni fog. A túlhevítés és a leégetett étel felgyorsíthatja ezt a folyamatot. A bevonatos edények a tapadásmentesség csökkenését követően is probléma nélkül használhatóak. A tapadásmentes főzőedények 200°C (350°F) hőmérsékletig használhatóak sütőben is, amennyiben nem műanyag a fogantyújuk.

Eszközök: A tapadásmentes bevonat optimális védelme érdekében javasoljuk, hogy fából vagy jó minőségű szilikonból készült ZWILLING eszközöket használjon. Ne használjon éles tárgyakat, és ne szelgetelje az ételt a főzőedényben.

5b Minden, amit a tapadásmentes ZWILLING főzőedényekről tudnia kell.

A bevonatmentes ZWILLING rozsdamentes serpenyők kiváló minőségű 18/10 rozsdamentes belső felülettel készülnek. Ez rendkívül higiénikus, izsemleres, és rendkívül alkalmas natúr húsok (pl. steak) sütésére.

A tökéletes sütési eredményhez az alábbiakat javasoljuk: Először zsír/olaj nélkül, közepes hőfokon, lassan melegítse fel a serpenyőt. Kis idő elteltével permetezzen néhány csepp hideg vizet a serpenyőbe. Ha a víz elpárolog, még nem elég forró. Optimális sütési hőmérsékleten buborékok képez, mint a higany, és „táncol” a serpenyő felszínén. Törölje szárazra a serpenyőt, töltsön be olajat, kis ideig melegítse, majd adja hozzá az ételt. A hús kezdetben letapadhat a serpenyő aljára. 2-3 perc múlva magától elenged. A folyamatot úgy is ellenőrizheti, hogy megpróbálja a szelelt villával felemelni.

6 Soha ne hagyja a főzőedényt felügyelet nélkül.

Biztonsági okokból használat közben soha ne hagyja a főzőedényt őrízletlenül, és soha ne hagyjon gyermekeket a forró főzőedény közelében. Ügyeljen rá, hogy a fogantyú ne lógjon túl a tűzhely vagy a főzőlap peremén.

7 Kerülje el a megégést!

A műanyag fogantyúval rendelkező főzőedények 150°C (300°F) hőmérsékletig használhatóak a sütőben!

A tapadásmentes főzőedények 200°C (350°F) hőmérsékletig használhatóak sütőben is, amennyiben nem műanyag a fogantyújuk. Megjegyzés: Az ilyen magas hőmérséklet elszíneződést okozhat. Ez rozsdamentes acél termékek ápolására alkalmas szerekkel távolítható el.

ZWILLING serpenyőjének markolatát úgy terveztük, hogy a lehető legkevesebb hőt bocsássa ki. Azonban a fedő fogantyúja felforrósodhat. Mindig használjon alátétet vagy edényfogó kesztyűt, amikor leveszi a főzőedényt a forró tűzhelyről. Csak hűvös felületre helyezze le a forró főzőedényt.

8 Nem használható mikrohullámú sütőben.

A ZWILLING főzőedény NEM használható mikrohullámú sütőben, mert az súlyos károkat okozhat.

9 Hagyja lehűlni a főzőedényt.

Mosogatás előtt hagyja ZWILLING főzőedényét lehűlni. Az üvegfedők különösen érzékenyek a hősokra, ami kárt okozhat bennük.

10 Tisztítás és karbantartás.

Mosogatás előtt hagyja ZWILLING főzőedényét lehűlni. A ZWILLING termékeit egyszerű tisztítani. A főzőedények moshatóak mosogatógépben.

Azt javasoljuk azonban, hogy a terméket kézzel, meleg víz alatt, kevés mosogatószerrel és mosogatókendővel tisztítsa. Az agresszív tisztítószeresek kárt tehetnek a főzőedényben, és különösen károsan befolyásolhatják a tapadásmentes ZWILLING főzőedények tapadásmentességét. A külső bevonattal rendelkező termékek rendszeres mosogatógépben való tisztítás esetén öregedés jeleit mutathatják. Ez azonban nincsen hatással a termék funkcionalitására.

Makacs szennyeződések esetén a bevonat nélküli ZWILLING főzőedények belseje és talpazata a szivacs durva oldalával is tisztítható. A rozsdamentes acél karcolódásainak vagy elszíneződésének elkerülése érdekében ne hagyja, hogy az ételmaradékok rászáradjanak a termékre. A fehér vagy sokszínű elszíneződések és rétegek a kereskedelmi forgalomban kapható, rozsdamentes acél termékek ápolására használható készítményekkel, citromlével vagy ecettel eltávolíthatóak. Ne használja a főzőedényt savas ételek hosszú idejű tárolására. A savas ételek a felület korrózióját okozhatják.

11 A fedő a termékre tapadt.

A ZWILLING főzőedények fedele rendkívül precízen illeszkedik. Vákuum alakulhat ki, amelynek hatására a fedő a termékhez tapadhat. Ebben az esetben néhány percig alacsony hőfokon melegítse fel a főzőedényt, hogy levegye fedőt.

12 Garancia.

Ha a garanciális időszakon belül bármilyen problémát tapasztal, küldje vissza a főzőedényt a vásárlási bizonylattal együtt a kereskedőhöz, ha más utasítást nem kap. Vagy visszaküldheti közvetlenül a főzőedény csomagolásán feltüntetett címre.

A nem rendeltetésszerű használatból (pl. túlhevítés, elszíneződés, karcolások, leejtés vagy helytelen tisztítás) eredő sérülésekre nem terjed ki a garancia. A főzőedényeink professzionális konyhákban való használatára, valamint a használat során keletkező látható elváltozásokra szintén nem terjed ki a gyártói garancia.



Attenersi alle informazioni di sicurezza riportate nel manuale delle pentole in acciaio inossidabile (non rivestite/rivestite)!

Le vostre nuove pentole ZWILLING sono prodotti di alta qualità, versatili, efficienti sotto il profilo energetico e facili da usare. Per permettervi di sfruttarle a lungo, leggete le seguenti istruzioni per l'uso e la pulizia prima di utilizzarle.

1 Pulire prima dell'uso.

Pulire le nuove pentole ZWILLING con acqua calda, un comune detersivo per piatti e una spugnetta, un panno o una spazzola. L'asciugatura previene la formazione di macchie d'acqua.

2 Selezionare la dimensione corretta del piano cottura.

Il piano cottura deve avere un diametro uguale o inferiore a quello della base della pentola. Per ridurre al minimo la dispersione del calore si consiglia di cuocere utilizzando il coperchio. Grazie all'eccellente conducibilità termica delle pentole ZWILLING, i vostri cibi cuoceranno in modo uniforme anche a fuoco medio: Ridurre la potenza del fornello consente di risparmiare energia e previene il surriscaldamento.

3 Aggiunta di grassi.

Alcuni oli e grassi tendono a bruciare e ad attaccarsi già a basse temperature. Si consigliano prodotti con un punto di fumo pari o superiore a 200 °C (400 °F).

3a Evitare che il contenuto arrivi a ebollizione.

Per evitare la formazione di bruciature in caso di traboccamento dei cibi in cottura, riempite le vostre pentole solo al 70-80%. Aggiungete il sale solo quando l'acqua bolle e quindi mescolate. L'aggiunta di sale all'acqua fredda potrebbe causare uno scolorimento.

4 Riscaldare lentamente.

Riscaldare le pentole solo se asciutte per evitare che si formino incrostazioni di olio o di acqua. Non lasciare mai incustodite le pentole mentre sono sul fuoco e/o non riscaldarle mai a lungo quando sono vuote. Il surriscaldamento può provocare alterazioni cromatiche, che non pregiudicano tuttavia il funzionamento delle pentole. Un surriscaldamento eccessivo può danneggiare in modo permanente il fondo.

Indicazioni per i piani cottura a induzione.

Sui piani cottura a induzione il pericolo di surriscaldamento è particolarmente elevato. Riscaldare le vostre pentole lentamente a livello medio, senza lasciarle mai incustodite. Non utilizzate la funzione booster. Quando si utilizzano impostazioni di temperatura più elevate, potrebbe verificarsi un ronzio e/o un brusio. Tale rumore ha cause tecniche e non costituisce un sintomo di un difetto del piano cottura o delle pentole. Se il diametro del piano cottura non corrisponde al diametro della base della pentola, il piano cottura potrebbe non funzionare.

Indicazioni per i piani cottura a gas.

Quando si cucina su un piano cottura a gas, assicurarsi che la fiamma non si estenda oltre i bordi della base della pentola. Si consiglia l'uso di protezioni per le mani per evitare ustioni.

5 Utilizzo degli utensili da cucina.

5a Tutto quello che c'è da sapere sulle vostre pentole antiaderenti ZWILLING.

Le pentole antiaderenti sono particolarmente facili da pulire e risultano perfette per la cottura delicata di cibi che tendono ad attaccarsi. Riscaldare la pentola lentamente a fuoco medio e cuocete le pietanze a temperatura media o bassa (2/3 dell'intensità massima del piano cottura). Utilizzare oli o grassi con un punto di fumo pari o superiore a 200 °C (400 °F) ed evitare l'uso di oli spray. Questi ultimi causano residui difficili da rimuovere. Si prega di pulire a mano le pentole con rivestimento antiaderente.

Importante: Le proprietà antiaderenti delle pentole tendono a diminuire col tempo in seguito al normale utilizzo. Il surriscaldamento e la bruciatura delle pietanze possono accelerare questo processo. È tuttavia possibile continuare a usare le pentole senza preoccupazioni. Le pentole antiaderenti sono adatte all'uso in forno fino a 200 °C (350 °F), a condizione che non abbiano manici in plastica.

Utensili: Per una protezione ottimale del rivestimento antiaderente consigliamo l'uso degli utensili in legno o dei pregiati utensili in silicone ZWILLING. Si prega di non utilizzare oggetti appuntiti e di non tagliare le pietanze direttamente all'interno delle pentole.

5b Tutto quello che c'è da sapere sulle vostre pentole antiaderenti ZWILLING.

Le padelle in acciaio inossidabile ZWILLING senza rivestimento sono realizzate in acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità all'interno. È estremamente igienico, neutro nel gusto e particolarmente adatto per rosolare la carne non impanata (ad esempio le bistecche).

I nostri consigli per un risultato ottimale: Riscaldare per prima cosa la padella lentamente a media intensità senza l'aggiunta di grasso/olio. Dopo un po', spruzzate un qualche goccia d'acqua fredda nella padella. Se l'acqua evapora significa che la padella è ancora troppo fredda. Se ha raggiunto la temperatura giusta, si formano delle gocce sferiche tipo "palline di mercurio roteanti" sulla superficie della padella. Asciugate quindi la padella, versate l'olio, riscaldare brevemente e aggiungete i cibi da cuocere. La carne potrebbe inizialmente attaccarsi al fondo della padella. Tuttavia, si staccherà da sola dopo 2-3 minuti. È possibile controllare lo stato di cottura cercando di sollevare della carne con una forchetta.

6 Non lasciare mai le pentole incustodite.

Per motivi di sicurezza, non lasciare le pentole incustodite durante l'uso e non lasciare mai i bambini da soli vicino a pentole calde. Assicurarsi che i manici non sporgano dal bordo del forno o dal piano cottura caldo.

7 Evitare le ustioni!

Le pentole con manici in plastica sono utilizzabili in forno fino a 150 °C (300 °F)!

Le pentole antiaderenti sono adatte all'uso in forno fino a 200 °C (350 °F), a condizione che non abbiano manici in plastica.

Nota: A queste alte temperature può verificarsi uno scolorimento. Questo può essere rimosso con un prodotto specifico per la cura dell'acciaio inossidabile.

Il manico della padella ZWILLING è progettato per emettere il minor calore possibile. Tuttavia, il coperchio e i manici potrebbero comunque diventare caldi. Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si estraggono le pentole dal forno caldo. Appoggiare le pentole calde solo su superfici resistenti al calore.

8 Non idonee all'uso in microonde.

Le pentole ZWILLING NON sono idonee all'uso in microonde e possono causare seri danni.

9 Lasciare raffreddare le pentole.

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. I coperchi in vetro, in particolare, possono danneggiarsi a causa degli sbalzi di temperatura.

10 Pulizia e cura.

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. I prodotti ZWILLING sono facili e semplici da pulire. Le pentole sono lavabili in lavastoviglie.

Raccomandiamo tuttavia di effettuare il lavaggio di questo prodotto a mano con acqua calda, un po' di detersivo e un panno morbido. I prodotti detergenti aggressivi possono danneggiare le pentole e, in particolare, compromettere le proprietà antiaderenti delle pentole antiaderenti ZWILLING. I prodotti con rivestimento esterno possono presentare segni di invecchiamento se utilizzati regolarmente in lavastoviglie. Tuttavia, ciò non compromette le proprietà funzionali del prodotto.

In caso di sporco ostinato, le pentole ZWILLING senza rivestimento possono essere pulite all'interno e sul fondo utilizzando il lato ruvido di una spugna. Non lasciate seccare i residui di cibo per evitare macchie o alterazioni cromatiche sull'acciaio inox. Le macchie e incrostazioni bianche o multicolori e gli strati possono essere rimossi con detergenti convenzionali per acciaio inossidabile, succo di limone o aceto. Non utilizzate le vostre pentole per conservare a lungo cibi acidi. Questi ultimi potrebbero danneggiare le superfici.

11 Il coperchio è aderente al prodotto.

Il coperchio delle vostre pentole ZWILLING chiude con grande precisione. La formazione di vuoto può produrre un effetto ventosa. Riscaldare per pochi minuti la pentola a bassa temperatura per staccare il coperchio.

12 Garanzia.

In caso di problemi durante il periodo di garanzia, restituire la pentola insieme alla prova d'acquisto al rivenditore, salvo diversa indicazione. In alternativa, è possibile restituirla direttamente all'indirizzo indicato sulla confezione della pentola.

I danni causati da un uso improprio (ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta sul pavimento o pulizia errata) sono esclusi dalla garanzia. Sono altresì esclusi dalla garanzia l'uso professionale e i segni di utilizzo puramente visivi.



Ievērojiet nerūsējošā tērauda virtuves piederumu (bez pārklājuma/pārklāti) lietošanas instrukcijas drošības informāciju! Jūsu jaunie ZWILLING virtuves piederumi ir augstas kvalitātes, universāli, energoefektīvi un viegli lietojami. Pirms šī produkta lietošanas, lūdzu, izlasiet tālāk sniegtos lietošanas un kopšanas norādījumus, nodrošinot tā ilgstošu lietošanu.

1 Tīriet, pirms to lietojat.

Savus jaunus ZWILLING virtuves traukus mazgājiet ar karstu ūdeni, parastu trauku mazgāšanas līdzekli un sūkli, drānu vai birsti. Lai novērstu ūdens traipu veidošanos, produkts jānožāvē.

2 Atlasiet pareizo plīts virsmas lielumu.

Plīts virsmas diametram jābūt tādām pašām vai mazākam par katla pamatni. Lai samazinātu siltuma zudumu, gatavošanas laikā ieteicams katlam uzlikt vāku. Pateicoties ZWILLING virtuves piederumu lieliskajai siltumvadītspējai, ēdiens gatavosies vienmērīgi pat pie vidēja siltuma: Plīts temperatūras pazemināšana ietaupa enerģiju un novērš pārkaršanu.

3 Pievienojiet sausinājumus.

Dažas no eļļām un tauki deg pat pie zemas temperatūras. Mēs iesakām produktus ar 200 °C (400 °F) vai augstāku dūmošanas temperatūru.

3a Neļaujiet ēdienam pārvārties.

Virtuves traukus uzpildiet tikai līdz no 70–80 %, lai ēdiens, tam izvāroties, nepiedegtu. Metiet sāli tikai verdošā ūdenī, pēc tam izmaisot. Sāls pievienošana aukstam ūdenim var izraisīt krāsas noiešanu.

4 Sildiet pamazām.

Virtuves traukus karsējiet tikai , ja tie ir sausi, lai nepaliktu piedegušas eļļas un ūdens pēdas. Sildīšanas laikā virtuves traukus nekad neatstājiet bez uzraudzības un/vai tukšus virtuves traukus nekad nekarsējiet ilgstoši. Pārkaršana var izraisīt krāsas noiešanu, taču tas neietekmē virtuves trauku darbību. Pārkaršana var neatgriezeniski sabojāt pamatni.

Norādījumi attiecībā uz indukcijas plīts virsmām.

Pārkaršanas risks ir īpaši augsts, lietojot indukcijas plīti. Virtuves traukus karsējiet palēnām un uz vidējas uguns un neatstājiet tos bez uzraudzības. Neizmantojiet pastiprināšanas funkciju. Izmantojot augstākas temperatūras iestatījumus, var rasties dūkšana un/vai zūmēšana. Tam ir tehniska rakstura cēloņi un nenozīmē, ka cepeškrāsns vai virtuves trauki ir bojāti. Ja plīts virsmas diametrs neatbilst katla pamatnes diametram, plīts virsma var nedarboties.

Norādījumi attiecībā uz gāzes plīti.

Gatavojot uz gāzes plīts, pārliecinieties, vai gāzes liesma neiet pāri virtuves trauka pamatnes malām. Lai izvairītos no apdegumiem, iesakām lietot roku aizsargus.

5 Virtuves piederumu lietošana.

5a Kas jums jāzina par savu ZWILLING virtuves trauku pārklājumu, kas nepierauj ēdianu.

Sādus virtuves traukus var ļoti viegli tīrīt, un tie ir lieliski piemēroti ēdianu, kuriem ir tendence tikt pierautiem , saudzīgai gatavošanai. Virtuves traukus palēnām karsējiet pie vidēja karstuma un gatavošanai izmantojiet zemu vai vidēju temperatūru (2/3 no maksimālās cepeškrāsns jaudas). Izmantojiet eļļas vai taukus ar 200 °C (400 °F) vai augstāku dūmošanas temperatūru, un nelietojiet eļļas aerosolus. Eļļas aerosoli atstāj grūti noņemamus atlikumus. Lūdzu, virtuves traukus ar nepieraujošu pārklājumu tīriet ar rokām.

Svarīgi: Jebkuru šo virtuves trauku minētās īpašības laika gaitā var izzust. Pārkaršana un piededzis ēdiens var paātrināt šo procesu. Virtuves traukus ar pārklājumu joprojām var lietot bez bažām, ja samazinās to nepieraujošās īpašības. Virtuves piederumi ar šo pārklājumu ir piemēroti lietošanai cepeškrāsnī ar temperatūru līdz 200 °C (350 °F), ja vien tiem nav plastmasas rokturu.

Piederumi: Lai nodrošinātu nepiedegošā pārklājuma optimālu aizsardzību, iesakām izmantot no koka izgatavotus piederumus vai augstas kvalitātes silikona izstrādājumus no ZWILLING. Lūdzu, neizmantojiet asus priekšmetus un negrieziet ēdianu traukus.

5b Kas jums jāzina par savu ZWILLING virtuves trauku pārklājumu, kas nepierauj ēdianu.

Nepārklātas ZWILLING nerūsējošā tērauda cepešpannas ir izgatavotas no augstas kvalitātes 18/10 nerūsējošā tērauda. Tas ir ļoti higiēniskas, neitralas attiecībā uz garšu un īpaši piemērots nepanētas gaļas (piemēram, steiku) apcepšanai.

Lai panāktu perfektu cepšanas rezultātu, iesakām: Vispirms panna pie vidējas temperatūras palēnām jāuzkarsē bez taukiem/eļļas. Pēc brīža pannā ielejiet nedaudz auksta ūdens. Ja ūdens iztvaiko, tā joprojām nav pietiekami sakarsusi. Pie optimālās cepšanas temperatūras rodas burbuļi, līdzīgi dzīvsudrabam, un „deja” uz pannas. Izslaukiet pannu sausu, ielejiet eļļu, nedaudz uzkarsējiet un pievienojiet produktu. Gaļu sākumā var pieraut pie pannas. Tomēr pēc 2–3 minūtēm tas izzudīs. Cepšanas progresu varat pārbaudīt, mēģinot malas pacelt ar dakšīņu.

6 Virtuves traukus nekad neatstājiet bez uzraudzības.

Aiz drošības apsvērumiem virtuves traukus lietošanas laikā neatstājiet bez uzraudzības un arī neatstājiet bērnus vienus sakarsušu virtuves trauku tuvumā. Pārliecinieties, vai rokturi neprojiējas pāri cepeškrāsns malai vai virs sakarsušas plīts.”

7 Izvairieties no apdegumiem!

Virtuves trauki ar plastmasas rokturiem ir cepeškrāsns izturīgi līdz 150 °C (300 °F) temperatūrai!

Virtuves piederumi ar šo pārklājumu ir piemēroti lietošanai cepeškrāsnī ar temperatūru līdz 200 °C (350 °F), ja vien tiem nav plastmasas rokturu. Piezīme: Pie šādām augstām temperatūrām var noiet krāsa. Tās var noņemt ar nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli.

Jūsu ZWILLING cepšanas pannas rokturis ir izstrādāts tā, lai tas nepārkarstu. Tomēr vāks un rokturi joprojām var sakarst. Virtuves traukus ņemot no karstas cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet katla turētājus vai krāsns cimdus. Sakarsušos virtuves traukus lieciet tikai uz karstumizturīgām virsmām.

8 Nav piemēroti gatavošanai mikroviļņu krāsnī.

ZWILLING virtuves trauki NAV piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī un var radīt smagus bojājumus.

9 Ļaujiet virtuves traukiem atdzist.

Pirms tīrīšanas ļaujiet ZWILLING virtuves traukiem atdzist. Temperatūras šoka rezultātā īpaši var tikt bojāti stikla vāki.

10 Tīrīšana un kopšana.

Pirms tīrīšanas ļaujiet ZWILLING virtuves traukiem atdzist. ZWILLING produkti ir vienkārši un viegli tīrāmi. Virtuves traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Tomēr mēs iesakām šo produktu tīrīt ar rokām, izmantojot siltu ūdeni, nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu drānu. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi var bojāt virtuves traukus un jo īpaši negatīvi ietekmēt ZWILLING virtuves trauku nepieraujošās īpašības. Produktus ar ārējo pārklājumu regulāri mazgājot trauku mazgājamajā mašīnā tiem var parādīties novecošanās pazīmes. Tomēr tas neietekmē produkta funkcionālās īpašības.

Ja parādās ieeđušies netīrumi, nepārklātas ZWILLING virtuves traukus no iekšpuses un apakšas var tīrīt ar sūkļa raujpo pusi. Lai novērstu traipus vai, lai noņemtu nerūsējošā tērauda krāsu, neļaujiet pārtikas atlikumiem sakarst uz produkta. Baltu vai daudzkrāsainu nogājušu krāsu un kārtas var noņemt ar parastajiem nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļiem, citronu sulu vai etiķi. Neizmantojiet virtuves traukus skābu pārtikas produktu ilgstošai uzglabāšanai. Skābi pārtikas produkti var korodēt virsmu.

11 Vāks pierauts produktam.

Jūsu ZWILLING virtuves trauku vāks ļoti precīzi pieguļ. Vakuuma veidošanās rezultātā vāks var tikt pierauts produktam. Ja tas notiek, virtuves traukus dažas minūtes vienkārši karsējiet pie zemas temperatūras, lai atbrīvotu vāku.

12 Garantija.

Ja garantijas laikā rodas problēmas, lūdzu, atgrieziet virtuves traukus kopā ar pirkuma apliecinājumu mazumtirgotājam, ja vien nav norādīts citādi. Varat tos atgriezt arī tieši uz adresi, kas norādīta uz virtuves trauku iepakojuma.

Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā (piemēram, pārkaršana, nogājusi krāsa, skrāpējumi, krišana uz grīdas vai nepareiza tīrīšana), netiek iekļauti garantijā. Mūsu virtuves piederumu lietošana profesionālās virtuves un tikai vizuāli lietošanas rezultātā radušies bojājumi arī netiek iekļauti ražotāja garantijā.



Vadovaukitės nerūdijančio plieno virtuvės reikmenų (nepadengtų arba padengtų) naudojimo instrukcijoje pateikta saugos informacija!

Jūsų nauji ZWILLING virtuvės indai yra aukštos kokybės, universalūs, taupantys energiją ir lengvai naudojami. Prieš naudodami šiuos gaminius perskaitykite toliau pateiktas naudojimo ir priežiūros instrukcijas, kad galėtumėte jais džiaugtis ilgą laiką.

1 Prieš naudodami išplaukite.

Naujus ZWILLING virtuvės indus išplaukite karštu vandeniu, įprastu indų plovikliu ir kempine, šluoste arba šepetėliu. Nušluostykite gaminį, kad nesusidarytų vandens dėmės.

2 Pasirinkite tinkamą viryklės dydį.

Viryklė turėtų būti mažesnio arba tokio paties skersmens kaip puodo dugnas. Šilumos nuostoliai bus mažesni, jei virimo metu puodą uždengsite dangčiu. Maistas bus gaminamas tolygiai net ir gaminant vidutinėje temperatūroje, nes ZWILLING virtuvės indai pasižymi puikiu šilumos laidumu: sumažinę viryklės nustatymus sutaupysite elektros energijos ir išvengsite perkaitinimo.

3 Priedai.

Kai kurie aliejai ir riebalai dega net žemoje temperatūroje. Rekomenduojame naudoti produktus, kurių degimo temperatūra yra 200 °C (400 °F) arba aukštesnė.

3a Prižiūrėkite, kad gaminamas maistas neišbėgtų per viršų.

Pripildykite indą tik 70–80 %, kad per viršų išbėgęs maistas jūsų nenuplikytų. Druskos berkite tik į verdantį vandenį ir išmaišykite. Jei druskos bersite į šaltą vandenį, gali pasikeisti spalva.

4 Kaitinkite lėtai.

Norėdami, kad neliktų aliejus ir vandens likučių dėmių, ant viryklės dėkite tik sausus indus. Maisto gaminimo metu niekada nepalikite virtuvės indų be priežiūros ir (arba) niekada ilgai nekaitinkite tuščių virtuvės indų. Perkaitintų indų spalva gali pasikeisti, tačiau tai neturi įtakos jų funkcionalumui. Smarkiai perkaitintų indų dugnas gali nepataisomai sugesti.

Indukcinių kaitlenčių naudojimo instrukcijos.

Perkaitinimo tikimybė gaminant maistą ant indukcinės kaitlenčių yra ypač didelė. Indus lėtai kaitinkite vidutinėje temperatūroje ir nepalikite be priežiūros. Nenaudokite greitesnio gaminimo funkcijos. Nustatę aukštesnę temperatūrą galite išgirsti užimą ir (arba) užgimą. Tai yra susiję su techninėmis priežastimis ir nereiškia, kad orkaitė arba virtuvės indai sugedo. Jei viryklės viršutinės dalies skersmuo neatitinka puodo dugno skersmens, viryklė gali neveikti.

Dujinių viryklių naudojimo instrukcijos.

Kai gaminatė maistą ant dujinės viryklės, patikrinkite, ar dujų liepsna neapima puodo arba keptuvės kraštų. Rekomenduojame naudoti rankų apsaugos priemones, kad nenudegtumėte.

5 Virtuvės reikmenų naudojimas.

5a Viskas, ką jums reikia žinoti apie savo nepridegančius ZWILLING virtuvės indus.

Padengtus virtuvės indus labai lengva valyti, jie puikiai tinka ruošti maistą, kuris yra linkęs prilipti. Lėtai kaitinkite indus vidutinėje temperatūroje ir maistą ruoškite žemoje arba vidutinėje temperatūroje (2/3 maksimalios orkaitės galios). Naudokite aliejų arba riebalus, kurių degimo temperatūra yra 200 °C (400 °F) arba aukštesnė, ir nenaudokite purškiamo aliejaus. Purškiamas aliejus palieka sunkiai pašalinamus likučius. Indus, padengtus nelipnia danga, plaukite rankomis.

Svarbu: Nelipnia danga padengti virtuvės indai ilgainiui, naudojami įprastomis sąlygomis, praranda savo nelipnias savybes. Perkaitinimas ir pridegęs maistas gali pagreitinoti šį procesą. Padengtus virtuvės indus galima toliau naudoti be jokių rūpesčių, net jei jų nelipnumo savybės sumažėja. Nelipnia danga padengtus virtuvės indus galima naudoti orkaitėje iki 200 °C (350 °F) temperatūros, jei jie neturi plastikinių rankenų.

Virtuvės reikmenys Nelipnią dangą geriausiai apsaugosite naudodami medinius virtuvės reikmenis arba aukštos kokybės silikoninius ZWILLING reikmenis. Nenaudokite aštrių daiktų ir nepajaukite maisto ant virtuvės indų.

5b Viskas, ką jums reikia žinoti apie savo nepridegančius ZWILLING virtuvės indus.

Nepadengtos ZWILLING nerūdijančio plieno keptuvės vidinė dalis yra pagaminta iš aukštos kokybės 18/10 nerūdijančio plieno. Šie indai yra higieniški, o juose gaminamo maisto skonis išlieka natūralus. Ypač tinka kepti nepaniruotą mėsą (pvz., kepsnius).

Mūsų rekomendacijos geriausiems rezultatams pasiekti Pirmiausia lėtai įkaitinkite keptuvę vidutinėje temperatūroje be riebalų arba aliejaus. Po kurio laiko į keptuvę įpurškite šiek tiek šalto vandens. Jei vanduo išgaruoja, tai reiškia, kad keptuvė dar nėra pakankamai įkaitusi. Esant optimaliai kepimo temperatūrai susidaro į gyvsidabrį panašūs burbuliukai, kurie „šokinėja“ ant keptuvės paviršiaus. Sausai iššluostykite keptuvę, įpilkite aliejaus, trumpai pakaitinkite ir sudėkite maistą. Mėsa iš pradžių gali prilipti prie keptuvės paviršiaus, tačiau po 2–3 minučių ji pati atlips. Galite patys patikrinti pabandydami pakelti mėsos kraštus šakute.

6 Niekada nepalikite virtuvės indų be priežiūros.

Saugos sumetimais nepalikite virtuvės indų be priežiūros ir niekada nepalikite vaikų vienų šalia karštų virtuvės indų. Patikrinkite, ar rankenos neišsikiša už orkaitės krašto arba karštos kaitlentės.

7 Venkite nudegimų!

Virtuvės indai su plastikinėmis rankenomis yra atsparūs karščiui iki 150 °C (300 °F)!

Nelipnia danga padengtus virtuvės indus galima naudoti orkaitėje iki 200 °C (350 °F) temperatūros, jei jie neturi plastikinių rankenų. Pastaba: tokioje aukštoje temperatūroje indų spalva gali pasikeisti. Ją galima grąžinti nerūdijančio plieno priežiūros priemone.

ZWILLING keptuvės rankena yra pagaminta taip, kad ku mažiau skleistų šilumą. Tačiau dangtis ir rankenos vis tiek gali įkaisti. Išimdami indus iš karštos orkaitės visada naudokite puodkėles arba mūvėkite apsauginės pirštines. Karštus indus statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.

8 Netinka naudoti mikrobangų krosnelėje.

ZWILLING virtuvės indų NEGALIMA naudoti mikrobangų krosnelėje, nes galite juos nepataisomai sugadinti.

9 Leiskite indams atvėsti.

Prieš valydami leiskite ZWILLING indams atvėsti. Stikliniai dangteliai gali būti pažeisti dėl temperatūros skirtumo.

10 Valymas ir priežiūra.

Prieš valydami leiskite ZWILLING indams atvėsti. ZWILLING gaminius paprasta ir lengva valyti. Indus galima plauti indaplovėje.

Mes rekomenduojame šį gaminį plauti rankomis šiltu vandeniu su trupučiu ploviklio ir minkšta šluoste. Naudodami agresyvias valymo priemones galite sugadinti indus, ypač neigiamai paveikti neprilimpančiomis savybėmis pasižymintius ZWILLING indus. Reguliariai plaukiant indaplovėje ant gaminių su išorine danga gali atsirasti nusidėvėjimo požymių. Tačiau tai neturi įtakos gaminio funkcinėms savybėms.

Stipriai užterštų, nepadengtų specialia danga ZWILLING indų vidų ir dugną galima valyti šiurkščia kempinės puse. Ant nerūdijančio plieno neliks žymių arba spalvos pokyčių, jei neleiskite maisto likučiams išdžiūti ant gaminio. Baltą arba įvairiaspalvį atspalvį ir sluoksnius galima pašalinti įprastais nerūdijančio plieno valikliais, citrinos sultimis arba actu. Šiuose induose nelaikykite rūgščių maisto produktų ilgą laiką. Rūgštūs maisto produktai gali suardyti paviršių.

11 Jei dangtelis prilipo prie gaminamo maisto.

Jūsų ZWILLING virtuvės indų dangtis priglundą itin tvirtai. Dėl susidariusio vakuumo dangtis gali prilipti prie gaminamo maisto. Tokiu atveju kelias minutes kaitinkite indą žemoje temperatūroje, kad dangtis atsilaisvintų.

12 Garantiija.

Jei garantiniu laikotarpiu kyla kokių nors problemų, grąžinkite indus kartu su pirkimo dokumentu pardavėjui, jei nenurodyta kitaip. Arba galite grąžinti ant indų pakuočių nurodytu adresu.

Garantiija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl netinkamo naudojimo (pvz., perkaitinimo, spalvos pasikeitimo, įbrėžimų, numetimo ant grindų arba netinkamo valymo). Gamintojo garantija netaikoma šių indų naudojimui profesionaliose virtuvėse ir dėl naudojimo atsiradusiems akivaizdams pažeidimams.



Przestrzegaj informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi naczyń ze stali nierdzewnej (powlekanych/niepowlekanych)!

Twoje nowe naczynia kuchenne ZWILLING to wysokiej jakości produkty, uniwersalne, energooszczędne i łatwe w użyciu. Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z poniższymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania i konserwacji, dzięki czemu będą Ci służyć przez długi czas.

1 Umyj przed użyciem.

Umyj nowe naczynia ZWILLING gorącą wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń oraz gąbką, ściereczką lub szczoteczką. Osusz produkt, aby zapobiec powstawaniu plam z wody.

2 Dobierz odpowiedni rozmiar pola grzewczego.

Pole grzewcze powinno mieć taką samą lub mniejszą średnicę jak dno garnka. Aby zminimalizować straty ciepła, zaleca się gotowanie z pokrywką. Dzięki doskonałej przewodności cieplnej naczyń ZWILLING Twoje potrawy będą się równomiernie gotować, nawet na średnim ogniu. Zmniejszenie mocy kuchenki pozwala oszczędzać energię i zapobiega przegrzewaniu.

3 Dodaj tłuszcz.

Niektóre oleje i tłuszcze palą się nawet w niskich temperaturach. Zalecamy korzystanie z produktów o temperaturze dymienia 200°C lub wyższej.

3a Nie dopuszczaj do wykipienia zawartości.

Naczynia należy napełniać tylko w 70–80% objętości, żeby uniknąć poparzenia przez kipiącą zawartość. Sól wysypuj wyłącznie po zagotowaniu wody, po czym zamieszaj. Dodanie soli do zimnej wody może spowodować przebarwienia.

4 Podgrzewaj powoli.

Naczynia kuchenne należy podgrzewać tylko wtedy, gdy są suche, gdyż inaczej grozi to powstaniem plam po przypalonym oleju i zacieków po wodzie. Nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru podczas podgrzewania i/lub nie podgrzewaj pustych naczyń przez dłuższy czas. Przegrzanie może spowodować przebarwienia, ale nie będzie wpływać na działanie naczyń. Skrajne przegrzanie może skutkować trwałym uszkodzeniem dna naczynia.

Instrukcje dotyczące płyt indukcyjnych.

W przypadku płyt indukcyjnych ryzyko przegrzania jest szczególnie wysokie. Naczynia kuchenne należy podgrzewać powoli na średnich ustawieniach temperatury i stale nadzorować. Nie należy używać funkcji zwiększenia mocy. Przy wyższych ustawieniach temperatury może pojawić się odgłos brzęczenia i/lub buczenia. Jest to spowodowane względami technicznymi i nie oznacza usterki kuchenki lub naczyń. Jeśli średnica pola grzewczego nie odpowiada średnicy dna garnka, pole grzewcze może nie działać prawidłowo.

Instrukcje dotyczące kuchni gazowych.

Podczas gotowania na kuchence gazowej upewnij się, by płomień gazowy nie wychodził poza obwód dna naczynia. Zalecamy stosowanie ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.

5 Używanie przyborów kuchennych.

5a Wszystko, co należy wiedzieć o naczyniach ZWILLING z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Naczynia z powłoką są niezwykle łatwe w czyszczeniu i idealnie nadają się do delikatnego przygotowywania potraw podatnych na przywieranie. Naczynia należy nagrzewać powoli, na średnim ogniu, a do gotowania stosować niską lub średnią temperaturę (2/3 maksymalnej mocy kuchenki). Używaj olejów lub tłuszczów o temperaturze dymienia 200°C lub wyższej i nie stosuj rozpuszczalników. Rozpylacze oleju pozostawiają trudne do usunięcia osady. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy czyścić ręcznie.

Ważne: Właściwości nieprzywierające naczyń z powłoką z czasem zanikają podczas normalnego użytkowania. Przegrzewanie i przypalanie potraw może przyspieszyć ten proces. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu można nadal używać bez obaw, nawet jeśli właściwości nieprzywierające ulegną osłabieniu. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu można używać w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C pod warunkiem, że nie posiadają plastikowych uchwytów.

Przybory kuchenne: Aby zapewnić optymalną ochronę powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw zalecamy korzystanie z przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub wysokiej jakości silikonowych akcesoriów marki ZWILLING. Nie należy używać ostrych przedmiotów ani nie kroić potraw w naczyniach.

5b Wszystko, co należy wiedzieć o naczyniach ZWILLING z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Wewnętrzna powierzchnia patelni ZWILLING bez powłoki zapobiegającej przywieraniu jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10. Zapewnia doskonałą higienę, nie wpływa na smak przyrządzanych potraw, a szczególnie nadaje się do smażenia mięsa bez panierki (np. steków).

Dla uzyskania idealnego efektu smażenia zalecamy: W pierwszej kolejności powoli rozgrzej patelnię do średniej temperatury bez tłuszczu/oleju. Po chwili spryskaj patelnię niewielką ilością zimnej wody. Jeśli woda odparuje, patelnia nadal nie jest wystarczająco gorąca. W optymalnej temperaturze smażenia na powierzchni patelni tworzą się bąbelki przypominające rtęć, które „tańczą”. Wytrzyj patelnię do sucha, dodaj olej, podgrzej przez chwilę, po czym włóż potrawę. Mięso może początkowo przywierać do dna patelni. Jednak po 2–3 minutach samo się odklei. Można sprawdzić postęp smażenia unosząc brzegi potrawy widelcem.

6 Nigdy nie pozostawiaj naczyń bez nadzoru.

Ze względów bezpieczeństwa, podczas gotowania nie pozostawiaj naczyń bez nadzoru, oraz dopilnuj, by dzieci nie pozostawiały same w pobliżu gorących naczyń. Upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź palnika lub płyty grzewczej.

7 Unikaj przypalania!

Naczynia kuchenne z plastikowymi uchwytami są odporne na działanie temperatury sięgającej 150°C!

Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu można używać w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C pod warunkiem, że nie posiadają plastikowych uchwytów.

Uwaga: W tak wysokich temperaturach mogą wystąpić przebarwienia. Można je usunąć za pomocą środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Uchwyt patelni ZWILLING zaprojektowano z myślą o tym, by emitował jak najmniej ciepła. Jednak pokrywka i uchwyty mogą się nagrzewać. Wyjmując naczynia z rozgrzanego piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów izolujących ciepło. Gorące naczynia stawiaj tylko na powierzchniach żaroodpornych.

8 Nie nadaję się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Naczynia kuchenne ZWILLING NIE nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej i mogą spowodować poważne uszkodzenia.

9 Poczekaj, aż naczynia ostygną.

Przed przystąpieniem do czyszczenia naczyń ZWILLING należy poczekać do chwili, gdy ostygną. Szczególnie szklane pokrywki mogą ulec uszkodzeniu z powodu szoku termicznego.

10 Czyszczenie i pielęgnacja.

Przed przystąpieniem do czyszczenia naczyń ZWILLING należy poczekać do chwili, gdy ostygną. Produkty ZWILLING są łatwe w czyszczeniu. Naczynia można myć w zmywarce.

Zalecamy jednak ich mycie ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, używając do tego miękkiej ściereczki. Agresywne środki czyszczące mogą uszkodzić naczynia, a w szczególności negatywnie wpłynąć na właściwości nieprzywierające naczyń ZWILLING. Produkty z powłoką zewnętrzną mogą wykazywać oznaki starzenia z powodu regularnego mycia w zmywarce. Nie ma to jednak wpływu na właściwości funkcjonalne produktu.

W przypadku silnego zabrudzenia, wewnątrz i podstawę niepowlekanych naczyń ZWILLING można czyścić szorstką stroną gąbki. Celem niedopuszczenia do powstawania plam lub przebarwień na stali nierdzewnej, nie należy dopuścić do zaschnięcia resztek jedzenia na produkcie. Białe lub wielobarwne przebarwienia i naloty można usunąć za pomocą tradycyjnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej, soku z cytryny lub octu. W naczyniach nie należy długotrwale przechowywać kwaśnej żywności. Produkty spożywcze o kwaśnym odczynie mogą powodować korozję powierzchni.

11 Pokrywka przywiera do naczynia.

Pokrywki naczyń kuchennych ZWILLING są precyzyjnie dopasowane. Podciśnienie powstające wewnątrz naczynia może powodować przywieranie pokrywki do produktu. W takim przypadku wystarczy podgrzać naczynie przez kilka minut w niskiej temperaturze, aby uwolnić pokrywkę. To pozwoli na rozluźnienie próżni i łatwiejsze jej zdjęcie.

12 Gwarancja.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek usterek w okresie gwarancyjnym, prosimy o zwrot naczyń do sprzedawcy wraz z dowodem zakupu, o ile nie wskazano inaczej. Można również zwrócić je bezpośrednio na adres podany na opakowaniu.

Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. przegrzaniem, przebarwieniami, zarysowaniami, upuszczeniem na podłogę lub nieumiejętnym czyszczeniem) nie są objęte gwarancją. Używanie naszych naczyń kuchennych w profesjonalnych kuchniach oraz ślady użytkowania, będące jedynie śladami wizualnymi, również nie są objęte gwarancją producenta.



Respeite as indicações de segurança do manual do utensílio de cozinha em aço inoxidável (não revestido/revestido)!

Os seus novos utensílios de cozinha ZWILLING são de alta qualidade, versáteis, energeticamente eficientes e fáceis de utilizar. Leia as seguintes instruções de utilização e cuidados antes de utilizar este produto para garantir que pode continuar a usufruir dele durante muito tempo.

1 Limpe antes de utilizar.

Limpe os seus novos utensílios de cozinha ZWILLING com água quente, detergente líquido normal e uma esponja, pano ou escova. Seque o produto para evitar a formação de manchas de água.

2 Selecione o tamanho correto da placa do fogão.

A placa deve ter um diâmetro igual ou inferior ao da base da panela. Para manter a perda de calor tão baixa quanto possível, é aconselhável colocar a tampa na panela enquanto cozinha. Graças à excelente condutividade térmica dos utensílios de cozinha ZWILLING, os seus alimentos cozinharão uniformemente, mesmo em lume médio: Reduzir a regulação do fogão poupa energia e evita o sobreaquecimento.

3 Adicionar as gorduras.

Alguns óleos e gorduras ardem mesmo a baixas temperaturas. Recomendamos produtos com um ponto de fumo de 200 °C (400 °F) ou superior.

3a Evite deixar ferver o conteúdo até derramar.

Encha o recipiente de cozinha apenas até 70-80 % para evitar queimaduras devido à ebulição do conteúdo. Adicione apenas sal à água a ferver e mexa. Se adicionar sal à água fria, pode provocar uma descoloração.

4 Aqueça lentamente.

Aqueça os utensílios de cozinha apenas quando estiverem secos para evitar vestígios de óleo queimado e água. Nunca deixe o seu utensílio de cozinha sem vigilância enquanto estiver a aquecer e/ou nunca aqueça o utensílio de cozinha durante longos períodos de tempo enquanto estiver vazio. O sobreaquecimento pode causar descoloração, mas não afeta o funcionamento do utensílio de cozinha. Um sobreaquecimento extremo pode danificar permanentemente a base.

Instruções para placas de indução.

O risco de sobreaquecimento é particularmente elevado nas placas de indução. Aqueça o recipiente de cozinha lentamente em lume médio e supervisione-o sempre. Não utilize a função „boost“. Pode ocorrer um zumbido quando são utilizadas definições de temperatura mais elevadas. Isto deve-se a razões técnicas e não é sinal de que o forno ou o utensílio de cozinha estejam avariados. Se o diâmetro da placa de fogão não corresponder ao diâmetro do fundo da panela, a placa de fogão pode não funcionar.

Instruções para placas de fogão a gás.

Quando cozinhar numa placa de fogão a gás, certifique-se de que a chama do gás não se estende à volta dos lados da base do recipiente para cozinhar. Recomendamos a utilização de proteção para as mãos para evitar queimaduras.

5 Utilização de utensílios de cozinha.

5a Tudo o que precisa de saber sobre os seus utensílios de cozinha antiaderentes ZWILLING.

Os utensílios de cozinha revestidos são extremamente fáceis de limpar e são perfeitos para a preparação delicada de alimentos com tendência para colar. Aqueça os utensílios de cozinha lentamente em lume médio e utilize temperaturas baixas ou médias (2/3 da potência máxima do forno) para cozinhar. Utilize óleos ou gorduras com um ponto de fumo de 200 °C (400 °F) ou superior e não utilize sprays de óleo. Os sprays de óleo deixam resíduos que são difíceis de remover. Limpe os utensílios de cozinha com revestimento antiaderente à mão.

Importante: As propriedades antiaderentes de qualquer utensílio de cozinha revestido desgastam-se com o tempo durante a utilização normal. O sobreaquecimento e a queima de alimentos podem acelerar este processo. Os utensílios de cozinha revestidos podem continuar a ser utilizados sem qualquer preocupação, caso as propriedades antiaderentes diminuam. Os utensílios de cozinha antiaderentes são adequados para utilização no forno até 200 °C (350 °F), desde que não tenham pegadas de plástico.

Utensílios: Para garantir a proteção ideal do revestimento antiaderente, recomendamos que utilize utensílios de madeira ou de silicone de alta qualidade da ZWILLING. Não utilize objetos afiados e não corte os seus alimentos nos utensílios de cozinha.

5b Tudo o que precisa de saber sobre os seus utensílios de cozinha antiaderentes ZWILLING.

As frigideiras de aço inoxidável ZWILLING não revestidas são feitas de aço inoxidável 18/10 de alta qualidade no interior. Este é extremamente higiénico, tem um sabor neutro e é particularmente adequado para grelhar carne não panada (por exemplo, bifes).

Para um resultado de fritura perfeito, recomendamos: Em primeiro lugar, aqueça lentamente a frigideira a uma temperatura média sem gordura. Passado algum tempo, deite um pouco de água fria na frigideira. Se a água se evaporar, ainda não está suficientemente quente. Na temperatura ideal de fritura, as bolhas formam-se como mercúrio e „dançam“ na superfície da frigideira. Seque a frigideira, adicione o óleo, aqueça brevemente e adicione os alimentos. A carne pode inicialmente colar-se ao fundo da frigideira. No entanto, solta-se sozinha ao fim de 2-3 minutos. Pode verificar o progresso tentando levantar os rebordos com um garfo.

6 Nunca deixe os utensílios de cozinha sem vigilância.

Por razões de segurança, não deixe os seus utensílios de cozinha sem vigilância durante a utilização e nunca deixe as crianças sozinhas perto de utensílios de cozinha quentes. Certifique-se de que as pegadas não ficam salientes sobre o rebordo do seu forno ou sobre uma placa de fogão quente.

7 Evite queimar!

Os utensílios de cozinha com pegadas de plástico são resistentes ao forno até 150 °C (300 °F)!

Os utensílios de cozinha antiaderentes são adequados para utilização no forno até 200 °C (350 °F), desde que não tenham pegadas de plástico.

Nota: Pode ocorrer descoloração a estas temperaturas elevadas. Esta pode ser removida com um produto de tratamento para aço inoxidável.

A pega da sua frigideira ZWILLING foi concebida para emitir o mínimo de calor possível. No entanto, a tampa e as pegadas podem continuar a aquecer. Utilize sempre pegadas ou luvas de forno quando retirar os utensílios de cozinha do forno quente. Pouse os utensílios de cozinha quentes apenas em superfícies resistentes ao calor.

8 O produto não é adequado para o micro-ondas.

Os utensílios de cozinha ZWILLING NÃO são adequados para serem utilizados no micro-ondas e podem causar danos graves.

9 Deixe arrefecer o utensílio de cozinha.

Deixe os seus utensílios de cozinha ZWILLING arrefecerem antes de os limpar. As tampas de vidro, em particular, podem ficar danificadas devido a choques de temperatura.

10 Limpeza e conservação.

Deixe os seus utensílios de cozinha ZWILLING arrefecerem antes de os limpar. Os produtos ZWILLING são simples e fáceis de limpar. Os utensílios de cozinha podem ser lavados na máquina de lavar louça.

No entanto, recomendamos que limpe este produto à mão com água morna, um pouco de detergente para a loiça e um pano macio. Os produtos de limpeza agressivos podem danificar os utensílios de cozinha e, em particular, afetar negativamente as propriedades antiaderentes dos utensílios de cozinha antiaderentes ZWILLING. Os produtos com um revestimento exterior podem apresentar sinais de envelhecimento devido à limpeza regular na máquina de lavar louça. No entanto, isto não afeta as propriedades funcionais do produto.

Se a sujidade for muito intensa, pode limpar os utensílios de cozinha ZWILLING não revestidos no interior e na base com o lado áspero de uma esponja. Para evitar marcas ou descoloração no aço inoxidável, não deixe que os restos de comida sequem no produto. A descoloração branca ou multicolorida e as camadas podem ser removidas com produtos de limpeza convencionais para aço inoxidável, sumo de limão ou vinagre. Não utilize os utensílios de cozinha para armazenar alimentos ácidos durante longos períodos. Os alimentos ácidos podem corroer a superfície.

11 A tampa está colada ao produto.

A tampa do seu utensílio de cozinha ZWILLING encaixa com extrema precisão. A formação de vácuo pode fazer com que a tampa se cole ao produto. Se isto acontecer, basta aquecer o utensílio de cozinha durante alguns minutos a uma temperatura baixa para libertar a tampa.

12 Garantia.

Se tiver algum problema durante o período de garantia, devolva o utensílio de cozinha juntamente com a prova de compra ao retalhista, salvo indicação em contrário. Como alternativa, pode devolvê-lo diretamente para a morada indicada na embalagem dos utensílios de cozinha.

Os danos causados por uma utilização incorreta (por exemplo, sobreaquecimento, descoloração, riscos, queda no chão ou limpeza incorreta) estão excluídos da garantia. A utilização dos nossos utensílios de cozinha em cozinhas profissionais e as marcas puramente visuais causadas pelo uso também estão excluídas da garantia do fabricante.



Respectați instrucțiunile de siguranță din manualul vaselor de gătit din oțel inoxidabil (fără strat protector/cu strat protector)!

Noile dvs. vase de gătit ZWILLING sunt de înaltă calitate, versatile, eficiente energetic și ușor de utilizat. Vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni de utilizare și îngrijire înainte de a utiliza acest produs pentru a vă asigura că vă puteți bucura de el mult timp de acum înainte.

1 Curățați înainte de utilizare.

Curățați noile dvs. vase de gătit ZWILLING cu apă fierbinte, detergent lichid standard și un burete, o cârpă sau o perie. Uscăți produsul pentru a preveni formarea petelor de apă.

2 Selectați dimensiunea corectă a ochiului de aragaz.

Plita trebuie să aibă același diametru sau un diametru mai mic decât baza vasului. Pentru a reduce la minim pierderea de căldură, se recomandă a se pune capacul pe oală în timpul gătitului. Datorită conductivității excelente a căldurii din vasele de gătit ZWILLING, mâncarea dvs. se va găti uniform chiar și la căldură medie. Reducerea setării aragazului economisește energie și previne supraîncălzirea.

3 Adăugați grăsimi.

Unele uleiuri și grăsimi ard chiar și la temperaturi scăzute. Recomandăm produse cu un punct de afumare de 200 °C (400 °F) sau mai mare.

3a Evitați să lăsați conținutul să dea în clocot.

Umpleți vasul de gătit numai până la 70-80% pentru a evita arsurile cauzate de revărsarea conținutului. Se adaugă doar sare în apa clocotită și se amestecă. Adăugarea sării în apa rece poate duce la decolorare.

4 Încălziți încet.

Încălziți vasele de gătit numai atunci când sunt uscate, pentru a preveni arderea urmelor de ulei și apă. Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate în timpul încălzirii și/sau nu încălziți niciodată vasele de gătit pentru perioade lungi în timp ce sunt goale. Supraîncălzirea poate provoca decolorarea, dar nu va afecta funcția vasului de gătit. Supraîncălzirea extremă poate deteriora permanent baza.

Instrucțiuni pentru plite cu inducție.

Riscul de supraîncălzire este deosebit de ridicat în cazul plitelor cu inducție. Încălziți încet vasele de gătit la foc mediu și supravegheați în permanență. Nu utilizați funcția de amplificare. Este posibil să apară un bâzâit și/sau un zumzet atunci când sunt utilizate setări de temperatură mai ridicate. Acest lucru se datorează unor motive tehnice și nu este un semn că cuptorul sau vasele de gătit sunt defecte. Dacă diametrul ochiului aragazului nu coincide cu diametrul bazei oalei, este posibil ca aragazul să nu funcționeze.

Instrucțiuni pentru plite cu gaz.

Atunci când gătiți pe o plită cu gaz, asigurați-vă că flacăra gazului nu se extinde în jurul părților laterale ale bazei vasului de gătit. Recomandăm utilizarea unei protecții pentru mâini pentru a evita arsurile.

5 Utilizarea ustensilelor de bucătărie.

5a Tot ce trebuie să știți despre vasele de gătit anti-aderente ZWILLING.

Vasele de gătit cu strat protector sunt extrem de ușor de curățat și sunt perfecte pentru prepararea delicată a alimentelor, care sunt predispuse la lipire. Încălziți încet vasele de gătit la foc mediu și folosiți temperaturi scăzute sau medii (2/3 din puterea maximă a cuptorului) pentru gătit. Utilizați uleiuri sau grăsimi cu un punct de afumare de 200 °C (400 °F) sau mai mare și nu utilizați spray-uri de ulei. Spray-urile cu ulei lasă reziduuri, care sunt dificil de îndepărtat. Vă rugăm să curățați manual vasele de gătit cu strat anti-aderent.

Important: Proprietățile anti-aderente ale oricărui vas de gătit cu strat protector se vor diminua în timpul utilizării normale, în timp. Supraîncălzirea și arderea alimentelor pot accelera acest proces. Vasele de gătit cu strat protector pot fi utilizate în continuare fără probleme, în cazul în care proprietățile anti-aderente se diminuează. Vasele de gătit anti-aderente sunt adecvate pentru utilizarea în cuptor până la 200 °C (350 °F), cu condiția să nu aibă mânere din plastic.

Ustensile: Pentru a vă asigura că stratul anti-aderent este protejat în mod optim, vă recomandăm să utilizați ustensile din lemn sau gadgeturi din silicon de înaltă calitate de la ZWILLING. Vă rugăm să nu folosiți obiecte ascuțite și să nu vă tăiați mâncarea în vasele de gătit.

5b Tot ce trebuie să știți despre vasele de gătit anti-aderente ZWILLING.

Tigăile din oțel inoxidabil ZWILLING fără strat protector sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate 18/10 la interior. Acesta este extrem de igienic, are un gust neutru și este deosebit de potrivit pentru rumenirea cărnii fără acoperire pane (de exemplu, fripturi).

Pentru un rezultat de prăjire perfect, vă recomandăm: În primul rând, încălziți încet tigaia la o temperatură medie, fără grăsime/ulei. După un timp, pulverizați puțină apă rece în tigaie. Dacă apa se evaporă, încă nu este suficient de fierbinte. La temperatura optimă de prăjire, se formează bule ca mercurul și „danseză” pe suprafața tigăii. Uscăți tigaia, adăugați uleiul, încingeți puțin și adăugați alimentele. Carnea se poate lipi inițial de baza tigăii. Cu toate acestea, se va desprinde singură după 2-3 minute. Puteți verifica singur progresul încercând să ridicați marginile cu o furculiță.

6 Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate.

Din motive de siguranță, nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate în timpul utilizării și nu lăsați niciodată copii singuri lângă vasele de gătit fierbinți. Asigurați-vă că mânerul nu depășesc marginea cuptorului sau a plitei încinse.

7 Evitați arderea!

Vasele de gătit cu mâner din plastic sunt rezistente la cuptor până la 150 °C (300 °F)!

Vasele de gătit anti-aderente sunt adecvate pentru utilizarea în cuptor până la 200 °C (350 °F), cu condiția să nu aibă mâner din plastic.

Observație: Decolorarea poate apărea la aceste temperaturi ridicate. Aceasta poate fi îndepărtată cu un produs de îngrijire din oțel inoxidabil.

Mânerul tigăii dvs. ZWILLING este conceput pentru a degaja cât mai puțină căldură posibil. Cu toate acestea, capacul și mânerul se pot încălzi în continuare. Folosiți întotdeauna mănuși pentru vase sau mănuși pentru cuptor atunci când scoateți vasele de gătit din cuptorul încins. Așezați vasele de gătit fierbinți numai pe suprafețe rezistente la căldură.

8 Nu sunt potrivite pentru microunde.

Vasele de gătit ZWILLING NU sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde și pot provoca deteriorări grave.

9 Lăsați vasul de gătit să se răcească.

Lăsați vasele de gătit ZWILLING să se răcească înainte de curățare. Capacele din sticlă, în special, se pot deteriora din cauza șocurilor termice.

10 Curățare și îngrijire.

Lăsați vasele de gătit ZWILLING să se răcească înainte de curățare. Produsele ZWILLING sunt simplu și ușor de curățat. Vasele de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Cu toate acestea, vă recomandăm să curățați acest produs manual cu apă caldă, puțin detergent și o cârpă moale. Produsele de curățare agresive pot deteriora vasele de gătit și, în special, pot afecta proprietățile anti-aderente ale vaselor de gătit ZWILLING anti-aderente. Produsele cu un strat protector exterior pot prezenta semne de învechire din cauza curățării regulate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, acest lucru nu afectează proprietățile funcționale ale produsului.

În cazul murdăririi abundente, vasele de gătit ZWILLING fără strat protector pot fi curățate la interior și la bază folosind partea aspră a unui burete. Pentru a preveni urmele sau decolorarea oțelului inoxidabil, nu lăsați resturile de alimente să se usuce pe produs. Straturile albe sau decolorările multicolore pot fi îndepărtate cu detergenți convenționali pentru oțel inoxidabil, suc de lămâie sau oțet. Nu utilizați vasele de gătit pentru a depozita alimente acide pentru perioade lungi de timp. Alimentele acide pot coroda suprafața.

11 Capacul este lipit de produs.

Capacul vasului dvs. ZWILLING se potrivește extrem de precis. Formarea vidului poate duce la lipirea capacului de produs. Dacă se întâmplă acest lucru, pur și simplu încălziți vasul de gătit timp de câteva minute la o temperatură scăzută pentru a elibera capacul.

12 Garanție.

Dacă întâmpinați probleme în perioada de garanție, vă rugăm să returnați vasele de gătit împreună cu dovada achiziției la comerciantul cu amănuntul, cu excepția cazului în care se indică altfel. Alternativ, îl puteți returna direct la adresa indicată pe ambalajul vasului de gătit.

Daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare (de exemplu, supraîncălzirea, decolorarea, zgărieturile, căderea pe podea sau curățarea incorectă) sunt excluse din garanție. Utilizarea vaselor noastre de gătit în bucătării profesionale și semnele pur vizuale cauzate de utilizare sunt, de asemenea, excluse din garanția producătorului.



Dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené v návode na použitie nerezového riadu (s povrchovou úpravou/bez povrchovej úpravy)! Váš nový kuchynský riad ZWILLING je vysoko-kvalitný, praktický, energeticky úsporný a ľahko použiteľný. Pred použitím tohto výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny na používanie a údržbu, aby ste si mohli riad dlho užívať.

1 Pred prvým použitím riad umyte.

Nový riad ZWILLING umyte horúcou vodou, bežným prostriedkom na umývanie riadu a hubkou, handričkou alebo kefou. Po umytí riad osušte, pre zabránenie vzniku vodných škvrín.

2 Zvoľte správnu veľkosť varnej dosky.

Varná doska má mať rovnaký alebo menší priemer ako dno hrnca. Aby sa minimalizovali tepelné straty, odporúčame počas varenia prikryť hrniec pokrievkou. Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti riadu ZWILLING sa jedlo uvarí rovnomerne aj pri strednej teplote. Zníženie nastavenia teploty šetrí energiu a zabráňuje prehriatiu.

3 Pridajte olej alebo tuk.

Niektoré oleje a tuky sa pripaľujú už pri nízkych teplotách. Odporúčame používať výrobky s bodom zadymenia 200 °C (400 °F) alebo vyšším.

3a Zabráňte vykypeniu obsahu.

Nádoby plňte iba do 70-80 %, aby ste pri prekypení obsahu predišli obareniu. Soľ pridávajú iba do vriacej vody a premiešajte. Pridanie soli do studenej vody môže spôsobiť zafarbenie.

4 Zahrievajte pomaly.

Riad zahrievajte len v suchom stave, aby ste zabránili stopám od pripáleného oleja a vody. Nikdy nenechávajte riad bez dozoru pri zahrievaní a nikdy ho nezohrievajte dlhodobo prázdny. Prehriatie môže spôsobiť zafarbenie, ale nemá vplyv na funkčnosť riadu. Extrémne prehriatie môže trvalo poškodiť dno.

Pokyny pre indukčné varné dosky.

Pri indukčných doskách je riziko prehriatia obzvlášť vysoké. Riad zahrievajte pomaly na strednej teplote a vždy ho sledujte. Nepoužívajte funkciu „boost“. Pri vyšších nastaveniach teploty sa môže objaviť bzučanie alebo hučanie. Ide o technický jav a neznamená to poruchu varnej dosky alebo riadu. Ak priemer varnej dosky nezodpovedá priemeru dna hrnca, varná doska nemusí správne fungovať.

Pokyny pre plynové varné dosky.

Pri varení na plynovej doske dbajte na to, aby plameň nepresahoval cez okraje dna nádoby. Odporúčame používať ochranu rúk, aby ste predišli popáleninám.

5 Používanie kuchynských pomôcok.

5a Všetko, čo potrebujete vedieť o nepríľnavom riade ZWILLING.

Riad s povrchovou úpravou je mimoriadne ľahko čistiteľný a ideálny na šetrnú prípravu jedál, ktoré sa zvyknú pripaľovať. Riad zahrievajte pomaly na strednej teplote a pri varení používajte nízku alebo strednú teplotu (2/3 maximálneho výkonu sporáka). Používajte oleje alebo tuky s bodom zadymenia 200 °C (400 °F) alebo vyšším a nepoužívajte olejové spreje. Olejové spreje zanechávajú zvyšky, ktoré je ťažké odstrániť. Riad s nepríľnavým povrchom čistíte výhradne ručne.

Dôležité: Nepríľnavé vlastnosti každého povrchovo upraveného riadu sa postupne znižujú bežným používaním. Prehriatie a pripálené jedlo môžu tento proces urýchliť. Riad s povrchovou úpravou je možné naďalej bez obáv používať, aj keď sa jeho nepríľnavé vlastnosti znížia. Nepríľnavý riad je vhodný na použitie v rúre do 200 °C (350 °F), pokiaľ nemá plastové rukoväte.

Kuchynské pomôcky: Na optimálnu ochranu nepríľnavého povrchu odporúčame používať náčinie z dreva alebo kvalitného silikónu od spoločnosti ZWILLING. Nepoužívajte ostré predmety a nekrájajte jedlo priamo v riade.

5b Všetko, čo potrebujete vedieť o nepríľnavom riade ZWILLING.

Nevrstvené panvice ZWILLING z ušľachtilej ocele sú vo vnútri vyrobené z kvalitnej ocele 18/10. Tento materiál je mimoriadne hygienický, chuťovo neutrálny a obzvlášť vhodný na prudké opekánie mäsa bez obalovania (napr. steakov).

Pre dokonalý výsledok pri smažení odporúčame: Najprv panvicu pomaly zohrejte na strednej teplote bez tuku alebo oleja. Po chvíli pokvapkajte panvicu trochu studenej vody. Ak sa voda odparí, panvica ešte nie je dostatočne horúca. Pri optimálnej teplote smaženia sa vytvoria kvapky podobné ortuťi, ktoré „tancujú“ po povrchu panvice. Panvicu osušte, pridajte olej, krátko ju zohrejte a vložte jedlo. Mäso sa môže na začiatku prílepiť na dno panvice. Avšak po 2-3 minútach sa samo uvoľní. Postup viete skontrolovať tak, že sa pokúsite nadvihnúť okraje mäsa vidličkou.

6 Nikdy nenechávajte riad bez dozoru.

Z bezpečnostných dôvodov nenechávajte riad bez dozoru počas používania a nikdy nenechávajte deti samé v blízkosti horúceho riadu. Dbajte na to, aby rukoväte nepresahovali cez okraj rúry alebo nad horúcu varnú dosku.

7 Zabráňte popáleniu!

Riad s plastovými rukoväťami je odolný v rúre do 150 °C (300 °F)!

Nepríľnavý riad je vhodný na použitie v rúre do 200 °C (350 °F), pokiaľ nemá plastové rukoväte.

Poznámka: Pri týchto vysokých teplotách môže dôjsť k zafarbeniu. Tento jav možno odstrániť pomocou čistiacich prostriedkov na nerezovú oceľ.

Rukoväť vašej panvice ZWILLING je navrhnutá tak, aby odvádzala čo najmenej tepla. Pokrievka a rukoväť sa však môžu aj tak zohriať. Pri vyberaní riadu z horúcej rúry vždy používajte chňapky. Horúci riad odkladajte iba na tepelne odolné povrchy.

8 Nevhodné do mikrovlnnej rúry.

Riad ZWILLING NIE je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre a môže spôsobiť vážne poškodenie.

9 Nechajte riad vychladnúť.

Pred čistením nechajte riad ZWILLING vychladnúť. Sklenené pokrievky sa v dôsledku teplotného šoku môžu poškodiť.

10 Čistenie a údržba.

Pred čistením nechajte riad ZWILLING vychladnúť. Výrobky ZWILLING sú jednoduché a ľahko sa čistia. Riad je vhodný do umývačky riadu.

Odporúčame však čistiť výrobok ručne, teplou vodou, malým množstvom prostriedku na riad a jemnou handričkou. Agresívne čistiacie prostriedky môžu poškodiť riad a najmä negatívne ovplyvniť nepríľnavé vlastnosti riadu ZWILLING s nepríľnavou povrchovou úpravou. Výrobky s vonkajšou povrchovou úpravou môžu pri pravidelnom umývaní v umývačke prejavovať známky opotrebenia. To však nemá vplyv na funkčné vlastnosti výrobku.

Pri silnom znečistení je možné nevrstvený riad ZWILLING vyčistiť zvnútra a na dne pomocou drsnej strany hubky. Aby sa predišlo vzniku škvŕin alebo zafarbeniu nerez, nenechávajte na výrobku zaschnuté zvyšky jedla. Biele alebo viacfarebné škvŕny a povlaky možno odstrániť bežnými čističmi na nerez, citránovou šťavou alebo octom. Nepoužívajte riad na dlhodobé skladovanie kyslých jedál. Kyslé jedlá môžu poškodiť povrch koróziou.

11 Pokrievka je prilepená k riadu.

Pokrievka riadu ZWILLING prilieha extrémne presne. Vznik podtlaku môže spôsobiť, že sa pokrievka prílepi k nádobe. Ak sa tak stane, jednoducho zohrejte riad niekoľko minút na nízkej teplote a pokrievka sa uvoľní.

12 Záruka.

Ak sa počas záručnej doby vyskytne problém, vráťte riad spolu s dokladom o kúpe predajcovi, pokiaľ nie je uvedené inak. Prípadne ho môžete vrátiť priamo na adresu uvedenú na obale riadu.

Zo záruky sú vylúčené poškodenia spôsobené nesprávnym používaním (napr. prehriatie, zafarbenie, škrabance, pád na zem alebo nesprávne čistenie). Používanie nášho riadu v profesionálnych kuchyniach a čisto vizuálne známky opotrebovania sú taktiež vylúčené zo záruky výrobcu.



Upoštevajte varnostne informacije v priročniku za nerjavno jekleno posodo (neprevlečeno/prevlečeno)!

Vaša nova posoda ZWILLING je visokokakovostna, vsestranska, energetsko učinkovita in enostavna za uporabo. Preberite navodila za uporabo in nego, preden prvič uporabite izdelek, da boste v njem lahko uživali še dolgo časa.

1 Očistite pred uporabo.

Pred prvo uporabo svojo novo posodo ZWILLING očistite z vročo vodo, običajnim detergentom za pomivanje posode ter z gobico, krpo ali ščetko. Izdelek obrišite, da preprečite nastanek vodnih madežev.

2 Izberite pravo velikost kuhališča.

Premer kuhališča naj bo enak ali manjši od premera dna lonca. Da zmanjšate izgubo toplote, je priporočljivo med kuhanjem posodo pokriti s pokrovko. Zahvaljujoč odlični toplotni prevodnosti posode ZWILLING se bo vaša hrana enakomerno skuhala že pri srednji temperaturi: Zmanjšanje jakosti ognja na štedilniku prihrani energijo in preprečuje pregrevanje.

3 Dodajanje maščobe.

Nekatera olja in maščobe se smodijo že pri nizkih temperaturah. Priporočamo uporabo maščob s smodiščem pri 200 °C ali več.

3a Preprečite kipenje.

Posodo napolnite le do 70–80 %, da preprečite opekline zaradi kipenja. Sol dodajajte le v vrelo vodo in premešajte. Dodajanje soli v hladno vodo lahko povzroči razbarvanje.

4 Segrevajte počasi.

Posodo vedno segrevajte, ko je suha, da preprečite zažgane sledi olja in vode. Nikoli ne puščajte posode brez nadzora med segrevanjem in/ali je predolgo ne segrevajte prazne. Pregrevanje lahko povzroči razbarvanje, vendar to ne vpliva na funkcionalnost posode. Ekstremno pregrevanje lahko trajno poškoduje dno.

Navodila za indukcijske plošče.

Tveganje pregrevanja je še posebej veliko pri indukcijskih ploščah. Posodo segrevajte počasi na srednji temperaturi in jo ves čas nadzorujte. Ne uporabljajte funkcije boost. Pri višjih nastavitvah temperature se lahko pojavi brenčanje in/ali brenje. To nastane zaradi tehničnih razlogov in ne pomeni napake na štedilniku ali posodi. Če premer kuhališča ne ustreza premeru dna posode, kuhališče morda ne bo delovalo.

Navodila za plinska kuhališča.

Pri kuhanju na plinu pazite, da plamen ne sega okoli strani dna posode. Priporočamo uporabo zaščite za roke, da se izognete opeklinam.

5 Uporaba kuhinjskih pripomočkov.

5a Vse, kar morate vedeti o svoji posodi ZWILLING s premazom proti prijemanju.

Prevlečena posoda je izjemno enostavna za čiščenje in popolna za pripravo jedi, ki se rade prijemajo. Posodo segrevajte počasi pri srednji temperaturi in za pripravo hrane uporabljajte nizke ali srednje temperature (2/3 največje moči štedilnika). Uporabljajte olja ali maščobe s smodiščem pri 200 °C ali več in ne uporabljajte olja v pršilu. Olje v pršilu pušča ostanke, ki jih je težko odstraniti. Posodo s premazom proti prijemanju pomivajte ročno.

Pomembno: Učinek proti prijemanju katerekoli prevlečene posode se s časom normalne uporabe zmanjšuje. Pregrevanje in zažgana hrana lahko ta proces pospešita. Posodo s premazom lahko brez skrbi še naprej uporabljate, tudi če se učinek proti prijemanju zmanjša. Posoda s premazom proti prijemanju je primerna za uporabo v pečici do 200 °C, če nima plastičnih ročajev.

Pripomočki: Da kar najbolje zaščitite premaz proti prijemanju, priporočamo uporabo pripomočkov iz lesa ali visokokakovostnega silikona iz ponudbe ZWILLING. Ne uporabljajte ostrih predmetov in hrane ne režite v posodi.

5b Vse, kar morate vedeti o svoji posodi ZWILLING s premazom proti prijemanju.

Ponve iz nerjavnega jekla ZWILLING brez premaza so izdelane iz visokokakovostnega nerjavnega jekla 18/10 na notranji strani. Je izjemno higiensko, nevtravno po okusu in še posebej primerno za hitro pečenje nepaniranega mesa (npr. steakov).

Za popoln rezultat pri cvrtju in pečenju priporočamo: Najprej počasi segrejte ponev na srednji temperaturi brez maščobe/olja. Čez nekaj časa poskropite ponev z malo hladne vode. Če voda izhlapi, ponev še ni dovolj vroča. Pri optimalni temperaturi za cvrtje in pečenje se tvorijo mehurčki kot živo srebro in »plešejo« po dnu poneve. Ponev obrišite do suhega, dodajte olje, na kratko segrejte in nato dodajte hrano. Meso se bo sprva morda prišlo na dno poneve. Vendar se bo po 2–3 minutah samo odlepilo. Napredek lahko preverite tako, da poskusite privzdigniti robove z vilicami.

6 Posode nikoli ne puščajte brez nadzora.

Iz varnostnih razlogov med uporabo ne puščajte posode brez nadzora in otrok nikoli ne puščajte samih v bližini vroče posode. Pazite, da ročaji ne segajo čez rob peči ali vroče kuhalne plošče.

7 Izogibajte se opeklinam!

Posoda s plastičnimi ročaji je varna za uporabo v pečici do 150 °C!

Posoda s premazom proti prijemanju je primerna za uporabo v pečici do 200 °C, če nima plastičnih ročajev. Opomba: Pri tako visokih temperaturah lahko pride do razbarvanja. Razbarvanje lahko odstranite s čistilom za nerjavno jeklo.

Ročaj vaše poneve ZWILLING je zasnovan tako, da se čim manj segreje. Kljub temu pa se pokrovka in ročaji lahko segrejejo. Pri premikanju posode iz vroče pečice vedno uporabite prijemalke ali kuhinjske rokavice. Vročo posodo vedno odložite samo na toplotno odporne površine.

8 Ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Posoda ZWILLING NI primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, saj lahko povzroči resno škodo.

9 Pustite posodo, da se ohladi.

Pred pomivanjem pustite, da se posoda ZWILLING ohladi. Steklene pokrovke so še posebej občutljivi na temperaturni šok.

10 Čiščenje in nega.

Pred pomivanjem pustite, da se posoda ZWILLING ohladi. Izdelki ZWILLING so preprosti in enostavni za čiščenje. Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Kljub temu priporočamo ročno pomivanje s toplo vodo, malo detergenta za posodo in mehko krpo. Agresivna čistila lahko poškodujejo posodo, še posebej pa lahko negativno vplivajo na učinek premaza proti prijemanju posode ZWILLING. Izdelki z zunanjo prevleko lahko zaradi rednega pomivanja v pomivalnem stroju kažejo znake staranja. Vendar to ne vpliva na funkcionalne lastnosti izdelka.

Kadar pride do močne umazanih, lahko posodo ZWILLING brez premaza očistite na notranji strani in na dnu z grobo stranjo gobice. Da preprečite madeže ali razbarvanje nerjavnega jekla, ne pustite, da se ostanke hrane posušijo na izdelku. Belo ali večbarvno obarvanost in sloje lahko odstranite s klasičnimi čistili za nerjavno jeklo, limoninim sokom ali kisom. Posode ne uporabljajte za dolgotrajno shranjevanje kislih živil. Kisla živila lahko načnejo površino.

11 Pokrov se je zataknil na izdelek.

Pokrov vaše posode ZWILLING je izjemno natančno prilagojen. Zaradi nastanka vakuma se lahko pokrov prilepi na posodo. Če se to zgodi, preprosto segrejte posodo za nekaj minut na nizki temperaturi, da pokrov popusti.

12 Garancija.

Če se v garancijskem obdobju pojavijo težave, vrnite posodo skupaj z dokazilom o nakupu prodajalcu, razen če je navedeno drugače. Izdelek lahko vrnete tudi neposredno na naslov, naveden na embalaži posode.

Poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe (npr. pregrevanje, razbarvanje, praske, padec na tla ali nepravilno čiščenje), so izključene iz garancije. Uporaba naše posode v profesionalnih kuhinjah ter zgolj vizualne sledi uporabe prav tako niso vključene v garancijo proizvajalca.



Siga la información de seguridad del manual de la olla de acero inoxidable (con/sin revestimiento).

Su nueva olla ZWILLING es de gran calidad, versátil, fácil de utilizar y con eficiencia energética. Para disfrutar de ella durante mucho tiempo, antes usarla lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado.

1 Limpie antes de usar.

Limpie su nueva olla ZWILLING con agua caliente, un líquido lavavajillas corriente y una esponja, un paño o un cepillo. Seque el producto para impedir la formación de manchas de agua.

2 Seleccione el fuego de la cocina con el tamaño correcto.

El fuego de la cocina deberá ser del mismo diámetro o más pequeño que el de la base de la olla. Para reducir al máximo la pérdida de calor es recomendable cocinar con la tapa puesta. Gracias a la excelente conductividad del calor de las baterías ZWILLING, los alimentos quedarán bien cocinados incluso a fuego medio: Reducir la intensidad del fuego ahorra energía y evita el recalentamiento.

3 Añada grasas.

Algunos aceites y grasas arden incluso a bajas temperaturas. Recomendamos productos con un punto de humo de 200 °C (400 °F) o superior.

3a Evite que el contenido se derrame al hervir.

Para evitar quemaduras por alimentos que se derraman al hervir, llene la olla solo hasta un 70-80 % de su capacidad. Añada solamente sal al agua hirviendo y remueva. Añadir sal con agua fría puede provocar decoloraciones.

4 Caliente poco a poco.

Para evitar la formación de restos de agua y aceite quemado, caliente la olla solo cuando esté seca. No deje la olla al fuego sin supervisarla ni la caliente durante mucho tiempo si está vacía. El recalentamiento puede provocar decoloraciones, pero no afectará al funcionamiento de la olla. El recalentamiento extremo puede dañar la base de forma permanente.

Indicaciones para cocinas de inducción.

En las cocinas de inducción, el riesgo de recalentamiento es especialmente elevado. Caliente la olla poco a poco y no la deje sin supervisar a fuego medio. No use la función de calentamiento rápido. Con temperaturas más altas, podría oírse un ruido o zumbido. Se produce por motivos técnicos y no es indicativo de un desperfecto de la cocina ni de la batería. Si el diámetro del fuego de la placa no se corresponde con la base de la olla, es posible que la placa no responda.

Indicaciones para cocinas de gas.

Cuando utilice una cocina de gas, tenga en cuenta que la llama del gas no debe sobrepasar la base de la olla. Recomendamos usar guantes de cocina para evitar quemaduras.

5 Uso de utensilios de cocina.

5a Todo lo que necesita saber sobre su batería de cocina antiadherente marca ZWILLING.

Las baterías de cocina con revestimiento son especialmente fáciles de limpiar y perfectas para preparar alimentos que tiendan a pegarse. Caliente poco a poco a fuego medio y utilice temperatura baja o media (2/3 de la llama máxima). Use aceites o grasas con un punto de humo de 200 °C (400 °F) o superior y no utilice aceite pulverizado. Al pulverizar aceite, quedan restos difíciles de eliminar. Limpie a mano las baterías de cocina con revestimiento antiadherente.

Importante: Las baterías de cocina con propiedades antiadherentes comienzan a deteriorarse con el tiempo y un uso normal. Recalentar y quemar los alimentos puede acelerar este proceso. No obstante, las baterías de cocina pueden seguir utilizándose sin preocupación en caso de que las propiedades antiadherentes se reduzcan. Si no tienen mangos de plástico, las baterías de cocina antiadherentes son indicadas para uso en el horno hasta 200 °C (350 °F).

Utensilios: Para proteger adecuadamente el revestimiento antiadherente le recomendamos utilizar utensilios de madera o de silicona de alta calidad de ZWILLING. No utilice instrumentos con punta ni corte los alimentos en las ollas ni sartenes de las baterías de cocina.

5b Todo lo que necesita saber sobre su batería de cocina antiadherente marca ZWILLING.

Las sartenes de acero inoxidable sin revestimiento de ZWILLING tienen el interior de acero inoxidable 18/10 de gran calidad. Es muy higiénico, no transmite sabores y es especialmente adecuado para cocinar a la plancha y a fuego fuerte carnes sin empanar (como filetes).

Para unos fritos perfectos, recomendamos: Calentar en primer lugar la sartén sin grasa/aceite a fuego medio. Pasado un rato, rociar un poco de agua fría en la sartén. Si el agua se evapora, aún no está suficientemente caliente. Cuando se alcanza la temperatura de fritura óptima, se forman burbujas, como de mercurio, y „bailan“ en la superficie de la sartén. Entonces, seque la sartén, añada el aceite, caliente brevemente y añada los alimentos. En un principio, puede que la carne se pegue a la sartén. Sin embargo, se despegará sola tras 2-3 minutos. Puede comprobar el proceso de cocinado levantando el borde con un tenedor.

6 No deje de vigilar las sartenes ni ollas.

Por motivos de seguridad, no deje de vigilar las sartenes ni ollas durante su uso y no deje a los niños solos acercarse. Evite que los mangos sobresalgan por el borde de la cocina o queden sobre un fuego caliente.

7 Evite las quemaduras!

Las sartenes y ollas con mango de plástico pueden usarse en el horno hasta 150 °C (300 °F).

Si no tienen mangos de plástico, las baterías de cocina antiadherentes son indicadas para uso en el horno hasta 200 °C (350 °F).

Nota: Con estas temperaturas tan altas, puede producirse decoloración. Para eliminarla, puede usar un producto para el cuidado del acero inoxidable.

El mango de las sartenes ZWILLING está diseñado para emitir el mínimo calor posible. No obstante, las tapas y los mangos podrían calentarse. Use siempre guantes o paños de cocina al retirar sartenes y ollas del fuego. Coloque las sartenes y ollas calientes sobre superficies resistentes al calor.

8 No indicado para microondas.

Las baterías de cocina ZWILLING NO son adecuadas para su uso en microondas, y pueden provocar graves daños.

9 Deje que las sartenes y ollas se enfrien.

Espera a que las ollas y sartenes ZWILLING se enfrien antes de limpiarlas. En concreto, las tapaderas de cristal pueden dañarse por los cambios bruscos de temperatura.

10 Limpieza y cuidado.

Espera a que las ollas y sartenes ZWILLING se enfrien antes de limpiarlas. Los productos ZWILLING son fáciles de limpiar. La batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas.

Sin embargo, recomendamos su limpieza a mano con agua caliente, algo de líquido lavavajillas y un paño suave. Los productos de limpieza agresivos pueden dañar ollas y sartenes y, en concreto, afectar a las propiedades antiadherentes de las baterías de cocina antiadherentes ZWILLING. Los productos con un revestimiento exterior pueden mostrar indicios de deterioro si se lavan habitualmente en el lavavajillas. Sin embargo, esto no afecta a las propiedades funcionales del producto.

Ante manchas difíciles, las baterías de cocina ZWILLING sin revestimiento pueden limpiarse por dentro y por la base con el lado con estropajo de la esponja. No deje que se sequen restos de comida para evitar marcas o decoloración en el acero inoxidable. La decoloración blanca o de color y los restos pueden retirarse con limpiadores para acero inoxidable de uso común, zumo de limón o vinagre. No utilice las baterías de cocina para almacenar alimentos ácidos durante mucho tiempo. Los alimentos ácidos pueden corroer la superficie.

11 La tapa se ha pegado al producto.

Las tapas de las baterías de cocina ZWILLING quedan perfectamente encajadas. Si se crea vacío, la tapadera podría quedarse pegada. Si esto sucede, para soltarla, caliente la olla o sartén unos minutos a baja temperatura.

12 Garantía.

Si tiene problemas durante el período de garantía, devuelva la batería de cocina junto con el recibo de compra al distribuidor, a menos que se indique otro método. O bien, puede devolverla directamente a la dirección indicada en el embalaje.

Quedan excluidos de la garantía los daños provocados por un uso inadecuado (como recalentamiento, decoloración, arañazos, caídas al suelo o limpieza no adecuada). También se excluyen de la garantía del fabricante el uso de nuestras baterías de cocina en cocinas profesionales o las marcas meramente visuales producidas por el uso.



Beakta säkerhetsinformationen i bruksanvisningen för rostfria kokkärl (obelagda/belagda)!

Ditt nya ZWILLING-kokkärl är högkvalitativt, mångsidigt, energieffektivt och lätt att använda. Läs igenom följande bruks- och skötselanvisningar innan du använder produkten, så att du kan ha glädje av den under lång tid framöver.

1 Rengör före användning.

Rengör ditt nya ZWILLING-kokkärl med varmt vatten, vanligt diskmedel och en svamp, trasa eller borste. Torka produkten för att förhindra att vattenfläckar bildas.

2 Välj rätt storlek på spishällen.

Kokplattan ska ha samma eller mindre diameter än kastrullens botten. För att hålla värmeförlusten så låg som möjligt är det lämpligt att lägga lock på kastrullen under tillagningen. Tack vare den utmärkta värmeledningsförmågan hos ZWILLING-kokkärlen tillagas maten jämnt även på medelhög värme. Genom att sänka spisens inställning sparar du energi och förhindrar överhettning.

3 Tillsätt matfett.

Vissa oljor och fetter bränner även vid låga temperaturer. Vi rekommenderar produkter med en rökpunkt på 200 °C (400 °F) eller högre.

3a Undvik att låta innehållet koka över.

Fyll endast kokkärl upp till 70-80 % för att undvika brännskador på grund av att innehållet kokar över. Tillsätt bara salt i kokande vatten och rör om. Om du tillsätter salt i kallt vatten kan det leda till missfärgning.

4 Värm upp långsamt.

Värm endast upp kokkärl när de är torra för att undvika fastbrända spår av olja och vatten. Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt under uppvärmning och/eller värm aldrig kokkärl under lång tid när det är tomt. Överhettning kan orsaka missfärgning, men påverkar inte kokkärlens funktion. Extrem överhettning kan orsaka permanenta skador i botten.

Instruktioner för induktionshällar.

Risken för överhettning är särskilt stor med induktionshällar. Hetta upp kokkärl långsamt på medelvärme och håll det under uppsikt hela tiden. Använd inte boost-funktionen. Ett surrande och/eller brummande ljud kan uppstå när högre temperaturinställningar används. Detta beror på tekniska orsaker och är inte ett tecken på att ugnen eller kokkärl är felaktigt. Om spishällens diameter inte stämmer överens med grytans diameter kan det hända att spishällen inte fungerar.

Instruktioner för gasspisar.

När du lagar mat på en gasspis ska du se till att gaslågan inte når ut runt kokkärlets sidor. Vi rekommenderar att du använder handsydd för att undvika brännskador.

5 Användning av kokkärl.

5a Allt du behöver veta om dina ZWILLING-kokkärl med non-stick.

Belagda kokkärl är extremt lätta att rengöra och är perfekta för skonsam tillagning av mat som lätt fastnar. Värm upp kokkärl långsamt på medelvärme och använd låga eller medelhöga temperaturer (2/3 av ugnens maxeffekt) för matlagning. Använd oljor eller fetter med en rökpunkt på 200 °C (400 °F) eller högre, och använd inte oljespray. Oljespray lämnar rester som är svåra att ta bort. Rengör gärna kokkärl med non-stick-beläggning för hand.

Viktigt: Non-stick-egenskaperna hos alla belagda kokkärl försvinner med tiden vid normal användning. Om du överhettar eller bränner mat kan det påskynda denna process. Belagda kokkärl kan fortfarande användas utan problem om non-stick-egenskaperna skulle avta. Non-stick-kokkärl är lämpliga för användning i ugn upp till 200 °C (350 °F), förutsatt att de inte har plashandtag.

Redskap: För att säkerställa att non-stick-beläggningen skyddas optimalt rekommenderar vi att du använder redskap av trä eller högkvalitativa silikonredskap från ZWILLING. Använd inga vassa föremål och skär inte i maten i kokkärl.

5b Allt du behöver veta om dina ZWILLING-kokkärl med non-stick.

Obehandlade ZWILLING-stekpannor i rostfritt stål är tillverkade av högkvalitativt 18/10 rostfritt stål på insidan. Detta är extremt hygieniskt, smakneutralt och lämpar sig särskilt väl för stekning av opanerat kött (t.ex. bifår).

För ett perfekt stekresultat rekommenderar vi: Värm först stekpannan långsamt på medelhög temperatur utan fett/olja. Efter en stund sprutar du lite kallt vatten i stekpannan. Om vattnet avdunstar är det fortfarande inte tillräckligt varmt. Vid den optimala stektemperaturen bildas bubblor som kvicksilver som „dansar“ på stekpannans yta. Torka av stekpannan, tillsätt oljan, hetta upp den kort och tillsätt maten. Köttet kan till en början fastna i stekpannans botten. Den lossnar dock av sig själv efter 2-3 minuter. Du kan själv kontrollera framstegen genom att försöka lyfta kanterna med en gaffel.

6 Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt.

Av säkerhetsskäl bör du inte lämna dina kokkärl utan uppsikt under användning och aldrig lämna barn ensamma i närheten av heta kokkärl. Se till att handtagen inte sticker ut över ugnens kant eller över en het spisplatta.

7 Undvik brännskador!

Köksredskap med plashandtag är ugnssäkra upp till 150 °C (300 °F)!

Non-stick-kokkärl är lämpliga för användning i ugn upp till 200 °C (350 °F), förutsatt att de inte har plashandtag. Obs! Missfärgning kan uppstå vid dessa höga temperaturer. Detta kan tas bort med ett rengöringsmedel för rostfritt stål.

Handtaget på din ZWILLING-stekpanna är utformat för att avge så lite värme som möjligt. Locket och handtagen kan dock fortfarande bli varma. Använd alltid grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut kokkärl ur den heta ugnen. Ställ endast ner heta kokkärl på värmetåliga ytor.

8 Ej lämplig för mikrovågsugn.

ZWILLING:s kokkärl är INTE lämpliga för användning i mikrovågsugn och kan orsaka allvarliga skador.

9 Låt kokkärl svalna.

Låt ditt ZWILLING kokkärl svalna innan du rengör det. I synnerhet glaslock kan skadas på grund av temperaturchocker.

10 Rengöring och skötsel.

Låt ditt ZWILLING kokkärl svalna innan du rengör det. ZWILLING:s produkter är enkla och lätta att rengöra. Köksredskapen tål maskindisk.

Vi rekommenderar dock att du rengör denna produkt för hand med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk trasa. Aggressiva rengöringsmedel kan skada kokkärl och i synnerhet påverka non-stick-egenskaperna hos ZWILLING-kokkärlen negativt. Produkter med en extern beläggning kan visa tecken på åldrande på grund av regelbunden rengöring i diskmaskinen. Detta påverkar dock inte produktens funktion.

Vid kraftig nedsmutsning kan obelagda ZWILLING-kokkärl rengöras på insidan och i botten med den grova sidan av en tvättsvamp. För att undvika märken eller missfärgningar på det rostfria stålet, låt inte matrester torka på produkten. Vita eller flerfärgade missfärgningar och beläggningar kan tas bort med vanliga rengöringsmedel för rostfritt stål, citronsaft eller vinäger. Använd inte kokkärl för att förvara sura livsmedel under längre perioder. Sura livsmedel kan fräta på ytan.

11 Locket sitter fast på produkten.

Locket på ditt ZWILLING-kokkärl passar extremt exakt. Vakuumbildning kan leda till att locket fastnar på produkten. Om detta skulle hända, värm helt enkelt upp kokkärl i några minuter på låg temperatur för att lossa locket.

12 Garanti.

Om du upplever några problem under garantiperioden ska du returnera kokkärl tillsammans med inköpsbeviset till återförsäljaren, om inget annat anges. Alternativt kan du returnera den direkt till den adress som anges på kokkärls förpackning.

Skador som orsakats av felaktig användning (t.ex. överhettning, missfärgning, repor, fall i golvet eller felaktig rengöring) omfattas inte av garantin. Användning av våra kokkärl i professionella kök och rent visuella märken som orsakats av användning är också undantagna från tillverkarens garanti.



Соблюдайте требования безопасности, указанные в руководстве по эксплуатации посуды из нержавеющей стали (без покрытия / с покрытием)!

Ваша новая посуда ZWILLING отличается высоким качеством, универсальностью, энергоэффективностью и простотой в использовании. Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь со следующей инструкцией по применению и уходу, чтобы вы могли наслаждаться этой посудой долгие годы.

1 Перед использованием промойте посуду.

Промойте новую посуду ZWILLING горячей водой с использованием обычного средства для мытья посуды и губки, тряпки или щетки. Протрите изделие насухо, чтобы предотвратить появление разводов от воды.

2 Выбирайте соответствующий размер конфорки.

Диаметр конфорки не должен превышать диаметр дна кастрюли. Для минимизации потери тепла рекомендуется во время приготовления накрывать кастрюлю крышкой. Благодаря отличной теплопроводности посуды ZWILLING ваши блюда будут готовиться равномерно даже на среднем огне. Снижение мощности конфорки экономит энергию и предотвращает перегрев.

3 Добавление жиров.

Некоторые масла и жиры начинают «гореть» даже при низких температурах. Мы рекомендуем продукты с температурой дымления не ниже 200 °C (400 °F)°.

3a Не допускайте выкипания содержимого.

Наполняйте посуду только на 70–80 %, чтобы избежать ожогов при выкипании содержимого. Добавляйте соль только в кипящую воду и сразу размешивайте. Добавление соли в холодную воду может привести к изменению цвета.

4 Нагревайте посуду постепенно.

Нагревайте посуду только в сухом состоянии, чтобы избежать пригоревших следов масла и воды. Не оставляйте посуду без присмотра во время нагрева и не нагревайте ее пустой длительное время. Перегрев может привести к обесцвечиванию, но не повлияет на работоспособность посуды. Сильный перегрев может нанести непоправимый ущерб дну посуды.

Инструкции для индукционных плит.

Риск перегрева особенно высок при использовании индукционных плит. Нагревайте посуду медленно на среднем огне и не оставляйте ее без присмотра. Не используйте функцию «быстрый нагрев». При использовании более высоких температур могут появляться жужжание или гудение. Это связано с техническими особенностями и не является признаком неисправности духовки или посуды. Если диаметр конфорки не соответствует диаметру дна кастрюли, конфорка в этом случае может не работать.

Инструкции для газовых плит.

При приготовлении пищи на газовой плите следите, чтобы пламя не выходило за пределы дна посуды. Чтобы избежать ожогов, рекомендуется использовать защиту для рук.

5 Использование кухонной утвари.

5a Все, что вам нужно знать о вашей антипригарной посуде ZWILLING.

Антипригарная посуда очень легко моется и идеально для деликатного приготовления продуктов, склонных к пригоранию. Нагревайте посуду медленно на среднем огне и используйте низкую или среднюю температуру (2/3 от максимальной мощности плиты). Используйте масла или жиры с температурой дымления не ниже 200 °C (400 °F), не применяйте масляные спреи. Масляные спреи оставляют следы, которые сложно удалить. Антипригарную посуду мойте вручную.

Важно: Антипригарные свойства любой покрытой посуды со временем уменьшаются при обычном использовании. Перегрев и пригорание продуктов ускоряют этот процесс. Даже если антипригарные свойства ослабнут, посуду с покрытием можно использовать без опасений. Антипригарная посуда подходит для использования в духовке до 200 °C (350 °F) при условии, что на ней нет пластмассовых ручек.

Кухонные принадлежности: Для оптимальной защиты антипригарного покрытия мы рекомендуем кухонные принадлежности из дерева или высококачественного силикона от компании ZWILLING. Не следует использовать острые предметы и резать продукты непосредственно в сковороде.

5b Все, что вам нужно знать о вашей антипригарной посуде ZWILLING.

Сковороды ZWILLING, которые не имеют внутри покрытия, изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали 18/10. Это обеспечивает высокую гигиеничность, нейтральность вкуса и особенно подходит для обжаривания мяса без панировки (например, стейков).

Для оптимальных результатов жарки мы рекомендуем: Сначала медленно разогрейте сковороду без жира/масла на среднем огне. Затем добавьте в нее немного холодной воды. Если вода испарится, значит сковорода еще не нагрелась. Водяные шарики, «танцующие» по поверхности сковороды, свидетельствуют о достижении оптимальной температуры. Теперь насухо вытрите сковороду, лейте масло, слегка подогрейте и приступайте к жарению. Сначала мясо может прилипнуть к поверхности. Однако через 2–3 минуты оно начнет отделяться от дна. Степень обжарки можно проверить, слегка приподняв края вилкой.

6 Никогда не оставляйте посуду без присмотра.

В целях безопасности не оставляйте посуду без присмотра во время использования. Никогда не оставляйте детей рядом с горячей посудой. Следите за тем, чтобы ручки не выступили за края плиты или горячей конфорки.

7 Избегайте горения!

Посуда с пластмассовыми ручками выдерживает температуру до 150 °C (300 °F)!

Антипригарная посуда подходит для использования в духовке до 200 °C (350 °F) при условии, что на ней нет пластмассовых ручек.

Примечание: При высоких температурах возможно изменение цвета посуды. Это исправляется с помощью средств по уходу за нержавеющей сталью.

Ручка вашей сковороды ZWILLING разработана таким образом, чтобы получать минимальный нагрев. Тем не менее, крышка и ручки все равно могут быть горячими. При извлечении посуды из горячей духовки всегда пользуйтесь прихватками или рукавицами. Размещайте горячую посуду только на термостойких поверхностях.

8 Не использовать в микроволновой печи.

Посуда ZWILLING НЕ ПРИГОДНА для использования в микроволновых печах — это может привести к серьезным повреждениям.

9 Дайте посуде остыть.

Перед мойкой дайте вашей посуде ZWILLING остыть. Особенно подвержены повреждению из-за резкого перепада температур стеклянные крышки.

10 Мойка и уход.

Перед мойкой дайте вашей посуде ZWILLING остыть. Продукция ZWILLING проста и удобна при мойке. Посуду можно мыть в посудомоечной машине.

Однако мы рекомендуем мыть ее вручную теплой водой с небольшим количеством моющего средства и мягкой тряпкой. Агрессивные средства могут повредить посуду, в частности ухудшить антипригарные свойства покрытия посуды ZWILLING. Посуду с внешним покрытием частая мойка в посудомоечной машине может слегка стирать, но это не влияет на функциональные свойства изделия.

При сильных загрязнениях внутреннюю часть и дно сковороды без покрытия можно очищать с помощью жесткой стороны губки. Чтобы избежать появления пятен или потемнения нержавеющей стали, не допускайте высыхания остатков пищи на поверхности. Белые или разноцветные пятна и налет можно удалить обычными средствами для нержавеющей стали, лимонным соком или уксусом. Не используйте посуду для длительного хранения кислых продуктов — кислота может повредить поверхность.

11 Крышка прилипла к посуде.

Крышка вашей посуды ZWILLING подогнана очень точно. Крышка может прилипнуть к изделию при образовании вакуума. В этом случае просто подогрейте посуду несколько минут при низкой температуре, и крышка легко снимется.

12 Гарантия.

В случае возникновения проблем в течение гарантийного срока верните посуду вместе с платежными документами в магазин, если не предусмотрено иное. Также посуду можно отправить почтой к нам напрямую по адресу, указанному на упаковке.

Повреждения, вызванные неправильным использованием (например, перегрев, изменение цвета, царапины, падение на пол или неправильная чистка), гарантий не покрываются. Кроме того, в гарантию производителя не входит использование нашей посуды на профессиональных кухнях, а также если имеются визуальные следы того, что посуда уже эксплуатировалась.



Paslanmaz çelik pişirici (kaplamasız/kaplamalı) kılavuzundaki güvenlik bilgilerine uyun!

Yeni ZWILLING pişiricinizi yüksek kaliteli, çok yönlü, enerji tasarruflu ve kullanımı kolaydır. Uzun süre kullanmaya devam edebilmeniz için bu ürünü kullanmadan önce lütfen aşağıdaki kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

1 Kullanmadan önce temizleyin.

Yeni ZWILLING pişiricinizi sıcak su, standart bulaşık deterjanı ve sünger, bez veya fırça ile temizleyin. Su lekelerinin oluşmasını önlemek için ürünü kurutun.

2 Doğru ocak üstü boyutunu seçin.

Ocak gözü, tencerenin tabanı ile aynı veya daha küçük çapa sahip olmalıdır. Isı kaybını mümkün olduğunca düşük tutmak için, pişirme sırasında kapağı tencereye yerleştirmeniz önerilir. ZWILLING pişiricinin mükemmel ısı iletkenliği sayesinde, yemeğiniz orta ısıda bile eşit şekilde pişer. Ocak ayarını azaltmak enerji tasarrufu sağlar ve aşırı ısınmayı önler.

3 Yağ ekleyin.

Bazı sıvı ve katı yağlar düşük sıcaklıklarda bile yanar. Yağ yanma noktası 200°C (400°F) veya daha yüksek olan ürünleri öneriyoruz.

3a İçeriğin kaynamasına izin vermeyin.

İçeriğin kaynaması nedeniyle yanma durumunu önlemek için pişiriciyi yalnızca %70 -80'e kadar doldurun. Sadece kaynayan suya tuz ekleyin ve karıştırın. Soğuk suya tuz eklemek renk bozulmasına neden olabilir.

4 Yavaş ısıtın.

Yanmış yağ ve su izlerini önlemek için pişiriciyi yalnızca kuruduktan sonra ısıtın. Isıtma sırasında pişiricinizi asla gözetimsiz bırakmayın ve/veya boşken pişiriciyi uzun süre ısıtmayın. Olması gerekenden yüksek ateş, pişiricinin renginde solma yaratabilir, ancak pişirme özelliğini kaybetmesine neden olmaz. Aşırı ısınma tabanın kalıcı hasar görmesine neden olabilir.

İndüksiyonlu ocaklar için talimatlar.

İndüksiyonlu ocaklarda aşırı ısınma riski daha yüksektir. Pişiriciyi orta ateşte yavaşça ısıtın ve her zaman denetleyin. "Boost" fonksiyonunu kullanmayın. Daha yüksek sıcaklık ayarları kullanıldığında vızıl ve/veya homurtu sesi oluşabilir. Bu teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve fırının veya pişiricinin arızalı olduğuna dair bir işaret değildir. Ocak gözünün çapı tencere tabanının çapına uymuyorsa, ocak gözü çalışmayabilir.

Gazlı ocaklar için talimatlar.

Bir gaz ocagında pişirirken, gaz alevinin pişiricinin tabanının yanları etrafında uzanmadığından emin olun. Yanıkları önlemek için el koruması kullanmanızı öneririz.

5 Mutfak gereçlerinin kullanımı.

5a Yapışmaz ZWILLING pişiriciniz hakkında bilmeniz gereken her şey.

Kaplama yüzeyli pişiricilerin temizlenmesi son derece kolaydır ve yapışmaya eğilimli yiyeceklerin bozulmadan hazırlanması için mükemmeldir. Pişiriciyi orta ateşte yavaşça ısıtın ve pişirmek için düşük veya orta sıcaklıklar (maksimum ocak kapasitesinin 2/3'ü) kullanın. Yağ yanma noktası 200°C (400°F) veya daha yüksek olan sıvı veya katı yağlar kullanın ve püskürtme yağ kullanmayın. Püskürtme yağlar temizlenmesi zor kalıntılar bırakır. Yapışmaz kaplamalı pişiricinizi lütfen elde yıkayın.

Önemli: Yapışmaz kaplama özelliğine sahip pişiricilerin kullanım süresinin uzamasıyla birlikte yapışmazlık özelliği azalabilir. Aşırı ısınma ve yanan yemekler bu süreci hızlandırır. Yapışmaz özelliklerin azalması durumunda, kaplamalı pişiriciler herhangi bir endişe duymadan kullanılabilir. Yapışmaz pişirici, plastik kulpları olmaması koşuluyla 200°C'ye (350°F) kadar fırında kullanıma uygundur.

Gereçler: Yapışmaz kaplamayı en iyi şekilde korumak için ahşap gereçler veya ZWILLING marka yüksek kaliteli silikon ürünler kullanmanızı öneririz. Lütfen sivri nesneler kullanmayın veya yiyeceği tavanın içinde kesmeyin.

5b Yapışmaz ZWILLING pişiriciniz hakkında bilmeniz gereken her şey.

Kaplamasız ZWILLING paslanmaz çelik kızartma tavaları, iç yüzeyi yüksek kaliteli 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Bu malzeme son derece hijyenik, tat açısından nötrdür ve özellikle panelenmemiş etlerin (örneğin bifteklerin) kızartılması için uygundur.

Mükemmel kızartma sonucu için tavsiyelerimiz: İlk olarak, tavayı katı yağ/sıvı yağ olmadan orta sıcaklıkta yavaşça ısıtın. Bir süre sonra kızartma tavasına biraz soğuk su püskürtün. Su buharlaşırca hala yeterince sıcak değildir. Optimum kızartma sıcaklığında, kabarcıklar cıva gibi oluşur ve kızartma tavasının yüzeyinde „dans“ eder. Kızartma tavasını silin, yağ ekleyin, kısa bir süre ısıtın ve yiyeceği ekleyin. Et ilk başta tavanın tabanına yapışabilir. Ancak 2 -3 dakika sonra kendiliğinden ayrılır. İlerlemeyi bir çatıl ile kenarları kaldırarak kontrol edebilirsiniz.

6 Pişiriciyi asla gözetimsiz bırakmayın.

Güvenlik nedeniyle, pişiricinizi kullanım sırasında gözetimsiz bırakmayın ve çocukları asla sıcak pişiricilerin yakınında yalnız bırakmayın. Kulpların fırının kenarından veya sıcak bir ocagin üzerinden çıkmadığından emin olun.

7 Yanmaktan kaçının!

Plastik kulplu pişiriciler 150°C'ye (300°F) kadar fırına dayanıklıdır!

Yapışmaz pişirici, plastik kulpları olmaması koşuluyla 200°C'ye (350°F) kadar fırında kullanıma uygundur.

Not: Bu yüksek sıcaklıklarda renk değişikliği meydana gelebilir. Bu, paslanmaz çelik bir bakım ürünü ile çıkarılabilir.

ZWILLING kızartma tavanızın sapı mümkün olduğunca az ısı yayacak şekilde tasarlanmıştır. Ancak, kapak ve kulplar yine de ısınabilir. Pişiriciyi sıcak fırından çıkarırken her zaman tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanın. Sıcak pişiriciyi yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun.

8 Mikrodalgaya uygun değildir.

ZWILLING pişiricileri mikrodalga fırınlar için KESİNLİKLE uygun değildir, kullanım halinde ciddi hasarlar oluşabilir.

9 Pişiricinin soğumasını bekleyin.

ZWILLING pişiricinin temizlenmeden önce soğumasını bekleyin. Özellikle cam kapaklı modeller yüksek ısı farkından çatlayabilir.

10 Temizlik ve Bakım.

ZWILLING pişiricinin temizlenmeden önce soğumasını bekleyin. ZWILLING ürünlerinin temizliği basit ve kolaydır. Pişirici bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ancak, bu ürünü ılık su, biraz bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle elde temizlemenizi öneririz. Agresif temizlik ürünleri pişiriciye zarar verebilir ve özellikle yapışmaz ZWILLING pişiricinin yapışmazlık özelliklerini olumsuz yönde etkileyebilir. Dış kaplamalı ürünler, bulaşık makinesinde düzenli temizlik nedeniyle eskime belirtileri gösterebilir. Ancak bu durum ürünün fonksiyonel özelliklerini etkilemez.

Ağır kirlenme meydana geldiğinde, kaplanmamış ZWILLING pişiricinin iç kısmı ve tabanı bir süngerin pürüzlü tarafı kullanılarak temizlenebilir. Paslanmaz çelikte iz oluşmasını veya renk solmasını önlemek için, gıda artıklarının ürün üzerinde kurumasına izin vermeyin. Beyaz veya çok renkli renk değişikliği ve katmanlar geleneksel paslanmaz çelik temizleyiciler, limon suyu veya sirke ile giderilebilir. Pişiriciyi asitli yiyecekleri uzun süre saklamak için kullanmayın. Asidik gıdalar yüzeyi paslandırabilir.

11 Kapak ürünün üzerinde sıkışmış.

ZWILLING pişiricinizin kapağı son derece hassas bir şekilde oturur. Vakum oluşumu, kapağın ürüne yapışmasına neden olabilir. Böyle bir durumda kapağın ayrılabilmesi için pişiricinin altını kısık alevde kısa bir süre ısıtın.

12 Garanti.

Yasal garanti süresi içinde herhangi bir sorun yaşarsanız, aksi belirtilmedikçe pişiricinizi satın alma belgesi ile birlikte satıcınıza iade edin. Alternatif olarak, pişiriciyi ambalajında belirtilen adrese doğrudan iade edebilirsiniz.

Aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşürme veya yanlış temizleme gibi yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar üretici garantisinden muaf tutulur. Profesyonel mutfaklarda kullanımın yanı sıra kullanımdan kaynaklanan sadece görsel lekeler de garanti kapsamına girmez.



需注意不锈钢锅具（无涂层/有涂层）使用手册中的安全须知。您所订购的全新双立人厨具品质优良，适合烹饪多种食材，绿色节能且使用方便。使用本品之前，请仔细阅读产品使用和保养说明，以确保您能够长久安心地使用并享受本产品。

1 首次使用前清洁。

请用热水、标配洗涤剂 and 海绵、抹布或刷子清洁您还未使用过的双立人厨具。将本品擦干，以免形成水渍。

2 选择适宜的炉盘尺寸。

炉灶应与锅底直径匹配或稍小。为尽可能降低热量损失，烹饪时最好盖上锅盖。双立人锅具有非常出色的导热性，即便中火也能均匀烹饪食材。减小炉具设定值既能节能，也能防止锅具过热。

3 加入起酥油。

即便使用小火，也能均匀加热一些食用油和油脂。建议的炉具烟点为 200°C (400°F) 以上温度。

3a 烹饪时避免食材沸腾溢出。

锅内液面切勿超过70-80%，以免汤汁沸腾溢出烫伤。仅在水沸腾后才加盐搅拌。冷水加盐会出现变色现象。

4 缓慢加热。

请用干燥的锅具加热，以免残留油渍或水渍。加热时切勿无人看管，也不要长时间空锅加热。锅具过热可能会变色，但不会妨碍锅具的使用。锅具严重过热可能会烧坏锅底。

电磁炉上使用。

电磁炉上使用尤其容易发生过热。用中火缓慢加热锅具，并始终有人看管锅具。切勿使用增压功能。温度设定值较高时，锅具可能会发出蜂鸣声或嗡嗡声。这是多种技术原因所致，而非炉具或锅具发生故障。若炉盘与锅底直径不符，炉盘可能不工作。

燃气灶上使用。

使用燃气灶烹饪时，确保火焰不会窜出锅底边缘。建议做好手部防护，以免烫伤。

5 使用厨房用具。

5a 双立人不粘锅使用须知。

不粘锅极易清洗，适合烹饪易粘锅的食物。用中火缓慢加热，烹饪时使用小火或中火（最大火力的2/3）。建议使用烟点200°C (400°F) 以上的食用油或油脂，切勿使用喷雾式食用油。喷雾式食用油会让锅具留下难以清除的残留物。请用手清洗不粘锅。

重要须知：随着时间的推移，即便正常使用，不粘锅的涂层也会被磨掉。食材温度过高或烧焦会加快磨损。即使不粘锅失去不粘性，仍可继续使用，无需担心。不粘锅具可用于烤箱加热，温度上限为 200 °C (350 °F)，前提是其手柄不是塑料材质。

推荐厨具：为了确保不粘涂层得到妥善保护，建议使用双立人的木质或优质硅胶厨具。切勿使用任何锋利的物体在锅具中切割食材。

5b 双立人不粘锅使用须知。

双立人无涂层不锈钢煎锅内侧采用优质18/10号不锈钢制造。这款煎锅非常卫生，煎制出的食材口感匀称，适合煎一些没有粘裹面包屑的肉食（例如牛排）。

为了达到更好的煎炸效果，我们推荐如下使用方法：首先，用中火缓慢加热煎锅，但不要放入油脂或食用油。稍候片刻，向煎锅内喷洒少许冷水。如果水分蒸发，表明煎锅温度还不够高。在最佳的煎炸温度时，煎锅表面会出现水银状的气泡不断“跳跃”。将煎锅擦干，加入食用油，迅速加热，然后加入食材。肉刚下锅时，会粘在锅底上。但是2-3分钟后，肉会自行松动脱离锅底。此时，试着用叉子挑起肉块边缘，检查烹饪成熟度。

6 切勿让锅具无人看管。

..为了安全起见，烹饪期间切勿让锅具无人看管，并且不得将儿童独自留在高温锅具旁边。确保锅具手柄不在炉具边缘上方或高温炉灶上方。“

7 避免烫伤！

搭配塑料手柄的锅具在烤箱中的使用温度为150°C (300 °F) 以下！

不粘锅具可用于烤箱加热，温度上限为 200 °C (350 °F)，前提是其手柄不是塑料材质。注意：在此等高温条件下可能会发生变色。这种变色可用不锈钢保养品去除。

双立人煎锅的手柄设计成尽可能不会发烫，以免烫手。不过，锅盖和手柄可能仍然会受热发烫。从炉灶上移开锅具时，务必使用锅垫。发烫的锅具只能放在耐热表面。

8 不宜用于微波炉加热。

双立人锅具不宜在微波炉中使用，否则可能损坏。

9 锅具冷却。

尽可能等待锅具冷却后再清洗。尤其是玻璃锅盖，可能会因冷热冲击而损坏。

10 清洗和保养。

尽可能等待锅具冷却后再清洗。双立人的产品设计简单，清洗方便。双立人锅具可在洗碗机中清洗。

尽管如此，我们仍建议用温水、少许洗涤剂 and 软布手动清洗本品。暴力清洗可能会损坏锅具，尤其会给双立人不粘锅的不粘性能造成不利影响。涂有涂层的产品用洗碗机频繁清洗可能会导致涂层老化。不过，涂层老化不会影响本品的功能特性。

如果锅上粘有严重污渍，可用海绵的毛面清洗双立人不粘锅的内侧和锅底。若为不锈钢锅具，避免食物残渣干燥变硬，以免清洗时划伤涂层出现划痕或变色。锅具变白或出现多种色斑和层状色块时，可用不锈钢清洁剂、柠檬汁或醋去除。切勿用锅具长时间存放酸性食物。酸性食物可能会腐蚀锅具表面。

11 锅盖卡在锅上。

双立人锅具的锅盖与锅边贴合良好。锅内形成真空可能会导致锅盖卡在锅上。如果发生这种情况，只需用小火将锅具加热几分钟就能松开锅盖。

12 质保条款。

如果锅具在质保期内出现任何问题，请携锅具和购买凭证前往零售商处，但存在其他约定的除外。另外，也可直接办理退货，退货地址可见锅具包装。

因使用不当造成的任何损坏（例如过热、变色、划痕、跌落到地上或清洗错误）不在质保范围之内。用于专业厨房和使用产生的纯视觉痕迹不在制造商的质保范围之内。



ステンレススチール製調理器具（コーティングなし／コーティングあり）の取扱説明書に記載の安全上の注意事項をお守りください。
新しいツヴィリング調理器具は、高品質で多機能、省エネルギーかつ操作しやすい仕様です。長くお使いいただけるよう、ご使用前に以下の取扱説明をよくお読みください。

1 使用する前の洗浄。

お買い上げのツヴィリング調理器具は、お湯、一般的な食器用洗剤、スポンジ、布、ブラシなどを使って洗ってください。水垢ができるのを防ぐために、乾燥させてください。

2 適切なコンロサイズの選択。

コンロは、鍋底の直径と同じかそれより小さいサイズのコンロを選んでください。熱が逃げることを最小限に抑えるため、調理中は鍋に蓋をすることをお勧めします。ツヴィリング調理器具の優れた熱伝導性により、中火でも食材は均等に調理されます。火力を下げることで、エネルギーを節約し、過熱を防ぐことができます。

3 ショートニングの追加。

一部の油脂は低温でも焦げることがあります。発煙点が200°C（400°F）以上の製品を使用することをお勧めします。

3a 中身が吹きこぼれないようにしてください。

調理器具には70～80%までしか液体を入れないでください（沸騰によるこぼれ火傷防止のため）。塩は沸騰したお湯にのみ加えて、かき混ぜてください。冷たい水に塩を加えると変色する可能性があります。

4 ゆつくり加熱。

調理器具は乾燥状態でのみ加熱してください（油や水の焦げ跡防止のため）。加熱中は決して目を離さず、空の状態で長時間加熱しないでください。過熱により変色することがありますが、調理器具の機能には影響ありません。ただし、極端に過熱しすぎると、鍋底が回復不能な損傷を受ける可能性があります。

IHコンロに関する注意事項。
IHコンロでは加熱リスクが特に高まります。調理器具を中火でゆつくり加熱し、常に監視するようにしてください。ブースト機能は使用しないでください。

高温設定を使用した際に、ブーン／ブンブンという音が発生することがあります。これは技術的な原因により発生する音であり、オープンまたは調理器具の故障の症状ではありません。コンロ上面の直径が鍋底面の直径と一致しない場合、コンロ上面が反応しない場合があります。

ガスコンロ使用時の注意。

ガスコンロで調理する際は、炎が調理器具の底面周囲に燃え移らないようにしてください。火傷防止手袋を着用することをお勧めします。

5 調理用品の使用。

5a ノンステイックコーティングのツヴィリング調理器具について知っておくべきこと。
コーティング調理器具は清掃が非常に簡単で、焦げ付きやすい食材の繊細な調理に最適です。調理器具は中火でゆつくり加熱し、低～中火（最大火力の2/3）で調理してください。発煙点が200°C（400°F）以上の油、脂肪を使用してください。また、オイルスプレーは使用しないでください。オイルスプレーを使用すると、調理後に残る汚れを落とすのが難しくなります。ノンステイックコーティング調理器具は手洗いでお手入れしてください。

重要：コーティング加工された調理器具を常時使用すると、その付着防止性能は徐々に劣化していきます。食材を加熱しすぎたり、焦がしたりすると、この劣化を加速させる可能性があります。コーティング加工された調理器具は、その付着防止性能が低下した場合でも、問題なく継続使用できます。ノンステイックコーティングの調理器具は、プラスチック製ハンドルでない場合に限り、最大200°C（350°F）までの設定温度でしたら、オープンでも使用できます。

調理用品：ノンステイックコーティングを最大限保護するため、木製調理用品、またはツヴィリング製の高品質シリコン器具を使用することをお勧めします。鋭利なものは使わないでください。また、調理器具の中で食材を切らないようにしてください。

5b ノンステイックコーティングのツヴィリング調理器具について知っておくべきこと。

コーティング加工されていないツヴィリング製ステンレススチールフライパンは、その内側が高品質の18/10ステンレススチール製です。このステンレススチールは、非常に衛生的で、食材の味に影響を与えないため、特に、パン粉をつけずに肉（ステーキなど）を焼くのに最適です。

最高に焼き上げるためのお勧め手順：まず、油、脂肪を使わずに、フライパンを中温でゆつくりと温めます。少し間を置いてから、冷たい水を少量フライパンに噴霧します。フライパンがまだ十分に温まっていなければ、噴霧した水滴は蒸発してしまします。最適な焼き温度になると、水滴は水銀球のような水の球になりフライパンの表面で「踊ります」。フライパンを拭いて水分を取り除き、油を加えます。少し加熱してから食材を投入します。初めは肉がフライパン底にくっつくことがあります。2～3分後には自然にはがれます。進捗はフォークで縁を持ち上げることで確認できます。

6 調理器具から目を離さないでください。

調理器具をご使用中は、安全のため、目を離さないでください。また、熱くなった調理器具の近くに子供が一人で近づかないようにしてください。ハンドルがオープンの縁や熱いコンロ加熱部からはみ出さないようにしてください。

7 焦がさない！

プラスチック製ハンドル付き調理器具は、オープンで150°C（300°F）まで使用可能です！

ノンステイックコーティングの調理器具は、プラスチック製ハンドルでない場合に限り、最大200°C（350°F）までの設定温度でしたら、オープンでも使用できます。
注：高温では変色する可能性があります。変色は、ステンレススチール用ケア製品を使うと取り除くことができます。

ツヴィリング製フライパンのハンドルは、できるだけ熱が伝わりにくいように設計されています。それでも、蓋やハンドルは熱くなってしまう場合があります。高温のオープンから調理器具を取り出す際は、必ず鍋つかみやオープンミットを使用してください。
熱い調理器具は耐熱性のある場所にのみ置いてください。

8 電子レンジ使用不可。

ツヴィリング調理器具は電子レンジでの使用には適しておらず、重大な損傷の原因となる可能性があります。

9 調理器具を十分冷ます。

調理器具を十分に冷ました後で洗ってください。特にガラス製の蓋は温度変化による破損の恐れがあります。

10 お手入れ方法。

調理器具を十分に冷ました後で洗ってください。ツヴィリング製品は、お手入れが簡単です。調理器具は食洗機で洗うことができます。

ただし、お湯、少量の食器用洗剤と柔らかい布を使って手洗いをすることをお勧めします。強力な洗剤を使用すると、調理器具を傷める原因となり、特に、ツヴィリング調理器具のノンステイック性能に悪影響を与えることがあります。コーティングが施された製品は、定期的に食洗機で洗浄すると経年劣化することがありますが、製品の性能には影響ありません。

コーティングが施されていないツヴィリング調理器具の場合、その内側や底面に頑固な汚れがあれば、スポンジのザラザラした面でその部分を洗うことができます。ステンレススチール製の調理器具に食べかすが乾燥しないようにしてください（汚れや変色防止のため）。白色や多色の変色、付着物は、通常のステンレススチール用洗剤、レモン汁、酢で取り除くことができます。酸性の食品を長期間調理器具に保管しないでください。表面が腐食する恐れがあります。

11 蓋が本体から取れなくなった場合。

ツヴィリング調理器具の蓋はぴったりとフィットします。真空状態になると、蓋が本体にくっついてしまうことがあります。その場合、弱火で本体を数分間加熱することで、蓋を簡単に外すことができます。

12 保証について。

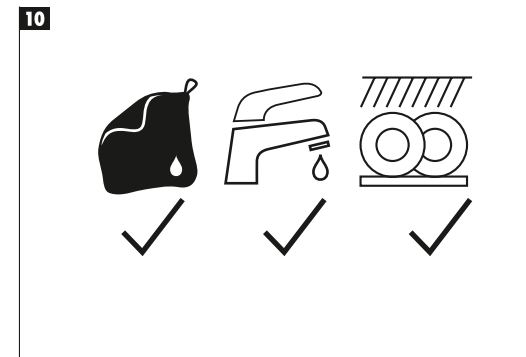
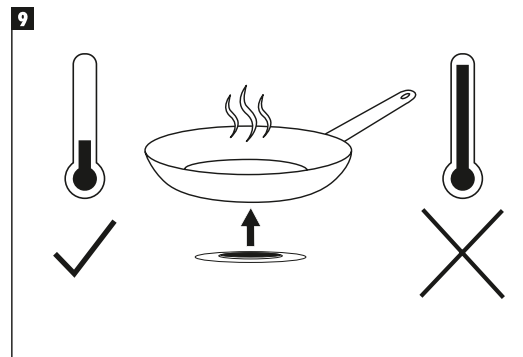
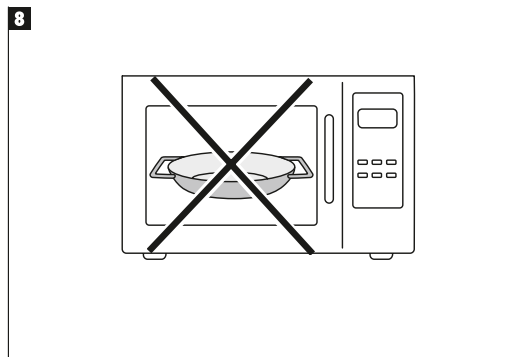
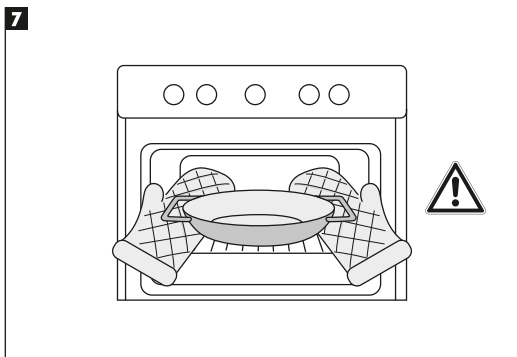
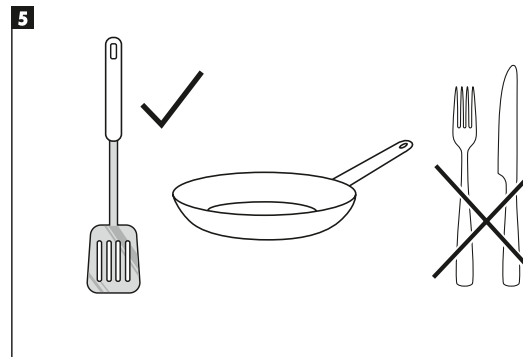
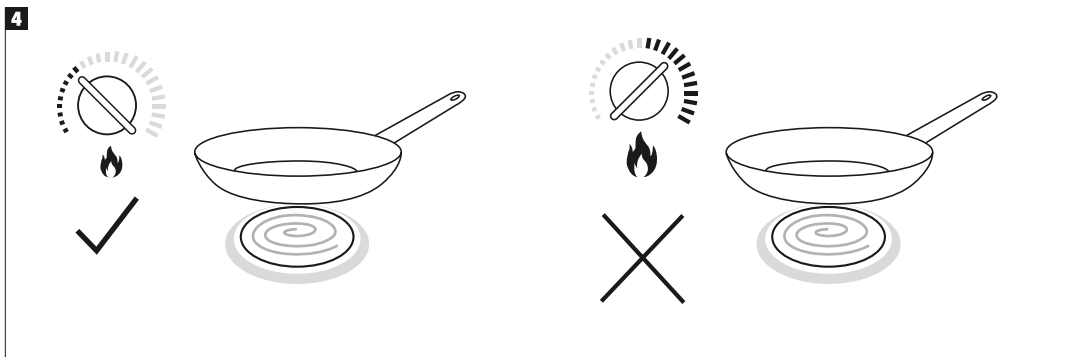
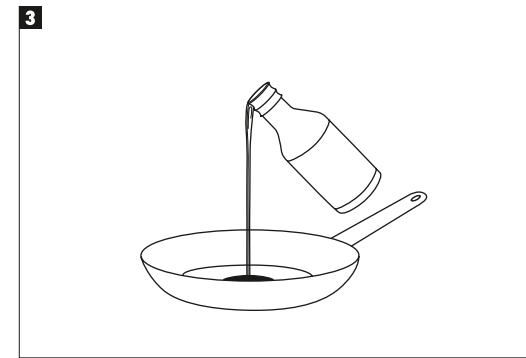
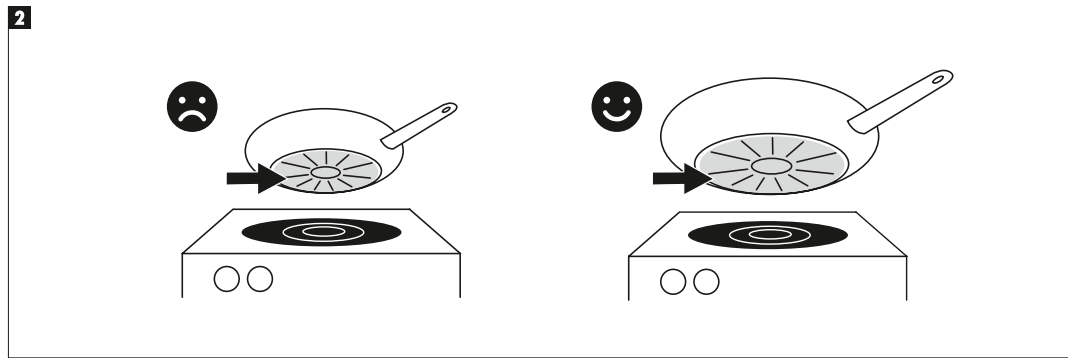
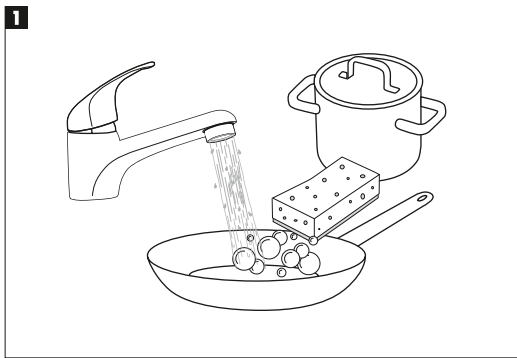
保証期間内に問題が発生した場合は、特に指示を受けない限り、購入証明書とともに調理器具を販売店へご返却ください。もしくは、調理器具の包装に記載されている住所に直接ご返送いただくことも可能です。

不適切な使用（例えば、過剰加熱、変色、キズ、転倒、誤った洗浄など）による損傷は保証の対象外です。プロ厨房での使用や、使用による外観上の傷跡も保証の対象外です。



Gebrauchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Инструкции за употреба и поддръжка | Upute za upotrebu i njegu | Návod k použití a údržbě | Anvisninger om brug og pleje | Instructies voor gebruik en onderhoud | Kasutus- ja hooldusjuhised | Käyttö- ja hoito-ohjeet | Conseils d'utilisation et d'entretien | Οδηγίες χρήσης και φροντίδας | Használati és ápolási utasítások | Istruzioni per l'uso e la pulitura | Lietošanas un kopšanas instrukcija | Naudojimo ir priežiūros instrukcijos | Instrukcja użytkowania i pielęgnacji | Instruções de uso e cuidado | Instrucțiuni de utilizare și întreținere | Pokyny na používanie a údržbu | Navodila za uporabo in vzdrževanje | Indicaciones de uso y cuidado | Instruktioner för användning och skötsel | Инструкция по применению | Kullanım ve Bakım Talimatları | 使用及保养事项 | ご使用とお手入れについて

ZWILLING® PEAK





Sicherheitshinweise in der Edelstahlkochgeschirr (unbeschichtet/beschichtet) Anleitung beachten!

Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr ist qualitativ hochwertig, vielseitig, energieeffizient und unkompliziert in der Handhabung. Damit Sie lange Freude daran haben, lesen Sie bitte vor Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

1 Vor Gebrauch reinigen.

Reinigen Sie Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr mit heißem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und Schwamm, Tuch oder Bürste. Abtrocknen verhindert Wasserflecken.

2 Richtige Kochfeldgröße wählen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen. Für einen möglichst geringen Wärmeverlust empfiehlt sich das Garen mit aufgelegtem Deckel. Durch die besonders guten Wärmeleiteigenschaften von ZWILLING Kochgeschirr gart das Kochgut auch bei mittlerer Hitze: Rechtzeitiges Verringern der Herdeinstellung spart Energie und verhindert eine Überhitzung.

3 Fette hinzufügen.

Einige Öle und Fette verbrennen schon bei niedrigen Temperaturen. Wir empfehlen Produkte mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher.

3a Überkochen vermeiden.

Füllen Sie Ihr Kochgeschirr zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen nur zu 70-80 %. Salz ausschließlich in kochendes Wasser geben und anschließend umrühren. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen.

4 Langsam erhitzen.

Erhitzen Sie zur Vermeidung eingebrannter Öl- und Wasserspuren nur trockenes Kochgeschirr. Heizen Sie Ihr Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt und/oder über längere Zeiträume ohne Inhalt auf. Überhitzung kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigen. Eine extreme Überhitzung kann den Boden dauerhaft beschädigen.

Hinweise für Induktionsherde.

Bei Induktionsherden ist die Gefahr einer Überhitzung besonders groß. Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und nie unbeaufsichtigt auf der mittleren Stufe. Verzichten Sie auf die Boostfunktion. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch bzw. Brummen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr. Entspricht der Durchmesser des Kochfeldes nicht dem des Topfbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.

Hinweise für Gasherde.

Achten Sie beim Kochen auf einem Gasherd darauf, dass die Gasflamme nicht über den Kochgeschirrboden hinausschlägt. Zur Vermeidung von Verbrennungen ist ein Handschutz empfehlenswert.

5 Verwendung von Metalutensilien.

Das Kochgeschirr mit Wabenstruktur ist besonders leicht zu reinigen und eignet sich sowohl zur schonenden Zubereitung leicht anhaftender Speisen als auch zum scharfen Anbraten. Heizen Sie es langsam bei mittlerer Herdeinstellung auf und nutzen Sie zum Garen niedrige oder mittlere Temperaturen (2/3 der maximalen Herdleistung). Verwenden Sie Öle oder Fette mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher und verzichten Sie auf Öl-Sprays. Diese verursachen Rückstände, die sich nur schwer wieder lösen lassen. Reinigen Sie Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung bitte von Hand.

Wichtig: Die Antihafteigenschaften beschichteten Kochgeschirrs nutzen sich bei normaler Verwendung nach einiger Zeit etwas ab. Überhitzung und Einbrennen des Bratguts können diesen Vorgang beschleunigen. Das Kochgeschirr kann dennoch unbedenklich weiter verwendet werden.

Utensilien: Das Kochgeschirr kann mit Silikon-/Holz- und auch mit Metal-Utensilien verwendet werden.

6 Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt lassen.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauches nicht unbeaufsichtigt und lassen Sie insbesondere Kinder nie alleine in der Nähe heißen Kochgeschirrs. Vermeiden Sie, dass Griffe über den Rand des Herdes oder über eine heiße Herdplatte ragen.

7 Verbrennung vermeiden!

Das Kochgeschirr ist bis 260 °C (500 °F) backofengeeignet.

Hinweis: Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.

Die Griffe Ihres ZWILLING Kochgeschirrs sind so konstruiert, dass sie möglichst wenig Wärme abgeben. Dennoch können sich Deckel und Griffe aufheizen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Kochgeschirr aus dem heißen Ofen zu nehmen. Heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.

8 Nicht mikrowellengeeignet.

ZWILLING Kochgeschirr ist NICHT für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und kann ernsthafte Schäden verursachen.

9 Kochgeschirr abkühlen lassen.

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Insbesondere Glasdeckel können durch Temperaturschocks beschädigt werden.

10 Reinigung und Pflege.

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. ZWILLING Produkte sind einfach und bequem zu reinigen. Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet.

Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch. Aggressive Reinigungsmittel können das Produkt beschädigen und insbesondere die Antihafteigenschaft von beschichtetem ZWILLING Kochgeschirr beeinträchtigen.

11 Festsitzender Deckel.

Der Deckel Ihres ZWILLING Kochgeschirrs passt sehr präzise. Vakuumbildung kann zu Festsaugen führen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr wenige Minuten bei niedriger Temperatur, um ihn zu lösen.

12 Gewährleistung.

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung und sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken es direkt an die auf der Verpackung angegebene Adresse.

Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung), sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.



Observe the safety information in the stainless steel cookware (uncoated/coated) manual!

Your new ZWILLING cookware is high-quality, versatile, energy-efficient, and easy to use. Please read the following instructions for use and care before using this product to ensure that you can continue to enjoy it for a long time to come.

1 Clean before use.

Clean your new ZWILLING cookware with hot water, standard washing up liquid, and a sponge, cloth, or brush. Dry the product to prevent water spots from forming.

2 Select the correct stove top size.

The hob should have the same or smaller diameter as the base of the pot. To keep heat loss as low as possible, it is advisable to place the lid on the pot while cooking. Thanks to the excellent heat conductivity of ZWILLING cookware, your food will cook evenly even at medium heat: Reducing the stove setting saves energy and prevents overheating.

3 Add shortenings.

Some oils and fats burn even at low temperatures. We recommend products with a smoking point of 200 °C (400 °F) or higher.

3a Avoid allowing the contents to boil over.

Only fill the cookware up to 70-80 % to avoid burns due to the contents boiling over. Only add salt to boiling water and stir. Adding salt to cold water could result in discoloration.

4 Heat up slowly.

Only heat cookware when it is dry to prevent burnt-on traces of oil and water. Never leave your cookware unattended while heating and/or never heat up the cookware for long periods while empty. Overheating may cause discoloration, but will not affect the function of the cookware. Extreme overheating may permanently damage the base.

Instructions for induction hobs.

The risk of overheating is particularly high with induction hobs. Heat up the cookware slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function. A buzzing and/or humming noise may occur when higher temperature settings are used. This is due to technical reasons and is not a sign that the oven or cookware is faulty. If the diameter of the stove top does not match the diameter of the pot base, the stove top may not function.

Instructions for gas hobs.

When cooking on a gas hob, ensure that the gas flame does not extend around the sides of the cookware base. We recommend the use of hand protection to avoid burns.

5 Use of metal utensils.

The cookware is especially easy to clean with its honeycomb structure and can be used to carefully prepare foods that stick easily as well as fast browning. Heat up the cookware slowly at medium heat and use low or medium temperatures (2/3 of the maximum oven output) for cooking. Use oils or fats with a smoking point of 200 °C (400 °F) or higher, and do not use oil sprays. Oil sprays leave residues, which are difficult to remove. Please clean cookware with non-stick coating by hand.

Important: The non-stick properties of any coated cookware will wear off during normal usage over time. Overheating and burning food can speed up this process. Coated cookware can still be used without any concerns, should the non-stick properties diminish.

Utensils: The cookware can be used with silicone/wood as well as with metal utensils.

6 Never leave cookware unattended.

For safety reasons, do not leave your cookware unattended during use and never leave children alone near hot cookware. Make sure that handles do not project over the edge of your oven or over a hot hob.

7 Avoid burning!

The cookware can be used in the oven up to 260 °C (500 °F).

Note: Discoloration may occur at these high temperatures. This can be removed with a stainless steel care product.

The handle of your ZWILLING frying pan is designed to emit as little heat as possible. However, the lid and handles may still get hot. Always use potholders or oven mitts when removing cookware from the hot oven. Only put hot cookware down on heat-resistant surfaces.

8 Not suitable for microwaving.

ZWILLING cookware is NOT suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

9 Let the cookware cool down.

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. Glass lids, in particular, can become damaged due to temperature shock.

10 Cleaning and Care.

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. ZWILLING products are simple and easy to clean. The cookware is dishwasher-safe.

However, we recommend cleaning this product by hand with warm water, a little washing-up liquid, and a soft cloth. Aggressive cleaning products can damage the cookware and, in particular, adversely affect the non-stick properties of non-stick ZWILLING cookware.

11 The lid is stuck to the product.

The lid of your ZWILLING cookware fits extremely precisely. Vacuum formation could result in the lid sticking to the product. Should this happen, simply heat up the cookware for a few minutes at a low temperature to release the lid.

12 Guarantee.

If you experience any issues within the warranty period, please return the cookware along with proof of purchase to the retailer, unless otherwise indicated. Alternatively, you can return it directly to the address indicated on the cookware packaging.

Damage caused by improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor, or incorrect cleaning) is excluded from the guarantee. Use of our cookware in professional kitchens and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer's guarantee.



Спазвайте инструкциите за безопасност в ръководството за употреба на съдове за готвене от неръждаема стомана (с покритие или без покритие)!

Вашият нов съд за готвене ZWILLING е висококачествен, многофункционален, енергоспестяващ и лесен за употреба. Преди да използвате продукта, прочетете инструкциите за употреба и грижа, за да го използвате дълго време.

1 Почистете преди употреба.

Почистете новия си съд за готвене ZWILLING с гореща вода, обикновен препарат за съдове и с гъба, кърпа или четка. Подсушете го, за да предотвратите образуването на петна от вода.

2 Използвайте върху котлон с подходящ размер.

Диаметърът на котлона трябва да е същият като този на дъното на тенджерата или по-малък от него. За да се намалят топлинните загуби, е препоръчително да поставяте капака по време на готвенето. Благодарение на отличната топлопроводимост на съдовете ZWILLING, храната се приготвя равномерно дори на средна температура: Намаляването на степента на нагряване пести енергия и предпазва от загаряне.

3 Добавяне на твърди мазнини.

Някои мазнини загарят дори при ниска температура. Препоръчваме използването на мазнини с точка на димене 200 °C или по-висока.

3a Избягвайте изкипяване на съдържанието.

За да избегнете загаряния и изкипяване на съдържанието, пълнете съда само до 70–80% от обема му. Добавяйте сол само във вряща вода и разбърквайте. Ако добавите сол в студена вода, съдът може да промени цвета си.

4 Нагрявайте бавно.

Нагрявайте съда само когато е сух, за да предотвратите загаряне на остатъци от мазнина или петна от вода. Никога не оставяйте съда без надзор при нагряване и не го нагрявайте продължително, когато е празен. Прегряването може да причини промяна на цвета, но това не влияе върху функционалността на съда. Прекомерното нагряване може трайно да повреди дъното.

Инструкции за индукционни котлони.

При индукционните котлони има особено висок риск от прегряване. Загрявайте съда бавно на средна температура и не го оставяйте без надзор. Не използвайте функцията за ускорено нагряване. При по-високи температурни настройки може да се чува жужене или бучене. Това се дължи на технически причини и не е признак за повреда на фурната или съда. Ако диаметърът на тенджерата не съответства на диаметъра на котлона, котлонът може да не работи.

Инструкции за газови котлони.

При готвене на газов котлон не допускайте пламъкът да обхваща стените на съда извън дъното. Препоръчваме използването на ръкавици или друг вид защита за ръце, за да се избегнат изгаряния.

5 Използване на метални прибори.

Съдът се почиства особено лесно благодарение на структурата тип „пчелна пита“ и може да се използва за внимателно приготвяне на лесно залепващи и бързо изгарящи храни. Загрейте съда бавно на средна температура и гответе на ниска или средна температура (2/3 от максималната мощност на фурната). Използвайте растителни масла или животински мазнини с точка на димене 200 °C или по-висока и не използвайте кулинарни спрейове с олио. Техните остатъци се отстраняват трудно. Мийте съдовете с незалепващо покритие на ръка.

Важно: При нормална употреба всяко незалепващо покритие се износва с течение на времето. Прегряването и загарянето на храната ускоряват този процес. Дори при износено незалепващо покритие съдът може да се използва без притеснения.

Прибори: В съда могат да се използват дървени, силиконови и метални прибори.

6 Никога не оставяйте съда без надзор.

С цел безопасност никога не оставяйте съда без надзор, докато готвите, и никога не оставяйте децата сами близо до горещ съд за готвене. Не оставяйте дръжките на съда да стърчат над гореща фурна или горещ котлон.

7 Опасност от изгаряне!

Съдът може да се използва във фурна при температура до 260 °C.

Забележка: При висока температура е възможна промяна на цвета. Това може да се отстрани с препарати за неръждаема стомана.

Дръжката на тигана ZWILLING е проектирана да се загрева минимално. Капакът и страничните дръжки обаче може да се нагряят. Когато водите съд за готвене от гореща фурна, винаги използвайте ръкавици. Поставяйте горещия съд само върху топлоустойчива повърхност.

8 Съдът не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.

Съдовете за готвене ZWILLING HE са подходящи за употреба в микровълнова фурна, тъй като това може да причини сериозни повреди.

9 Оставете съда да изстине.

Оставете съда за готвене ZWILLING да изстине, преди да го почистите. Възможно е стъкленият капак да се спуска отрязката промяна на температурата.

10 Почистване и грижа.

Оставете съда за готвене ZWILLING да изстине, преди да го почистите. Продуктите ZWILLING се почистват лесно и просто. Съдът е подходящ за съдомиялна машина.

Препоръчваме обаче измиване на ръка с топла вода, малко препарат за съдове и мека гъба. Агресивните препарати може да повредят съда и най-вече незалепващото покритие на съда за готвене ZWILLING.

11 Капакът е залепнал към съда.

Капакът на съдовете за готвене ZWILLING приляга много плътно. В съда може да се образува вакуум и капакът да залепне. Ако това се случи, просто загрейте съда на слаба температура за няколко минути и капакът ще се освободи.

12 Гаранция.

Ако по време на гаранционния срок възникне проблем, върнете на търговеца съда за готвене заедно с доказателство за покупката му, освен ако не е посочено друго. Можете да го върнете и директно на адреса, посочен върху опаковката.

Гаранцията не покрива повреди от неправилна употреба (напр. прегряване, промяна на цвета, драскотини, изпускане на пода, неправилно почистване). Гаранцията на производителя не покрива употребата на съдовете за готвене в професионални кухни, както и чисто визуалните следи от употреба.



Pridržavajte se sigurnosnih uputa u priručniku za posude od nehrđajućeg čelika (bez/sa premazom)!

Vaše novo posude ZWILLING je visokokvalitetno, svestrano, energetski učinkovito i jednostavno za korištenje. Pročitajte sljedeće upute za uporabu i njegu prije korištenja ovog proizvoda kako biste u njemu mogli dugo uživati.

1 Očistite prije uporabe.

Očistite svoje novo ZWILLING posude vrućom vodom, standardnim sredstvom za pranje posuda i spužvom, krpom ili četkom. Osušite proizvod kako biste izbjegli stvaranje mrlja od vode.

2 Odaberite odgovarajuću veličinu ploče štednjaka.

Ploča za kuhanje treba imati isti ili manji promjer od dna posude. Kako biste smanjili gubitak topline, preporuča se stavljanje poklopca na lonac tijekom kuhanja. Zahvaljujući izvrstnoj toplinskoj vodljivosti ZWILLING posuda, vaša se hrana ravnomjerno kuha čak i na srednjoj vatri: Smanjenjem postavke štednjaka štedi se energija i sprječava pregrijavanje.

3 Dodajte mast.

Neka ulja i masti izgaraju čak i na niskim temperaturama. Preporučamo proizvode s točkom dimljenja od 200 °C (400 °F) ili više.

3a Izbjegavajte prelijevanje sadržaja.

Posudu napunite samo do 70-80 % kako biste izbjegli opekline zbog prelijevanja sadržaja. Sol dodajte samo u kipuću vodu i promiješajte. Dodavanje soli u hladnu vodu može dovesti do promjene boje.

4 Polako zagrijavajte.

Posude zagrijavajte samo kada je suho kako biste izbjegli zagorene tragove ulja i vode. Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom zagrijavanja i/ili nikada ne zagrijavajte posude dulje vrijeme dok je prazno. Pregrijavanje može dovesti do promjene boje, ali ne utječe na funkciju posuda. Prekomjerno pregrijavanje može trajno oštetiti dno.

Upute za induksijske ploče za kuhanje.

Rizik od pregrijavanja posebno je visok kod induksijskih ploča za kuhanje. Polako zagrijavajte posude na srednjoj vatri i neprestano ga nadzirite. Nemojte koristiti funkciju pojačanja. Zujanje i/ili brujanje mogu se pojaviti pri višim postavkama temperature. To je zbog tehničkih razloga i ne znači da je pećnica ili posude neispravno. Ako promjer ploče štednjaka ne odgovara promjeru dna posude, ploča štednjaka možda neće raditi.

Upute za plinske ploče za kuhanje.

Prilikom kuhanja na plinskoj ploči za kuhanje, pazite da plamen plina ne prelazi rubove dna posuda. Preporučamo korištenje zaštite za ruke kako biste izbjegli opekline.

5 Korištenje metalnog kuhinjskog pribora.

Zahvaljujući svojoj sačastoj strukturi, posude se posebno lako čisti i prikladno je za pažljivu pripremu hrane koja se lako lijepi i brzo porumeni. Polako zagrijavajte posude na srednjoj vatri i koristite niske ili srednje temperature za kuhanje (2/3 maksimalne snage pećnice). Koristite ulja ili masti s točkom dimljenja od 200 °C (400 °F) ili više i nemojte koristiti uljne sprejeve. Uljni sprejevi ostavljaju ostatke koje je teško ukloniti. Posude s neljepljivim premazom čistite ručno.

Važno: Svojstva neljepljivog premaza bilo kojeg posuda s premazom s vremenom će se istrošiti tijekom normalne uporabe. Pregrijavanje i zagorijevanje hrane mogu ubrzati taj proces. Posude s premazom i dalje se može koristiti bez ikakve brige ako se svojstva neljepljivog premaza smanje.

Pribor za jelo: Posude se može koristiti sa silikonskim/drvenim i metalnim posuđem.

6 Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora.

Iz sigurnosnih razloga, ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom uporabe i nikada ne ostavljajte djecu samu u blizini vrućeg posuda. Pazite da ručke ne vire preko ruba pećnice ili preko vruće ploče za kuhanje.

7 Izbjegavajte opekline!

Posude se može koristiti u pećnici do 260 °C (500 °F).

Napomena: Na ovim visokim temperaturama može doći do promjene boje. To se može ukloniti sredstvom za njegu nehrđajućeg čelika.

Ručka vaše tave ZWILLING dizajnirana je da emitira što je moguće manje topline. Međutim, poklopac i ručke se i dalje mogu zagrijati. Uvijek koristite zaštitne rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuda iz vruće pećnice. Vruće posude stavljajte samo na površine otporne na toplinu.

8 Nije prikladno za mikrovalnu pećnicu.

ZWILLING posude NIJE prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i može uzrokovati ozbiljna oštećenja.

9 Ostavite posude da se ohladi.

Prije čišćenja ostavite vaše posude ZWILLING da se ohladi. Stakleni poklopci, posebno, mogu se oštetiti zbog temperaturnog šoka.

10 Čišćenje i njega.

Prije čišćenja ostavite vaše posude ZWILLING da se ohladi. ZWILLING proizvodi su jednostavni i laki za čišćenje. Posude se može prati u perilici posuda.

Međutim, preporučamo ručno čišćenje ovog proizvoda toplom vodom, malo sredstva za pranje posuda i mekom krpom. Agresivna sredstva za čišćenje mogu oštetiti posude, a posebno narušiti svojstva neljepljivog premaza posuda ZWILLING.

11 Poklopac je zalijepljen za proizvod.

Poklopac vašeg posuda ZWILLING izuzetno precizno pristaje. Stvaranje vakuuma moglo bi uzrokovati lijepljenje poklopca za proizvod. U tom slučaju, jednostavno zagrijte posude na niskoj temperaturi nekoliko minuta kako biste oslobodili poklopac.

12 Jamstvo.

Ako se problemi pojave unutar jamstvenog roka, vratite posude zajedno s dokazom o kupnji trgovcu, osim ako nije drugačije navedeno. Alternativno, možete ga vratiti izravno na adresu navedenu na pakiranju posuda.

Oštećenja uzrokovana nepravilnom uporabom (npr. pregrijavanje, promjena boje, ogrebotine, pad na pod ili nepravilno čišćenje) isključena su iz jamstva. Korištenje našeg posuda u profesionalnim kuhinjama i isključivo vizualni znakovi korištenja također su isključeni iz jamstva proizvođača.



Řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými v návodu k nerezovému nádobí (s povrchovou úpravou/bez povrchové úpravy)!

Vaše nové nádobí značky ZWILLING vyniká špičkovou kvalitou, univerzálním využitím, úsporou energie a snadnou obsluhou. Před použitím tohoto výrobku si prosím přečtete následující pokyny k použití a údržbě, abyste zajistili jeho dlouhodobé a spolehlivé užívání.

1 Před použitím výrobek umyjte.

Před prvním použitím umyjte vaše nové nádobí ZWILLING horkou vodou, běžným prostředkem na mytí nádobí a houbičkou, hadříkem nebo kartáčem. Po umytí výrobek osušte, aby se na něm navytvořily skvrny od vody.

2 Zvolte správnou velikost varné zóny.

Průměr varné zóny by měl být stejný nebo menší než průměr dna hrnce. Pro minimalizaci tepelných ztrát se doporučuje při vaření používat pokličku. Díky vynikající tepelné vodivosti nádobí ZWILLING se pokrmy uvaří rovnoměrně i při střední teplotě. Snížením teplotního nastavení varné zóny šetříte energii a předcházíte přehřívání.

3 Používání tuků a olejů.

Některé oleje a tuky se páří i při nízkých teplotách. Doporučujeme vám používat produkty s kouřovým bodem (kdy se olej začne přepalovat) alespoň 200 °C.

3a Vyhněte se přetečení obsahu hrnce při vaření.

Naplňujte nádobí pouze do 70–80 %, abyste předešli popáleninám způsobeným přetečením horkého obsahu. Sůl přidávejte pouze do vroucí vody a zamíchejte. Přidání soli do studené vody může způsobit zabarvení nádobí.

4 Zahřívejte pomalu.

Nádobí zahřívejte pouze, když je suché, aby nedošlo k připálení zbytků oleje nebo vody. Nikdy nenechávejte nádobí bez dozoru během ohřevu a/nebo nikdy jej nezahřívejte po dlouhou dobu prázdné. Přehřátí může způsobit změnu barvy nádobí, ale neovlivní jeho funkci. Extrémní přehřátí může trvale poškodit dno hrnce.

Pokyny pro indukční varné desky.

Riziko přehřátí je u indukčních varných desek zvláště vysoké. Nádobí zahřívejte pomalu na středním stupni a neustále jej sledujte. Nepoužívejte funkci zesíleného ohřevu (boost). Při použití vyšších teplotních nastavení může dojít k vydávání bzučivého a/nebo hučivého zvuku. To se děje z technických důvodů a není to známka závady trouby ani nádobí. Pokud průměr varné zóny neodpovídá průměru dna hrnce, varná zóna nemusí fungovat.

Pokyny pro plynové sporáky.

Při vaření na plynovém sporáku zajistěte, aby plamen nešelhal po okrajích dna hrnce. Doporučujeme používat ochranu rukou, abyste se vyhnuli popáleninám.

5 Používání kovového kuchyňského náčiní.

Díky povrchu se strukturou včelí plástve se nádobí snadno čistí a lze jej používat jak pro šetrnou přípravu jídel, která mají tendenci se přichytávat, tak i pro rychlé opékání. Nádobí ohřívejte pomalu na středním stupni a při vaření používejte nízké nebo střední teploty (asi 2/3 maximálního výkonu trouby). Používejte oleje nebo tuky s kouřovým bodem alespoň 200 °C, nepoužívejte oleje ve spreji. Oleje ve spreji zanechávají zbytky, které se těžko odstraňují. Nádobí s nepřilnavým povrchem prosím myjte ručně.

Důležité: Nepřílnavé vlastnosti každého nádobí s povrchovou úpravou se při běžném používání časem snižují. Přehřívání a připalování jídel tento proces může urychlit. Nádobí s povrchovou úpravou lze i po snížení nepřilnavých vlastností bez obav nadále používat.

Kuchyňské náčiní: Nádobí lze používat s kuchyňským náčiním ze silikonu, dřeva i kovu.

6 Nádobí nikdy nenechávejte bez dozoru.

Z bezpečnostních důvodů nenechávejte nádobí během používání bez dozoru a nikdy nenechávejte děti samotné poblíž horkého nádobí. Dbejte na to, aby rukojetí nádobí nepřecházely přes okraje vaší trouby nebo varné desky.

7 Vyhněte se popálení!

Nádobí lze používat v troubě o teplotě až 260 °C.

Poznámka: Při těchto teplotách může dojít ke změně barvy nádobí. To lze odstranit přípravkem na údržbu nerezové oceli.

Rukojeť pánce značky ZWILLING je navržena tak, aby se co nejméně zahřívala. Nicméně poklička a rukojetí se mohou i tak zahřát. Při vyndávání nádobí z horké trouby vždy používejte kuchyňské chňapky nebo rukavice. Horké nádobí pokládejte pouze na povrchy odolné vůči teple.

8 Nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nádobí ZWILLING NENÍ vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a může způsobit vážné poškození.

9 Nechte nádobí vychladnout.

Před umytím nechte své nádobí ZWILLING vychladnout. Skleněné poklice mohou být zvláště náchylné k poškození v důsledku teplotního šoku.

10 Čištění a péče.

Před umytím nechte své nádobí ZWILLING vychladnout. Produkty značky ZWILLING se čistí snadno a rychle. Nádobí lze mýt v myčce na nádobí.

Doporučujeme však tento produkt mýt ručně teplou vodou s použitím mycího prostředku na nádobí a měkkého hadříku. Agresivní čisticí prostředky mohou nádobí poškodit a negativně ovlivnit nepřilnavé vlastnosti nádobí ZWILLING.

11 Poklice přilnula k výrobku.

Poklice na nádobí značky ZWILLING přiléhá na hrnci mimořádně těsně. Vznik podtlaku může způsobit, že poklička k výrobku přilne. V takovém případě jednoduše nádobí na několik minut mírně zahřejte, aby se poklice uvolnila.

12 Záruka.

Pokud se během záruční doby objeví jakýkoliv problém, vraťte prosím nádobí spolu s dokladem o koupi prodejci, pokud není uvedeno jinak. Případně jej můžete vrátit přímo na adresu uvedenou na obalu nádobí.

Poškození způsobené nesprávným používáním (např. přehřátím, zabarvením, poškrábáním, pádem na zem nebo nesprávným čištěním) je ze záruky vyloučeno. Používání našeho nádobí v profesionálních kuchyních a čistě vizuální známky způsobené používáním jsou také ze záruky výrobce vyloučeny.



Overhold sikkerhedsoplysningerne i brugervejledningen til kogegrej i rustfrit stål (med eller uden belægning)!

Dit nye ZWILLING-kogegrej er af høj kvalitet, alsidigt, energieffektivt og nemt at bruge. For at du kan have glæde af produktet i lang tid, bedes du læse nedenstående brugs- og plejeanvisninger, før du tager det i brug.

1 Rengøring før brug.

Rengør dit nye ZWILLING-kogegrej med varmt vand, almindeligt opvaskemiddel og en svamp, klud eller børste. Tør produktet af for at undgå, at der dannes vandpletter.

2 Vælg den rigtige kogezonestørrelse.

Kogezonen bør have samme eller mindre diameter end kogegrejets bund. For at minimere varmetab anbefales det at lægge låg på kogegrejet under tilberedning. Takket være ZWILLING-kogegrejets fremragende varmeledningsevne bliver maden tilberedt jævnt, selv ved middel varme. Ved at reducere komfurindstillingen sparer du energi og undgår overophedning.

3 Tilsætning af fedtstoffer.

Nogle olier og fedtstoffer brænder selv ved lave temperaturer. Vi anbefaler produkter med et røgpunkt på 200 °C (400 °F) eller højere.

3a Undgå, at indholdet koger over.

Fyld kun gryden 70-80 % op for at undgå forbrændinger på grund af indholdet, der koger over. Tilsæt kun salt til kogende vand og rør rundt. Tilsætning af salt til koldt vand kan medføre misfarvning.

4 Varm langsomt op.

Opvarm kun kogegrej, når det er tørt, for at undgå fastbrændte spor af olie og vand. Lad aldrig dit kogegrej stå uden opsyn, mens det opvarmes, og/eller opvarm aldrig kogegrejet i længere tid uden indhold. Overopvarmning kan forårsage misfarvninger, men påvirker ikke kogegrejets funktion. Ekstrem overopvarmning kan permanent beskadige bunden.

Anvisninger for induktionskogeplader.

Risikoen for overopvarmning er særlig høj ved induktionskogeplader. Varm kogegrejet langsomt op ved middel varme og hold øje med det hele tiden. Undlad at bruge boost-funktionen. Der kan opstå en summende og/eller brummende lyd, når der anvendes højere temperaturindstillinger. Dette skyldes tekniske årsager og er ikke et tegn på, at ovnen eller kogegrejet er defekt. Hvis kogezonens diameter ikke matcher diameteren af kogegrejets bund, vil kogezonen muligvis ikke fungere.

Anvisninger for gaskogeplader.

Ved tilberedning på gasblus skal du sikre, at flammen ikke brænder op langs siderne på kogegrejets bund. Vi anbefaler brug af grydelapper eller anden håndbeskyttelse for at undgå forbrændinger.

5 Brug af metalkokkenredskaber.

Kogegrejet er særligt let at rengøre takket være sin bikagestruktur og kan bruges til at tilberede mad, der let klæber fast, samt til hurtig svietsning/bruning. Varm kogegrejet langsomt op ved middel varme, og brug lav eller middel temperatur (2/3 af ovnens maksimale effekt) til tilberedning. Brug olier eller fedtstoffer med et røgpunkt på 200 °C (400 °F) eller højere, og brug ikke oliespray. Oliespray efterlader rester, der er svære at fjerne. Kogegrej med non-stick-belægning skal vaskes af i hånden.

Vigtigt: Non-stick-egenskaberne ved kogegrej med belægning vil med tiden aftage ved normal brug. Overopvarmning og forbrænding af mad kan fremskynde denne proces. Kogegrej med belægning kan stadig bruges uden bekymringer, selvom non-stick-egenskaberne skulle aftage.

Køkkenredskaber: Kogegrejet kan bruges med redskaber af silikone, træ og metal.

6 Efterlad aldrig kogegrej uden opsyn.

Af sikkerhedsmæssige årsager må du ikke efterlade dit kogegrej uden opsyn under brug, og du må aldrig lade børn være alene i nærheden af varmt kogegrej. Sørg for, at håndtagene ikke rager ud over kanten af ovnen eller ud over en varm kogeplade.

7 Undgå at brænde dig!

Kogegrejet kan bruges i ovnen ved en temperatur på op til 260 °C (500 °F). Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved disse høje temperaturer. Dette kan fjernes med et plejeprodukt til rustfrit stål.

Håndtaget på din ZWILLING-stegepande er konstrueret til at afgive så lidt varme som muligt. Låget og håndtagene kan dog stadig blive varme. Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du tager kogegrej ud af den varme ovn. Sæt kun varmt kogegrej på varmebestandige overflader.

8 Ikke egnet til mikrobølgeovn.

ZWILLING-kogegrej er IKKE egnet til brug i mikrobølgeovn og kan forårsage alvorlige skader.

9 Lad kogegrejet afkøle.

Lad dit ZWILLING-kogegrej afkøle før rengøring. Især glaslag kan blive beskadigede på grund af temperaturchok.

10 Rengøring og pleje.

Lad dit ZWILLING-kogegrej afkøle før rengøring. ZWILLING-produkter er enkle og nemme at rengøre. Kogegrejet tåler opvaskemaskine.

Vi anbefaler dog, at du rengør dette produkt i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud. Aggressive rengøringsmidler kan beskadige kogegrejet og især påvirke non-stick-egenskaberne i ZWILLING-kogegrej med non-stick-belægning negativt.

11 Låget sidder fast på produktet.

Låget på dit ZWILLING-kogegrej passer meget præcist. Vakuumdannelse kan medføre, at låget sidder fast på produktet. Hvis dette sker, skal du blot opvarme kogegrejet i et par minutter ved lav temperatur for at løsne låget.

12 Garanti.

Hvis du oplever problemer inden for garantiperioden, skal du returnere kogegrejet sammen med købsbeviset til forhandleren, medmindre andet er angivet. Alternativt kan du også returnere det direkte til den adresse, der er angivet på kogegrejets emballage.

Skader forårsaget af forkert brug (f.eks. overophedning, misfarvning, ridser, tab på gulvet eller forkert rengøring) er undtaget fra garantien. Brug af vores kogegrej i professionelle køkkener og rent visuelle mærker forårsaget af brug er også undtaget fra producentens garanti.



Neem de veiligheidsinformatie in de handleiding van het roestvrijstalen kookgerei (ongecoat/gecoat) in acht!

Uw nieuwe ZWILLING-kookgerei is van hoge kwaliteit, veelzijdig, energiezuinig en gebruiksvriendelijk. Lees de volgende gebruiks- en onderhoudsinstructies voordat u dit product gebruikt, zodat u er lang plezier van kunt blijven hebben.

1 Reinig voor gebruik.

Reinig uw nieuwe ZWILLING-kookgerei met warm water, standaard afwasmiddel en een spons, doek of borstel. Droog het product af om watervlekken te voorkomen.

2 Kies de juiste kookplaatgrootte.

De kookplaat moet dezelfde of een kleinere diameter hebben dan de bodem van de pan. Om warmteverlies zo veel mogelijk te beperken, is het raadzaam om tijdens het koken het deksel op de pan te plaatsen. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding van ZWILLING-kookgerei wordt uw eten gelijkmatig gaar, zelfs op middelhoog vuur: Door het fornuis lager te zetten, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting.

3 Voeg bakvet toe.

Sommige oliën en vetten verbranden zelfs bij lage temperaturen. Wij raden producten aan met een rookpunt van 200 °C (400 °F) of hoger.

3a Voorkom dat de inhoud overkookt.

Vul het kookgerei slechts voor 70-80% om brandwonden door overkookende inhoud te voorkomen. Voeg alleen zout toe aan kokend water en roer. Het toevoegen van zout aan koud water kan verkleuring veroorzaken.

4 Verwarm langzaam.

Verwarm kookgerei alleen als het droog is om aangekoekte sporen van olie en water te voorkomen. Laat uw kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het verwarmen en/of verwarm het kookgerei nooit gedurende langere tijd terwijl het leeg is. Oververhitting kan verkleuring veroorzaken, maar heeft geen invloed op de werking van het kookgerei. Extreme oververhitting kan de basis permanent beschadigen.

Instructies voor inductiekookplaten.

Bij inductiekookplaten is het gevaar van oververhitting bijzonder groot. Verwarm het kookgerei langzaam op middelhoog vuur en houd het voortdurend in de gaten. Gebruik de boostfunctie niet. Bij hogere temperatuurinstellingen kan een zoemend en/of brommend geluid optreden. Dit heeft technische redenen en is geen teken dat de oven of het kookgerei defect is. Als de diameter van de kookplaat niet overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan, werkt de kookplaat mogelijk niet.

Instructies voor gasfornuizen.

Zorg er bij het koken op een gasfornuis voor dat de gasvlam niet over de zijkanalen van de bodem van het kookgerei uitsteekt. Wij raden het gebruik van handbescherming aan om brandwonden te voorkomen.

5 Gebruik van metalen kookgerei.

Het kookgerei is bijzonder gemakkelijk schoon te maken dankzij de honingraatstructuur en kan worden gebruikt om voedingsmiddelen die gemakkelijk blijven kleven zorgvuldig te bereiden en snel te bruinen. Verwarm het kookgerei langzaam op middelhoog vuur en gebruik lage of gemiddelde temperaturen (2/3 van het maximale ovenvermogen) om te koken. Gebruik oliën of vetten met een rookpunt van 200 °C (400 °F) of hoger en gebruik geen oliesprays. Oliesprays laten resten achter die moeilijk te verwijderen zijn. Reinig kookgerei met antiaanbaklaag met de hand.

Belangrijk: De antiaanbaklaag van kookgerei met een coating zal na verloop van tijd bij normaal gebruik slijten. Oververhitting en aanbranden van voedsel kunnen dit proces versnellen. Gecoate kookgerei kan nog steeds zonder problemen worden gebruikt, zelfs als de antiaanbaklaag minder goed werkt.

Kookgerei: Het kookgerei kan zowel met siliconen/houten als met metalen keukengerei worden gebruikt.

6 Laat kookgerei nooit onbeheerd achter.

Laat uw kookgerei om veiligheidsredenen nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik en laat kinderen nooit alleen in de buurt van heet kookgerei. Zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van uw oven of over een hete kookplaat uitsteken.

7 Voorkom verbranding!

Het kookgerei kan in de oven worden gebruikt tot 260 °C (500 °F). Opmerking: Bij deze hoge temperaturen kan verkleuring optreden. Dit kan worden verwijderd met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal.

De handgreep van uw ZWILLING-koekenpan is zo ontworpen dat het zo min mogelijk warmte afgeeft. Het deksel en de handgrepen kunnen echter nog steeds heet worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u kookgerei uit de hete oven haalt. Zet heet kookgerei alleen op hittebestendige oppervlakken neer.

8 Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

ZWILLING-kookgerei is NIET geschikt voor gebruik in de magnetron en kan ernstige schade veroorzaken.

9 Laat het kookgerei afkoelen.

Laat uw ZWILLING-kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt. Vooral glazen deksels kunnen door temperatuurschokken beschadigd raken.

10 Reiniging en onderhoud.

Laat uw ZWILLING-kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt. ZWILLING-producten zijn eenvoudig en gemakkelijk schoon te maken. Het kookgerei is vaatwasbestendig.

Wij raden echter aan om dit product met de hand schoon te maken met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het kookgerei beschadigen en met name de antiaanbaklaag van ZWILLING-kookgerei aantasten.

11 Het deksel zit vast aan het product.

Het deksel van uw ZWILLING-kookgerei sluit uiterst nauwkeurig. Door vacuümvorming kan het deksel aan het product blijven kleven. Mocht dit gebeuren, verwarm het kookgerei dan enkele minuten op een lage temperatuur om het deksel los te maken.

12 Garantie.

Als u binnen de garantieperiode problemen ondervindt, breng het kookgerei dan samen met het aankoopbewijs terug naar de winkel, tenzij anders aangegeven. U kunt het ook rechtstreeks terugsturen naar het adres dat op de verpakking van het kookgerei staat vermeld.

Schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik (bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging) is uitgesloten van de garantie. Het professioneel gebruik van de pannen alsook louter optische gebruikssporen zijn eveneens van de garantie uitgesloten.



Järgige roostevabast terasest toidunõude (kattekihiga/-kihita) juhendis toodud teavet!

Teie uus ZWILLING toidunõu on kõrge kvaliteediga, universaalne, energiatõhus ja lihtsalt kasutatav. Lugege enne selle toote kasutamist järgnevat kasutus- ja hooldusjuhiseid, et saaksite tunda rõõmu selle kasutamisest veel pika aja vältel.

1 Puhastage enne kasutamist.

Puhastage oma uut ZWILLING toidunõud kuuma vee, tavalise nõudepesuvahendi ja švammiga, lapi või harjaga. Kuivatage toode ära, et vältida veeplekkide tekkimist.

2 Valige pliidiil õige suurusega keeduala.

Keeduala peaks olema poti põhjaga võrreldes sama suur või sellest veidi väiksem. Soojuskadude minimaalsena hoidmiseks on soovitatav panna potile toiduvalmistamise ajaks kaas. Tänu ZWILLING toidunõude suurepärasele soojusjuhtivusele valmib teie toit ühtlaselt ka keskmisel kuumusel: pliidi seadistuste vähendamine säästab elektrit ja hoiab ära ülekuumenemise.

3 Rasvainete lisamine.

Osad õlid ja rasvad põlevad isegi madalatel temperatuuridel. Soovitame tooteid, mille suitsupunkt on 200 °C (400 °F) või kõrgem.

3a Vältige sisu ülekeemist.

Täitke toidunõud vaid kuni 70–80% ulatuses, et vältida sisu ülekeemisest põhjustatud kõrbemist. Lisage soola ainult keevale veele ja segage läbi. Soola lisamine külmale veele võib põhjustada värvuse muutumist.

4 Kuumutage aeglaselt.

Kuumutage ainult kuiva toidunõud, et vältida õli- ja veejälgede külgekõrbemist. Ärge jätke toidunõud kuumutamise ajal järelvalveta ega kuumutage toidunõud pikka aega tühjal. Ülekuumenemine võib põhjustada värvuse muutumist, kuid ei avalda mõju toidunõu toimimisele. Äärmuslik ülekuumenemine võib toidunõu põhja pöördumatult kahjustada.

Induktsioonpliitidega seotud juhised.

Ülekuumenemisoht on eriti suur just induktsioonpliitide puhul. Kuumutage toidunõud aeglaselt keskmisel kuumusel ja ärge jätke toidunõud kunagi järelvalveta. Ärge kasutage võimendufunktsiooni. Kõrgemate temperatuuriseadistuste kasutamisel võib kostuda ümisesvat heli. Selle taga on tehnilised põhjused ja see ei näita, et pliidiil või toidunõu oleks midagi viga. Kui pliidi keeduala läbimõõt ei lange kokku poti põhja läbimõduga, ei pruugi pliidiplaat toimida.

Gaasipliitidega seotud juhised.

Gaasipliidiil toitu valmistades jälgige, et gaasileegid ei ulatuks üle toidunõu põhja ääre. Põletuste vältimiseks soovime kasutada katekaitset.

5 Metallist köögiriistade kasutamine.

Toidunõu on oma järjekorraga toidu eriti lihtsalt puhastatav ja seda saab kasutada kergelt kinni jäävate toiduainete hoolikaks ettevalmistamiseks ja samuti kiireks pruunistamiseks. Kuumutage toidunõud aeglaselt keskmisel kuumusel ja kasutage toidu valmistamiseks madalaid või keskmisi temperatuure (2/3 ahju maksimaalsest võimsusest). Kasutage 200 °C (400 °F) või kõrgema suitsupunktiga rasva või õlisid ja ärge kasutage õlispresid. Õlispresid jätavad jääke, mida on raske eemaldada. Puhastage mitterakkuva pinnakattega toidunõusid käsitsi.

Tähtis: Mis tahes mitterakkuva pinnakattega toidunõu omadused kuluvad tavapärase kasutamise käigus aja jooksul vähemaks. Ülekuumenemine ja toidu põhjakõrbemine võib seda protsessi kiirendada. Peaks pinnakattega toidunõu mitterakkuva omadused vähenema, võib selliseid nõusid jätkuvalt ilma probleemideta kasutada.

Köögiriistad: Toidunõud saab kasutada silikoonist/puidust ja samuti metallist köögiriistadega.

6 Ärge jätke toidunõud järelvalveta.

Ohutuse huvides ärge jätke oma toidunõud kasutamise ajal järelvalveta ja ärge jätke lapsi omaette kuuma toidunõu lähedale. Veenduge, et käepidemed ja sangad ei ulatuks üle ahju või üle kuuma pliidi.

7 Vältige põhjakõrbemist!

Toidunõud saab kasutada ahjus kuni temperatuurini 260 °C (500 °F). Märkus: Nende kõrgete temperatuuride juures võib toimuda värvimuutus. Seda on võimalik eemaldada roostevaba terase hooldustoodetega.

Teie ZWILLING praepanni käepide on loodud andma edasi võimalikult vähe soojust. Kaaned ja sangad võivad siiski muutuda kuumaks. Kasutage toidunõu kuumast ahjust väljavõtmiseks alati pajalappe või ahjukindaid. Asetage kuum toidunõu vaid kuumakindlatele pindadele.

8 Ei sobi mikrolainetega kasutamiseks.

ZWILLING toidunõu EI SOBI mikrolaineahjus kasutamiseks ja võib seal tekitada täiseid kahjustusi.

9 Laske toidunõul maha jahtuda.

Laske oma ZWILLING toidunõul enne puhastamist maha jahtuda. Eriti just klaaskaaned võivad temperatuuririski tulemusel kahjustuda.

10 Puhastamine ja hooldamine.

Laske oma ZWILLING toidunõul enne puhastamist maha jahtuda. ZWILLING tooted on lihtsalt ja kergelt puhastatavad. Toidunõud võib puhastada nõudepesumasinas.

Sellele vaatamata soovime puhastada antud toodet käsitsi sooja vee, väheses koguses nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. Tugeva toimega puhastustooted võivad toidunõud kahjustada ja mõjuda halvasti mitterakkuva pinnakattega ZWILLING toidunõu mitterakkuvatele omadustele.

11 Kaas on toote külge kinni jäänud.

ZWILLING toidunõu kaas sobib äärmiselt täpselt oma kohale. Vaakumi tekkimine võib põhjustada kaane toote külge kinni jäämist. Peaks nii juhtuma, kuumutage toidunõud kaane vabastamiseks lihtsalt mõni minut madalal temperatuuril.

12 Garantii.

Kui kogete garantiiperioodi vältel mingeid probleeme, viige toidunõu koos ostu tõendava dokumendiga tagasi müüja juurde, kui pole just märgitud teisiti. Teise võimalusena võite tagastada toote otse toidunõu pakendil märgitud aadressile.

Valest kasutamisest põhjustatud kahjustus (näiteks ülekuumutamine, värvuse muutumine, kriimustused, põrandale kukkumine või vale puhastamine) ei kuulu garantii alla. Samuti ei kuulu tootja garantii alla meie toidunõude kasutamine profiköökidest ja kasutamisest tingitud pelgalt visuaalsed märgid der Gewährleistung ausgeschlossen.



Noudata ruostumattomasta teräksestä valmistettujen keittoastioiden (pinnoittamattomat/pinnoitetut) käyttöohjeessa annettuja turvallisuustietoja!

Uusi ZWILLING-keittoastiasi on laadukas, monipuolinen, energiatehokas ja helppokäyttöinen. Lue seuraavat käyttö- ja hoito-ohjeet ennen tämän tuotteen käyttöä, jotta voit nauttia siitä mahdollisimman pitkään.

1 Puhdista ennen käyttöä.

Puhdista uudet ZWILLING-astiat kuumalla vedellä, tavallisella astianpesuaineella ja sienellä, liinalla tai harjalla. Kuivaa tuote vesilaikkujen muodostumisen estämiseksi.

2 Valitse oikean kokoinen liesitaso.

Keittotason halkaisijan on oltava sama tai pienempi kuin keittoastian pohjan halkaisija. Jotta lämpöhäviö pysyisi mahdollisimman pienenä, on suositeltavaa laittaa kattilaan kansi kypsennyksen ajaksi. ZWILLING-keittoastioiden erinomaisen lämmönjohtavuuden ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti jopa keskilämmöllä: Liesiasetuksen pienentäminen säästää energiaa ja estää ylikuumenemisen.

3 Lisää rasvoja.

Jatkin öljyt ja rasvat palavat jopa alhaisissa lämpötiloissa. Suosittelemme tuotteita, joiden savuamispiste on vähintään 200 °C.

3a Vältä sisällön ylikiehumista.

Täytä keittoastia vain 70–80-prosenttisesti, jotta vältetään sisällön ylikiehumisen aiheuttamat palovammat. Lisää vain suolaa kiehuvaan veteen ja sekoita. Suolan lisääminen kylmään veteen voi aiheuttaa värimuutoksia.

4 Kuumenna hitaasti.

Kuumenna keittoastioita vain, kun ne ovat kuivia, jotta vältät palaneen öljyn ja veden aiheuttamat tahrat. Älä koskaan jätä keittoastiaa ilman valvontaa sen lämmittämisen ajaksi ja/tai älä koskaan lämmitä keittoastiaa pitkiä aikoja tyhjänä. Ylikuumeneminen voi aiheuttaa värimuutoksia, mutta ei vaikuta keittoastian toimintaan. Äärimmäinen ylikuumeneminen voi vahingoittaa pohjaa pysyvästi.

Ohjeet induktioliedelle.

Ylikuumenemisriski on erityisen suuri induktiokeittotasoilla. Kuumenna keittoastia hitaasti keskilämmöllä, ja valvo sitä koko ajan. Älä käytä tehotointia. Korkeampia lämpötila-asetuksia käytettäessä saattaa esiintyä surinaa ja/tai huminaa. Tämä johtuu teknisistä syistä eikä ole merkki siitä, että liesi tai keittoastia olisi viallinen. Jos keittotason halkaisija ei vastaa kattilan pohjan halkaisijaa, keittotaso ei välttämättä toimi.

Ohjeet kaasuliedelle.

Kun valmistat ruokaa kaasuliedellä, varmista, että kaasuliekki ei ulotu keittoastian pohjan sivuille. Suosittelemme käsien suojaamista palovammojen välttämiseksi.

5 Metalliesineiden käyttö.

Keittoastia on erityisen helppo puhdistaa hunajakennorakenteensa ansiosta, ja sillä voidaan valmistaa huolellisesti helposti kiinni tarttuvaa ruokaa sekä nopeasti ruskistuvia ruokia. Kuumenna keittoastia hitaasti keskilämmöllä, ja käytä kypsennykseen matalaa lämpötilaa tai keskilämpötilaa (2/3 lieden enimmäistehosta). Käytä öljyjä tai rasvoja, joiden savuamispiste on vähintään 200 °C, äläkä käytä öljysuihkeita. Öljysuihkeista jää jämiä, joita on vaikea poistaa. Puhdista tarttumattomalla pinnoitteella pinnoitetut keittoastiat käsin.

Tärkeää: Pinnoitettujen keittoastioiden tarttumattomat ominaisuudet häviävät normaalissa käytössä ajan myötä. Ruuan ylikuumeneminen ja palaminen voi nopeuttaa tätä prosessia. Pinnoitettuja keittoastioita voi edelleen käyttää huoletta, vaikka tarttumattoman pinnan ominaisuudet heikkenevät.

Välineet: Keittoastioita voidaan käyttää sekä silikonisten/puisten että metallisten keittövälineiden kanssa.

6 Älä koskaan jätä keittoastioita ilman valvontaa.

Turvallisuussyistä älä jätä keittoastioita ilman valvontaa käytön aikana äläkä koskaan jätä lapsia yksin kuumien keittoastioiden lähelle. Varmista, että kahvat eivät ulotu uunin reunan tai kuumien lieden yli.

7 Vältä palamista!

Keittoastioita voidaan käyttää uunissa enintään 260 °C:ssa.

Huom: Näissä korkeissa lämpötiloissa voi esiintyä värimuutoksia. Tämä voidaan poistaa ruostumattoman teräksen hoitoaineella.

ZWILLING-paistinpannun kahva on suunniteltu niin, että se johtaa mahdollisimman vähän lämpöä. Kansi ja kahvat voivat kuitenkin kuumentua. Käytä aina patalappuja tai uunikintaita, kun otat keittoastioita kuumasta uunista. Laske kuumia keittoastioita vain kuumuutta kestäville pinnoille.

8 Ei sovellu mikroaaltouuniin.

ZWILLINGin keittoastiat EIVÄT sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa, ja ne voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.

9 Anna keittoastioiden jäähtyä.

Anna ZWILLING-keittoastioiden jäähtyä ennen puhdistamista. Erityisesti lasikannet voivat vaurioitua lämpöshokin vuoksi.

10 Puhdistus ja hoito.

Anna ZWILLING-keittoastioiden jäähtyä ennen puhdistamista. ZWILLING-tuotteet ovat yksinkertaisia ja helppoja puhdistaa. Keittoastiat ovat astianpesukoneen kestäviä.

Suosittellemme kuitenkin tuotteen puhdistamista käsin lämpimällä vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja pehmeällä liinalla. Hyvin voimakkaat puhdistusaineet voivat vahingoittaa keittoastioita ja erityisesti vaikuttaa haitallisesti tarttumattomalla pinnoitteella käsiteltyjen ZWILLING-keittoastioiden tarttumattomuusominaisuuksiin.

11 Kansi on jäänyt kiinni tuotteeseen.

ZWILLING-keittoastioiden kansi sopii keittoastiaan erittäin tarkasti. Tyhjiön muodostuminen voi johtaa siihen, että kansi tarttuu kiinni tuotteeseen. Jos näin käy, kuumenna keittoastiaa muutaman minuutin ajan alhaisessa lämpötilassa, jotta kansi lähtee irti.

12 Takuu.

Jos takuuajana ilmenee ongelmia, palauta keittoastia ja ostotodistus jälleenmyyjälle, ellei toisin ilmoiteta. Vaihtoehtoisesti voit palauttaa sen suoraan keittoastioiden pakkauksessa ilmoitettuun osoitteeseen.

Vääränlaisen käytön aiheuttamat vauriot (esim. ylikuumeneminen, värimuutokset, naarmut, lattialle pudottaminen tai virheellinen puhdistus) eivät kuulu takuun piiriin. Valmistajan takuu ei myöskään koske keittoastioiden käyttöä ammattikeittiöissä eikä käytön aiheuttamia puhtaasti visuaalisia jälkiä.



Respecter les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation de la casserole en acier inoxydable (non revêtue/revêtue) !

Votre nouvelle casserole ZWILLING se distingue par sa qualité exceptionnelle, sa polyvalence, son efficacité énergétique et sa simplicité d'utilisation. Avant toute utilisation, veuillez lire les conseils d'utilisation et d'entretien suivants afin qu'elle vous procure un plaisir durable.

1 Nettoyer avant utilisation.

Nettoyez votre casserole ZWILLING avec de l'eau chaude, votre liquide vaisselle habituel et une éponge, un chiffon ou une brosse. Séchez-la pour éviter les taches d'eau.

2 Sélectionner la taille correcte de la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson doit être adaptée au diamètre de la casserole. Pour réduire la perte de chaleur au maximum, il est conseillé de la couvrir à l'aide d'un couvercle. Grâce à l'excellente conductivité thermique de la casserole ZWILLING, vos aliments cuiront uniformément, même à feu moyen : La diminution du réglage de la plaque de cuisson permet de réaliser une économie d'énergie et d'éviter une surchauffe.

3 Ajouter les matières grasses.

Certaines huiles et matières grasses brûlent à basse température. Nous recommandons des produits dont le point de fumée est supérieur ou égal à 200 °C (400 °F).

3a Évitez de laisser le contenu déborder.

Pour empêcher toute brûlure due à un débordement, ne remplissez votre casserole qu'à 70-80 %. Ajoutez du sel seulement lorsque l'eau bout, puis remuez. L'ajout de sel dans l'eau froide peut décolorer votre casserole.

4 Faire chauffer lentement.

Séchez bien votre casserole avant de la placer sur votre plaque de cuisson, afin d'éviter des traces d'eau et d'huile brûlées. Ne laissez jamais votre casserole chauffer sans surveillance et/ou à vide pendant une durée prolongée. La surchauffe peut la décolorer, ce qui n'altérera cependant en rien ses fonctions. Une surchauffe extrême peut toutefois endommager le fond de votre casserole de manière irréversible.

Instructions concernant les plaques à induction.

L'utilisation de plaques à induction peut entraîner un risque de brûlure particulièrement important. Faites chauffer votre casserole progressivement à puissance moyenne et ne la laissez jamais sans surveillance. Évitez d'utiliser la fonction Boost. Une température élevée peut provoquer un vrombissement et/ou un bourdonnement. Ce bruit est uniquement dû à des raisons techniques et n'indique en rien un défaut de la plaque de cuisson ou de la casserole. La plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner si le diamètre de la zone de cuisson ne correspond pas au diamètre du fond de la casserole.

Instructions concernant les gazinières.

Lors d'une cuisson sur gazinière, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas les bords de la casserole. Nous recommandons l'utilisation de protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

5 Utilisation d'ustensiles métalliques.

La casserole est particulièrement facile à nettoyer grâce à sa structure alvéolaire et peut être utilisée pour préparer avec soin les aliments qui collent facilement ainsi que pour les faire dorer rapidement. Préchauffez votre casserole progressivement à température moyenne. Pour la cuisson, préférez une température basse ou moyenne (2/3 de la puissance maximale de la plaque de cuisson). Utilisez de l'huile ou une matière grasse ayant un point de fumée à 200 °C (400 °F) ou plus et évitez les huiles en spray. Celles-ci laissent des résidus difficiles à nettoyer. Veuillez nettoyer à la main votre casserole dotée d'un revêtement antiadhésif.

Important : Dans le cadre d'une utilisation normale, les propriétés antiadhésives de votre casserole diminueront avec le temps. Une surchauffe ou des aliments brûlés peuvent accélérer le processus de vieillissement du revêtement. Vous pouvez cependant continuer à utiliser votre casserole en toute sécurité.

Ustensiles : La casserole peut être utilisée avec des ustensiles en silicone/bois ainsi qu'avec des ustensiles en métal.

6 Ne laissez jamais la casserole sans surveillance.

Pour des raisons de sécurité, ne laissez ni votre casserole sans surveillance lors de son utilisation, ni des enfants seuls à proximité de casseroles chaudes. Ne laissez pas dépasser le manche de la casserole en dehors de la plaque de cuisson et ne le placez pas au-dessus d'une plaque de cuisson chaude.

7 Éviter les brûlures !

La casserole peut être utilisée au four jusqu'à 260 °C (500 °F). Remarque : une décoloration peut se produire à ces températures élevées. Elle peut être éliminée à l'aide d'un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.

Le manche de votre poêle ZWILLING présente une faible conductivité thermique. Toutefois, les couvercles et les manches peuvent chauffer pendant la cuisson. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez une casserole du four chaud. Ne posez la casserole chaude que sur des surfaces résistantes à la chaleur.

8 Ne convient pas au micro-ondes.

Les casseroles ZWILLING ne sont PAS conçues pour une utilisation au micro-ondes et un non-respect de cette consigne peut causer des dommages importants.

9 Laisser refroidir la casserole.

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les chocs de température peuvent notamment endommager les couvercles en verre.

10 Nettoyage et entretien.

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les produits ZWILLING sont faciles à nettoyer. La casserole peut être lavée au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons cependant de nettoyer ce produit à la main avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux. Les produits nettoyants agressifs peuvent endommager la casserole et, en particulier, nuire aux propriétés antiadhésives de la casserole antiadhésive ZWILLING.

11 Le couvercle est collé au produit.

Le couvercle de votre casserole ZWILLING est parfaitement adapté à sa taille. Une pression sous vide peut provoquer un effet de ventouse. Dans ce cas, chauffez la casserole pendant quelques minutes à faible température pour retirer le couvercle.

12 Garantie.

Si vous rencontrez des problèmes pendant la période de garantie, veuillez retourner la casserole accompagnée de la preuve d'achat au détaillant, sauf indication contraire. Vous pouvez également la renvoyer directement à l'adresse indiquée sur l'emballage de la casserole.

Tous les dommages causés par un usage non conforme (p. ex. surchauffe, décoloration, rayures, chute ou nettoyage non adapté) ne sont pas couverts par la garantie. De même, l'utilisation de la casserole en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usures purement esthétiques sont exclues de la garantie.



Λάβετε υπόψη τις πληροφορίες ασφαλείας στο εγχειρίδιο χρήσης για τα ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη (χωρίς επιστροφή/με επιστροφή)!

Τα νέα σας μαγειρικά σκεύη ZWILLING είναι υψηλής ποιότητας, ευέλικτα, ενεργειακά αποδοτικά και εύχρηστα. Διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φροντίδας πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, ώστε να μπορείτε να το απολαύσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.

1 Καθαρίστε πριν τη χρήση.

Καθαρίστε τα καινούργια σας μαγειρικά σκεύη ZWILLING με ζεστό νερό, κοινό υγρό πιάτων και ένα σφουγγάρι, ένα πανί ή μια βούρτσα. Στεγνώστε το προϊόν για να αποτρέψετε τον σχηματισμό λεκέδων από νερό.

2 Επιλέξτε το σωστό μέγεθος εστίας.

Η εστία πρέπει να έχει την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με τη βάση της κατασρόλας. Για να διατηρήσετε την απώλεια θερμότητας όσο το δυνατόν χαμηλότερη, συνιστάται να τοποθετείτε το καπάκι στην κατασρόλα κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην εξαιρετική θερμική αγωγιμότητα των μαγειρικών σκευών ZWILLING, το φαγητό σας θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα ακόμη και σε μέτρια φωτιά: Η μείωση της ρύθμισης της εστίας εξοικονομεί ενέργεια και αποτρέπει την υπερθέρμανση.

3 Προσθέστε μαγειρικά λίπη.

Ορισμένα έλαια και λίπη καίγονται ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες. Συνιστούμε προϊόντα με σημείο καπνίσματος 200 °C (400 °F) ή υψηλότερο.

3a Αποφύγετε την υπερχειλίση κατά το βράσιμο.

Γεμίζετε το μαγειρικό σκεύος μόνο έως 70-80% για να αποφύγετε εγκαυματα λόγω υπερχειλίσης του περιεχομένου. Προσθέστε αλάτι μόνο σε βραστό νερό και ανακατέψτε. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό.

4 Θερμάνετε αργά.

Θερμάνετε τα μαγειρικά σκεύη μόνο όταν είναι στεγνά, για να αποφύγετε την εμφάνιση καμένων υπολειμμάτων λαδιού και νερού. Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη σας χωρίς επίβλεψη κατά τη θέρμανση ή/και μη θερμαίνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη για μεγάλα χρονικά διαστήματα ενώ είναι άδεια. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό, αλλά δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του μαγειρικού σκεύους. Η υπερβολική υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στη βάση.

Οδηγίες για επαγγελματικές εστίες.

Ο κίνδυνος υπερθέρμανσης είναι ιδιαίτερα υψηλός με τις επαγγελματικές εστίες. Θερμάνετε αργά τα μαγειρικά σκεύος σε μέτρια φωτιά και επιβλέπετέ το συνεχώς. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ενίσχυσης. Ενδέχεται να ακουστεί ένας βόμβος ή/και βουητό όταν χρησιμοποιούνται υψηλότερες ρυθμίσεις θερμοκρασίας. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος ή τα μαγειρικά σκεύη είναι ελαττωματικά. Εάν η διάμετρος της εστίας δεν ταιριάζει με τη διάμετρο της βάσης της κατασρόλας, η εστία ενδέχεται να μη λειτουργεί.

Οδηγίες για εστίες αερίου.

Όταν μαγειρεύετε σε εστία αερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα αερίου δεν εκτείνεται γύρω από τα πλάινά της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Συνιστούμε τη χρήση προστατευτικών για τα χέρια για την αποφυγή εγκαυμάτων.

5 Χρήση μεταλλικών σκευών.

Τα μαγειρικά σκεύη καθαρίζονται ιδιαίτερα εύκολα χάρη στη δομή τους με κυψέλες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για προσεκτική προετοιμασία τροφίμων που κολλάνε εύκολα, καθώς και για γρήγορο ρόδισμα. Θερμάνετε αργά τα μαγειρικά σκεύος σε μέτρια φωτιά και χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες θερμοκρασίες (2/3 της μέγιστης ισχύος του φούρνου) για το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε λάδια ή λίπη με σημείο καπνίσματος 200 °C (400 °F) ή υψηλότερο και μη χρησιμοποιείτε σπρέι λαδιού. Τα σπρέι λαδιού αφήνουν υπολείμματα, τα οποία είναι δύσκολο να αφαιρεθούν. Καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη με αντικολητική επιστροφή με το χέρι.

Σημαντικό: Οι αντικολητικές ιδιότητες οποιουδήποτε μαγειρικού σκεύους με επιστροφή θα μειωθούν κατά την κανονική χρήση με την πάροδο του χρόνου. Η υπερθέρμανση και το κάψιμο του φαγητού μπορούν να επιταχύνουν αυτήν τη διαδικασία. Τα μαγειρικά σκεύη με επιστροφή μπορούν να χρησιμοποιηθούν χωρίς καμία ανησυχία, σε περίπτωση που μειωθούν οι αντικολητικές τους ιδιότητες.

Σκεύη : Τα μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν με σιλικονούχα/ξύλινα καθώς και με μεταλλικά σκεύη.

6 Ποτέ μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη.

Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη σας χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση και μην αφήνετε ποτέ παιδιά μόνο τους κοντά σε ζεστά μαγειρικά σκεύη. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές δεν προεξέχουν πάνω από την άκρη του φούρνου σας ή πάνω από μια ζεστή εστία.

7 Αποφύγετε το κάψιμο!

Das Kochgeschirr ist bis 260 °C (500 °F) mit backofengeeignet.
Hinweis: Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.

Η λαβή του τηγανιού ZWILLING έχει σχεδιαστεί για να εκπέμπει όσο το δυνατόν λιγότερη θερμότητα. Ωστόσο, το καπάκι και οι λαβές ενδέχεται να ζεσταθούν ακόμα. Να χρησιμοποιείτε πάντα λαβές κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν βγάζετε τα μαγειρικά σκεύη από τον ζεστό φούρνο. Τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη μόνο πάνω σε επιφάνειες ανθεκτικές στη θερμότητα.

8 Δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING ΔΕΝ είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές.

9 Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν.

Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Τα γυάλινα καπάκια, ειδικότερα, μπορεί να υποστούν ζημιά λόγω θερμοκρασιακού σοκ.

10 Καθαρισμός και φροντίδα.

Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Τα προϊόντα ZWILLING είναι απλά και εύκολα στον καθαρισμό. Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch. Aggressive Reinigungsmittel können das Produkt beschädigen und insbesondere die Antihafteigenschaft von beschichtetem ZWILLING Kochgeschirr beeinträchtigen.

11 Το καπάκι είναι κολλημένο στο προϊόν.

Το καπάκι των μαγειρικών σκευών ZWILLING εφαρμόζει με εξαιρετική ακρίβεια. Ο σχηματισμός κενού θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα το κόλλημα του καπακιού στο προϊόν. Σε περίπτωση που συμβεί αυτό, απλά θερμάνετε το μαγειρικό σκεύος για λίγα λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία για να απελευθερώσετε το καπάκι.

12 Εγγύηση.

Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα εντός της περιόδου εγγύησης, επιστρέψτε τα μαγειρικά σκεύη μαζί με την απόδειξη αγοράς στο κατάστημα λιανικής, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα επιστρέψετε απευθείας στη διεύθυνση που αναγράφεται στη συσκευασία των μαγειρικών σκευών.

Οι ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση (π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή λανθασμένο καθαρισμό) εξαιρούνται από την εγγύηση. Η χρήση των μαγειρικών σκευών μας σε επαγγελματικές κουζίνες και τα καθαρά οπτικά σημάδια που προκαλούνται από τη χρήση εξαιρούνται επίσης από την εγγύηση του κατασκευαστή.



Olvassa el a rozsdamentes acél főzőedény (bevonat nélküli/ bevonatos) kézikönyvének biztonsági tájékoztatóját!

Új ZWILLING főzőedénye kiváló minőségű, sokoldalú, energiatakarékos és könnyen használható. A termék használata előtt olvassa végig az alábbi használati és karbantartási útmutatót, hogy hosszú időn át élvezhesse azt.

1 Használat előtt mossa el.

Meleg vízzel, mosogatószerrel és szivaccsal, kendővel vagy kefével mossa el ZWILLING főzőedényét. Szárítsa meg a terméket, hogy ne alakuljanak ki rajta foltok.

2 Válassza ki a megfelelő főzőlapot.

A tűzhely lapja legyen az edény talpával azonos, vagy annál kisebb átmérőjű. Javasoljuk, hogy főzőeszköz helyezzen fedőt az edényre, hogy minimalizálja a hővesztéséget. A ZWILLING főzőedény kiváló hővezető képességének köszönhetően ételei közepes hőfokon is egyenletesen fognak megfőni: A főzőlap hőmérsékletének csökkentése energiát takarít meg, és megelőzi a túlhevülést.

3 Adjon hozzá zsíradékot.

Bizonyos olajok és zsírok már alacsony hőmérsékleten is megégnek. Javasoljuk, hogy legalább 200°C (400°F) füstpontú termékeket használjon.

3a Ne engedje, hogy az edény tartalma kifusson.

A főzőedényt csak 70–80%-ig töltsse fel, hogy elkerülje a kifutó étel okozta égési sérüléseket. A sót csak a forró vízhez adja hozzá, majd keverje el. Ha hideg vízhez adja a sót, az elszíneződéshez vezethet.

4 Lassan melegítsen.

Csak akkor melegítse fel a főzőedényt, ha az száraz, így elkerülheti az olaj és a víz ráégését. Melegítés közben soha ne hagyja őrizetlenül a főzőedényt és/vagy soha ne melegítse a főzőedényt sokáig üresen. A túlhevülés elszíneződést okozhat, ami a főzőedény funkcióját nem befolyásolja. A rendkívül erős túlhevülés tartósan károsíthatja a talapzatot.

Útmutató indukciós főzőlapokhoz.

Indukciós főzőlapok esetén sokkal nagyobb a túlmelegedés veszélye. Lassan, közepes hőfokon melegítse fel a főzőedényt, és folyamatosan felügyelje azt. Ne használja a teljesítménynövelő (booster) funkciót. Egyes esetekben zúgó és/vagy bűgő hang hallható, ha magasabb hőmérsékleti beállítás használatát. Ennek műszaki okai vannak, nem annak a jele, hogy a főzőlap vagy a főzőedény hibás. Ha a főzőlap átmérője nem egyezik a főzőedény talpáéval, előfordulhat, hogy a főzőlap nem működik.

Útmutató gáztűzhelyekhez.

Ha gáztűzhelyen főz, gondoskodjon róla, hogy a láng ne nyúljon túl a főzőedény talapzatán. Javasoljuk, hogy viseljen védőkesztyűt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

5 Fémeszközök használata.

A főzőedényt a méhsejtszerkezetnek köszönhetően rendkívül egyszerű tisztítani, ezért használható letapadásra vagy gyors pirulásra hajlamos ételek kímélő elkészítésére. Lassan, közepes hőfokon melegítse fel a főzőedényt, és alacsony vagy közepes (a főzőlap maximális teljesítményének 2/3-a) fokozatot használjon a főzéshez. Használjon legalább 200°C (400°F) füstpontú olajokat vagy zsírokat, és ne használjon olajsprayket. Az olajspray-k nehezen eltávolítható maradványokat hagyhatnak maguk után. A tapadásmentes bevonatú főzőedényeket kézzel

mosogassa.

Fontos! A bevonatos főzőedények tapadásmentes bevonatának hatékonysága idővel csökkenni fog. A túlhevítés és a leégetett étel felgyorsíthatja ezt a folyamatot. A bevonatos edények a tapadásmentesség csökkenését követően is probléma nélkül használhatóak.

Eszközök: A főzőedényhez használhatóak szilikonból/fából, valamint fémből készült eszközök is.

6 Soha ne hagyja a főzőedényt felügyelet nélkül.

Biztonsági okokból használat közben soha ne hagyja a főzőedényt őrizetlenül, és soha ne hagyjon gyermekeket a forró főzőedény közelében. Ügyeljen rá, hogy a fogantyú ne lógjon túl a tűzhely vagy a főzőlap peremén.

7 Kerülje el a megégést!

A főzőedény 260°C (500°F) hőmérsékletig használható a sütőben.

Megjegyzés: Az ilyen magas hőmérséklet elszíneződést okozhat. Ez rozsdamentes acél termékek ápolására alkalmas szerekkel távolítható el.

ZWILLING serpenyőjének markolatát úgy terveztük, hogy a lehető legkevesebb hőt bocsássa ki. Azonban a fedő fogantyúja felforrósodhat. Mindig használjon alátétet vagy edényfogó kesztyűt, amikor leveszi a főzőedényt a forró tűzhelyről. Csak hőálló felületre helyezze le a forró főzőedényt.

8 Nem használható mikrohullámú sütőben.

A ZWILLING főzőedény NEM használható mikrohullámú sütőben, mert az súlyos károkat okozhat.

9 Hagyja lehűlni a főzőedényt.

Mosogatás előtt hagyja ZWILLING főzőedényt lehűlni. Az üvegfedők különösen

érzékenyek a hősokkra, ami kárt okozhat bennük.

10 Tisztítás és karbantartás.

Mosogatás előtt hagyja ZWILLING főzőedényt lehűlni. A ZWILLING termékeit egyszerű tisztítani. A főzőedények moshatóak mosogatógépben.

Azt javasoljuk azonban, hogy a terméket kézzel, meleg víz alatt, kevés mosogatószerrel és mosogatókendővel tisztítsa. Az agresszív tisztítószeres kárt tehetnek a főzőedényben, és különösen károsan befolyásolhatják a tapadásmentes ZWILLING főzőedények tapadásmentességét.

11 A fedő a termékre tapadt.

A ZWILLING főzőedények fedele rendkívül precízen illeszkedik. Vákuum alakulhat ki, amelynek hatására a fedő a termékhez tapadhat. Ebben az esetben néhány percig alacsony hőfokon melegítse fel a főzőedényt, hogy levegye fedőt.

12 Garancia.

Ha a garanciális időszakon belül bármilyen problémát tapasztal, küldje vissza a főzőedényt a vásárlási bizonylattal együtt a kereskedőhöz, ha más utasítást nem kap. Vagy visszaküldheti közvetlenül a főzőedény csomagolásán feltüntetett címre.

A nem rendeltetésszerű használatból (pl. túlhevítés, elszíneződés, karcolások, leejtés vagy helytelen tisztítás) eredő sérülésekre nem terjed ki a garancia. A főzőedényeink professzionális konyhákban való használatára, valamint a használat során keletkező látható elváltozásokra szintén nem terjed ki a gyártói garancia.



Attenersi alle informazioni di sicurezza riportate nel manuale delle pentole in acciaio inossidabile (non rivestite/rivestite)!

Le vostre nuove pentole ZWILLING sono prodotti di alta qualità, versatili, efficienti sotto il profilo energetico e facili da usare. Per permettervi di sfruttarle a lungo, leggete le seguenti istruzioni per l'uso e la pulizia prima di utilizzarle.

1 Pulire prima dell'uso.

Pulire le nuove pentole ZWILLING con acqua calda, un comune detersivo per piatti e una spugnetta, un panno o una spazzola. L'asciugatura previene la formazione di macchie d'acqua.

2 Selezionare la dimensione corretta del piano cottura.

Il piano cottura deve avere un diametro uguale o inferiore a quello della base della pentola. Per ridurre al minimo la dispersione del calore si consiglia di cuocere utilizzando il coperchio. Grazie all'eccellente conducibilità termica delle pentole ZWILLING, i vostri cibi cuoceranno in modo uniforme anche a fuoco medio: Ridurre la potenza del fornello consente di risparmiare energia e previene il surriscaldamento.

3 Aggiunta di grassi.

Alcuni oli e grassi tendono a bruciare e ad attaccarsi già a basse temperature. Si consigliano prodotti con un punto di fumo pari o superiore a 200 °C (400 °F).

3a Evitare che il contenuto arrivi a ebollizione.

Per evitare la formazione di bruciature in caso di traboccamento dei cibi in cottura, riempite le vostre pentole solo al 70-80%. Aggiungete il sale solo quando l'acqua bolle e quindi mescolate. L'aggiunta di sale all'acqua fredda potrebbe causare uno scolorimento.

4 Riscaldare lentamente.

Riscaldare le pentole solo se asciutte per evitare che si formino incrostazioni di olio o di acqua. Non lasciare mai incustodite le pentole mentre sono sul fuoco e/o non riscaldarle mai a lungo quando sono vuote. Il surriscaldamento può provocare alterazioni cromatiche, che non pregiudicano tuttavia il funzionamento delle pentole. Un surriscaldamento eccessivo può danneggiare in modo permanente il fondo.

Indicazioni per i piani cottura a induzione.

Sui piani cottura a induzione il pericolo di surriscaldamento è particolarmente elevato. Riscaldare le vostre pentole lentamente a livello medio, senza lasciarle mai incustodite. Non utilizzate la funzione booster. Quando si utilizzano impostazioni di temperatura più elevate, potrebbe verificarsi un ronzio e/o un brusio. Tale rumore ha cause tecniche e non costituisce un sintomo di un difetto del piano cottura o delle pentole. Se il diametro del piano cottura non corrisponde al diametro della base della pentola, il piano cottura potrebbe non funzionare.

Indicazioni per i piani cottura a gas.

Quando si cucina su un piano cottura a gas, assicurarsi che la fiamma non si estenda oltre i bordi della base della pentola. Si consiglia l'uso di protezioni per le mani per evitare ustioni.

5 Utilizzo degli utensili in metallo.

La pentola è particolarmente facile da pulire grazie alla sua struttura a nido d'ape e può essere utilizzata per preparare con cura cibi che tendono ad attaccarsi facilmente e per dorare rapidamente. Riscaldare la pentola lentamente a fuoco medio e cuocete le pietanze a temperatura media o bassa (2/3 dell'intensità massima del piano cottura). Utilizzare oli o grassi con un punto di fumo pari o superiore a 200 °C (400 °F) ed evitare l'uso di oli spray. Questi ultimi causano residui difficili da rimuovere. Si prega di pulire a mano le pentole con rivestimento antiaderente.

Importante: Le proprietà antiaderenti delle pentole tendono a diminuire col tempo in seguito al normale utilizzo. Il surriscaldamento e la bruciatura delle pietanze possono accelerare questo processo. È tuttavia possibile continuare a usare le pentole senza preoccupazioni.

Utensili: Le pentole possono essere utilizzate con utensili in silicone/legno e anche con utensili in metallo.

6 Non lasciare mai le pentole incustodite.

Per motivi di sicurezza, non lasciare le pentole incustodite durante l'uso e non lasciare mai i bambini da soli vicino a pentole calde. Assicurarsi che i manici non sporgano dal bordo del forno o dal piano cottura caldo.

7 Evitare le ustioni!

Le pentole possono essere utilizzate in forno fino a una temperatura massima di 260 °C (500 °F).

Nota: A queste alte temperature può verificarsi uno scolorimento. Questo può essere rimosso con un prodotto specifico per la cura dell'acciaio inossidabile.

Il manico della padella ZWILLING è progettato per emettere il minor calore possibile. Tuttavia, il coperchio e i manici potrebbero comunque diventare caldi. Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si estraggono le pentole dal forno caldo. Appoggiare le pentole calde solo su superfici resistenti al calore.

8 Non idonee all'uso in microonde.

Le pentole ZWILLING NON sono idonee all'uso in microonde e possono causare seri danni.

9 Lasciare raffreddare le pentole.

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. I coperchi in vetro, in particolare, possono danneggiarsi a causa degli sbalzi di temperatura.

10 Pulizia e cura.

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. I prodotti ZWILLING sono facili e semplici da pulire. Le pentole sono lavabili in lavastoviglie.

Raccomandiamo tuttavia di effettuare il lavaggio di questo prodotto a mano con acqua calda, un po' di detersivo e un panno morbido. I prodotti detergenti aggressivi possono danneggiare le pentole e, in particolare, compromettere le proprietà antiaderenti delle pentole antiaderenti ZWILLING.

11 Il coperchio è aderente al prodotto.

Il coperchio delle vostre pentole ZWILLING chiude con grande precisione. La formazione di vuoto può produrre un effetto ventosa. Riscaldare per pochi minuti la pentola a bassa temperatura per staccare il coperchio.

12 Garanzia.

In caso di problemi durante il periodo di garanzia, restituire la pentola insieme alla prova d'acquisto al rivenditore, salvo diversa indicazione. In alternativa, è possibile restituirla direttamente all'indirizzo indicato sulla confezione della pentola.

I danni causati da un uso improprio (ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta sul pavimento o pulizia errata) sono esclusi dalla garanzia. Sono altresì esclusi dalla garanzia l'uso professionale e i segni di utilizzo puramente visivi.



Ievērojiet nerūsējošā tērauda virtuves piederumu (bez pārklājuma/pārklāti) lietošanas instrukcijas drošības informāciju!

Jūsu jaunie ZWILLING virtuves piederumi ir augstas kvalitātes, universāli, energoefektīvi un viegli lietojami. Pirms šī produkta lietošanas, lūdzu, izlasiet tālāk sniegtos lietošanas un kopšanas norādījumus, nodrošinot tā ilgstošu lietošanu.

1 Tīriet, pirms to lietojat.

Savus jaunus ZWILLING virtuves traukus mazgājiet ar karstu ūdeni, parastu trauku mazgāšanas līdzekli un sūkli, drānu vai birsti. Lai novērstu ūdens traipu veidošanos, produkts jānožāvē.

2 Atlasiet pareizo plīts virsmas lielumu.

Plīts virsmas diametram jābūt tādām pašām vai mazākam par katla pamatni. Lai samazinātu siltuma zudumu, gatavošanas laikā ieteicams katlam uzlikt vāku. Pateicoties ZWILLING virtuves piederumu lieliskajai siltumvadītspējai, ēdiena gatavošies vienmērīgi pat pie vidēja siltuma: Plīts temperatūras pazemināšana ietaupa enerģiju un novērš pārkaršanu.

3 Pievienojiet sausinājumus.

Dažas no eļļām un tauki deg pat pie zemas temperatūras. Mēs iesakām produktus ar 200 °C (400 °F) vai augstāku dūmošanas temperatūru.

3a Neļaujiet ēdienam pārvārties.

Virtuves traukus uzpildiet tikai līdz no 70–80 %, lai ēdiens, tam izvēroties, nepieļūtu. Metiet sāli tikai verdošā ūdenī, pēc tam izmaisot. Sāls pievienošana aukstam ūdenim var izraisīt krāsas noiešanu.

4 Sildiet pamazām.

Virtuves traukus karšējiet tikai, ja tie ir sausi, lai nepaliktu piedegušas eļļas un ūdens pēdas. Sildīšanas laikā virtuves traukus nekad neatstājiet bez uzraudzības un/vai tukšus virtuves traukus nekad nekaršējiet ilgstoši. Pārkaršana var izraisīt krāsas noiešanu, taču tas neietekmē virtuves trauku darbību. Pārkaršana var neatgriezeniski sabojāt pamatni.

Norādījumi attiecībā uz indukcijas plīti virsmām.

Pārkaršanas risks ir īpaši augsts, lietojot indukcijas plīti. Virtuves traukus karšējiet palēnām un uz vidējas uguns un neatstājiet tos bez uzraudzības. Neizmantojiet pastiprināšanas funkciju. Izmantojot augstākas temperatūras iestatījumus, var rasties dūšana un/vai zūmēšana. Tam ir tehniska rakstura cēloņi un nenozīmē, ka cepeškrāsns vai virtuves trauki ir bojāti. Ja plīts virsmas diametrs neatbilst katla pamatnes diametram, plīts virsma var nedarboties.

Norādījumi attiecībā uz gāzes plīti.

Gatavojot uz gāzes plīti, pārliecinieties, vai gāzes liesma neiet pāri virtuves trauka pamatnes malām. Lai izvairītos no apdegumiem, iesakām lietot roku aizsargus.

5 Metāla piederumu izmantošana.

Virtuves traukus ir īpaši viegli tīrīt, pateicoties to šūnveida struktūrai, un tos var izmantot, lai rūpīgi pagatavotu ēdienus, kas viegli pielip, kā arī ātri apbrūnās. Virtuves traukus palēnām karšējiet pie vidēja karstuma un gatavošanai izmantojiet zemu vai vidēju temperatūru (2/3 no maksimālās cepeškrāsns jaudas). Izmantojiet eļļas vai taukus ar 200 °C (400 °F) vai augstāku dūmošanas temperatūru, un nelietojiet eļļas aerosolus. Eļļas aerosoli atstāj grūti noņemamus atlikumus. Lūdzu, virtuves traukus ar nepieraujošu pārklājumu tīriet ar rokām.

Svarīgi: Jebkuru šo virtuves trauku minētās īpašības laika gaitā var izjust. Pārkaršana un piededzis ēdiens var pātrināt šo procesu. Virtuves traukus ar pārklājumu joprojām var lietot bez bažām, ja samazinās to nepieraujošās īpašības.

Piederumi: Traukus var lietot ar silikona, koka un metāla virtuves piederumiem.

6 Virtuves traukus nekad neatstājiet bez uzraudzības.

Aiz drošības apsvērumiem virtuves traukus lietošanas laikā neatstājiet bez uzraudzības un arī neatstājiet bērnus vienus sakarsušu virtuves trauku tuvumā. Pārliecinieties, vai rokturi neproiečējas pāri cepeškrāsns malai vai virs sakarsušas plīts.

7 Izvairieties no apdegumiem!

Virtuves traukus var lietot cepeškrāsnī līdz 260 °C (500 °F) temperatūrai. Piezīme: Pie šādām augstām temperatūrām var noiet krāsa. Tās var noņemt ar nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli.

Jūsu ZWILLING cepšanas pannas rokturis ir izstrādāts tā, lai tas nepārkarstu. Tomēr vāks un rokturi joprojām var sakarst. Virtuves traukus ņemot no karstas cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet katla turētājus vai krāsns cimdus. Sakarsušos virtuves traukus lieciet tikai uz karstumizturīgām virsmām.

8 Nav piemēroti gatavošanai mikroviļņu krāsnī.

ZWILLING virtuves trauki NAV piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī un var radīt smagus bojājumus.

9 Ļaujiet virtuves traukiem atdzist.

Pirms tīrīšanas ļaujiet ZWILLING virtuves traukiem atdzist. Temperatūras šoka rezultātā īpaši var tikt bojāti stikla vāki.

10 Tīrīšana un kopšana.

Pirms tīrīšanas ļaujiet ZWILLING virtuves traukiem atdzist. ZWILLING produkti ir vienkārši un viegli tīrāmi. Virtuves traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Tomēr mēs iesakām šo produktu tīrīt ar rokām, izmantojot siltu ūdeni, nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mikstu drānu. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi var bojāt virtuves traukus un jo īpaši negatīvi ietekmēt ZWILLING virtuves trauku nepieraujošās īpašības.

11 Vāks pierauts produktam.

Jūsu ZWILLING virtuves trauku vāks ļoti precīzi pieguļ. Vakuuma veidošanās rezultātā vāks var tikt pierauts produktam. Ja tas notiek, virtuves traukus dažas minūtes vienkārši karšējiet pie zemas temperatūras, lai atbrīvotu vāku.

12 Garantija.

Ja garantijas laikā rodas problēmas, lūdzu, atgrieziet virtuves traukus kopā ar pirkuma apliecinājumu mazumtirgotājam, ja vien nav norādīts citādi. Varat tos atgriezt arī tieši uz adresi, kas norādīta uz virtuves trauku iepakojuma.

Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā (piemēram, pārkaršana, nogājusī krāsa, skrāpējumi, krišana uz grīdas vai nepareiza tīrīšana), netiek iekļauti garantijā. Mūsu virtuves piederumu lietošana profesionālās virtuvēs un tikai vizuāli lietošanas rezultātā radušies bojājumi arī netiek iekļauti ražotāja garantijā.



Vadovaukitės nerūdijančio plieno virtuvės reikmenų (nepadengtų arba padengtų) naudojimo instrukcijoje pateikta saugos informacija!

Jūsų nauji ZWILLING virtuvės indai yra aukštos kokybės, universalūs, taupantys energiją ir lengvai naudojami. Prieš naudodami šiuos gaminius perskaitykite toliau pateiktas naudojimo ir priežiūros instrukcijas, kad galėtumėte jais džiaugtis ilgą laiką.

1 Prieš naudodami išplaukite.

Naujus ZWILLING virtuvės indus išplaukite karštu vandeniu, įprastu indų plovikliu ir kempine, šluoste arba šepetėliu. Nušluostykite gaminį, kad nesusidarytų vandens dėmių.

2 Pasirinkite tinkamą viryklės dydį.

Viryklė turėtų būti mažesnio arba tokio paties skersmens kaip puodo dugnas. Šilumos nuostoliai bus mažesni, jei virimo metu puodą uždengsite dangčiu. Maistas bus gaminamas tolygiai net ir gaminant vidutinėje temperatūroje, nes ZWILLING virtuvės indai pasižymi puikiu šilumos laidumu: sumažinę viryklės nustatymus sutaupysite elektros energijos ir išvengsite perkaitinimo.

3 Priedai.

Kai kurie aliejai ir riebalai dega net žemoje temperatūroje. Rekomenduojame naudoti produktus, kurių degimo temperatūra yra 200 °C (400 °F) arba aukštesnė.

3a Prižiūrėkite, kad gaminamas maistas neišbėgtų per viršų.

Pripildykite indą tik 70–80 %, kad per viršų išbėgęs maistas jūsų nenuplikytų. Druskos berkite tik į verdantį vandenį ir išmaišykite. Jei druskos bersite į šaltą vandenį, gali pasikeisti spalva.

4 Kaitinkite lėtai.

Norėdami, kad neliktų aliejus ir vandens likučių dėmių, ant viryklės dėkite tik sausus indus. Maisto gaminimo metu niekada nepalikite virtuvės indų be priežiūros ir (arba) niekada ilgai nekaitinkite tuščių virtuvės indų. Perkaitintų indų spalva gali pasikeisti, tačiau tai neturi įtakos jų funkcionalumui. Smarkiai perkaitintų indų dugnas gali nepataisomai sugesti.

Indukcinių kaitlenčių naudojimo instrukcijos.

Perkaitinimo tikimybė gaminant maistą ant indukcinio kaitlenčio yra ypač didelė. Indus lėtai kaitinkite vidutinėje temperatūroje ir nepalikite be priežiūros. Nenaudokite greitesnio gaminimo funkcijos. Nustatę aukštesnę temperatūrą galite išgirsti užimą ir (arba) dūzgimą. Tai yra susiję su techninėmis priežastimis ir nereiškia, kad orkaitė arba virtuvės indai sugedo. Jei viryklės viršutinės dalies skersmuo neatitinka puodo dugno skersmens, viryklė gali neveikti.

Dujinių viryklių naudojimo instrukcijos.

Kai gaminate maistą ant dujinės viryklės, patikrinkite, ar dujų liepsna neapima puodo arba keptuvės kraštų. Rekomenduojame naudoti rankų apsaugos priemones, kad nenudegtumėte.

5 Metalinių virtuvės reikmenų naudojimas.

Šiuos indus ypač lengva valyti dėl jų korinės struktūros ir juose galima be rūpesčių paruošti net lengvai prikepančius maisto produktus bei greitai juos paskrudinti. Lėtai kaitinkite indus vidutinėje temperatūroje ir maistą ruoškite žemoje arba vidutinėje temperatūroje (2/3 maksimalios orkaitės galios). Naudokite aliejų arba riebalus, kurių degimo temperatūra yra 200 °C (400 °F) arba aukštesnė, ir nenaudokite purškiamo aliejaus. Purškiamas aliejus palieka sunkiai pašalinamus likučius. Indus, padengtus nelipnia danga, plaukite rankomis.

Svarbu: Nelipnia danga padengti virtuvės indai ilgainiui, naudojami įprastomis sąlygomis, praranda savo nelipnias savybes. Perkaitinimas ir pridėgęs maistas gali pagreitinti šį procesą. Padengtus virtuvės indus galima toliau naudoti be jokių rūpesčių, net jei jų nelipnumo savybės sumažėja.

Virtuvės reikmenys Indus galima naudoti su silikoniniais, mediniais ir metaliniais įrankiais.

6 Niekada nepalikite virtuvės indų be priežiūros.

Saugos sumetimais nepalikite virtuvės indų be priežiūros ir niekada nepalikite vaikų vieny šalia karštų virtuvės indų. Patikrinkite, ar rankenos neišsikiša už orkaitės krašto arba karštos kaitlentės.

7 Venkite nudegimų!

Indus galima naudoti orkaitėje, įkaitintoje iki 260 °C (500 °F).

Pastaba: tokioje aukštoje temperatūroje indų spalva gali pasikeisti. Ją galima grąžinti nerūdijančio plieno priežiūros priemone.

ZWILLING keptuvės rankena yra pagaminta taip, kad kuo mažiau skleistų šilumą. Tačiau dangtis ir rankenos vis tiek gali įkaisti. Išimdami indus iš karštos orkaitės visada naudokite puodkėles arba mūvėkite apsauginės pirštines. Karštus indus statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.

8 Netinka naudoti mikrobangų krosnelėje.

ZWILLING virtuvės indų NEGALIMA naudoti mikrobangų krosnelėje, nes galite juos nepataisomai sugadinti.

9 Leiskite indams atvėsti.

Prieš valydami leiskite ZWILLING indams atvėsti. Stikliniai dangteliai gali būti pažeisti dėl temperatūros skirtumo.

10 Valymas ir priežiūra.

Prieš valydami leiskite ZWILLING indams atvėsti. ZWILLING gaminius paprasta ir lengva valyti. Indus galima plauti indaplovėje.

Mes rekomenduojame šį gaminį plauti rankomis šiltu vandeniu su trupučiu ploviklio ir minkšta šluoste. Naudodami agresyvias valymo priemones galite sugadinti indus, ypač neigiamai paveikti neprilimpančiomis savybėmis pasižyminčius ZWILLING indus.

11 Jei dangtelis prilipo prie gaminamo maisto.

Jūsų ZWILLING virtuvės indų dangtis priglundą itin tvirtai. Dėl susidariusio vakuumo dangtis gali prilipti prie gaminamo maisto. Tokiu atveju kelias minutes kaitinkite indą žemoje temperatūroje, kad dangtis atsilaisvintų.

12 Garantija.

Jei garantiniu laikotarpiu kyla kokių nors problemų, grąžinkite indus kartu su pirkimo dokumentu pardavėjui, jei nenurodyta kitaip. Arba galite grąžinti ant indų pakuotės nurodytu adresu.

Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl netinkamo naudojimo (pvz., perkaitinimo, spalvos pasikeitimo, įbrėžimų, numetimo ant grindų arba netinkamo valymo). Gamintojo garantija netaikoma šių indų naudojimui profesionaliose virtuvėse ir dėl naudojimo atsiradusiems akivaizdiems pažeidimams.



Przestrzegaj informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi naczyń ze stali nierdzewnej (powlekanych/niepowlekanych)!

Twoje nowe naczynia kuchenne ZWILLING to wysokiej jakości produkty, uniwersalne, energooszczędne i łatwe w użyciu.

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z poniższymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania i konserwacji, dzięki czemu będą Ci służyć przez długi czas.

1 Umyj przed użyciem.

Umyj nowe naczynia ZWILLING gorącą wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń oraz gąbką, ściereczką lub szczoteczką. Osusz produkt, aby zapobiec powstawaniu plam z wody.

2 Dobierz odpowiedni rozmiar pola grzewczego.

Pole grzewcze powinno mieć taką samą lub mniejszą średnicę jak dno garnka. Aby zminimalizować straty ciepła, zaleca się gotowanie z pokrywką. Dzięki doskonałej przewodności cieplnej naczyń ZWILLING Twoje potrawy będą się równomiernie gotować, nawet na średnim ogniu. Zmniejszenie mocy kuchenki pozwala oszczędzać energię i zapobiega przegrzewaniu.

3 Dodaj tłuszcz.

Niektóre oleje i tłuszcze palą się nawet w niskich temperaturach. Zalecamy korzystanie z produktów o temperaturze dymienia 200°C lub wyższej.

3a Nie dopuszczaj do wykipienia zawartości.

Naczynia należy napełniać tylko w 70–80% objętości, żeby uniknąć poparzenia przez kipiącą zawartość. Sól wysypuj wyłącznie po zagotowaniu wody, po czym zamieszaj. Dodanie soli do zimnej wody może spowodować przebarwienia.

4 Podgrzewaj powoli.

Naczynia kuchenne należy podgrzewać tylko wtedy, gdy są suche, gdyż inaczej grozi to powstaniem plam po przypalonym oleju i zacieków po wodzie. Nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru podczas podgrzewania i/lub nie podgrzewaj pustych naczyń przez dłuższy czas. Przegrzanie może spowodować przebarwienia, ale nie będzie wpływać na działanie naczyń. Skrajne przegrzanie może skutkować trwałym uszkodzeniem dna naczynia.

Instrukcje dotyczące płyt indukcyjnych.

W przypadku płyt indukcyjnych ryzyko przegrzania jest szczególnie wysokie. Naczynia kuchenne należy podgrzewać powoli na średnich ustawieniach temperatury i stale nadzorować. Nie należy używać funkcji zwiększenia mocy. Przy wyższych ustawieniach temperatury może pojawić się odgłos brzęczenia i/lub buczenia. Jest to spowodowane względami technicznymi i nie oznacza usterki kuchenki lub naczyń. Jeśli średnica pola grzewczego nie odpowiada średnicy dna garnka, pole grzewcze może nie działać prawidłowo.

Instrukcje dotyczące kuchni gazowych.

Podczas gotowania na kuchenie gazowej upewnij się, by płomień gazowy nie wychodzi poza obwód dna naczynia. Zalecamy stosowanie ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.

5 Użycie metalowych przyborów kuchennych.

Dzięki swojej strukturze plastra miodu czyszczenie naczyń nie nastręcza żadnych trudności, a można ich używać do przyrządzania potraw, które łatwo przywierają i szybko się rumienią. Naczynia należy nagrzewać powoli, na średnim ogniu, a do gotowania stosować niską lub średnią temperaturę (2/3 maksymalnej mocy kuchenki). Używaj olejów lub tłuszczów o temperaturze dymienia 200°C lub wyższej i nie stosuj rozpylaczy oleju. Rozpylacze oleju pozostawiają trudne do usunięcia osady. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy czyścić ręcznie.

Ważne: Właściwości nieprzywierające naczyń z powłoką z czasem zanikają podczas normalnego użytkowania. Przegrzewanie i przypalanie potraw może przyspieszyć ten proces. Naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu można nadal używać bez obaw, nawet jeśli właściwości nieprzywierające ulegną osłabieniu.

Przybory kuchenne: Można używać przyborów kuchennych wykonanych z silikonu i drewna, a także metalu.

6 Nigdy nie pozostawiaj naczyń bez nadzoru.

Ze względów bezpieczeństwa, podczas gotowania nie pozostawiaj naczyń bez nadzoru, oraz dopilnuj, by dzieci nie pozostawiały same w pobliżu gorących naczyń. Upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź palnika lub płyty grzewczej.

7 Unikaj przypalania!

Naczyń można używać do pieczenia potraw w piekarniku rozgrzanym do temperatury 260°C. Uwaga: W tak wysokich temperaturach mogą wystąpić przebarwienia. Można je usunąć za pomocą środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Uchwyt patelni ZWILLING zaprojektowano z myślą o tym, by emitował jak najmniej ciepła. Jednak pokrywka i uchwyty mogą się nagrzewać. Wyjmując naczynia z rozgrzanego piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów izolujących ciepło. Gorące naczynia stawiaj tylko na powierzchniach żaroodpornych.

8 Nie nadają się do użytku w kuchenie mikrofalowej.

Naczynia kuchenne ZWILLING NIE nadają się do użytku w kuchenie mikrofalowej i mogą spowodować poważne uszkodzenia.

9 Poczekaj, aż naczynia ostygną.

Przed przystąpieniem do czyszczenia naczyń ZWILLING należy poczekać do chwili, gdy ostygną. Szczególnie szklane pokrywki mogą ulec uszkodzeniu z powodu szoku termicznego.

10 Czyszczenie i pielęgnacja.

Przed przystąpieniem do czyszczenia naczyń ZWILLING należy poczekać do chwili, gdy ostygną. Produkty ZWILLING są łatwe w czyszczeniu. Naczynia można myć w zmywarce.

Zalecamy jednak ich mycie ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, używając z tego miękkiej ściereczki. Agresywne środki czyszczące mogą uszkodzić naczynia, a w szczególności negatywnie wpłynąć na właściwości nieprzywierające naczyń ZWILLING.

11 Pokrywka przywiera do naczyń.

Pokrywki naczyń kuchennych ZWILLING są precyzyjnie dopasowane. Podciśnienie powstające wewnątrz naczynia może powodować przywieranie pokrywki do produktu. W takim przypadku wystarczy podgrzać naczynie przez kilka minut w niskiej temperaturze, aby uwolnić pokrywkę. To pozwoli na rozluźnienie próżni i łatwiejsze jej zdjęcie.

12 Gwarancja.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek usterek w okresie gwarancyjnym, prosimy o zwrot naczyń do sprzedawcy wraz z dowodem zakupu, o ile nie wskazano inaczej. Można również zwrócić je bezpośrednio na adres podany na opakowaniu.

Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. przegrzaniem, przebarwieniami, zarysowaniami, upuszczeniem na podłogę lub nieumiejętnym czyszczeniem) nie są objęte gwarancją. Używanie naszych naczyń kuchennych w profesjonalnych kuchniach oraz ślady użytkowania, będące jedynie śladami wizualnymi, również nie są objęte gwarancją producenta.



Respeite as indicações de segurança do manual do utensílio de cozinha em aço inoxidável (não revestido/revestido)!

Os seus novos utensílios de cozinha ZWILLING são de alta qualidade, versáteis, energeticamente eficientes e fáceis de utilizar. Leia as seguintes instruções de utilização e cuidados antes de utilizar este produto para garantir que pode continuar a usufruir dele durante muito tempo.

1 Limpe antes de utilizar.

Limpe os seus novos utensílios de cozinha ZWILLING com água quente, detergente líquido normal e uma esponja, pano ou escova. Seque o produto para evitar a formação de manchas de água.

2 Selecione o tamanho correto da placa do fogão.

A placa deve ter um diâmetro igual ou inferior ao da base da panela. Para manter a perda de calor tão baixa quanto possível, é aconselhável colocar a tampa na panela enquanto cozinha. Graças à excelente condutividade térmica dos utensílios de cozinha ZWILLING, os seus alimentos cozinharão uniformemente, mesmo em lume médio: Reduzir a regulação do fogão poupa energia e evita o sobreaquecimento.

3 Adicionar as gorduras.

Alguns óleos e gorduras ardem mesmo a baixas temperaturas. Recomendamos produtos com um ponto de fumo de 200 °C (400 °F) ou superior.

3a Evite deixar ferver o conteúdo até derramar.

Encha o recipiente de cozinha apenas até 70-80 % para evitar queimaduras devido à ebulição do conteúdo. Adicione apenas sal à água a ferver e mexa. Se adicionar sal à água fria, pode provocar uma descoloração.

4 Aqueça lentamente.

Aqueça os utensílios de cozinha apenas quando estiverem secos para evitar vestígios de óleo queimado e água. Nunca deixe o seu utensílio de cozinha sem vigilância enquanto estiver a aquecer e/ou nunca aqueça o utensílio de cozinha durante longos períodos de tempo enquanto estiver vazio. O sobreaquecimento pode causar descoloração, mas não afeta o funcionamento do utensílio de cozinha. Um sobreaquecimento extremo pode danificar permanentemente a base.

Instruções para placas de indução.

O risco de sobreaquecimento é particularmente elevado nas placas de indução. Aqueça o recipiente de cozinha lentamente em lume médio e supervisione-o sempre. Não utilize a função „boost“. Pode ocorrer um zumbido quando são utilizadas definições de temperatura mais elevadas. Isto deve-se a razões técnicas e não é sinal de que o forno ou o utensílio de cozinha estejam avariados. Se o diâmetro da placa de fogão não corresponder ao diâmetro do fundo da panela, a placa de fogão pode não funcionar.

Instruções para placas de fogão a gás.

Quando cozinhar numa placa de fogão a gás, certifique-se de que a chama do gás não se estende à volta dos lados da base do recipiente para cozinhar. Recomendamos a utilização de proteção para as mãos para evitar queimaduras.

5 Utilização de utensílios metálicos.

O utensílio de cozinha é especialmente fácil de limpar graças à sua estrutura em forma de favo de mel e pode ser utilizado para preparar cuidadosamente alimentos que aderem facilmente, bem como para dourar rapidamente. Aqueça os utensílios de cozinha lentamente em lume médio e utilize temperaturas baixas ou médias (2/3 da potência máxima do forno) para cozinhar. Utilize óleos ou gorduras com um ponto de fumo de 200 °C (400 °F) ou superior e não utilize sprays de óleo. Os sprays de óleo deixam resíduos que são difíceis de remover. Limpe os utensílios de cozinha com revestimento antiaderente à mão.

Importante: As propriedades antiaderentes de qualquer utensílio de cozinha revestido desgastam-se com o tempo durante a utilização normal. O sobreaquecimento e a queima de alimentos podem acelerar este processo. Os utensílios de cozinha revestidos podem continuar a ser utilizados sem qualquer preocupação, caso as propriedades antiaderentes diminuam.

Utensílios: Os utensílios de cozinha podem ser utilizados tanto com silicone/madeira como com utensílios de metal.

6 Nunca deixe os utensílios de cozinha sem vigilância.

Por razões de segurança, não deixe os seus utensílios de cozinha sem vigilância durante a utilização e nunca deixe as crianças sozinhas perto de utensílios de cozinha quentes. Certifique-se de que as pegadas não ficam salientes sobre o rebordo do seu forno ou sobre uma placa de fogão quente.

7 Evite queimar!

Os utensílios de cozinha podem ser utilizados no forno até 260 °C (500 °F).

Nota: Pode ocorrer descoloração a estas temperaturas elevadas. Esta pode ser removida com um produto de tratamento para aço inoxidável.

A pega da sua frigideira ZWILLING foi concebida para emitir o mínimo de calor possível. No entanto, a tampa e as pegadas podem continuar a aquecer. Utilize sempre pegadas ou luvas de forno quando retirar os utensílios de cozinha do forno quente. Pause os utensílios de cozinha quentes apenas em superfícies resistentes ao calor.

8 O produto não é adequado para o micro-ondas.

Os utensílios de cozinha ZWILLING NÃO são adequados para serem utilizados no micro-ondas e podem causar danos graves.

9 Deixe arrefecer o utensílio de cozinha.

Deixe os seus utensílios de cozinha ZWILLING arrefecerem antes de os limpar. As tampas de vidro, em particular, podem ficar danificadas devido a choques de temperatura.

10 Limpeza e conservação.

Deixe os seus utensílios de cozinha ZWILLING arrefecerem antes de os limpar. Os produtos ZWILLING são simples e fáceis de limpar. Os utensílios de cozinha podem ser lavados na máquina de lavar louça.

No entanto, recomendamos que limpe este produto à mão com água morna, um pouco de detergente para a loiça e um pano macio. Os produtos de limpeza agressivos podem danificar os utensílios de cozinha e, em particular, afetar negativamente as propriedades antiaderentes dos utensílios de cozinha antiaderentes ZWILLING.

11 A tampa está colada ao produto.

A tampa do seu utensílio de cozinha ZWILLING encaixa com extrema precisão. A formação de vácuo pode fazer com que a tampa se cole ao produto. Se isto acontecer, basta aquecer o utensílio de cozinha durante alguns minutos a uma temperatura baixa para libertar a tampa.

12 Garantia.

Se tiver algum problema durante o período de garantia, devolva o utensílio de cozinha juntamente com a prova de compra ao retalhista, salvo indicação em contrário. Como alternativa, pode devolvê-lo diretamente para a morada indicada na embalagem dos utensílios de cozinha.

Os danos causados por uma utilização incorreta (por exemplo, sobreaquecimento, descoloração, riscos, queda no chão ou limpeza incorreta) estão excluídos da garantia. A utilização dos nossos utensílios de cozinha em cozinhas profissionais e as marcas puramente visuais causadas pelo uso também estão excluídas da garantia do fabricante.



Respectați instrucțiunile de siguranță din manualul vaselor de gătit din oțel inoxidabil (fără strat protector/cu strat protector)!

Noile dvs. vase de gătit ZWILLING sunt de înaltă calitate, versatile, eficiente energetic și ușor de utilizat. Vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni de utilizare și îngrijire înainte de a utiliza acest produs pentru a vă asigura că vă puteți bucura de el mult timp de acum înainte.

1 Curățați înainte de utilizare.

Curățați noile dvs. vase de gătit ZWILLING cu apă fierbinte, detergent lichid standard și un burete, o cârpă sau o perie. Uscăți produsul pentru a preveni formarea petelor de apă.

2 Selectați dimensiunea corectă a ochiului de aragaz.

Plita trebuie să aibă același diametru sau un diametru mai mic decât baza vasului. Pentru a reduce la minim pierderea de căldură, se recomandă a se pune capacul pe oală în timpul gătitului. Datorită conductivității excelente a căldurii din vasele de gătit ZWILLING, mâncarea dvs. se va găti uniform chiar și la căldură medie: Reducerea setării aragazului economisește energie și previne supraîncălzirea.

3 Adăugați grăsimi.

Unele uleiuri și grăsimi ard chiar și la temperaturi scăzute. Recomandăm produse cu un punct de afumare de 200 °C (400 °F) sau mai mare.

3a Evitați să lăsați conținutul să dea în clocot.

Umpleți vasul de gătit numai până la 70-80% pentru a evita arsurile cauzate de revărsarea conținutului. Se adaugă doar sare în apa clocotită și se amestecă. Adăugarea sării în apa rece poate duce la decolorare.

4 Încălziți încet.

Încălziți vasele de gătit numai atunci când sunt uscate, pentru a preveni arderea urmelor de ulei și apă. Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate în timpul încălzirii și/sau nu încălziți niciodată vasele de gătit pentru perioade lungi în timp ce sunt goale. Supraîncălzirea poate provoca decolorarea, dar nu va afecta funcția vasului de gătit. Supraîncălzirea extremă poate deteriora permanent baza.

Instrucțiuni pentru plite cu inducție.

Riscul de supraîncălzire este deosebit de ridicat în cazul plitelor cu inducție. Încălziți încet vasele de gătit la foc mediu și supravegheați în permanență. Nu utilizați funcția de amplificare. Este posibil să apară un băzăit și/sau un zumzet atunci când sunt utilizate setări de temperatură mai ridicate. Acest lucru se datorează unor motive tehnice și nu este un semn că cuptorul sau vasele de gătit sunt defecte. Dacă diametrul ochiului aragazului nu coincide cu diametrul bazei oalei, este posibil ca aragazul să nu funcționeze.

Instrucțiuni pentru plite cu gaz.

Atunci când gătiți pe o plită cu gaz, asigurați-vă că flacăra gazului nu se extinde în jurul părților laterale ale bazei vasului de gătit. Recomandăm utilizarea unei protecții pentru mâini pentru a evita arsurile.

5 Utilizarea ustensilelor de metal.

Vasele de gătit sunt deosebit de ușor de curățat datorită structurii lor de tip fagure de miere și pot fi folosite pentru a prepara cu grijă alimente care se lipesc ușor, precum și care se rumenesc rapid. Încălziți încet vasele de gătit la foc mediu și folosiți temperaturi scăzute sau medii (2/3 din puterea maximă a cuptorului) pentru gătit. Utilizați uleiuri sau grăsimi cu un punct de afumare de 200 °C (400 °F) sau mai mare și nu utilizați spray-uri de ulei. Spray-urile cu ulei lasă reziduuri, care sunt dificil de îndepărtat. Vă rugăm să curățați manual vasele de gătit cu strat anti-aderent.

Important: Proprietățile anti-aderente ale oricărui vas de gătit cu strat protector se vor diminua în timpul utilizării normale, în timp. Supraîncălzirea și arderea alimentelor pot accelera acest proces. Vasele de gătit cu strat protector pot fi utilizate în continuare fără probleme, în cazul în care proprietățile anti-aderente se diminuează.

Ustensile: Vasele de gătit pot fi utilizate atât cu ustensile din silicon/lemn, cât și cu cele metalice.

6 Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate.

Din motive de siguranță, nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate în timpul utilizării și nu lăsați niciodată copiii singuri lângă vasele de gătit fierbinți. Asigurați-vă că mânerul nu depășește marginea cuptorului sau a plitei încinse.

7 Evitați arderea!

Vasul de gătit poate fi utilizat în cuptor până la 260 °C (500 °F). Observație: Decolorarea poate apărea la aceste temperaturi ridicate. Aceasta poate fi îndepărtată cu un produs de îngrijire din oțel inoxidabil.

Mănerul tigăii dvs. ZWILLING este conceput pentru a degaja cât mai puțină căldură posibil. Cu toate acestea, capacul și mânerul se pot încălzi în continuare. Folosiți întotdeauna mănuși pentru vase sau mănuși pentru cuptor atunci când scoateți vasele de gătit din cuptorul încins. Așezați vasele de gătit fierbinți numai pe suprafețe rezistente la căldură.

8 Nu sunt potrivite pentru microunde.

Vasele de gătit ZWILLING NU sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde și pot provoca deteriorări grave.

9 Lăsați vasul de gătit să se răcească.

Lăsați vasele de gătit ZWILLING să se răcească înainte de curățare. Capacele din sticlă, în special, se pot deteriora din cauza șocurilor termice.

10 Curățare și îngrijire.

Lăsați vasele de gătit ZWILLING să se răcească înainte de curățare. Produsele ZWILLING sunt simple și ușor de curățat. Vasele de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Cu toate acestea, vă recomandăm să curățați acest produs manual cu apă caldă, puțin detergent și o cârpă moale. Produsele de curățare agresive pot deteriora vasele de gătit și, în special, pot afecta proprietățile anti-aderente ale vaselor de gătit ZWILLING anti-aderente.

11 Capacul este lipit de produs.

Capacul vasului dvs. ZWILLING se potrivește extrem de precis. Formarea vidului poate duce la lipirea capacului de produs. Dacă se întâmplă acest lucru, pur și simplu încălziți vasul de gătit timp de câteva minute la o temperatură scăzută pentru a elibera capacul.

12 Garanție.

Dacă întâmpinați probleme în perioada de garanție, vă rugăm să returnați vasele de gătit împreună cu dovada achiziției la comerciantul cu amănuntul, cu excepția cazului în care se indică altfel. Alternativ, îl puteți returna direct la adresa indicată pe ambalajul vasului de gătit.

Daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare (de exemplu, supraîncălzirea, decolorarea, zgârieturile, căderea pe podea sau curățarea incorrectă) sunt excluse din garanție. Utilizarea vaselor noastre de gătit în bucătării profesionale și semnele pur vizuale cauzate de utilizare sunt, de asemenea, excluse din garanția producătorului.



Dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené v návode na použitie nerezového riadu (s povrchovou úpravou/bez povrchovej úpravy)! Váš nový kuchynský riad ZWILLING je vysoko kvalitný, praktický, energeticky úsporný a ľahko použiteľný. Pred použitím tohto výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny na používanie a údržbu, aby ste si mohli riad dlho užívať.

1 Pred prvým použitím riad umyte.

Nový riad ZWILLING umyte horúcou vodou, bežným prostriedkom na umývanie riadu a hubkou, handričkou alebo kefou. Po umytí riad osušte, pre zabránenie vzniku vodných škvrín.

2 Zvoľte správnu veľkosť varnej dosky.

Varná doska má mať rovnaký alebo menší priemer ako dno hrnca. Aby sa minimalizovali tepelné straty, odporúčame počas varenia prikryť hrniec pokrievkou. Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti riadu ZWILLING sa jedlo uvarí rovnomerne aj pri strednej teplote: Zníženie nastavenia teploty šetrí energiu a zabraňuje prehriatiu.

3 Pridajte olej alebo tuk.

Niektoré oleje a tuky sa pripaľujú už pri nízkych teplotách. Odporúčame používať výrobky s bodom zadymenia 200 °C (400 °F) alebo vyšším.

3a Zabráňte vykypeniu obsahu.

Nádoby plňte iba do 70–80 %, aby ste pri prekypení obsahu predišli obareniu. Soľ pridávajú iba do vriacej vody a premiešajte. Pridanie soli do studenej vody môže spôsobiť zafarbenie.

4 Zahrievajte pomaly.

Riاد zahrievajte len v suchom stave, aby ste zabránili stopám od pripáleného oleja a vody. Nikdy nenechávajte riad bez dozoru pri zahrievaní a nikdy ho nezohrievajte dlhodobo prázdny. Prehriatie môže spôsobiť zafarbenie, ale nemá vplyv na funkčnosť riadu. Extrémne prehriatie môže trvalo poškodiť dno.

Pokyny pre indukčné varné dosky.

Pri indukčných doskách je riziko prehriatia obzvlášť vysoké. Riad zahrievajte pomaly na strednej teplote a vždy ho sledujte. Nepoužívajte funkciu „boost“. Pri vyšších nastaveniach teploty sa môže objaviť bzučanie alebo hučanie. Ide o technický jav a neznamená to poruchu varnej dosky alebo riadu. Ak priemer varnej dosky nezodpovedá priemeru dna hrnca, varná doska nemusí správne fungovať.

Pokyny pre plynové varné dosky.

Pri varení na plynovej doske dbajte na to, aby plameň nepresahoval cez okraje dna nádoby. Odporúčame používať ochranu rúk, aby ste predišli popáleninám.

5 Používanie kovových kuchynských pomôcok.

Riad je vďaka štruktúrovanému povrchu mimoriadne ľahko čistiteľný a možno ho použiť na šetrnú prípravu jedál, ktoré sa inak ľahko pripaľujú, ako aj na rýchle opekánie. Riad zahrievajte pomaly na strednej teplote a pri varení používajte nízku alebo strednú teplotu (2/3 maximálneho výkonu sporáka). Používajte oleje alebo tuky s bodom zadymenia 200 °C (400 °F) alebo vyšším a nepoužívajte olejové spreje. Olejové spreje zanechávajú zvyšky, ktoré je ťažké odstrániť. Riad s nepriľnavým povrchom čistíte výhradne ručne.

Dôležité: Nepríľnavé vlastnosti každého povrchovo upraveného riadu sa postupne znižujú bežným používaním. Prehriatie a pripálenie jedla môžu tento proces urýchliť. Riad s povrchovou úpravou je možné naďalej bez obáv používať, aj keď sa jeho nepríľnavé vlastnosti znižia.

Kuchynské pomôcky: Riad možno používať so silikónovým/dreveným aj s kovovým náčiním.

6 Nikdy nenechávajte riad bez dozoru.

Z bezpečnostných dôvodov nenechávajte riad bez dozoru počas používania a nikdy nenechávajte deti samé v blízkosti horúceho riadu. Dbajte na to, aby rukoväte nepresahovali cez okraj rúry alebo nad horúcu varnú dosku.

7 Zabráňte popáleniu!

Das Kochgeschirr ist bis 260 °C (500 °F) mit backofengeeignet.

Hinweis: Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.

Rukoväť vašej panvice ZWILLING je navrhnutá tak, aby odvádzala čo najmenej tepla. Pokrievka a rukoväť sa však môžu aj tak zohriať. Pri vyberaní riadu z horúcej rúry vždy používajte chňapky. Horúci riad odkladajte iba na tepelne odolné povrchy.

8 Nevhodné do mikrovlnnej rúry.

Riad ZWILLING NIE je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre a môže spôsobiť vážne poškodenie.

9 Nechajte riad vychladnúť.

Pred čistením nechajte riad ZWILLING vychladnúť. Sklenené pokrievky sa v dôsledku teplotného šoku môžu poškodiť.

10 Čistenie a údržba.

Pred čistením nechajte riad ZWILLING vychladnúť. Výrobky ZWILLING sú jednoduché a ľahko sa čistia. Riad je vhodný do umývačky riadu.

Riad je možné používať v rúre pri teplote do 260 °C (500 °F).

Poznámka: Pri týchto vysokých teplotách môže dôjsť k zafarbeniu. Tento jav možno odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku na nerezovú oceľ.

11 Pokrievka je prilepená k riadu.

Pokrievka riadu ZWILLING prilieha extrémne presne. Vznik podtlaku môže spôsobiť, že sa pokrievka prilepí k nádobě. Ak sa tak stane, jednoducho zohrejte riad niekoľko minút na nízkej teplote a pokrievka sa uvoľní.

12 Záruka.

Ak sa počas záručnej doby vyskytne problém, vráťte riad spolu s dokladom o kúpe predajcovi, pokiaľ nie je uvedené inak. Prípadne ho môžete vrátiť priamo na adresu uvedenú na obale riadu.

Zo záruky sú vylúčené poškodenia spôsobené nesprávnym používaním (napr. prehriatie, zafarbenie, škrabance, pád na zem alebo nesprávne čistenie). Používanie nášho riadu v profesionálnych kuchyniach a čisto vizuálne známky opotrebovania sú taktiež vylúčené zo záruky výrobcu.



Upoštevajte varnostne informacije v priročniku za nerjavno jekleno posodo (neprevlečeno/prevlečeno)!

Vaša nova posoda ZWILLING je visokokakovostna, vsestranska, energetsko učinkovita in enostavna za uporabo. Preberite navodila za uporabo in nego, preden prvič uporabite izdelek, da boste v njem lahko uživali še dolgo časa.

1 Očistite pred uporabo.

Pred prvo uporabo svojo novo posodo ZWILLING očistite z vročo vodo, običajnim detergentom za pomivanje posode ter z gobico, krpo ali ščetko. Izdelek obrišite, da preprečite nastanek vodnih madežev.

2 Izberite pravo velikost kuhališča.

Premjer kuhališča naj bo enak ali manjši od premera dna lonca. Da zmanjšate izgubo toplote, je priporočljivo med kuhanjem posodo pokriti s pokrovko. Zahvaljujoč odlični toplotni prevodnosti posode ZWILLING se bo vaša hrana enakomerno skuhala že pri srednji temperaturi: Zmanjšanje jakosti ognja na štedilniku prihrani energijo in preprečuje pregrevanje.

3 Dodajanje masčobe.

Nekatera olja in masčobe se smodijo že pri nizkih temperaturah. Priporočamo uporabo masčob s smodiščem pri 200 °C ali več.

3a Preprečite kipenje.

Posodo napolnite le do 70–80 %, da preprečite opekline zaradi kipenja. Sol dodajajte le v vrelo vodo in premešajte. Dodajanje soli v hladno vodo lahko povzroči razbarvanje.

4 Segrevajte počasi.

Posodo vedno segrevajte, ko je suha, da preprečite zažgane sledi olja in vode. Nikoli ne puščajte posode brez nadzora med segrevanjem in/ali je predolgo ne segrevajte prazne. Pregrevanje lahko povzroči razbarvanje, vendar to ne vpliva na funkcionalnost posode. Ekstremno pregrevanje lahko trajno poškoduje dno.

Navodila za indukcijske plošče.

Tveganje pregrevanja je še posebej veliko pri indukcijskih ploščah. Posodo segrevajte počasi na srednji temperaturi in jo ves čas nadzorujte. Ne uporabljajte funkcije boost. Pri višjih nastavitvah temperature se lahko pojavi brenčanje in/ali brenenje. To nastane zaradi tehničnih razlogov in ne pomeni napake na štedilniku ali posodi. Če premer kuhališča ne ustreza premeru dna posode, kuhališče morda ne bo delovalo.

Navodila za plinska kuhališča.

Pri kuhanju na plinu pazite, da plamen ne sega okoli strani dna posode. Priporočamo uporabo zaščite za roke, da se izognete opeklinam.

5 Uporaba kovinskih kuhinjskih pripomočkov.

Posoda je zaradi svoje sataste strukture še posebej enostavna za čiščenje in je primerna tako za pazljivo pripravo jedi, ki se zlahka primejo, kot tudi za hitro popekanje. Posodo segrevajte počasi pri srednji temperaturi in za pripravo hrane uporabljajte nizke ali srednje temperature (2/3 največje moči štedilnika). Uporabljajte olja ali masčobe s smodiščem pri 200 °C ali več in ne uporabljajte olja v pršilu. Olje v pršilu pušča ostanke, ki jih je težko odstraniti. Posodo s premazom proti prijemanju pomivajte ročno.

Pomembno: Učinek proti prijemanju katerekoli prevlečene posode se s časom normalne uporabe zmanjšuje. Pregrevanje in zažgana hrana lahko ta proces pospešita. Posodo s premazom lahko brez skrbi še naprej uporabljate, tudi če se učinek proti prijemanju zmanjša.

Pripomočki: Posodo lahko uporabljate tako s silikonskimi/lesenimi kot tudi s kovinskimi pripomočki.

6 Posode nikoli ne puščajte brez nadzora.

Iz varnostnih razlogov med uporabo ne puščajte posode brez nadzora in otrok nikoli ne puščajte samih v bližini vroče posode. Pazite, da ročaji ne segajo čez rob peči ali vroče kuhalne plošče.

7 Izogibajte se opeklinam!

Posodo lahko uporabljate v pečici pri temperaturah do 260 °C.

Opomba: Pri tako visokih temperaturah lahko pride do razbarvanja. Razbarvanje lahko odstranite s čistilom za nerjavno jeklo.

Ročaj vaše ponve ZWILLING je zasnovan tako, da se čim manj segreje. Kljub temu pa se pokrovka in ročaji lahko segrejejo. Pri premikanju posode iz vroče peči vedno uporabite prijemalke ali kuhinjske rokavice. Vročo posodo vedno odložite samo na toplotno odporne površine.

8 Ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Posoda ZWILLING NI primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, saj lahko povzroči resno škodo.

9 Pustite posodo, da se ohladi.

Pred pomivanjem pustite, da se posoda ZWILLING ohladi. Steklene pokrovke so še posebej občutljivi na temperaturni šok.

10 Čiščenje in nega.

Pred pomivanjem pustite, da se posoda ZWILLING ohladi. Izdelki ZWILLING so preprosti in enostavni za čiščenje. Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Kljub temu priporočamo ročno pomivanje s toplo vodo, malo detergenta za posodo in mehko krpo. Agresivna čistila lahko poškodujejo posodo, še posebej pa lahko negativno vplivajo na učinek premaza proti prijemanju posode ZWILLING.

11 Pokrov se je zataknil na izdelek.

Pokrov vaše posode ZWILLING je izjemno natančno prilagojen. Zaradi nastanka vakuumu se lahko pokrov prilepi na posodo. Če se to zgodi, preprosto segrejte posodo za nekaj minut na nizki temperaturi, da pokrov popusti.

12 Garancija.

Če se v garancijskem obdobju pojavijo težave, vrnite posodo skupaj z dokazilom o nakupu prodajalcu, razen če je navedeno drugače. Izdelek lahko vrnete tudi neposredno na naslov, naveden na embalaži posode.

Poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe (npr. pregrevanje, razbarvanje, praske, padec na tla ali nepravilno čiščenje), so izključene iz garancije. Uporaba naše posode v profesionalnih kuhinjah ter zgolj vizualne sledi uporabe prav tako niso vključene v garancijo proizvajalca.



Siga la información de seguridad del manual de la olla de acero inoxidable (con/sin revestimiento).

Su nueva olla ZWILLING es de gran calidad, versátil, fácil de utilizar y con eficiencia energética. Para disfrutar de ella durante mucho tiempo, antes usarla lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado.

1 Limpie antes de usar.

Limpie su nueva olla ZWILLING con agua caliente, un líquido lavavajillas corriente y una esponja, un paño o un cepillo. Seque el producto para impedir la formación de manchas de agua.

2 Seleccione el fuego de la cocina con el tamaño correcto.

El fuego de la cocina deberá ser del mismo diámetro o más pequeño que el de la base de la olla. Para reducir al máximo la pérdida de calor es recomendable cocinar con la tapa puesta. Gracias a la excelente conductividad del calor de las baterías ZWILLING, los alimentos quedarán bien cocinados incluso a fuego medio: Reducir la intensidad del fuego ahorra energía y evita el recalentamiento.

3 Añada grasas.

Algunos aceites y grasas arden incluso a bajas temperaturas. Recomendamos productos con un punto de humo de 200 °C (400 °F) o superior.

3a Evite que el contenido se derrame al hervir.

Para evitar quemaduras por alimentos que se derraman al hervir, llene la olla solo hasta un 70-80 % de su capacidad. Añada solamente sal al agua hirviendo y remueva. Añadir sal con agua fría puede provocar decoloraciones.

4 Caliente poco a poco.

Para evitar la formación de restos de agua y aceite quemado, caliente la olla solo cuando esté seca. No deje la olla al fuego sin supervisarla ni la caliente durante mucho tiempo si está vacía. El recalentamiento puede provocar decoloraciones, pero no afectará al funcionamiento de la olla. El recalentamiento extremo puede dañar la base de forma permanente.

Indicaciones para cocinas de inducción.

En las cocinas de inducción, el riesgo de recalentamiento es especialmente elevado. Caliente la olla poco a poco y no la deje sin supervisar a fuego medio. No use la función de calentamiento rápido. Con temperaturas más altas, podría oírse un ruido o zumbido. Se produce por motivos técnicos y no es indicativo de un desperfecto de la cocina ni de la batería. Si el diámetro del fuego de la placa no se corresponde con la base de la olla, es posible que la placa no responda.

Indicaciones para cocinas de gas.

Cuando utilice una cocina de gas, tenga en cuenta que la llama del gas no debe sobrepasar la base de la olla. Recomendamos usar guantes de cocina para evitar quemaduras.

5 Uso de utensilios de metal.

Las baterías de cocina son especialmente fáciles de limpiar gracias a su estructura de panal y sirven para elaborar alimentos que suelen pegarse y para dorarlos rápidamente. Caliente poco a poco a fuego medio y utilice temperatura baja o media (2/3 de la llama máxima). Use aceites o grasas con un punto de humo de 200 °C (400 °F) o superior y no utilice aceite pulverizado. Al pulverizar aceite, quedan restos difíciles de eliminar. Limpie a mano las baterías de cocina con revestimiento antiadherente.

Importante: Las baterías de cocina con propiedades antiadherentes comienzan a deteriorarse con el tiempo y un uso normal. Recalentar y quemar los alimentos puede acelerar este proceso. No obstante, las baterías de cocina pueden seguir utilizándose sin preocupación en caso de que las propiedades antiadherentes se reduzcan.

Utensilios: Las baterías de cocina pueden usarse con utensilios de silicona/madera y también de metal.

6 No deje de vigilar las sartenes ni ollas.

Por motivos de seguridad, no deje de vigilar las sartenes ni ollas durante su uso y no deje a los niños solos acercarse. Evite que los mangos sobresalgan por el borde de la cocina o queden sobre un fuego caliente.

7 Evite las quemaduras!

Las baterías de cocina se pueden usar en el horno hasta 260 °C (500 °F).

Nota: Con estas temperaturas tan altas, puede producirse decoloración. Para eliminarla, puede usar un producto para el cuidado del acero inoxidable.

El mango de las sartenes ZWILLING está diseñado para emitir el mínimo calor posible. No obstante, las tapas y los mangos podrían calentarse. Use siempre guantes o paños de cocina al retirar sartenes y ollas del fuego. Coloque las sartenes y ollas calientes sobre superficies resistentes al calor.

8 No indicado para microondas.

Las baterías de cocina ZWILLING NO son adecuadas para su uso en microondas, y pueden provocar graves daños.

9 Deje que las sartenes y ollas se enfrien.

Espera a que las ollas y sartenes ZWILLING se enfrien antes de limpiarlas. En concreto, las tapaderas de cristal pueden dañarse por los cambios bruscos de temperatura.

10 Limpieza y cuidado.

Espera a que las ollas y sartenes ZWILLING se enfrien antes de limpiarlas. Los productos ZWILLING son fáciles de limpiar. La batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas.

Sin embargo, recomendamos su limpieza a mano con agua caliente, algo de líquido lavavajillas y un paño suave. Los productos de limpieza agresivos pueden dañar ollas y sartenes y, en concreto, afectar a las propiedades antiadherentes de las baterías de cocina antiadherentes ZWILLING.

11 La tapa se ha pegado al producto.

Las tapas de las baterías de cocina ZWILLING quedan perfectamente encajadas. Si se crea vacío, la tapadera podría quedarse pegada. Si esto sucede, para soltarla, caliente la olla o sartén unos minutos a baja temperatura.

12 Garantía.

Si tiene problemas durante el período de garantía, devuelva la batería de cocina junto con el recibo de compra al distribuidor, a menos que se indique otro método. O bien, puede devolverla directamente a la dirección indicada en el embalaje.

Quedan excluidos de la garantía los daños provocados por un uso inadecuado (como recalentamiento, decoloración, arañazos, caídas al suelo o limpieza no adecuada). También se excluyen de la garantía del fabricante el uso de nuestras baterías de cocina en cocinas profesionales o las marcas meramente visuales producidas por el uso.



Beakta säkerhetsinformationen i bruksanvisningen för rostfria kokkärl (obelagda/belagda)!

Ditt nya ZWILLING-kokkärl är högkvalitativt, mångsidigt, energieffektivt och lätt att använda. Läs igenom följande bruks- och skötselanvisningar innan du använder produkten, så att du kan ha glädje av den under lång tid framöver.

1 Rengör före användning.

Rengör ditt nya ZWILLING-kokkärl med varmt vatten, vanligt diskmedel och en svamp, trasa eller borste. Torka produkten för att förhindra att vattenfläckar bildas.

2 Välj rätt storlek på spishällen.

Kokplattan ska ha samma eller mindre diameter än kastrullens botten. För att hålla värmeförlusten så låg som möjligt är det lämpligt att lägga lock på kastrullen under tillagningen. Tack vare den utmärkta värmeledningsförmågan hos ZWILLING-kokkärlen tillagas maten jämnt även på medelhög värme. Genom att sänka spisens inställning sparar du energi och förhindrar överhettning.

3 Tillsätt matfett.

Vissa oljor och fetter bränner även vid låga temperaturer. Vi rekommenderar produkter med en rökpunkt på 200 °C (400 °F) eller högre.

3a Undvik att låta innehållet koka över.

Fyll endast kokkärl upp till 70-80 % för att undvika brännskador på grund av att innehållet kokar över. Tillsätt bara salt i kokande vatten och rör om. Om du tillsätter salt i kallt vatten kan det leda till missfärgning.

4 Värm upp långsamt.

Värm endast upp kokkärl när de är torra för att undvika fastbrända spår av olja och vatten. Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt under uppvärmning och/eller värm aldrig kokkärl under lång tid när det är tomt. Överhettning kan orsaka missfärgning, men påverkar inte kokkärls funktion. Extrem överhettning kan orsaka permanenta skador i botten.

Instruktioner för induktionshällar.

Risken för överhettning är särskilt stor med induktionshällar. Hetta upp kokkärl långsamt på medelvärme och håll det under uppsikt hela tiden. Använd inte boost-funktionen. Ett surrande och/eller brummande ljud kan uppstå när högre temperaturinställningar används. Detta beror på tekniska orsaker och är inte ett tecken på att ugnen eller kokkärl är felaktigt. Om spishällens diameter inte stämmer överens med grytans diameter kan det hända att spishällen inte fungerar.

Instruktioner för gasspisar.

När du lagar mat på en gasspis ska du se till att gaslågan inte når ut runt kokkärls sidor. Vi rekommenderar att du använder handskydd för att undvika brännskador.

5 Användning av metallredskap.

Kokkärl är särskilt lätt att rengöra tack vare sin bikakestruktur och kan användas för att laga mat som lätt fastnar samt för snabb brynning. Värm upp kokkärl långsamt på medelvärme och använd låga eller medelhöga temperaturer (2/3 av ugnens maxeffekt) för matlagning. Använd oljor eller fetter med en rökpunkt på 200 °C (400 °F) eller högre, och använd inte oljespray. Oljespray lämnar rester som är svåra att ta bort. Rengör gärna kokkärl med non-stick-beläggning för hand."

Viktigt: Non-stick-egenskaperna hos alla belagda kokkärl försvinner med tiden vid normal användning. Om du överhettar eller bränner mat kan det påskynda denna process. Belagda kokkärl kan fortfarande användas utan problem om non-stick-egenskaperna skulle avta.

Redskap: Kokkärlen kan användas med redskap av såväl silikon/trä som metall.

6 Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt.

Av säkerhetsskäl bör du inte lämna dina kokkärl utan uppsikt under användning och aldrig lämna barn ensamma i närheten av heta kokkärl. Se till att handtagen inte sticker ut över ugnens kant eller över en het spisplatta.

7 Undvik brännskador!

Kokkärl kan användas i ugnen upp till 260 °C (500 °F). Obs! Missfärgning kan uppstå vid dessa höga temperaturer. Detta kan tas bort med ett rengöringsmedel för rostfritt stål.

Handtaget på din ZWILLING-stekpanna är utformat för att avge så lite värme som möjligt. Locket och handtagen kan dock fortfarande bli varma. Använd alltid grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut kokkärl ur den heta ugnen. Ställ endast ner heta kokkärl på värmetåligen ytor.

8 Ej lämplig för mikrovågsugn.

ZWILLING:s kokkärl är INTE lämpliga för användning i mikrovågsugn och kan orsaka allvarliga skador.

9 Låt kokkärl svalna.

Låt ditt ZWILLING kokkärl svalna innan du rengör det. I synnerhet glaslock kan skadas på grund av temperaturchocker.

10 Rengöring och skötsel.

Låt ditt ZWILLING kokkärl svalna innan du rengör det. ZWILLING:s produkter är enkla och lätta att rengöra. Köksredskapen tål maskindisk.

Vi rekommenderar dock att du rengör denna produkt för hand med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk trasa. Aggressiva rengöringsmedel kan skada kokkärl och i synnerhet påverka non-stick-egenskaperna hos ZWILLING-kokkärlen negativt.

11 Locket sitter fast på produkten.

Locket på ditt ZWILLING-kokkärl passar extremt exakt. Vakuumbildning kan leda till att locket fastnar på produkten. Om detta skulle hända, värm helt enkelt upp kokkärl i några minuter på låg temperatur för att lossa locket.

12 Garanti.

Om du upplever några problem under garantiperioden ska du returnera kokkärl tillsammans med inköpsbeviset till återförsäljaren, om inget annat anges. Alternativt kan du returnera den direkt till den adress som anges på kokkärls förpackning.

Skador som orsakats av felaktig användning (t.ex. överhettning, missfärgning, repor, fall i golvet eller felaktig rengöring) omfattas inte av garantin. Användning av våra kokkärl i professionella kök och rent visuella märken som orsakats av användning är också undantagna från tillverkarens garanti.



Соблюдайте требования безопасности, указанные в руководстве по эксплуатации посуды из нержавеющей стали (без покрытия / с покрытием)!

Ваша новая посуда ZWILLING отличается высоким качеством, универсальностью, энергоэффективностью и простотой в использовании. Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь со следующей инструкцией по применению и уходу, чтобы вы могли наслаждаться этой посудой долгие годы.

1 Перед использованием промойте посуду.

Промойте новую посуду ZWILLING горячей водой с использованием обычного средства для мытья посуды и губки, тряпки или щетки. Протрите изделие насухо, чтобы предотвратить появление разводов от воды.

2 Выбирайте соответствующий размер конфорки.

Диаметр конфорки не должен превышать диаметр дна кастрюли. Для минимизации потери тепла рекомендуется во время приготовления накрывать кастрюлю крышкой. Благодаря отличной теплопроводности посуды ZWILLING ваши блюда будут готовиться равномерно даже на среднем огне. Снижение мощности конфорки экономит энергию и предотвращает перегрев.

3 Добавление жиров.

Некоторые масла и жиры начинают «гореть» даже при низких температурах. Мы рекомендуем продукты с температурой дымления не ниже 200 °C (400 °F)°.

3a Не допускайте выкипания содержимого.

Наполняйте посуду только на 70–80 %, чтобы избежать ожогов при выкипании содержимого. Добавляйте соль только в кипящую воду и сразу размешивайте. Добавление соли в холодную воду может привести к изменению цвета.

4 Нагревайте посуду постепенно.

Нагревайте посуду только в сухом состоянии, чтобы избежать пригоревших следов масла и воды. Не оставляйте посуду без присмотра во время нагрева и не нагревайте ее пустой длительное время. Перегрев может привести к обесцвечиванию, но не повлияет на работоспособность посуды. Сильный перегрев может нанести непоправимый ущерб дну посуды.

Инструкции для индукционных плит.

Риск перегрева особенно высок при использовании индукционных плит. Нагревайте посуду медленно на среднем огне и не оставляйте ее без присмотра. Не используйте функцию «быстрый нагрев». При использовании более высоких температур могут появляться жужжание или гудение. Это связано с техническими особенностями и не является признаком неисправности духовки или посуды. Если диаметр конфорки не соответствует диаметру дна кастрюли, конфорка в этом случае может не работать.

Инструкции для газовых плит.

При приготовлении пищи на газовой плите следите, чтобы пламя не выходило за пределы дна посуды. Чтобы избежать ожогов, рекомендуется использовать защиту для рук.

5 Использование металлической утвари.

Благодаря своей сотовой структуре эта посуда особенно легко очищается и подходит для аккуратного приготовления продуктов, которые лишь слегка прилипают и быстро подрумяниваются. Нагревайте посуду медленно на среднем огне и используйте низкую или среднюю температуру (2/3 от максимальной мощности плиты). Используйте масла или жиры с температурой дымления не ниже 200 °C (400 °F), не применяйте масляные спреи. Масляные спреи оставляют следы, которые сложно удалить. Антипригарную посуду мойте вручную.

Важно: Антипригарные свойства любой покрытой посуды со временем уменьшаются при обычном использовании. Перегрев и пригорание продуктов ускоряют этот процесс. Даже если антипригарные свойства ослабнут, посуду с покрытием можно использовать без опасений.

Кухонные принадлежности: Нашу посуду можно использовать с силиконовыми, деревянными и металлическими принадлежностями.

6 Никогда не оставляйте посуду без присмотра.

В целях безопасности не оставляйте посуду без присмотра во время использования. Никогда не оставляйте детей рядом с горячей посудой. Следите за тем, чтобы ручки не выступали за края плиты или горячей конфорки.

7 Избегайте горения!

Эта посуда может использоваться в духовке при температуре до 260 °C (500 °F). Примечание: При высоких температурах возможно изменение цвета посуды. Это исправляется с помощью средств по уходу за нержавеющей сталью.

Ручка вашей сковороды ZWILLING разработана таким образом, чтобы получать минимальный нагрев. Тем не менее, крышка и ручки все равно могут быть горячими. При извлечении посуды из горячей духовки всегда пользуйтесь прихватками или рукавицами. Размещайте горячую посуду только на термостойких поверхностях.

8 Не использовать в микроволновой печи.

Посуда ZWILLING НЕ ПРИГОДНА для использования в микроволновых печах — это может привести к серьезным повреждениям.

9 Дайте посуде остыть.

Перед мойкой дайте вашей посуде ZWILLING остыть. Особенно подвержены повреждению из-за резкого перепада температур стеклянные крышки.

10 Мойка и уход.

Перед мойкой дайте вашей посуде ZWILLING остыть. Продукция ZWILLING проста и удобна при мойке. Посуду можно мыть в посудомоечной машине.

Однако мы рекомендуем мыть ее вручную теплой водой с небольшим количеством моющего средства и мягкой тряпкой. Агрессивные средства могут повредить посуду, в частности ухудшить антипригарные свойства покрытия посуды ZWILLING.

11 Крышка прилипла к посуде.

Крышка вашей посуды ZWILLING подогнана очень точно. Крышка может прилипнуть к изделию при образовании вакуума. В этом случае просто подогрейте посуду несколько минут при низкой температуре, и крышка легко снимется.

12 Гарантия.

В случае возникновения проблем в течение гарантийного срока верните посуду вместе с платежными документами в магазин, если не предусмотрено иное. Также посуду можно отправить почтой к нам напрямую по адресу, указанному на упаковке.

Повреждения, вызванные неправильным использованием (например, перегрев, изменение цвета, царапины, падение на пол или неправильная чистка), гарантией не покрываются. Кроме того, в гарантию производителя не входит использование нашей посуды на профессиональных кухнях, а также если имеются визуальные следы того, что посуда уже эксплуатировалась.



Paslanmaz çelik pişirici (kaplamasız/kaplamalı) kılavuzundaki güvenlik bilgilerine uyun!

Yeni ZWILLING pişiriciniz yüksek kaliteli, çok yönlü, enerji tasarruflu ve kullanımı kolaydır. Uzun süre kullanmaya devam edebilmemiz için bu ürünü kullanmadan önce lütfen aşağıdaki kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

1 Kullanmadan önce temizleyin.

Yeni ZWILLING pişiricinizi sıcak su, standart bulaşık deterjanı ve sünger, bez veya fırça ile temizleyin. Su lekelerinin oluşmasını önlemek için ürünü kurutun.

2 Doğru ocak üstü boyutunu seçin.

Ocak gözü, tencerenin tabanı ile aynı veya daha küçük çapa sahip olmalıdır. Isı kaybını mümkün olduğunca düşük tutmak için, pişirme sırasında kapağı tencereye yerleştirmeniz önerilir. ZWILLING pişiricinin mükemmel ısı iletkenliği sayesinde, yemeğiniz orta ısıda bile eşit şekilde pişer: Ocak ayarını azaltmak enerji tasarrufu sağlar ve aşırı ısınmayı önler.

3 Yağ ekleyin.

Bazı sıvı ve katı yağlar düşük sıcaklıklarda bile yanar. Yağ yanma noktası 200°C (400°F) veya daha yüksek olan ürünleri öneriyoruz.

3a İçeriğin kaynamasına izin vermeyin.

İçeriğin kaynaması nedeniyle yanma durumunu önlemek için pişiriciyi yalnızca %70 -80'e kadar doldurun. Sadece kaynayan suya tuz ekleyin ve karıştırın. Soğuk suya tuz eklemek renk bozulmasına neden olabilir.

4 Yavaş ısıtın.

Yanmış yağ ve su izlerini önlemek için pişiriciyi yalnızca kuruduktan sonra ısıtın. Isıtma sırasında pişiricinizi asla gözetimsiz bırakmayın ve/veya boşken pişiriciyi uzun süre ısıtmayın. Olması gerekenden yüksek ateş, pişiricinin renginde solma yaratabilir, ancak pişirme özelliğini kaybetmesine neden olmaz. Aşırı ısınma tabanın kalıcı hasar görmesine neden olabilir.

İndüksiyonlu ocaklar için talimatlar.

İndüksiyonlu ocaklarda aşırı ısınma riski daha yüksektir. Pişiriciyi orta ateşte yavaşça ısıtın ve her zaman denetleyin. "Boost" fonksiyonunu kullanmayın. Daha yüksek sıcaklık ayarları kullanıldığında vızıl ve/veya homurtu sesi oluşabilir. Bu teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve fırının veya pişiricinin arızalı olduğuna dair bir işaret değildir. Ocak gözünün çapı tencere tabanının çapına uymuyorsa, ocak gözü çalışmayabilir.

Gazlı ocaklar için talimatlar.

Bir gaz ocağında pişirirken, gaz alevinin pişiricinin tabanının yanları etrafında uzanmadığından emin olun. Yanıkları önlemek için el koruması kullanmanızı öneririz.

5 Metal mutfak gereçlerinin kullanımı.

Pişirici, petek yapısı sayesinde özellikle kolay temizlenir ve hızlı kahverengileşmenin yanı sıra kolayca yapışan yiyecekleri dikkatlice hazırlamak için kullanılabilir. Pişiriciyi orta ateşte yavaşça ısıtın ve pişirmek için düşük veya orta sıcaklıklar (maksimum ocak kapasitesinin 2/3'ü) kullanın. Yağ yanma noktası 200°C (400°F) veya daha yüksek olan sıvı veya katı yağlar kullanın ve püskürtme yağ kullanmayın. Püskürtme yağlar temizlenmesi zor kalıntılar bırakır. Yapışmaz kaplamalı pişiricinizi lütfen elde yıkayın.

Önemli: Yapışmaz kaplama özelliğine sahip pişiricilerin kullanım süresinin uzamasıyla birlikte yapışmazlık özelliği azalabilir. Aşırı ısınma ve yanan yemekler bu süreci hızlandırır. Yapışmaz özelliklerin azalması durumunda, kaplamalı pişiriciler herhangi bir endişe duymadan kullanılabilir.

Gereçler: Pişirici, silikon/ağşabın yanı sıra metal gereçlerle de kullanılabilir.

6 Pişiriciyi asla gözetimsiz bırakmayın.

Güvenlik nedeniyle, pişiricinizi kullanım sırasında gözetimsiz bırakmayın ve çocukları asla sıcak pişiricilerin yakınında yalnız bırakmayın. Kulpların fırının kenarından veya sıcak bir ocağın üzerinden çıkmadığından emin olun.

7 Yanmaktan kaçının!

Tencere 260°C'ye (500°F) kadar fırında kullanılabilir.

Not: Bu yüksek sıcaklıklarda renk değişikliği meydana gelebilir. Bu, paslanmaz çelik bir bakım ürünü ile çıkarılabilir.

ZWILLING kızartma tavanızın sapı mümkün olduğunca az ısı yayacak şekilde tasarlanmıştır. Ancak, kapak ve kulplar yine de ısınabilir. Pişiriciyi sıcak fırından çıkarırken her zaman tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanın. Sıcak pişiriciyi yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun.

8 Mikrodalgaya uygun değildir.

ZWILLING pişiricileri mikrodalgaya fırınlar için KESİNLİKLE uygun değildir, kullanım halinde ciddi hasarlar oluşabilir.

9 Pişiricinin soğumasını bekleyin.

ZWILLING pişiricinin temizlenmeden önce soğumasını bekleyin. Özellikle cam kapaklı modeller yüksek ısı farkından çatlayabilir.

10 Temizlik ve Bakım.

ZWILLING pişiricinin temizlenmeden önce soğumasını bekleyin. ZWILLING ürünlerinin temizliği basit ve kolaydır. Pişirici bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ancak, bu ürünü ılık su, biraz bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle elde temizlemenizi öneririz. Agresif temizlik ürünleri pişiriciye zarar verebilir ve özellikle yapışmaz ZWILLING pişiricinin yapışmazlık özelliklerini olumsuz yönde etkileyebilir.

11 Kapak ürünün üzerinde sıkışmış.

ZWILLING pişiricinizin kapağı son derece hassas bir şekilde oturur. Vakum oluşumu, kapağın ürüne yapışmasına neden olabilir. Böyle bir durumda kapağın ayrılabilmesi için pişiricinin altını kısık alevde kısa bir süre ısıtın.

12 Garanti.

Yasal garanti süresi içinde herhangi bir sorun yaşarsanız, aksi belirtilmedikçe pişiricinizi satın alma belgesi ile birlikte satıcınıza iade edin. Alternatif olarak, pişiriciyi ambalajında belirtilen adrese doğrudan iade edebilirsiniz.

Aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşürme veya yanlış temizleme gibi yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar üretici garantisinden muaf tutulur. Profesyonel mutfaklarda kullanımın yanı sıra kullanımdan kaynaklanan sadece görsel lekeler de garanti kapsamına girmez.



需注意不锈钢锅具（无涂层/有涂层）使用手册中的安全须知。
您所订购的全新双立人厨具品质优良，适合烹饪多种食材，绿色节能且使用方便。使用本品之前，请仔细阅读产品使用和保养说明，以确保您能够长久安心地使用并享受本产品。

1 首次使用前清洁。

请用热水、标配洗涤剂 and 海绵、抹布或刷子清洁您还未使用过的双立人厨具。将本品擦干，以免形成水渍。

2 选择适宜的炉盘尺寸。

炉灶应与锅底直径匹配或稍小。为尽可能降低热量损失，烹饪时最好盖上锅盖。双立人锅具有非常出色的导热性，即便中火也能均匀烹饪食材。减小炉具设定值既能节能，也能防止锅具过热。

3 加入起酥油。

即便使用小火，也能均匀加热一些食用油和油脂。建议的炉具烟点为 200°C (400°F) 以上温度。

3a 烹饪时避免食材沸腾溢出。

锅内液面切勿超过70-80%，以免汤汁沸腾溢出烫伤。仅在水沸腾后才加盐搅拌。冷水加盐会出现变色现象。

4 缓慢加热。

请用干燥的锅具加热，以免残留油渍或水渍。加热时切勿无人看管，也不要长时间空锅加热。锅具过热可能会变色，但不会妨碍锅具的使用。锅具严重过热可能会烧坏锅底。

电磁炉上使用时。

电磁炉上使用时尤其容易发生过热。用中火缓慢加热锅具，并始终有人看管锅具。切勿使用增压功能。温度设定值较高时，锅具可能会发出蜂鸣声或嗡嗡声。这是多种技术原因所致，而非炉具或锅具发生故障。若炉盘与锅底直径不符，炉盘可能不工作。

燃气灶上使用时。

使用燃气灶烹饪时，确保火焰不会窜出锅底边缘。建议做好手部防护，以免烫伤。

5 使用金属厨具。

这款锅具采用蜂窝结构，清洁非常方便，可用于烹饪易粘和易焦的食材。用中火缓慢加热，烹饪时使用小火或中火（最大火力的2/3）。建议使用烟点200°C（400° F）以上的食用油或油脂，切勿使用喷雾式食用油。喷雾式食用油会让锅具留下难以清除的残留物。请用手清洗不粘锅。

重要须知：随着时间的推移，即便正常使用，不粘锅的涂层也会被磨掉。食材温度过高或烧焦会加快磨损。即使不粘锅失去不粘性，仍可继续使用，无需担心。

推荐厨具：这款锅具可与硅胶/木质厨具及金属厨具一起使用。

6 切勿让锅具无人看管。

„为了安全起见，烹饪期间切勿让锅具无人看管，并且不得将儿童独自留在高温锅具旁边。确保锅具手柄不在炉具边缘上方或高温炉灶上方。“

7 避免烫伤！

这款锅具的炉上可用温度为 260°C（500°F）。

注意：在此等高温条件下可能会发生变色。这种变色可用不锈钢保养品去除。

双立人煎锅的手柄设计成尽可能不会发烫，以免烫手。不过，锅盖和手柄可能仍然会受热发烫。从炉灶上移开锅具时，务必使用锅垫。发烫的锅具只能放在耐热表面。

8 不宜用于微波炉加热。

双立人锅具不宜在微波炉中使用，否则可能损坏。

9 锅具冷却。

尽可能等待锅具冷却后再清洗。尤其是玻璃锅盖，可能会因冷热冲击而损坏。

10 清洗和保养。

尽可能等待锅具冷却后再清洗。双立人的产品设计简单，清洗方便。双立人锅具可在洗碗机中清洗。

尽管如此，我们仍建议用温水、少许洗涤剂 and 软布手动清洗本品。暴力清洗可能会损坏锅具，尤其会给双立人不粘锅的不粘性能造成不利影响。

11 锅盖卡在锅上。

双立人锅具的锅盖与锅边贴合良好。锅内形成真空可能会导致锅盖卡在锅上。如果发生这种情况，只需小火将锅具加热几分钟就能松开锅盖。

12 质保条款。

如果锅具在质保期内出现任何问题，请携锅具和购买凭证前往零售商处，但存在其他约定的除外。另外，也可直接办理退货，退货地址可见锅具包装。

因使用不当造成的任何损坏（例如过热、变色、划痕、跌落到地上或清洗错误）不在质保范围之内。用于专业厨房和使用产生的纯视觉痕迹不在制造商的质保范围之内。



ステンレススチール製調理器具（コーティングなし／コーティングあり）の取扱説明書に記載の安全上の注意事項をお守りください。
新しいツヴィリング調理器具は、高品質で多機能、省エネルギーかつ操作しやすい仕様です。長くお使いいただけるよう、ご使用前に以下の取扱説明をよくお読みください。

1 使用する前の洗浄。

お買い上げのツヴィリング調理器具は、お湯、一般的な食器用洗剤、スポンジ、布、ブラシなどを使って洗ってください。水垢ができるのを防ぐために、乾燥させてください。

2 適切なコンロサイズを選択。

コンロは、鍋底の直径と同じかそれより小さいサイズのコンロを選んでください。熱が逃げることを最小限に抑えるため、調理中は鍋に蓋をすることをお勧めします。ツヴィリング調理器具の優れた熱伝導性により、中火でも食材は均等に調理されます。火力を下げることで、エネルギーを節約し、過熱を防ぐことができます。

3 ショートニングの追加。

一部の油脂は低温でも焦げることがあります。発煙点が200°C（400°F）以上の製品を使用することをお勧めします。

3a 中身が吹きこぼれないようにしてください。

調理器具には70～80%までしか液体を入れられないください（沸騰によるこぼれ火傷防止のため）。塩は沸騰したお湯にのみ加えて、かき混ぜてください。冷たい水に塩を加えると変色する可能性があります。

4 ゆっくり加熱。

調理器具は乾燥状態でのみ加熱してください（油や水の焦げ跡防止のため）。加熱中は決して目を離さず、空の状態で長時間加熱しないでください。過熱により変色することがありますが、調理器具の機能には影響ありません。ただし、極端に過熱しすぎると、鍋底が回復不能な損傷を受ける可能性があります。

IHコンロに関する注意事項。

IHコンロでは加熱リスクが特に高まります。調理器具を中火でゆっくり加熱し、常に監視するようにしてください。ブースト機能は使用しないでください。

高温設定を使用した際に、ブーン／ブンという音が発生することがあります。これは技術的な原因により発生する音であり、オープンまたは調理器具の故障の症状ではありません。コンロ上面の直径が鍋底面の直径と一致しない場合、コンロ上面が反応しない場合があります。

ガスコンロ使用時の注意。

ガスコンロで調理する際は、炎が調理器具の底面周囲に燃え移らないようにしてください。火傷防止手袋を着用することをお勧めします。

5 金属製の調理用品の使用。

調理器具は、ハニカム構造のためお手入れがとても簡単です。また、くっつきやすい食材をじっくり調理したり、素早く焼き目を付けたりするのにも適しています。調理器具は中火でゆっくり加熱し、低～中火（最大火力の2/3）で調理してください。発煙点が200°C（400°F）以上の油・脂肪を使用してください。また、オイルスプレーは使用しないでください。オイルスプレーを使用すると、調理後に残る汚れを落とすのが難しくなります。ノンスティックコーティング調理器具は手洗いでお手入れしてください。

重要：コーティング加工された調理器具を常時使用すると、その付着防止性能は徐々に劣化していきます。食材を加熱しすぎたり、焦がしたりすると、この劣化を加速させる可能性があります。コーティング加工された調理器具は、その付着防止性能が低下した場合でも、問題なく継続使用できます。

調理用品：調理器具は、シリコン／木製の調理用品だけでなく、金属製の調理用品でも使えます。

6 調理器具から目を離さないでください。

調理器具をご使用中は、安全のため、目を離さないでください。また、熱くなった調理器具の近くに子供が一人で近づかないようにしてください。ハンドルがオープンの縁や熱いコンロ加熱部からはみ出さないようにしてください。

7 焦がさない！

調理器具は、最大 260°C（500°F）までの設定温度でししたら、オープンでも使用できます。注：高温では変色する可能性があります。変色は、ステンレススチール用ケア製品を使うと取り除くことができます。

ツヴィリング製フライパンのハンドルは、できるだけ熱が伝わりにくいように設計されています。それでも、蓋やハンドルは熱くなってしまう場合があります。高温のオープンから調理器具を取り出す際は、必ず鍋つかみやオープンミットを使用してください。熱い調理器具は耐熱性のある場所にのみ置いてください。

8 電子レンジ使用不可。

ツヴィリング調理器具は電子レンジでの使用には適しておらず、重大な損傷の原因となる可能性があります。

9 調理器具を十分冷ます。

調理器具を十分に冷ました後で洗ってください。特にガラス製の蓋は温度変化による破損の恐れがあります。

10 お手入れ方法。

調理器具を十分に冷ました後で洗ってください。ツヴィリング製品は、お手入れが簡単です。調理器具は食洗機で洗うことができます。

ただし、お湯、少量の食器用洗剤と柔らかい布を使って手洗いすることをお勧めします。強力な洗浄剤を使用すると、調理器具を傷める原因となり、特に、ツヴィリング調理器具のノンスティック性能に悪影響を与えることがあります。

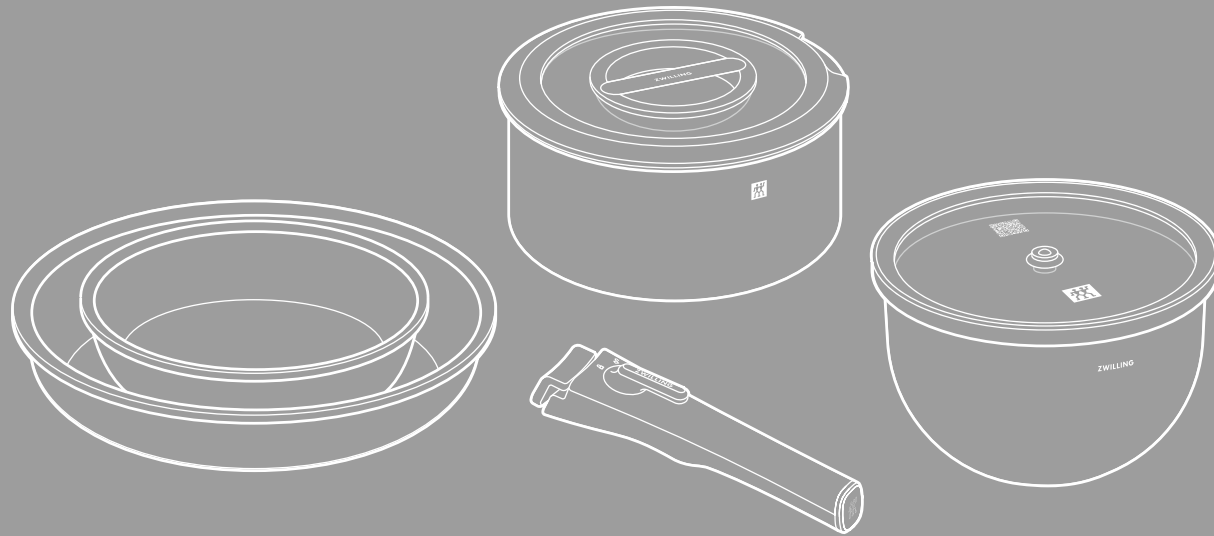
11 蓋が本体から取れなくなった場合。

ツヴィリング調理器具の蓋はぴったりとフィットします。真空状態になると、蓋が本体にくっついてしまうことがあります。その場合、弱火で本体を数分間加熱することで、蓋を簡単に外すことができます。

12 保証について。

保証期間内に問題が発生した場合は、特に指示を受けない限り、購入証明書とともに調理器具を販売店へご返却ください。もしくは、調理器具の包装に記載されている住所に直接ご返送いただくことも可能です。

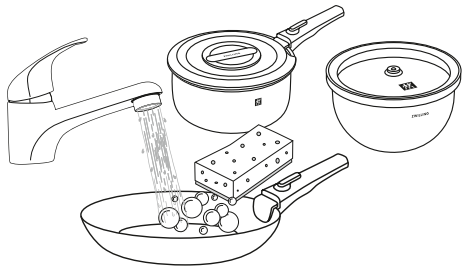
不適切な使用（例えば、過剰加熱、変色、キズ、転倒、誤った洗浄など）による損傷は保証の対象外です。プロ厨房での使用や、使用による外観上の傷跡も保証の対象外です。



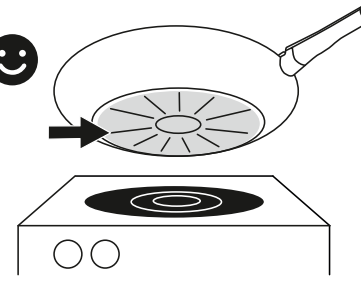
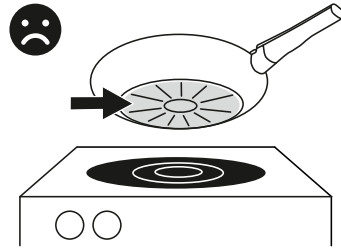
Gebrauchs- und Pflegehinweise | Instructions for use and care | Инструкции за употреба и поддръжка | Upute za upotrebu i njegu | Návod k použití a údržbě | Anvisninger om brug og pleje | Instructies voor gebruik en onderhoud | Kasutus- ja hooldusjuhised | Käyttö- ja hoito-ohjeet | Conseils d'utilisation et d'entretien | Οδηγίες χρήσης και φροντίδας | Használati és ápolási utasítások | Istruzioni per l'uso e la pulizia | Lietošanas un kopšanas instrukcija | Naudojimo ir priežiūros instrukcijos | Instrukcja użytkowania i pielęgnacji | Instruções de uso e cuidado | Instrucțiuni de utilizare și întreținere | Pokyny na používanie a údržbu | Navodila za uporabo in vzdrževanje | Indicaciones de uso y cuidado | Instruktioner för användning och skötsel | Инструкция по применению | Kullanım ve Bakım Talimatları | 使用及保养事项 | ご使用とお手入れについて

ZWILLING® UNLOCK

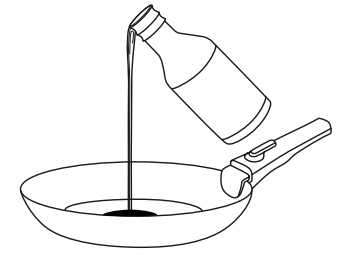
1



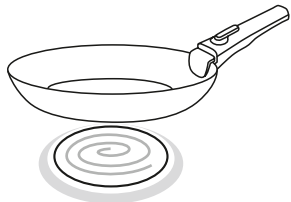
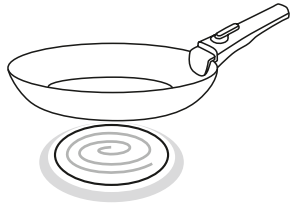
2



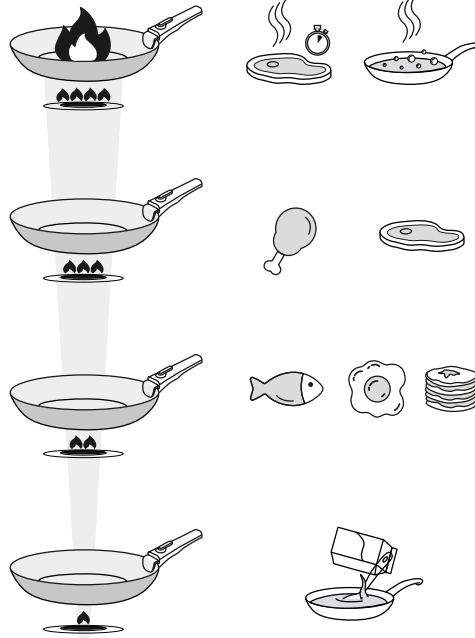
3



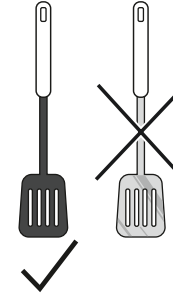
4



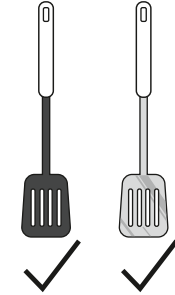
5



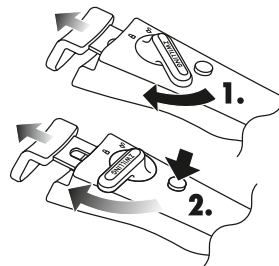
6a



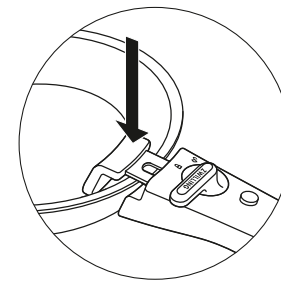
6b



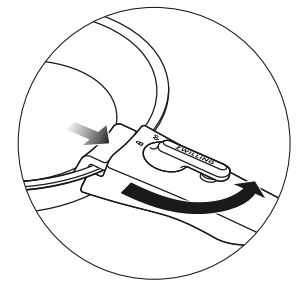
7a

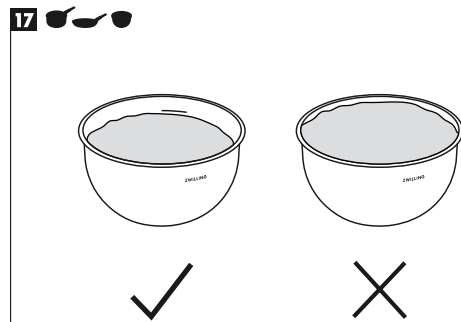
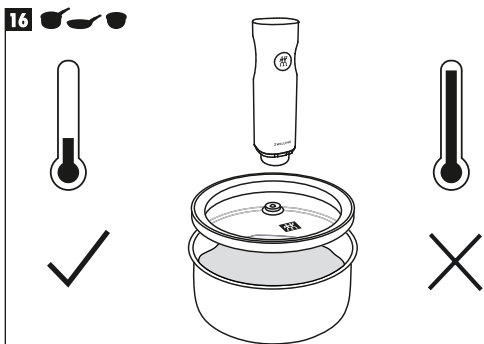
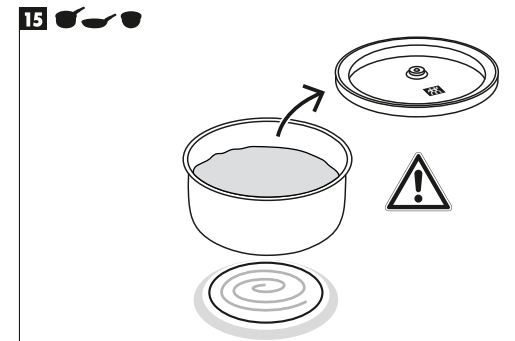
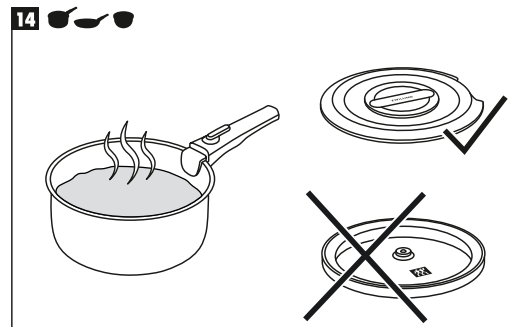
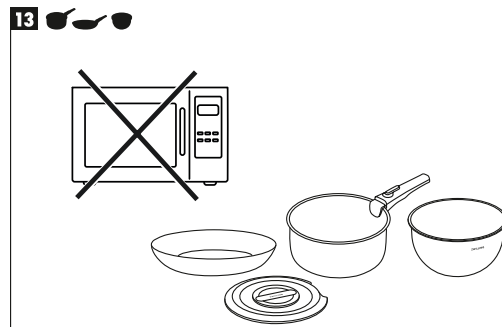
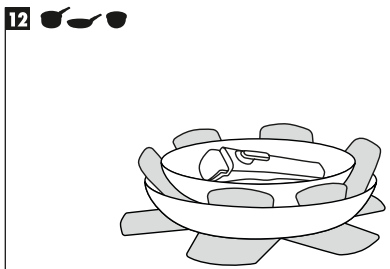
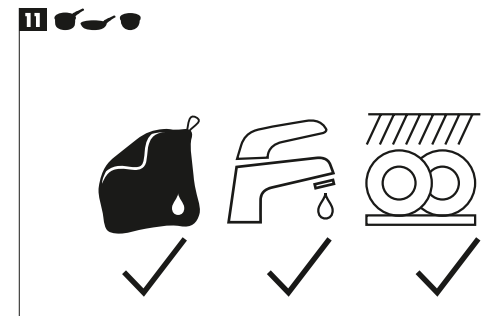
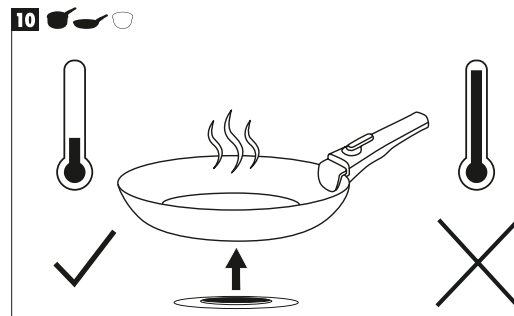
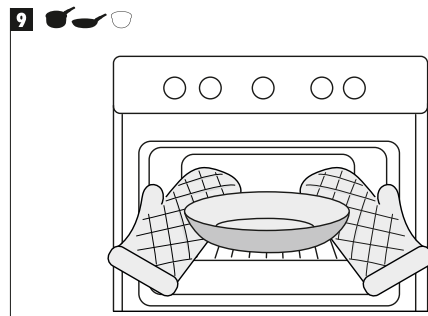
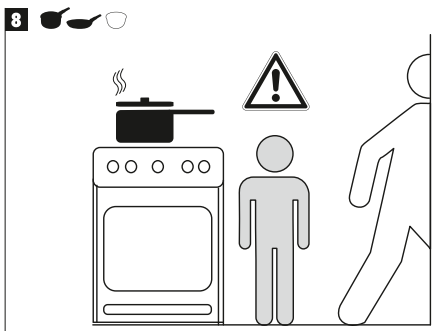


7b



7c







Sicherheitshinweise in der Edelstahlkochgeschirr (unbeschichtet/beschichtet) Anleitung beachten!

Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr ist qualitativ hochwertig, vielseitig, energieeffizient und unkompliziert in der Handhabung. Damit Sie lange Freude daran haben, lesen Sie bitte vor Benutzung die folgenden Anwendungs- und Pflegehinweise.

1 Vor Gebrauch reinigen.

Reinigen Sie Ihr neues ZWILLING Kochgeschirr mit heißem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und Schwamm, Tuch oder Bürste. Abtrocknen verhindert Wasserflecken.

2 Richtige Kochfeldgröße wählen.

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen. Für einen möglichst geringen Wärmeverlust empfiehlt sich das Garen mit aufgelegtem Deckel. Durch die besonders guten Wärmeleiteigenschaften von ZWILLING Kochgeschirr gart das Kochgut auch bei mittlerer Hitze: Rechtzeitiges Verringern der Herdeinstellung spart Energie und verhindert eine Überhitzung.

3 Fette hinzufügen.

Einige Öle und Fette verbrennen schon bei niedrigen Temperaturen. Wir empfehlen Produkte mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher.

3a Überkochen vermeiden.

Füllen Sie Ihr Kochgeschirr zur Vermeidung von Verbrennungen durch Überkochen nur zu 70-80 %. Salz ausschließlich in kochendes Wasser geben und anschließend umrühren. Das Hinzufügen von Salz in kaltes Wasser kann zu Verfärbungen führen.

4 Langsam erhitzen.

Erhitzen Sie zur Vermeidung eingebrannter Öl- und Wasserspuren nur trockenes Kochgeschirr. Heizen Sie Ihr Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt und/oder über längere Zeiträume ohne Inhalt auf. Überhitzung kann zu Verfärbungen führen, die die Funktion des Kochgeschirrs jedoch nicht beeinträchtigen. Eine extreme Überhitzung kann den Boden dauerhaft beschädigen.

Hinweise für Induktionsherde.

Bei Induktionsherden ist die Gefahr einer Überhitzung besonders groß. Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr langsam und nie unbeaufsichtigt auf der mittleren Stufe. Verzichteten Sie auf die Boostfunktion. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch bzw. Brummen auftreten. Dieses ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr. Entspricht der Durchmesser des Kochfeldes nicht dem des Topfbodens, reagiert das Kochfeld möglicherweise nicht.

Hinweise für Gasherde.

Achten Sie beim Kochen auf einem Gasherd darauf, dass die Gasflamme nicht über den Kochgeschirrboden hinausschlägt. Zur Vermeidung von Verbrennungen ist ein Handschutz empfehlenswert.

5 Hitzeempfehlung.

6 Verwendung von Küchenutensilien.

6a Alles rund um Ihr antihaf- beschichtetes ZWILLING Kochgeschirr.

Beschichtetes Kochgeschirr ist besonders leicht zu reinigen und eignet sich zur schonenden Zubereitung leicht anhaftender Speisen. Heizen Sie es langsam bei mittlerer Herdeinstellung auf und nutzen Sie zum Garen niedrige oder mittlere Temperaturen (2/3 der maximalen Herdleistung). Verwenden Sie Öle oder Fette mit einem Rauchpunkt um 200 °C (400 °F) oder höher und verzichten Sie auf Öl-Sprays. Diese verursachen Rückstände, die sich nur schwer wieder lösen lassen. Reinigen Sie Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung bitte von Hand.

Wichtig: Die Antihafteigenschaften beschichteten Kochgeschirrs nutzen sich bei normaler Verwendung nach einiger Zeit etwas ab. Überhitzung und Einbrennen des Bratguts können diesen Vorgang beschleunigen. Das Kochgeschirr kann dennoch unbedenklich weiter verwendet werden. Kochgeschirr mit Antihaf-Keramikbeschichtung ist bis 200 °C (350 °F) backofengeeignet, sofern es keine Kunststoffgriffe hat.

Utensilien: Zum optimalen Schutz der Antihafbeschichtung empfehlen wir Küchenhelfer aus Holz oder die hochwertigen Silikon-Gadgets von ZWILLING. Bitte verwenden Sie keine spitzen Gegenstände und schneiden Sie Ihr Gargut nicht im Kochgeschirr.

6b Alles rund um Ihre unbeschichtete ZWILLING Pfanne.

Unbeschichtete ZWILLING Edelstahlpfannen haben eine Innenseite aus hochwertigem 18/10 Edelstahl. Dies ist äußerst hygienisch, geschmacksneutral und eignet sich besonders für das scharfe Anbraten von unpaniertem Fleisch, z. B. Steaks.

Für ein optimales Bratergebnis empfehlen wir: Pfanne zunächst ohne Fett/Öl langsam auf der mittleren Stufe erhitzen. Nach einer Weile etwas kaltes Wasser in die Pfanne spritzen. Verdampft das Wasser, ist sie noch zu kalt. Bei optimaler Brattemperatur formen sich Kugeln, die wie Quecksilber auf der Pfannenoberfläche

tanzen. Jetzt Pfanne trocken wischen, Öl eingießen, kurz erhitzen und Bratgut hinzugeben. Fleisch kann zunächst am Pfannenboden kleben bleiben. Nach 2-3 Minuten löst es sich jedoch wie von selbst. Den Fortschritt können Sie kontrollieren, indem Sie die Ränder mit einer Gabel anzuheben versuchen.

7a Wie der Griff geöffnet wird.

Entriegeln Sie den Griff, indem Sie den Hebel oben am Griff nach links drehen und den schwarzen Knopf drücken.

7b Wo der Griff befestigt wird.

Platzieren Sie den Griff so auf dem Rand des Kochgeschirrs, dass der vordere Teil innerhalb der Pfanne liegt und der andere Teil außen.

7c Wie der Griff geschlossen wird.

Verriegeln Sie den Griff, indem Sie den Hebel oben am Griff zurück in seine ursprüngliche Position drehen.

8 Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt lassen.

Lassen Sie Ihr Kochgeschirr aus Sicherheitsgründen während des Gebrauches nicht unbeaufsichtigt und lassen Sie insbesondere Kinder nie alleine in der Nähe heißen Kochgeschirrs. Vermeiden Sie, dass Griffe über den Rand des Herdes oder über eine heiße Herdplatte ragen.

9 Verbrennung vermeiden!

Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist bis 150 °C (300 °F) backofengeeignet!

Kochgeschirr mit Antihaf-Keramikbeschichtung ist bis 200 °C (350 °F) backofengeeignet, sofern es keine Kunststoffgriffe hat.

Hinweis: Bei diesen hohen Temperaturen können Verfärbungen entstehen, die mit einem Edelstahlpflegemittel zu entfernen sind.

Die Griffe Ihres ZWILLING Kochgeschirrs sind so konstruiert, dass sie möglichst wenig Wärme abgeben. Dennoch können sich Deckel und Griffe aufheizen. Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Kochgeschirr aus dem heißen Ofen zu nehmen. Heißes Kochgeschirr nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.

10 Kochgeschirr abkühlen lassen.

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Insbesondere Glasdeckel können durch Temperaturschocks beschädigt werden.

11 Reinigung und Pflege.

Lassen Sie Ihr ZWILLING Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. ZWILLING Produkte sind einfach und bequem zu reinigen. Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet.

Wir empfehlen jedoch die Reinigung von Hand mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Tuch. Aggressive Reinigungsmittel können das Produkt beschädigen und insbesondere die Antihafteigenschaft von beschichtetem ZWILLING Kochgeschirr beeinträchtigen. Produkte mit einer Außenbeschichtung können bei regelmäßigem Gebrauch in der Spülmaschine Alterungseffekte aufweisen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die funktionellen Eigenschaften des Produkts.

Unbeschichtetes ZWILLING Kochgeschirr kann bei sehr starker Verschmutzung an Innenseite und Boden mit der rauen Seite des Schwammes gereinigt werden. Speisereste nicht antrocknen lassen, um Flecken oder Verfärbungen auf Edelstahl zu vermeiden. Weiße oder regenbogenfarbige Verfärbungen und Beläge können mit handelsüblichen Edelstahlreinigern, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Nutzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht zur längeren Aufbewahrung säurehaltiger Lebensmittel. Diese können die Oberfläche angreifen.

12 Lagerung.

Nicht stapeln ohne Schutz: Bei der Staplung von mehreren Pfannen kann die Unterseite der einen Pfanne die Beschichtung der anderen zerkratzen. Zur Vermeidung legen Sie immer ein weiches Tuch, Küchenpapier, Filzpfannenschoner oder Silikonmatten zwischen die Pfannen.

13 Nicht mikrowellengeeignet.

ZWILLING Kochgeschirr ist NICHT für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und kann ernsthafte Schäden verursachen.

14 Vakuumdeckel nicht zum Kochen geeignet.

Der Vakuumdeckel ist ausschließlich für die Aufbewahrung von Lebensmitteln vorgesehen und nicht hitzebeständig genug, um beim Kochen oder Aufwärmen eingesetzt zu werden. Bitte verwenden Sie den Deckel daher niemals direkt im Topf, im Backofen oder in der Mikrowelle, da er sich verformen oder beschädigt werden kann.

15 Vor dem Kochen und Aufwärmen Vakuumdeckel entfernen.

Bitte entfernen Sie den Vakuumdeckel immer, bevor Sie Lebensmittel erhitzen. Das gilt sowohl für die Mikrowelle, den Backofen oder den Herd. Durch hohe Temperaturen kann sich im Behälter Druck aufbauen, der den Deckel beschädigt oder zu einem unsicheren Gebrauch führen kann.

16 Essen nur abgekühlt vakuumieren.

Zum sicheren Gebrauch sollte das Essen immer erst vollständig abgekühlt sein, bevor es

vakuumiert wird. Erhitzte Lebensmittel können beim Vakuumieren Kondenswasser erzeugen, den Verschluss beeinträchtigen oder sogar die Vakuumpumpe beschädigen. Warten Sie daher unbedingt, bis die Lebensmittel Zimmertemperatur erreicht haben.

17 Nicht überfüllen. (1-2 cm zum Rand freilassen)

Überfüllen Sie die Behälter nicht. Lassen Sie zum Rand immer 1-2 cm frei. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel im Inneren der Behälter nicht mit dem Ventil an der Innenseite des Deckels in Berührung kommen.

18 Gewährleistung.

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung und sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken es direkt an die auf der Verpackung angegebene Adresse.

Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung), sind von der Gewährleistung ausgeschlossen. Der Einsatz im professionellen Bereich sowie rein optische Gebrauchsspuren sind ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.



Observe the safety information in the stainless steel cookware (uncoated/coated) manual!

Your new ZWILLING cookware is high-quality, versatile, energy-efficient, and easy to use. Please read the following instructions for use and care before using this product to ensure that you can continue to enjoy it for a long time to come.

1 Clean before use.

Clean your new ZWILLING cookware with hot water, standard washing up liquid, and a sponge, cloth, or brush. Dry the product to prevent water spots from forming.

2 Select the correct stove top size.

The hob should have the same or smaller diameter as the base of the pot. To keep heat loss as low as possible, it is advisable to place the lid on the pot while cooking. Thanks to the excellent heat conductivity of ZWILLING cookware, your food will cook evenly even at medium heat: Reducing the stove setting saves energy and prevents overheating.

3 Add shortenings.

Some oils and fats burn even at low temperatures. We recommend products with a smoking point of 200 °C (400 °F) or higher.

3a Avoid allowing the contents to boil over.

Only fill the cookware up to 70-80 % to avoid burns due to the contents boiling over. Only add salt to boiling water and stir. Adding salt to cold water could result in discoloration.

4 Heat up slowly.

Only heat cookware when it is dry to prevent burnt-on traces of oil and water. Never leave your cookware unattended while heating and/or never heat up the cookware for long periods while empty. Overheating may cause discoloration, but will not affect the function of the cookware. Extreme overheating may permanently damage the base.

Instructions for induction hobs.

The risk of overheating is particularly high with induction hobs. Heat up the cookware slowly on medium heat and supervise at all times. Do not use the boost function. A buzzing and/or humming noise may occur when higher temperature settings are used. This is due to technical reasons and is not a sign that the oven or cookware is faulty. If the diameter of the stove top does not match the diameter of the pot base, the stove top may not function.

Instructions for gas hobs.

When cooking on a gas hob, ensure that the gas flame does not extend around the sides of the cookware base. We recommend the use of hand protection to avoid burns.

5 Recommended heat.

6 Use of kitchen utensils.

6a Everything you need to know about your non-stick ZWILLING cookware.

Coated cookware is extremely easy to clean and is perfect for the gentle preparation of foods, which are prone to sticking. Heat up the cookware slowly at medium heat and use low or medium temperatures (2/3 of the maximum oven output) for cooking. Use oils or fats with a smoking point of 200 °C (400 °F) or higher, and do not use oil sprays. Oil sprays leave residues, which are difficult to remove. Please clean cookware with non-stick coating by hand.

Important: The non-stick properties of any coated cookware will wear off during normal usage over time. Overheating and burning food can speed up this process. Coated cookware can still be used without any concerns, should the non-stick properties diminish. Non-stick cookware is suitable for use in the oven up to 200 °C (350 °F), provided it does not have plastic handles.

Utensils: To ensure that the non-stick coating is optimally protected, we recommend using utensils made from wood or high-quality silicone gadgets from ZWILLING. Please do not use any sharp objects and do not cut your food in the cookware.

6b Everything you need to know about your non-stick ZWILLING cookware.

Uncoated ZWILLING stainless steel frying pans are made from high quality 18/10 stainless steel on the inside. This is extremely hygienic, neutral in taste and is particularly suitable for searing unbreaded meat (e.g. steaks).

For a perfect frying result, we recommend: Firstly, slowly heat the frying pan at a medium temperature without fat/oil. After a while, spray a little cold water into the frying pan. If the water evaporates, it is still not hot enough. At the optimal frying temperature, bubbles form like mercury and „dance“ on the surface of the frying pan. Wipe the frying

pan dry, add the oil, heat up briefly and add the food. The meat may initially stick to the base of the frying pan. However, it will come loose itself after 2-3 minutes. You can check the progress yourself by trying to lift the edges with a fork.

7a How to open the handle.

Unlock the handle by turning the lever on the top of the handle to the left and press the black button.

7b Where the handle is attached.

Place the handle on the rim of the cookware so that the front part is inside the cookware and the other part is outside.

7c How to lock the handle.

Lock the handle by pushing the lever on the top of the handle back to its original position.

8 Never leave cookware unattended.

For safety reasons, do not leave your cookware unattended during use and never leave children alone near hot cookware. Make sure that handles do not project over the edge of your oven or over a hot hob.

9 Avoid burning!

Cookware with plastic handles are ovenproof up to 150 °C (300 °F)!

Non-stick cookware is suitable for use in the oven up to 200 °C (350 °F), provided it does not have plastic handles.

Note: Discoloration may occur at these high temperatures. This can be removed with a stainless steel care product.

The handle of your ZWILLING frying pan is designed to emit as little heat as possible. However, the lid and handles may still get hot. Always use potholders or oven mitts when removing cookware from the hot oven. Only put hot cookware down on heat-resistant surfaces.

10 Let the cookware cool down.

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. Glass lids, in particular, can become damaged due to temperature shock.

11 Cleaning and Care.

Allow your ZWILLING cookware to cool down before cleaning. ZWILLING products are simple and easy to clean. The cookware is dishwasher-safe.

However, we recommend cleaning this product by hand with warm water, a little washing-up liquid, and a soft cloth. Aggressive cleaning products can damage the cookware and, in particular, adversely affect the non-stick properties of non-stick ZWILLING cookware. Products with an external coating can show signs of ageing due to regular cleaning in the dishwasher. However, this does not affect the functional properties of the product.

Where heavy soiling has occurred, uncoated ZWILLING cookware can be cleaned on the inside and at the base using the rough side of a sponge. To prevent marks or discoloration on the stainless steel, do not allow food scraps to dry on to the product. White or multi-colored discolouration and layers can be removed with conventional stainless steel cleaners, lemon juice, or vinegar. Do not use the cookware to store acidic food for long periods. Acidic foods can corrode the surface.

12 Storage.

Do not stack without protection: When stacking several pans, the underside of one pan could damage the coating of the one underneath. To prevent damage, always place a soft cloth, kitchen paper, felt protectors or silicone mats between the pans.

13 Not suitable for microwaving.

ZWILLING cookware is NOT suitable for use in the microwave and can cause serious damage.

14 The vacuum lid is not suitable for cooking.

The vacuum lid is only designed for storing food and is not heat-resistant enough to be used while cooking or warming food. Therefore, never use the lid directly in the pot, in the oven or in the microwave oven, as it could be deformed or sustain damage.

15 Remove the vacuum lid prior to cooking and warming.

Please always remove the vacuum lid before heating food, regardless of whether you use the stove, the oven or the microwave oven. High temperatures can increase the pressure inside the container, resulting in damage to the lid or unsafe use.

16 Food must cool down before it is vacuum-sealed.

For safe use, the food should cool down completely before it is vacuum-sealed. When vacuum-sealed, heated food can cause condensate, impair the lock or even damage the vacuum function. Therefore, be sure to wait until the food has reached room temperature.

17 Do not overfill. (leave 1-2 cm of clearance under the rim)

Do not overfill the containers. Always leave 1-2 cm of clearance under the rim. Make sure that the food inside the container does not touch the valve on the inside of the lid.

18 Guarantee.

If you experience any issues within the warranty period, please return the cookware along with proof of purchase to the retailer, unless otherwise indicated. Alternatively, you can return it directly to the address indicated on the cookware packaging.

Damage caused by improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor, or incorrect cleaning) is excluded from the guarantee. Use of our cookware in professional kitchens and purely visual marks caused by use are also excluded from the manufacturer's guarantee.



Спазвайте инструкциите за безопасност в ръководството за употреба на съдове за готвене от неръждаема стомана (с покритие или без покритие)! Вашият нов съд за готвене ZWILLING е висококачествен, многофункционален, енергоспестяващ и лесен за употреба. Преди да използвате продукта, прочетете инструкциите за употреба и грижа, за да го използвате дълго време.

1 Почистете преди употреба.

Почистете новия си съд за готвене ZWILLING с гореща вода, обикновен препарат за съдове и с гъба, кърпа или четка. Подсушете го, за да предотвратите образуването на петна от вода.

2 Използвайте върху котлон с подходящ размер.

Диаметърът на котлона трябва да е същият като този на дъното на тенджерата или по-малък от него. За да се намалят топлинните загуби, е препоръчително да поставяте капака по време на готвенето. Благодарение на отличната топлопроводимост на съдовете ZWILLING, храната се приготвя равномерно дори на средна температура: Намаляването на степента на нагряване пести енергия и предпазва от загаряне.

3 Добавяне на твърди мазнини.

Някои мазнини загарят дори при ниска температура. Препоръчваме използването на мазнини с точка на димене 200 °C или по-висока.

3а Избягвайте изкипяване на съдържанието.

За да избегнете загаряния и изкипяване на съдържанието, пълнете съда само до 70–80% от обема му. Добавяйте сол само във вряща вода и разбърквайте. Ако добавите сол в студена вода, съдът може да промени цвета си.

4 Нагрявайте бавно.

Нагрявайте съда само когато е сух, за да предотвратите загаряне на остатъци от мазнина или петна от вода. Никога не оставяйте съда без надзор при нагряване и не го нагрявайте продължително, когато е празен. Прегряването може да причини промяна на цвета, но това не влияе върху функционалността на съда. Прекомерното нагряване може трайно да повреди дъното.

Инструкции за индукционни котлони.

При индукционните котлони има особено висок риск от прегряване. Загрявайте съда бавно на средна температура и не го оставяйте без надзор. Не използвайте функцията за ускорено нагряване. При по-високи температурни настройки може да се чува жужене или бучене. Това се дължи на технически причини и не е признак за повреда на фурната или съда. Ако диаметърът на тенджерата не съответства на диаметъра на котлона, котлонът може да не работи.

Инструкции за газови котлони.

При готвене на газов котлон не допускайте пламъкът да обхваща стените на съда извън дъното. Препоръчваме използването на ръкавици или друг вид защита за ръце, за да се избегнат изгаряния.

5 Препоръчително нагряване.

6 Използване на кухненски прибори.

6а Всичко, което трябва да знаете за вашия съд за готвене ZWILLING с незалепащо покритие.

Съдовете с покритие се почистват много лесно и са идеални за приготвяне на деликатни храни, които са склонни да залепаат. Загрейте съда бавно на средна температура и гответе на ниска или средна температура (2/3 от максималната мощност на фурната). Използвайте растителни масла или животински мазнини с точка на димене 200 °C или по-висока и не използвайте кулинарни спрейове с олио. Техните остатъци се отстраняват трудно. Мийте съдовете с незалепащо покритие на ръка.

Важно: При нормална употреба всяко незалепащо покритие се износва с течение на времето. Прегряването и загарянето на храната ускоряват този процес. Дори при износено незалепащо покритие съдът може да се използва без притеснения. Съдовете с незалепащо покритие са подходящи за употреба във фурна при температура до 200 °C, ако нямат пластмасови дръжки.

Прибори: За да предпазите незалепащото покритие използвайте дървени прибори или прибори от висококачествен силикон на ZWILLING. Не използвайте остри предмети и не режете храната в съда.

6б Всичко, което трябва да знаете за вашия съд за готвене ZWILLING с незалепащо покритие.

Вътрешността на тиганите ZWILLING от неръждаема стомана без покритие е изработена от висококачествена стомана 18/10. Тя е особено хигиенична, не влияе на вкуса и изключително подходяща за пържене на месо без панировка (напр. стек).

За оптимален резултат при пържене препоръчваме: Първо загрейте тигана на средна температура без мазнина. След известно време пръснете малко студена вода в тигана. Ако водата се изпари, тиганът не е достатъчно загрял. При оптимална температура за пържене капките вода се събират на топчета и „танцуват“ по дъното на тигана. Избършете тигана, добавете мазнина, загрейте още малко и сложете храната. Първоначално месото може да залепа за дъното на тигана. Но след 2–3 минути само ще се отлепи. Следете процеса, като повдигате ръба на месото с вилица.

7а Как се отваря дръжката?

Освободете дръжката, като завъртите лоста в горната част на дръжката наляво и натиснете черния бутон.

7б Къде се закрепва дръжката?

Поставете дръжката на ръба на готварския съд така, че предната ѝ част да се намира вътре в тигана, а задната – отвън.

7с Как се затваря дръжката?

Заклучете дръжката, като завъртите лоста в горната ѝ част обратно в първоначалното му положение.

8 Никога не оставяйте съда без надзор.

С цел безопасност никога не оставяйте съда без надзор, докато готвите, и никога не оставяйте децата сами близо до горещ съд за готвене. Не оставяйте дръжките на съда да стърчат над гореща фурна или горещ котлон.

9 Опасност от изгаряне!

Пластмасовите дръжки на съда за готвене са устойчиви на температура до 150 °C!

Съдовете с незалепащо покритие са подходящи за употреба във фурна при температура до 200 °C, ако нямат пластмасови дръжки. Забележка: При висока температура е възможна промяна на цвета. Това може да се отстрани с препарати за неръждаема стомана.

Дръжката на тигана ZWILLING е проектирана да се загрява минимално. Капакът и страничните дръжки обаче може да се нагреят. Когато водите съд за готвене от гореща фурна, винаги използвайте ръкавици. Поставяйте горещия съд само върху топлоустойчива повърхност.

10 Оставете съда да изстине.

Оставете съда за готвене ZWILLING да изстине, преди да го почистите. Възможно е стъкленият капак да се спуква от рязката промяна на температурата.

11 Почистване и грижа.

Оставете съда за готвене ZWILLING да изстине, преди да го почистите. Продуктите ZWILLING се почистват лесно и просто. Съдът е подходящ за съдомиялна машина.

Препоръчваме обаче измиване на ръка с топла вода, малко препарат за съдове и мека гъба. Агресивните препарати може да повредят съда и най-вече незалепащото покритие на съда за готвене ZWILLING. Ако съдът за готвене се мие редовно в миялна машина, покритието се износва по-бързо. Това не влияе на функционалните свойства на продукта.

При силно замърсяване съдовете ZWILLING без покритие могат да се чистят отвътре и отдолу с граповата част на гъбата за миене. За да избегнете промяна на цвета, не оставяйте по съда да засъхва храна. Белите или цветни петна и налепи се отстраняват с обикновен препарат за неръждаема стомана, лимонов сок или оцет. Не съхранявайте дълго време кисели храни в съда. Киселите храни може да причинят корозия.

12 Съхранение

Не подреждайте тиганите един върху друг без защита: При подреждане на няколко тигана един върху друг долната страна на единия тиган може да надраска покритието на другия. За да избегнете това, винаги поставяйте мека кърпа, кухненска хартия, филцова или силиконова подложка между тях.

13 Съдът не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.

Съдовете за готвене ZWILLING HE са подходящи за употреба в микровълнова фурна, тъй като това може да причини сериозни повреди.

14 Вакуумният капак не е подходящ за готвене.

Вакуумният капак е предназначен само за съхранение на храни и не е достатъчно устойчив на висока температура, за да се

използва при готвене или затопляне. Никога не използвайте капака директно върху тенджерата, във фурна или микровълнова печка, тъй като може да се деформира или повреди.

15 Отстранявайте вакуумния капак преди готвене или затопляне.

Винаги отстранявайте вакуумния капак, преди да затопляте храна, независимо дали е в микровълнова печка, фурна или на котлон. При високи температури може да се повиши налягането в съда, което да повреди капака или да доведе до опасна употреба.

16 Храната трябва да се вакуумира само след като е изстинала.

За да се гарантира безопасността при употреба, храната трябва винаги да се охладя напълно, преди да бъде вакуумирана. При вакуумиране топлинните храни могат да образуват конденз, който затруднява затварянето или дори нарушава вакуумната функция. Затова изчакайте храната да достигне стайна температура.

17 Да не се препълва. (Да се оставят 1–2 см до ръба)

Не препълвайте съдовете. Винаги оставяйте 1–2 см свободно пространство до ръба. Уверете се, че храната не докосва клапана от вътрешната страна на капака.

18 Гаранция.

Ако по време на гаранционния срок възникне проблем, върнете на търговеца съда за готвене заедно с доказателство за покупката му, освен ако не е посочено друго. Може да го върнете и директно на адреса, посочен върху опаковката.

Гаранцията не покрива повреди от неправилна употреба (напр. прегряване, промяна на цвета, драскотини, изпускане на пода, неправилно почистване). Гаранцията на производителя не покрива употребата на съдовете за готвене в професионални кухни, както и чисто визуалните следи от употреба.



Pridržavajte se sigurnosnih uputa u priručniku za posude od nehrđajućeg čelika (bez/sa premazom)!

Vaše novo posude ZWILLING je visokokvalitetno, svestrano, energetski učinkovito i jednostavno za korištenje. Pročitajte sljedeće upute za uporabu i njegu prije korištenja ovog proizvoda kako biste u njemu mogli dugo uživati.

1 Očistite prije uporabe.

Očistite svoje novo ZWILLING posude vrućom vodom, standardnim sredstvom za pranje posuda i spužvom, krpom ili četkom. Osušite proizvod kako biste izbjegli stvaranje mrlja od vode.

2 Odaberite odgovarajuću veličinu ploče štednjaka.

Ploča za kuhanje treba imati isti ili manji promjer od dna posude. Kako biste smanjili gubitak topline, preporuča se stavljanje poklopca na lonac tijekom kuhanja. Zahvaljujući izvrsnoj toplinskoj vodljivosti ZWILLING posuda, vaša se hrana ravnomjerno kuha čak i na srednjoj vatri: Smanjenjem postavke štednjaka štedi se energija i sprječava pregrijavanje.

3 Dodajte mast.

Neka ulja i masti izgaraju čak i na niskim temperaturama. Preporučamo proizvode s točkom dimljenja od 200 °C (400 °F) ili više.

3a Izbjegavajte prelijevanje sadržaja.

Posudu napunite samo do 70-80 % kako biste izbjegli opekline zbog prelijevanja sadržaja. Sol dodajte samo u kipuću vodu i promiješajte. Dodavanje soli u hladnu vodu može dovesti do promjene boje.

4 Polako zagrijavajte.

Posude zagrijavajte samo kada je suho kako biste izbjegli zagorene tragove ulja i vode. Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom zagrijavanja i/ili nikada ne zagrijavajte posude dulje vrijeme dok je prazno. Pregrijavanje može dovesti do promjene boje, ali ne utječe na funkciju posuda. Prekomjerno pregrijavanje može trajno oštetiti dno.

Upute za indukcijske ploče za kuhanje.

Rizik od pregrijavanja posebno je visok kod indukcijskih ploča za kuhanje. Polako zagrijavajte posude na srednjoj vatri i n prestano ga nadzirite. Nemojte koristiti funkciju pojačanja. Zujanje i/ili brujanje mogu se pojaviti pri višim postavkama temperature.

To je zbog tehničkih razloga i ne znači da je pećnica ili posude neispravno. Ako promjer ploče štednjaka ne odgovara promjeru dna posude, ploča štednjaka možda neće raditi.

Upute za plinske ploče za kuhanje. Prilikom kuhanja na plinskoj ploči za kuhanje, pazite da plamen plina ne prelazi rubove dna posuda. Preporučamo korištenje zaštite za ruke kako biste izbjegli opekline.

5 Preporučena toplina.

6 Korištenje kuhinjskog pribora.

6a Sve što trebate znati o vašem ZWILLING posudu s njepljivim premazom.

Posude s premazom iznimno su jednostavne čistiti i savršeno je za nježu pripremu namirnica koje su sklone lijepljenju. Polako zagrijavajte posude na srednjoj vatri i koristite niske ili srednje temperature za kuhanje (2/3 maksimalne snage pećnice). Koristite ulja ili masti s točkom dimljenja od 200 °C (400 °F) ili više i nemojte koristiti uljne sprejeve. Uljni sprejevi ostavljaju ostatke koje je teško ukloniti. Posude s njepljivim premazom čistite ručno.

Važno: Svojstva njepljivog premaza bilo kojeg posuda s premazom s vremenom će se istrošiti tijekom normalne uporabe. Pregrijavanje i zagorijevanje hrane mogu ubrzati taj proces. Posude s premazom i dalje se može koristiti bez ikakve brige ako se svojstva njepljivog premaza smanje. Posude s njepljivim premazom prikladno je za korištenje u pećnici do 200 °C (350 °F), pod uvjetom da nema plastične ručke.

Pribor za jelo: Kako biste osigurali optimalnu zaštitu njepljivog premaza, preporučamo korištenje drvenog pribora ili visokokvalitetnih silikonskih dodataka tvrtke ZWILLING. Nemojte koristiti nikakve oštre predmete i nemojte rezati hranu u posudu.

6b Sve što trebate znati o vašem ZWILLING posudu s njepljivim premazom.

Neobložene ZWILLING tave od nehrđajućeg čelika izrađene su iznutra od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika 18/10. Iznimno je higijenski materijal, neutralnog okusa i posebno prikladan za pečenje nepohanog mesa (npr. odrezaka).

Za savršen rezultat prženja preporučamo: Prvo polako zagrijte tavu na srednjoj vatri bez masnoće/ulja. Nakon nekog vremena, poprskajte malo hladne vode u tavu. Ako

voda ispari, još nije dovoljno vruće. Na optimalnoj temperaturi prženja, mjehurići se stvaraju poput žive i „plešu“ po površini tave. Obrišite tavu, dodajte ulje, kratko zagrijte i dodajte namirnice. Meso se u početku može zalijepiti za dno tave. Međutim, odvojite se nakon 2 - 3 minute. Napredak možete provjeriti sami ako pokušate podići rubove vilicom.

7a Kako otvoriti ručku.

Otključajte ručku okretanjem poluge na vrhu ručke ulijevo i pritiskom na crni gumb.

7b Gdje je pričvršćena ručka.

Postavite ručku na rub posude za kuhanje, tako da prednji dio bude unutar tave a drugi dio izvan nje.

7c Kako zatvoriti ručku.

Zaključajte ručku okretanjem poluge na vrhu ručke natrag u prvobitni položaj.

8 Nikada ne ostavljajte posude bez nadzora.

Iz sigurnosnih razloga, ne ostavljajte posude bez nadzora tijekom uporabe i nikada ne ostavljajte djecu samu u blizini vrućeg posuda. Pazite da ručke ne vire preko ruba pećnice ili preko vruće ploče za kuhanje.

9 Izbjegavajte opekline!

Posude s plastičnim ručkama otporno je na zagrijavanje u pećnici do 150 °C (300 °F)!

Posude s njepljivim premazom prikladno je za korištenje u pećnici do 200 °C (350 °F), pod uvjetom da nema plastične ručke. Napomena: Na ovim visokim temperaturama može doći do promjene boje. To se može ukloniti sredstvom za njegu nehrđajućeg čelika.

Ručka vaše tave ZWILLING dizajnirana je da emitira što je moguće manje topline. Međutim, poklopac i ručke se i dalje mogu zagrijati. Uvijek koristite zaštitne rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuda iz vruće pećnice. Vruće posude stavljajte samo na površine otporne na toplinu.

10 Ostavite posude da se ohladi.

Prije čišćenja ostavite vaše posude ZWILLING da se ohladi. Stakleni poklopci, posebno, mogu se oštetiti zbog temperaturnog šoka.

11 Čišćenje i njega.

Prije čišćenja ostavite vaše posude ZWILLING da se ohladi. ZWILLING proizvodi su jednostavni i laki za čišćenje. Posude se može prati u perilici posuda.

Međutim, preporučamo ručno čišćenje ovog proizvoda toplom vodom, malo sredstva za pranje posuda i mekom krpom. Agresivna sredstva za čišćenje mogu oštetiti posude, a posebno narušiti svojstva njepljivog premaza posuda ZWILLING. Proizvodi s vanjskim premazom mogu pokazivati znakove starenja zbog redovitog pranja u perilici posuda. Međutim, to ne utječe na funkcionalna svojstva proizvoda.

U slučaju jakog zaprljanja, posude ZWILLING bez premaza može se očistiti iznutra i na dnu hrapavom stranom spužve. Kako biste izbjegli mrlje ili promjenu boje nehrđajućeg čelika, ne dopustite da se ostaci hrane osuše na proizvodu. Bijele ili višebojne mrlje i slojevi mogu se ukloniti konvencionalnim sredstvima za čišćenje nehrđajućeg čelika, limunovim sokom ili octom. Ne koristite posude za dugotrajno čuvanje kiselih namirnica. Kisela hrana može nagristi površinu.

12 Skladištenje.

Ne slagati bez zaštite: Prilikom slaganja više tava, donja strana jedne tave može ogrebat premaz druge. Kako biste to izbjegli, uvijek između tava stavite meku krpu, kuhinjski papir, filcane zaštitne podloge za tave ili silikonske podloge.

13 Nije prikladno za mikrovalnu pećnicu.

ZWILLING posude NIJE prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i može uzrokovati ozbiljna oštećenja.

14 Vakuumski poklopac nije prikladan za kuhanje.

Vakuumski poklopac namijenjen je isključivo za pohranjivanje hrane i nije dovoljno otporan na toplinu tijekom kuhanja ili podgrijavanja. Stoga, molimo vas da poklopac nikada ne koristite izravno u loncu, pećnici ili mikrovalnoj pećnici, jer se može deformirati ili oštetiti.

15 Prije kuhanja i podgrijavanja uklonite vakuumski poklopac.

Uvijek uklonite vakuumski poklopac prije zagrijavanja hrane. To se odnosi na mikrovalnu pećnicu, pećnicu ili štednjak. Visoke temperature mogu uzrokovati nakupljanje tlaka unutar posude, što bi moglo oštetiti poklopac ili učiniti njezinu upotrebu nesigurnom.

16 Vakuumski pakirajte hranu tek kada se ohladi.

Za sigurnu uporabu, hranu uvijek treba potpuno ohladiti prije vakuumiranja. Zagrijana hrana može stvoriti kondenzaciju tijekom vakuumske zatvaranja, oštetiti brtvljenje ili čak oštetiti funkciju vakuumiranja. Stoga obavezno sačekajte da hrana dostigne sobnu temperaturu.

17 Nemojte prepunjavati. (Ostavite 1-2 cm slobodno do ruba)

Ne prepunjavajte posude. Uvijek ostavljajte 1-2 cm slobodno do ruba. Pazite da hrana unutar posuda ne dođe u kontakt s ventilom na unutarnjoj strani poklopca.

18 Jamstvo.

Ako se problemi pojave unutar jamstvenog roka, vratite posude zajedno s dokazom o kupnji trgovcu, osim ako nije drugačije navedeno. Alternativno, možete ga vratiti izravno na adresu navedenu na pakiranju posuda.

Oštećenja uzrokovana nepravilnom uporabom (npr. pregrijavanje, promjena boje, ogrebotine, pad na pod ili nepravilno čišćenje) isključena su iz jamstva. Korištenje našeg posuda u profesionalnim kuhinjama i isključivo vizualni znakovi korištenja također su isključeni iz jamstva proizvođača.



Riďte se bezpečnostními pokyny uvedenými v návodu k nerezovému nádobí (s povrchovou úpravou/bez povrchové úpravy)!

Vaše nové nádobí značky ZWILLING vyniká špičkovou kvalitou, univerzálním využitím, úsporou energie a snadnou obsluhou. Před použitím tohoto výrobku si prosím přečtete následující pokyny k použití a údržbě, abyste zajistili jeho dlouhodobé a spolehlivé užívání.

1 Před použitím výrobek umyjte.

Před prvním použitím umyjte vaše nové nádobí ZWILLING horkou vodou, běžným prostředkem na mytí nádobí a houbičkou, hadříkem nebo kartáčem. Po umytí výrobek osušte, aby se na něm navytvořily skvrny od vody.

2 Zvolte správnou velikost varné zóny.

Průměr varné zóny by měl být stejný nebo menší než průměr dna hrnce. Pro minimalizaci tepelných ztrát se doporučuje při vaření používat pokličku. Díky vynikající tepelné vodivosti nádobí ZWILLING se pokrmy uvaří rovnoměrně i při střední teplotě. Snížením teplotního nastavení varné zóny šetříte energii a předcházíte přehřívání.

3 Používání tuků a olejů.

Některé oleje a tuky se páří i při nízkých teplotách. Doporučujeme vám používat produkty s kouřovým bodem (kdy se olej začne přepalovat) alespoň 200 °C.

3a Vyhněte se přetečení obsahu hrnce při vaření.

Naplňte nádobí pouze do 70–80 %, abyste předešli popáleninám způsobeným přetečením horkého obsahu. Sůl přidávejte pouze do vroucí vody a zamíchejte. Přidání soli do studené vody může způsobit zabarvení nádobí.

4 Zahřívejte pomalu.

Nádobí zahřívejte pouze, když je suché, aby nedošlo k připalení zbytků oleje nebo vody. Nikdy nenechávejte nádobí bez dozoru během ohřevu a/nebo nikdy jej nezhahřívejte po dlouhou dobu prázdné. Přehřátí může způsobit změnu barvy nádobí, ale neovlivní jeho funkci. Extrémní přehřátí může trvale poškodit dno hrnce.

Pokyny pro indukční varné desky.

Riziko přehřátí je u indukčních varných desek zvláště vysoké. Nádobí zahřívejte pomalu na středním stupni a neustále jej sledujte. Nepoužívejte funkci zesíleného ohřevu (boost). Při použití vyšších teplotních

nastavení může dojít k vydávání bzuvého a/nebo hučivého zvuku. To se děje z technických důvodů a není to známka závady trouby ani nádobí. Pokud průměr varné zóny neodpovídá průměru dna hrnce, varná zóna nemusí fungovat.

Pokyny pro plynové sporáky.

Při vaření na plynovém sporáku zajistěte, aby plamen nešlehal po okrajích dna hrnce. Doporučujeme používat ochranu rukou, abyste se vyhnuli popáleninám.

5 Doporučená teplota.

6 Používání kuchyňského náčiní.

6a Vše, co potřebujete vědět o vašem nepřilnavém nádobí značky ZWILLING.

Nádobí s povrchovou úpravou se velmi snadno čistí a je ideální pro šetrnou přípravu jídel, která mají tendenci se přichytávat. Nádobí ohřívajte pomalu na středním stupni a při vaření používejte nízké nebo střední teploty (asi 2/3 maximálního výkonu trouby). Používejte oleje nebo tuky s kouřovým bodem alespoň 200 °C, nepoužívejte oleje ve spreji. Oleje ve spreji zanechávají zbytky, které se těžko odstraňují. Nádobí s nepřilnavým povrchem prosím myjte ručně.

Důležité: Nepřilnavé vlastnosti každého nádobí s povrchovou úpravou se při běžném používání časem snižují. Přehřívání a připalování jídel tento proces může urychlit. Nádobí s povrchovou úpravou lze i po snížení nepřilnavých vlastností bez obav nadále používat. Nádobí s nepřilnavou vrstvou je vhodné pro použití v troubě při teplotě až 200 °C, pokud nemá plastové rukojeti.

Kuchyňské náčiní: Pro optimální ochranu nepřilnavého povrchu doporučujeme používat dřevěné nebo vysoce kvalitní silikonové náčiní značky ZWILLING. Nepoužívejte ostré předměty a nekrajte jídlo uvnitř nádobí.

6b Vše, co potřebujete vědět o vašem nepřilnavém nádobí značky ZWILLING.

Vnitřní strany nerezových pánví bez povrchové úpravy značky ZWILLING jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli 18/10. Tento materiál je velmi hygienický, chuťově neutrální a je zvláště vhodný pro přípravu neobalovaného masa (např. steaků).

Pro dokonalý výsledek smažení doporučujeme: Nejprve pomalu zahřejte pánev na střední teplotu bez tuku nebo oleje. Po chvíli stříkněte do pánve trochu studené

vody. Pokud se voda odpaří, pánev ještě není dostatečně zahřátá. Při optimální teplotě na smažení se na povrchu pánve vytvoří kuličky vody, které „tančí“ jako kapky rtuti. Otiřete pánev dosucha, přidejte olej, krátce zahřejte a vložte potraviny. Maso se může zpočátku ke dnu pánve přichytávat. Po 2–3 minutách se však samo uvolní. Proces můžete sami zkontrolovat tím, že zkusíte okraje masa zvednout vidličkou.

7a Jak se držadlo otevře.

Odblokujte držadlo, tím že páku nahoře u držadla otočíte doleva a stisknete černý knoflík.

7b Kde se držadlo připevní.

Umístěte držadlo na okraji nádobí tak, aby přední část byla uvnitř pánve a druhá část vně.

7c Jak se držadlo zavře.

Zablokujte držadlo, tím že páku nahoře u držadla otočíte zpět do jeho původní polohy.

8 Nádobí nikdy nenechávejte bez dozoru.

Z bezpečnostních důvodů nenechávejte nádobí během používání bez dozoru a nikdy nenechávejte děti samotné poblíž horkého nádobí. Dbejte na to, aby rukojeti nádobí nepřecházely přes okraje vaší trouby nebo varné desky.

9 Vyhněte se popálení!

Nádobí s plastovými rukojetmi je tepelně odolné vůči teplotám v troubě až do 150 °C (300 °F)!

Nádobí s nepřilnavou vrstvou je vhodné pro použití v troubě při teplotě až 200 °C, pokud nemá plastové rukojeti. Poznámka: Při těchto teplotách může dojít ke změně barvy nádobí. To lze odstranit přípravkem na údržbu nerezové oceli.

Rukojeť pánve značky ZWILLING je navržena tak, aby se co nejméně zahřívala. Nicméně poklička a rukojeti se mohou i tak zahřát. Při vydáváním nádobí z horké trouby vždy používejte kuchyňské chňapky nebo rukavice. Horké nádobí pokládejte pouze na povrchy odolné vůči teplotě.

10 Nechte nádobí vychladnout.

Před umytím nechte své nádobí ZWILLING vychladnout. Skleněné poklice mohou být zvláště náchylné k poškození v důsledku teplotního šoku.

11 Čištění a péče.

Před umytím nechte své nádobí ZWILLING vychladnout. Produkty značky ZWILLING se čistí snadno a rychle. Nádobí lze mýt v myčce na nádobí.

Doporučujeme však tento produkt mýt ručně teplou vodou s použitím mycího prostředku na nádobí a měkkého hadříku. Agresivní čisticí prostředky mohou nádobí poškodit a negativně ovlivnit nepřilnavé vlastnosti nádobí ZWILLING. Produkty s vnější povrchovou vrstvou mohou při pravidelném mytí v myčce vykazovat známky opotřebení. To však nemá vliv na funkční vlastnosti produktu.

V případě silného znečištění lze nádobí ZWILLING bez povrchové úpravy čistit vevnitř a na dně pomocí hrubé strany houbičky. Aby nedošlo ke vzniku skvrn nebo změně barvy nerezové oceli, nenechávejte na výrobku zaschnout zbytky jídla. Bílé nebo vícebarevné zabarvení a usazeniny lze odstranit běžnými čisticími prostředky na nerezovou ocel, citronovou šťávu nebo octem. Nepoužívejte nádobí k dlouhodobému skladování kyselých potravin. Kyselé potraviny mohou narušit povrch nádobí.

12 Skladování.

Nepokládát na sebe bez ochrany: Při pokládání více pánví na sebe může spodní strana jedné pánve poškrábat povrch jiných pánví. Aby se tomu zabránilo, položte vždy mezi pánve měkkou utěrku, kuchyňský papír, plstěný chránič pánví nebo silikonové rohože.

13 Nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nádobí ZWILLING NENÍ vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a může způsobit vážné poškození.

14 Vakuové víko není vhodné k vaření.

Vakuové víko je výhradně určeno pro uschování potravin a není dostatečně odolné proti horku, aby se používalo při vaření nebo ohřívání. Nepoužívejte proto víko nikdy přímo v hrnci, v pečící troubě nebo v mikrovlnné troubě, protože může dojít k jeho deformování nebo poškození.

15 Před vařením a ohříváním odstraňte vakuové víko.

Odstraňte vakuové víko vždy dříve než budete ohřívát potraviny. To platí jak pro mikrovlnnou troubu, pečící troubu nebo sporák. Působením vysokých teplot se může v nádobě vytvořit tlak, který může poškodit víko nebo může vést k nebezpečnému používání.

16 Jídlo vakuujte pouze vychladlé.

Pro bezpečné používání by mělo být jídlo vždy úplně vychladlé, dříve než bude vakuováno. Zahřáté potraviny mohou při vakuování vytvořit kondenzovanou vodu, ovlivnit uzávěr nebo dokonce poškodit vakuovací funkci. Proto bezpodmínečně počkejte, až potraviny dosáhnou pokojové teploty.

17 Nepřeplňovat. (Nechat volné 1–2 cm od okraje)

Nepřeplňujte nádoby. Nechte volné od okraje vždy 1–2 cm. Dbejte na to, aby se potraviny uvnitř nádoby nemohly dotknout ventilu na vnitřní straně víka.

18 Záruka.

Pokud se během záruční doby objeví jakýkoliv problém, vraťte prosím nádobí spolu s dokladem o koupi prodejci, pokud není uvedeno jinak. Případně jej můžete vrátit přímo na adresu uvedenou na obalu nádobí.

Poškození způsobené nesprávným používáním (např. přehřátím, zabarvením, poškrábáním, pádem na zem nebo nesprávným čištěním) je ze záruky vyloučeno. Používání našeho nádobí v profesionálních kuchyních a čistě vizuální známky způsobené používáním jsou také ze záruky výrobce vyloučeny.



Overhold sikkerhedsoplysningerne i brugervejledningen til kogegej i rustfrit stål (med eller uden belægning)!

Dit nye ZWILLING-kogegej er af høj kvalitet, alsidigt, energieffektivt og nemt at bruge. For at du kan have glæde af produktet i lang tid, bedes du læse nedenstående brugs- og plejeanvisninger, før du tager det i brug.

1 Rengøring før brug.

Rengør dit nye ZWILLING-kogegej med varmt vand, almindeligt opvaskemiddel og en svamp, klud eller børste. Tør produktet af for at undgå, at der dannes vandpletter.

2 Vælg den rigtige kogezonestørrelse.

Kogezonen bør have samme eller mindre diameter end kogegejets bund. For at minimere varmetab anbefales det at lægge låg på kogegejet under tilberedning. Takket være ZWILLING-kogegejets fremragende varmeledningsevne bliver maden tilberedt jævnt, selv ved middel varme: Ved at reducere komfurindstillingen sparer du energi og undgår overophedning.

3 Tilsætning af fedtstoffer.

Nogle olier og fedtstoffer brænder selv ved lave temperaturer. Vi anbefaler produkter med et røgpunkt på 200 °C (400 °F) eller højere.

3a Undgå, at indholdet koger over.

Fyld kun gryden 70-80 % op for at undgå forbrændinger på grund af indholdet, der koger over. Tilsæt kun salt til kogende vand og rør rundt. Tilsætning af salt til koldt vand kan medføre misfarvning.

4 Varm langsomt op.

Opvarm kun kogegej, når det er tørt, for at undgå fastbrændte spor af olie og vand. Lad aldrig dit kogegej stå uden opsyn, mens det opvarmes, og/eller opvarm aldrig kogegejet i længere tid uden indhold. Overopvarmning kan forårsage misfarvninger, men påvirker ikke kogegejets funktion. Ekstrem overopvarmning kan permanent beskadige bunden.

Anvisninger for induktionskogeplader.

Risikoen for overopvarmning er særlig høj ved induktionskogeplader. Varm kogegejet langsomt op ved middel varme og hold øje med det hele tiden. Undlad at bruge boost-funktionen. Der kan opstå en summende og/eller brummende lyd, når der anvendes højere temperaturindstillinger. Dette skyldes tekniske årsager og er ikke et tegn på, at ovnen eller kogegejet er defekt.

Hvis kogezonens diameter ikke matcher diameteren af kogegejets bund, vil kogezonen muligvis ikke fungere.

Anvisninger for gaskogeplader.

Ved tilberedning på gasblus skal du sikre, at flammen ikke brænder op langs siderne på kogegejets bund. Vi anbefaler brug af grydelapper eller anden håndbeskyttelse for at undgå forbrændinger.

5 Anbefalet varme.

6 Brug af køkkenredskaber.

6a Alt, hvad du behøver at vide om dit non-stick-ZWILLING-kogegej.

Kogegej med belægning er ekstremt nemt at rengøre og perfekt til skånsom tilberedning af mad, der let hænger fast. Varm kogegejet langsomt op ved middel varme, og brug lav eller middel temperatur (2/3 af ovnens maksimale effekt) til tilberedning. Brug olier eller fedtstoffer med et røgpunkt på 200 °C (400 °F) eller højere, og brug ikke oliespray. Oliespray efterlader rester, der er svære at fjerne. Kogegej med non-stick-belægning skal vaskes af i hånden.

Vigtigt: Non-stick-egenskaberne ved kogegej med belægning vil med tiden aftage ved normal brug. Overopvarmning og forbrænding af mad kan fremskynde denne proces. Kogegej med belægning kan stadig bruges uden bekymringer, selvom non-stick-egenskaberne skulle aftage. Non-stick-kogegej kan bruges i ovnen ved op til 200 °C (350 °F), forudsat at det ikke har plastråndtag.

Køkkenredskaber: For at sikre, at non-stick-belægningen beskyttes optimalt, anbefaler vi at bruge redskaber af træ eller højkvalitets silikoneredskaber fra ZWILLING. Brug ikke skarpe genstande, og skær ikke i maden i kogegejet.

6b Alt, hvad du behøver at vide om dit non-stick-ZWILLING-kogegej.

ZWILLING-stegepander i rustfrit stål uden belægning er fremstillet af højkvalitets 18/10 rustfrit stål på indersiden. Dette er yderst hygiejnisk, smagsneutralt og særligt velegnet til stegning af kød uden panering (f.eks. steaks).

For et perfekt stegeresultat anbefaler vi: Opvarm først stegepanden langsomt ved middel temperatur uden fedt/olie. Sprøjt efter et stykke tid lidt koldt vand i stegepanden. Hvis vandet fordampes, er panden stadig ikke varm nok. Ved den optimale stegetemperatur dannes der bobler, der ligner kviksølv, og

som „danser“ på stegepandens overflade. Tør stegepanden af, tilsæt olie, varm den kort op og tilsæt maden. Kød kan i starten hænge fast i pandebunden. Det løsner sig dog af sig selv efter 2-3 minutter. Du kan holde øje med, om kødet løsner sig ved at prøve at løfte kanterne med en gaffel.

7a Hvordan håndtaget åbnes.

Opplås håndtaget ved at dreje grebet foroven på håndtaget mod venstre og trykke på den sorte knap.

7b Hvor håndtaget fastgøres.

Placer håndtaget sådan på kanten af kogegejet, at den forreste del er inde i panden og den anden del udenfor.

7c Hvordan håndtaget lukkes.

Lås håndtaget ved at dreje grebet foroven på håndtaget tilbage i den oprindelige position.

8 Efterlad aldrig kogegej uden opsyn.

Af sikkerhedsmæssige årsager må du ikke efterlade dit kogegej uden opsyn under brug, og du må aldrig lade børn være alene i nærheden af varmt kogegej. Sørg for, at håndtagene ikke rager ud over kanten af ovnen eller ud over en varm kogeplade.

9 Undgå at brænde dig!

Kogegej med plastråndtag er ovnfast op til 150 °C (300 °F)!

Non-stick-kogegej kan bruges i ovnen ved op til 200 °C (350 °F), forudsat at det ikke har plastråndtag. Bemærk: Der kan opstå misfarvning ved disse høje temperaturer. Dette kan fjernes med et plejeprodukt til rustfrit stål.

Håndtaget på din ZWILLING-stegepande er konstrueret til at afgive så lidt varme som muligt. Låget og håndtagene kan dog stadig blive varme. Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du tager kogegej ud af den varme ovn. Sæt kun varmt kogegej på varmebestandige overflader.

10 Lad kogegejet afkøle.

Lad dit ZWILLING-kogegej afkøle før rengøring. Især glaslæg kan blive beskadigede på grund af temperaturchok.

11 Rengøring og pleje.

Lad dit ZWILLING-kogegej afkøle før rengøring. ZWILLING-produkter er enkle og nemme at rengøre. Kogegejet tåler opvaskemaskine.

Vi anbefaler dog, at du rengør dette produkt i hånden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød klud. Aggressive rengøringsmidler kan beskadige kogegejet og især påvirke non-stick-egenskaberne i ZWILLING-kogegej med non-stick-belægning negativt. Produkter med en udvendig belægning kan vise tegn på ældning på grund af regelmæssig rengøring i opvaskemaskinen. Dette påvirker dog ikke produktets funktionelle egenskaber.

Ved kraftig tilsmudsning kan ZWILLING-kogegej uden belægning rengøres indvendigt og i bunden med den ru side af en svamp. For at undgå mærker eller misfarvning på rustfrit stål må madrester ikke tørre ind på produktet. Hvide eller flerfarvede misfarvninger og lag kan fjernes med almindelige rengøringsmidler til rustfrit stål, citronsaft eller eddike. Brug ikke kogegej til opbevaring af sure/syrige fødevarer i længere tid. Sure/syrige fødevarer kan korrodere overfladen.

12 Opbevaring.

Må ikke stables uden beskyttelse: Når der stables flere pander, kan undersiden af den ene pande ridse belægningen på den anden. For at undgå det skal der altid lægges en blød klud, køkkenrulle, filt, pandebeskytter eller silikonemåtter mellem panderne.

13 Ikke egnet til mikrobølgeovn.

ZWILLING-kogegej er IKKE egnet til brug i mikrobølgeovn og kan forårsage alvorlige skader.

14 Vakuumlåget er ikke egnet til madlavning.

Vakuumlåget er udelukkende beregnet til opbevaring af levnedsmidler og ikke varmefast nok til at bruges til madlavning eller opvarmning. Brug derfor aldrig låget direkte i gryden, i bageovnen eller i mikrobølgeovnen, da det kan deformeres eller beskadiges.

15 Fjern vakuumlåget før madlavning og opvarmning.

Fjern altid vakuumlåget, før du opvarmer levnedsmidler. Det gælder både for mikrobølgeovnen, bageovnen og komfuret. Ved høje temperaturer kan der opbygges tryk i beholderen, som beskadiger låget eller kan føre til usikker brug.

16 Mad må kun vakuumpakkes afkølet.

For en sikker brug skal maden altid være afkølet helt, før den vakuumpakkes. Opvarmede levnedsmidler kan danne kondensvand under vakuumpakningen, påvirke lukningen eller endda beskadige vakuumpakningen. Vent derfor altid, indtil levnedsmidlerne har stuetemperatur.

17 Må ikke overfyldes. (der skal være 1-2 cm fri op til kanten)

Undlad at overfylde beholderne. Der skal altid være 1-2 cm fri op til kanten. Sørg for, at levnedsmidlerne i beholderne ikke kommer i berøring med ventilen på indersiden af låget.

18 Garanti.

Hvis du oplever problemer inden for garanti-perioden, skal du returnere kogegejet sammen med købsbeviset til forhandleren, medmindre andet er angivet. Alternativt kan du også returnere det direkte til den adresse, der er angivet på kogegejets emballage.

Skader forårsaget af forkert brug (f.eks. overophedning, misfarvning, ridser, tab på gulvet eller forkert rengøring) er undtaget fra garantien. Brug af vores kogegej i professionelle køkkener og rent visuelle mærker forårsaget af brug er også undtaget fra producentens garanti.



Neem de veiligheidsinformatie in de handleiding van het roestvrijstalen kookgerei (ongecoat/gecoat) in acht!

Uw nieuwe ZWILLING-kookgerei is van hoge kwaliteit, veelzijdig, energiezuinig en gebruiksvriendelijk. Lees de volgende gebruiks- en onderhoudsinstructies voordat u dit product gebruikt, zodat u er lang plezier van kunt blijven hebben.

1 Reinig voor gebruik.

Reinig uw nieuwe ZWILLING-kookgerei met warm water, standaard afwasmiddel en een spons, doek of borstel. Droog het product af om watervlekken te voorkomen.

2 Kies de juiste kookplaatgrootte.

De kookplaat moet dezelfde of een kleinere diameter hebben dan de bodem van de pan. Om warmteverlies zo veel mogelijk te beperken, is het raadzaam om tijdens het koken het deksel op de pan te plaatsen. Dankzij de uitstekende warmtegeleiding van ZWILLING-kookgerei wordt u eten gelijkmatig gaar, zelfs op middelhoog vuur: Door het fornuis lager te zetten, bespaart u energie en voorkomt u oververhitting.

3 Voeg bakvet toe.

Sommige oliën en vetten verbranden zelfs bij lage temperaturen. Wij raden producten aan met een rookpunt van 200 °C (400 °F) of hoger.

3a Voorkom dat de inhoud overkookt.

Vul het kookgerei slechts voor 70-80% om brandwonden door overkokende inhoud te voorkomen. Voeg alleen zout toe aan kokend water en roer. Het toevoegen van zout aan koud water kan verkleuring veroorzaken.

4 Verwarm langzaam.

Verwarm kookgerei alleen als het droog is om aangekoekte sporen van olie en water te voorkomen. Laat uw kookgerei nooit onbeheerd achter tijdens het verwarmen en/of verwarm het kookgerei nooit gedurende langere tijd terwijl het leeg is. Oververhitting kan verkleuring veroorzaken, maar heeft geen invloed op de werking van het kookgerei. Extreme oververhitting kan de basis permanent beschadigen.

Instructies voor inductiekookplaten.

Bij inductiekookplaten is het gevaar van oververhitting bijzonder groot. Verwarm het kookgerei langzaam op middelhoog vuur en houd het voortdurend in de gaten. Gebruik de boostfunctie niet. Bij hogere temperatuurinstellingen kan een zoemend

en/of brommend geluid optreden. Dit heeft technische redenen en is geen teken dat de oven of het kookgerei defect is. Als de diameter van de kookplaat niet overeenkomt met de diameter van de bodem van de pan, werkt de kookplaat mogelijk niet.

Instructies voor gasfornuizen.

Zorg er bij het koken op een gasfornuis voor dat de gasvlam niet over de zijanten van de bodem van het kookgerei uitsteekt. Wij raden het gebruik van handbescherming aan om brandwonden te voorkomen.

5 Aanbevolen warmte.

6 Gebruik van keukengerei.

6a Alles wat u moet weten over uw ZWILLING-kookgerei met antiaanbaklaag.

Kookgerei met antiaanbaklaag is zeer eenvoudig schoon te maken en is perfect voor het voorzichtig bereiden van voedsel dat snel blijft kleven. Verwarm het kookgerei langzaam op middelhoog vuur en gebruik lage of gemiddelde temperaturen (2/3 van het maximale ovenvermogen) om te koken. Gebruik oliën of vetten met een rookpunt van 200 °C (400 °F) of hoger en gebruik geen oliesprays. Oliesprays laten resten achter die moeilijk te verwijderen zijn. Reinig kookgerei met antiaanbaklaag met de hand.

Belangrijk: De antiaanbaklaag van kookgerei met een coating zal na verloop van tijd bij normaal gebruik slijten. Oververhitting en aanbranden van voedsel kunnen dit proces versnellen. Gecoate kookgerei kan nog steeds zonder problemen worden gebruikt, zelfs als de antiaanbaklaag minder goed werkt. Kookgerei met antiaanbaklaag is geschikt voor gebruik in de oven tot 200 °C (350 °F), mits het geen kunststof handgrepen heeft.

Kookgerei: Om ervoor te zorgen dat de antiaanbaklaag optimaal wordt beschermd, raden wij aan keukengerei van hout of hoogwaardige siliconen gadgets van ZWILLING te gebruiken. Gebruik geen scherpe voorwerpen en snijd uw voedsel niet in het kookgerei.

6b Alles wat u moet weten over uw ZWILLING-kookgerei met antiaanbaklaag.

Ongecoate, roestvrijstalen ZWILLING-koekenpannen zijn aan de binnenkant gemaakt van hoogwaardig 18/10 roestvrij staal. Dit is uiterst hygiënisch, smaakneutraal en bijzonder geschikt voor het aanbraden van ongepaneerd vlees (bijv. biefstuk).

Voor een perfect bakresultaat raden wij aan: Verwarm eerst de koekenpan langzaam op middelhoog vuur zonder vet/olie. Spuit na een tijdje een beetje koud water in de koekenpan. Als het water verdampt, is de pan nog niet heet genoeg. Bij de optimale baktemperatuur vormen zich kwikachtige belletjes die op het oppervlak van de koekenpan 'dansen'. Veeg de koekenpan droog, voeg de olie toe, verwarm kort en voeg het voedsel toe. Het vlees kan in eerste instantie aan de bodem van de koekenpan blijven kleven. Na 2-3 minuten komt het echter vanzelf los. U kunt zelf de voortgang controleren door de randen met een vork op te tillen.

7a De greep openen.

Ontgrendel de greep door de hendel bovenop de greep naar links te draaien en op de zwarte knop te drukken.

7b De greep bevestigen.

Plaats de greep op de rand van de pan, zodat het voorste deel zich in de pan bevindt en het andere deel erbuiten.

7c De greep sluiten.

Vergrendel de greep door de hendel bovenop de greep terug naar de oorspronkelijke positie te draaien.

8 Laat kookgerei nooit onbeheerd achter.

Laat uw kookgerei om veiligheidsredenen nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik en laat kinderen nooit alleen in de buurt van heet kookgerei. Zorg ervoor dat de handgrepen niet over de rand van uw oven of over een hete kookplaat uitsteken.

9 Voorkom verbranding!

Kookgerei met kunststof handgrepen is tot 150 °C (300 °F) ovenbestendig!

Kookgerei met antiaanbaklaag is geschikt voor gebruik in de oven tot 200 °C (350 °F), mits het geen kunststof handgrepen heeft. Opmerking: Bij deze hoge temperaturen kan verkleuring optreden. Dit kan worden verwijderd met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal.

De handgreep van uw ZWILLING-koekenpan is zo ontworpen dat het zo min mogelijk warmte afgeeft. Het deksel en de handgrepen kunnen echter nog steeds heet worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u kookgerei uit de hete oven haalt. Zet heet kookgerei alleen op hittebestendige oppervlakken neer.

10 Laat het kookgerei afkoelen.

Laat uw ZWILLING-kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt. Vooral glazen deksels kunnen door temperatuurschokken beschadigd raken.

11 Reiniging en onderhoud.

Laat uw ZWILLING-kookgerei afkoelen voordat u het schoonmaakt. ZWILLING-producten zijn eenvoudig en gemakkelijk schoon te maken. Het kookgerei is vaatwasbestendig.

Wij raden echter aan om dit product met de hand schoon te maken met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte doek. Agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het kookgerei beschadigen en met name de antiaanbaklaag van ZWILLING-kookgerei aantasten. Producten met een externe coating kunnen tekenen van veroudering vertonen als gevolg van regelmatig reinigen in de vaatwasser. Dit heeft echter geen invloed op de functionele eigenschappen van het product.

Bij zware vervuiling kan ongeoat ZWILLING-kookgerei aan de binnenkant en aan de onderkant worden gereinigd met de ruwe kant van een spons. Om vlekken of verkleuring op het roestvrij staal te voorkomen, mag u geen etensresten op het product laten opdrogen. Witte of veelkleurige verkleuringen en lagen kunnen worden verwijderd met conventionele roestvrijstalen reinigingsmiddelen, citroensap of azijn. Gebruik het kookgerei niet om zuur voedsel voor langere tijd in te bewaren. Zuur voedsel kan het oppervlak aantasten.

12 Opslag.

Niet stapelen zonder bescherming: Bij stapelen van meerdere pannen kan de onderkant van de ene pan de coating van de andere pan bekrassen. Om dit te voorkomen, dient u altijd een zachte doek, keukenpapier, viltten pannenbeschermers of siliconenmatten tussen de pannen te plaatsen.

13 Niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

ZWILLING-kookgerei is NIET geschikt voor gebruik in de magnetron en kan ernstige schade veroorzaken.

14 Het vacuümdeksel is niet geschikt om mee te koken.

Het vacuümdeksel is uitsluitend bedoeld voor het bewaren van voedsel en is niet hittebestendig genoeg om het voor koken of opwarmen te gebruiken. Gebruik het deksel daarom nooit rechtstreeks op een pan, in de oven of magnetron, omdat het deksel dan vervormd of beschadigd kan raken.

15 Verwijder het vacuümdeksel vóór het koken en opwarmen.

Verwijder altijd het vacuümdeksel voordat u voedsel opwarmt. Dit geldt voor de magnetron, de oven en het fornuis. Vanwege de hoge temperatuur kan er druk in het product ontstaan, waardoor de deksel beschadigd kan raken of het gebruik ervan onveilig wordt.

16 Vacumeer voedsel alleen als het is afgekoeld.

Voor veilig gebruik moet het voedsel altijd volledig zijn afgekoeld voordat u het vacuüm verpakt. Verwarmd voedsel kan condensatie veroorzaken tijdens het vacumeren, de afsluiting beïnvloeden of zelfs de vacuümfunctie beschadigen. Wacht daarom tot de etenswaren op kamertemperatuur zijn.

17 Niet te vol maken. (Laat 1-2 cm vrij tot de rand)

Maak de producten niet te vol. Laat aan de rand altijd 1-2 cm vrij. Zorg ervoor dat de etenswaren in het product niet in contact komen met het ventiel aan de binnenkant van het deksel.

18 Garantie.

Als u binnen de garantieperiode problemen ondervindt, breng het kookgerei dan samen met het aankoopbewijs terug naar de winkel, tenzij anders aangegeven. U kunt het ook rechtstreeks terugsturen naar het adres dat op de verpakking van het kookgerei staat vermeld.

Schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik (bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging) is uitgesloten van de garantie. Het professioneel gebruik van de pannen alsook louter optische gebruikssporen zijn eveneens van de garantie uitgesloten.



Järgige roostevabast terasest toidunõude (kattekihiga/-kihita) juhendis toodud teavet!

Teie uus ZWILLING toidunõu on kõrge kvaliteediga, universaalne, energiatõhus ja lihtsalt kasutatav. Lugege enne selle toote kasutamist järgnevaid kasutus- ja hooldusjuhiseid, et saaksite tunda rõõmu selle kasutamisest veel pika aja vältel.

1 Puhastage enne kasutamist.

Puhastage oma uut ZWILLING toidunõud kuuma vee, tavalise nõudepesuvahendi ja švamm, lapi või harjaga. Kuivatage toode ära, et vältida veeplekide tekkimist.

2 Valige pliidil õige suurusega keeduala.

Keeduala peaks olema poti põhjaga võrreldes sama suur või sellest veidi väiksem. Soojuskadude minimaalsena hoidmiseks on soovitatav panna potile toiduvalmistamise ajaks kaas. Tänu ZWILLING toidunõude suurepärasele soojusjuhtivusele valmib teie toit ühtlaselt ka keskmisel kuumusel: pliidi seadistuste vähendamine säästab elektrit ja hoiab ära ülekuumenemise.

3 Rasvainete lisamine.

Osad õlid ja rasvad põlevad isegi madalatel temperatuuridel. Soovitame tooteid, mille suitsupunkt on 200 °C (400 °F) või kõrgem.

3a Vältige sisu ülekeemist.

Täitke toidunõud vaid kuni 70–80% ulatuses, et vältida sisu ülekeemisest põhjustatud kõrbemist. Lisage soola ainult keevale veele ja segage läbi. Soola lisamine külmale veele võib põhjustada värvuse muutumist.

4 Kuumutage aeglaselt.

Kuumutage ainult kuiva toidunõud, et vältida õli- ja veejälgede külgekõrbemist. Ärge jätke toidunõud kuumutamise ajal järelevalveta ega kuumutage toidunõud pikka aega tühjalt. Ülekuumenemine võib põhjustada värvuse muutumist, kuid ei avalda mõju toidunõu toimimisele. Äärmuslik ülekuumenemine võib toidunõu põhja pöördumatult kahjustada.

Induksioonpliitidega seotud juhised.

Ülekuumenemisoht on eriti suur just induksioonpliitide puhul. Kuumutage toidunõud aeglaselt keskmisel kuumusel ja ärge jätke toidunõud kunagi järelevalveta. Ärge kasutage võimendusfunktsiooni. Kõrgemate temperatuuriseadistuste kasutamisel võib kostuda ümisevat heli. Selle taga on tehnilised põhjused ja see ei näita, et pliidil või toidunõul oleks midagi viga. Kui pliidi keeduala läbimõõt ei lange kokku poti põhja läbimõõduga, ei pruugi pliidiplaat toimida.

Gaasipliitidega seotud juhised.

Gaasipliidil toitu valmistades jälgige, et gaasileegid ei ulatuks üle toidunõu põhja ääre. Põletuste vältimiseks soovime kasutada katekaitset.

5 Soovituslik temperatuur.

6 Kõogiriistade kasutamine.

6a Kõik, mida peate teadma ZWILLING mittenakkuva kattega toidunõude kohta.

Kattekihiga toidunõusid on väga lihtne puhastada ja need sobivad suurepäraselt muidu toidunõu põhja kinni jäävate toiduainete õrnaks valmistamiseks. Kuumutage toidunõud aeglaselt keskmisel kuumusel ja kasutage toidu valmistamiseks madalaid või keskmisi temperatuure (2/3 ahju maksimaalsest võimsusest). Kasutage 200 °C (400 °F) või kõrgema suitsupunktiga rasvu või õlisid ja ärge kasutage õlispresid. Õlispresid jätavad jääke, mida on raske eemaldada. Puhastage mittenakkuva pinnakattega toidunõusid käsitsi.

Tähtis! Mis tahes mittenakkuva pinnakattega toidunõu omadused kuluvad tavapärase kasutamise käigus aja jooksul vähemaks. Ülekuumenemine ja toidu põhjakõrbemine võib seda protsessi kiirendada. Peaks pinnakattega toidunõu mittenakkuvad omadused vähenema, võib selliseid näusid jätkuvalt ilma probleemideta kasutada. Mittenakkuva pinnakattega toidunõud sobivad kasutamiseks ahjus temperatuuril kuni 200 °C (350 °F) tingimusel, et sel pole plastkäepidemeid.

Kõogiriistad: Mittenakkuva pinnakatte optimaalse kaitsmise tagamiseks soovime kasutada puidust või kõrge kvaliteedilisest silikoonist valmistatud ZWILLING kõogiriist. Ärge kasutage teravaid esemeid ega lõigake toidunõul toiduaineid.

6b Kõik, mida peate teadma ZWILLING mittenakkuva kattega toidunõude kohta.

Kattekihita ZWILLING roostevabast terasest praepannid on valmistatud seest kõrge kvaliteedilisest 18/10 roostevabast terasest. Selline teras on äärmiselt hügieeniline, ei anna toidule maitset ja sobib eriti hästi just paneerimata liha (näiteks steikide) pruunistamiseks.

Laitmaste praadimistulemuste saavutamiseks soovime järgmist. Esmalt kuumutage praepanni keskmisel kuumusel ilma rasva/õlita. Mõne aja pärast pritsige praepannile veidi külma vett. Kui vesi aurustub, pole

pann veel piisavalt kuum. Praadimiseks optimaalse temperatuuri korral moodustuvad praepanni pinnale elavhõbeda sarnased mullid, mis hakkavad pannipinnal „tantsima“. Pühkige praepann kuivaks, lisage õli, kuumutage lühidalt ja lisage toiduaine. Liha võib alguses praepanni külge kinni jääda. 2–3 minuti möödudes tuleb see aga ise lahti. Teil on võimalik edenemist ise kontrollida, proovides kahvliga ääri üles tõsta.

7a Kuidas käepide avatakse.

Vabastage käepide lukustusest, selleks keerake hooba käepideme peal vasakule ja vajutage musta nappu.

7b Kus käepide kinnitatakse.

Paigutage käepide keedunõu serva peale nii, et eesmine osa on panni sees ja teine osa väljaspool.

7c Kuidas käepide suletakse.

Lukustage käepide, selleks keerake hoob käepideme peal tagasi selle algsele asendisse.

8 Ärge jätke toidunõud järelevalveta.

Ohutuse huvides ärge jätke oma toidunõud kasutamise ajal järelevalveta ja ärge jätke lapsi omaette kuumas toidunõu lähedale. Veenduge, et käepidemed ja sangad ei ulatuks üle ahju või üle kuuma pliidi.

9 Vältige põhjakõrbemist!

Plastkäepidemetega toidunõud sobivad kasutamiseks ahjus kuni temperatuurini 150 °C (300 °F).

Mittenakkuva pinnakattega toidunõud sobivad kasutamiseks ahjus temperatuuril kuni 200 °C (350 °F) tingimusel, et sel pole plastkäepidemeid. Märkus: Nende kõrgete temperatuuride juures võib toimuda värvimuutus. Seda on võimalik eemaldada roostevaba terase hooldustoodetega.

Teie ZWILLING praepanni käepide on loodud andma edasi võimalikult vähe soojust. Kaaned ja sangad võivad siiski muutuda kuumaks. Kasutage toidunõu kuumast ahjust väljavõtmiseks alati pajalappe või ahjukindaid. Asetage kuum toidunõu vaid kuumakindlatele pindadele.

10 Laske toidunõul maha jahtuda.

Laske oma ZWILLING toidunõul enne puhastamist maha jahtuda. Eriti just klaaskaaned võivad temperatuurisoki tulemusel kahjustuda.

11 Puhastamine ja hooldamine.

Laske oma ZWILLING toidunõul enne puhastamist maha jahtuda. ZWILLING tooted on lihtsalt ja kergelt puhastatavad. Toidunõud võib puhastada nõudepesumasinas.

Sellele vaatamata soovime puhastada antud toodet käsitsi sooja vee, vähese koguse nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. Tugevatoimelised puhastustooted võivad toidunõud kahjustada ja mõjuda halvasti mittenakkuva pinnakattega ZWILLING toidunõu mittenakkuvatele omadustele. Väliste pinnakattega tooted võivad regulaarse nõudepesumasinas puhastamise tulemusel hakata näitama vananemistunnuseid. See aga ei avalda mõju toote funktsionaalsetele omadustele.

Tugeva määrdumise korral võib pinnakatteta ZWILLING toidunõud puhastada seest ja põhjast švammiga karedama poolega. Roostevaba terase värvuse muutumise või märkide tekkimise vältimiseks ärge laske toidujääkidel toote külge kinni kuivada. Valgeid või mitmevärvilisi värvuse muutumisi ja kihte saab eemaldada tavapärase roostevaba terase puhastusvahendite, sidrunimahla või äädikaga. Ärge kasutage toidunõud happeliste toiduainete hoidmiseks pika aja jooksul. Happelised toiduained võivad pinda söövitada.

12 Hoistamine.

Ärge virnastage ilma kaitseta: Mitme panni virnastamisel võib panni alumine külg kriimustada teise panni kattekihti. Selle vältimiseks asetage pannide vahele alati pehme riie, kõõgipaber, vildist pannialus või silikoonmatt.

13 Ei sobi mikrolainetega kasutamiseks.

ZWILLING toidunõu EI SOBI mikrolaineahjus kasutamiseks ja võib seal tekitada tõesiseid kahjustusi.

14 Vaakumkaas ei sobi keetmiseks.

Vaakumkaas on mõeldud ainult toiduainete säilitamiseks ja ei ole piisavalt kuumakindel, et seda saaks kasutada toidu keetmisel või soojendamisel. Seetõttu ärge kasutage kaant kunagi vahetult potis, praehajus ega mikrolaineahjus, kuna kaas võib deformeeruda või kahjustuda.

15 Eemaldage vaakumkaas enne keetmist ja soojendamist.

Eemaldage vaakumkaas alati enne toiduainete kuumutamist. See kehtib nii mikrolaineahju, praehaju kui ka pliidi kohta. Kõrged temperatuurid võivad põhjustada mahutis rõhu tekkimist, mis võib kahjustada kaant või muuta kasutamise ohtlikuks.

16 Vakumeerige ainult jahtunud toitu.

Ohutu kasutamise tagamiseks peaks toit olema enne vakumeerimist alati täielikult jahtunud. Kuumutatud toiduained võivad vakumeerimisel tekitada kondensvett, mis võib kahjustada sulgurit või isegi vaakumifunktsiooni. Oodake seepärast kindlasti, kuni toiduaine on saavutanud toatemperatuuri.

17 Ärge täitke liigselt. (Jätke servast 1–2 cm vabaks)

Ärge täitke mahutit liigselt. Jätke servani alati 1–2 cm vabaks. Jälgige, et toiduained mahuti sees ei puutu kokku kaane siseküljel oleva klapiaga.

18 Garantii.

Kui kogete garantiiperioodi vältel mingeid probleeme, viige toidunõu koos ostu tõendava dokumendiga tagasi müüja juurde, kui pole just märgitud teisiti. Teise võimalusena võite tagastada toote otse toidunõu pakendil märgitud aadressile.

Valest kasutamisest põhjustatud kahjustus (näiteks ülekuumutamine, värvuse muutumine, kriimustused, põrandale kukkumine või vale puhastamine) ei kuulu garantii alla. Samuti ei kuulu tootja garantii alla meie toidunõude kasutamine profiköökidest ja kasutamisest tingitud pelgalt visuaalsed märgid. der Gewährleistung ausgeschlossen.



Noudata ruostumattomasta teräksestä valmistettujen keittoastioiden (pinnoittamattomat/pinnoitetut) käyttöohjeesta annettuja turvallisuustietoja!

Uusi ZWILLING-keittoastiasi on laadukas, monipuolinen, energiatehokas ja helppokäyttöinen. Lue seuraavat käyttö- ja hoito-ohjeet ennen tämän tuotteen käyttöä, jotta voit nauttia siitä mahdollisimman pitkään.

1 Puhdista ennen käyttöä.

Puhdista uudet ZWILLING-astiat kuumalla vedellä, tavallisella astianpesuaineella ja sienellä, liinalla tai harjalla. Kuivaa tuote vesilaikujen muodostumisen estämiseksi.

2 Valitse oikean kokoinen liesitaso.

Keittotason halkaisijan on oltava sama tai pienempi kuin keittoastian pohjan halkaisija. Jotta lämpöhäviö pysyisi mahdollisimman pienenä, on suositeltavaa laittaa kattilaan kansi kypsennyksen ajaksi. ZWILLING-keittoastioiden erinomaisen lämmönjohtavuuden ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti jopa keskilämmöllä: Liesiasetuksen pienentäminen säästää energiaa ja estää ylikuumenemisen.

3 Lisää rasvoja.

Jotkin öljyt ja rasvat palavat jopa alhaisissa lämpötiloissa. Suosittelemme tuotteita, joiden savuamispiste on vähintään 200 °C.

3a Vältä sisällön ylikiehumista.

Täytä keittoastia vain 70–80-prosenttisesti, jotta vältetään sisällön ylikiehumisen aiheuttamat palovammat. Lisää vain suolaa kiehuvaan veteen ja sekoita. Suolan lisääminen kylmään veteen voi aiheuttaa värimuutoksia.

4 Kuumenna hitaasti.

Kuumenna keittoastioita vain, kun ne ovat kuivia, jotta vältät palaneen öljyn ja veden aiheuttamat tahrat. Älä koskaan jätä keittoastia ilman valvontaa sen lämmittämisen ajaksi ja/tai älä koskaan lämmitä keittoastia pitkää aikaa tyhjänä. Ylikuumeneminen voi aiheuttaa värimuutoksia, mutta ei vaikeuta keittoastian toimintaa. Äärimmäinen ylikuumeneminen voi vahingoittaa pohjaa pysyvästi.

Ohjeet induktioliedelle.

Ylikuumenemisriski on erityisen suuri induktiokeittotasoilla. Kuumenna keittoastia hitaasti keskilämmöllä, ja valvo sitä koko ajan. Älä käytä tehotoimintaa. Korkeampia lämpötila-asetuksia käytettäessä saattaa esiintyä surinaa ja/tai huminaa. Tämä johtuu teknisistä syistä eikä ole merkki siitä, että liesi tai keittoastia olisi viallinen.

Jos keittotason halkaisija ei vastaa kattilan pohjan halkaisijaa, keittotaso ei välttämättä toimi.

Ohjeet kaasuliedelle.

Kun valmistat ruokaa kaasuliedellä, varmista, että kaasulieki ei ulotu keittoastian pohjan sivuille. Suosittelemme käsen suojaamista palovammojen välttämiseksi.

5 Lämpösuositus.

6 Keittiövälineiden käyttö.

6a Kaikki mitä sinun tarvitsee tietää tarttumattomista ZWILLING-keittoastioistasi.

Pinnoitetut keittoastiat ovat erittäin helppoja puhdistaa, ja ne sopivat erinomaisesti sellaisten ruokien hellävaraiseen valmistukseen, jotka ovat alttiita tarttumaan kiinni keittoastiaan. Kuumenna keittoastia hitaasti keskilämmöllä, ja käytä kypsennykseen matalaa lämpötilaa tai keskilämpötilaa (2/3 lieden enimmäistehosta). Käytä öljyjä tai rasvoja, joiden savuamispiste on vähintään 200 °C, äläkä käytä öljysuihkeita. Öljysuihkeista jää jäämiä, joita on vaikea poistaa. Puhdista tarttumattomalla pinnoitteella pinnoitetut keittoastiat käsin.

Tärkeää: Pinnoitettujen keittoastioiden tarttumattomat ominaisuudet häviävät normaalissa käytössä ajan myötä. Ruuan ylikuumeneminen ja palaminen voi nopeuttaa tätä prosessia. Pinnoitettuja keittoastioita voi edelleen käyttää huoletta, vaikka tarttumattoman pinnan ominaisuudet heikkenevät. Tarttumattomat keittoastiat soveltuvat käytettäväksi uunissa enintään 200 °C:ssa, jos niissä ei ole muovisia kahvoja.

Välineet: Varmistaaksesi, että tarttumaton pinnoite on optimaalisesti suojattu, suosittelemme käyttämään puusta valmistettuja keittiötyövälineitä tai laadukkaita ZWILLINGin silikonisia keittiötyövälineitä. Älä käytä teräviä esineitä äläkä leikkaa ruokaa keittoastiassa.

6b Kaikki mitä sinun tarvitsee tietää tarttumattomista ZWILLING-keittoastioistasi.

Pinnoittamattomat ZWILLINGin ruostumattomasta teräksestä valmistetut paistinpannut on valmistettu sisältä korkealaatuisesta 18/10 ruostumattomasta teräksestä. Se on erittäin hygieeninen, ei jätä makujäämiä ja soveltuu erityisesti leivittämättömän lihan paistamiseen (esim. pihveihin).

Täydellisen paistotuloksen saavuttamiseksi suosittelemme: Kuumenna ensin paistinpannu hitaasti keskilämmöllä ilman rasvaa/öljyä. Suihkuta hetken kuluttua paistinpannuun hieman kylmää vettä. Jos vesi haihtuu, pannu ei ole vielä tarpeeksi kuumaa. Optimaalisessa paistolämpötilassa vesipisarat muodostuvat pannulle kuin elohopea ja „tanssivat“ paistinpannun pinnalla. Pyyhi paistinpannu kuivaksi, lisää öljy, kuumenna sitä hieman ja lisää ruoka. Liha saattaa aluksi tarttua paistinpannun pohjaan. Se irtaoo kuitenkin itsestään 2–3 minuutin kuluttua. Voit tarkistaa edistymisen itse yrittämällä nostaa reunoja haarukalla.

7a Kahvan avaaminen.

Kahvan vapauttamiseksi käännä kahvan yläpuolen vipua vasemmalle ja paina mustaa nuppia.

7b Kahvan kiinnittäminen.

Aseta kahva keittiövälineen reunaan niin, että etuosa on pannun sisäpuolella ja toinen osa ulkopuolella.

7c Kahvan sulkeminen.

Lukitse kahva kääntämällä yläpuolen vipu alkuperäiseen asentoon.

8 Älä koskaan jätä keittoastioita ilman valvontaa.

Turvallisuussyistä älä jätä keittoastioita ilman valvontaa käytön aikana äläkä koskaan jätä lapsia yksin kuumien keittoastioiden lähelle. Varmista, että kahvat eivät ulotu uunin reunan tai kuumien lieden yli.

9 Vältä palamista!

Muovikahvoilla varustetut keittoastiat ovat uuninkestäviä 150 °C:seen asti!

Tarttumattomat keittoastiat soveltuvat käytettäväksi uunissa enintään 200 °C:ssa, jos niissä ei ole muovisia kahvoja. Huom: Näissä korkeissa lämpötiloissa voi esiintyä värimuutoksia. Tämä voidaan poistaa ruostumattoman teräksen hoitoaineella.

ZWILLING-paistinpannun kahva on suunniteltu niin, että se johtaa mahdollisimman vähän lämpöä. Kansi ja kahvat voivat kuitenkin kuumentua. Käytä aina patalappuja tai uunikintaita, kun otat keittoastioita kuumasta uunista. Laske kuumia keittoastioita vain kuumuutta kestäville pinnoille.

10 Anna keittoastioiden jäähtyä.

Anna ZWILLING-keittoastioiden jäähtyä ennen puhdistamista. Erityisesti lasikannet voivat vaurioitua lämpöshokin vuoksi.

11 Puhdistus ja hoito.

Anna ZWILLING-keittoastioiden jäähtyä ennen puhdistamista. ZWILLING-tuotteet ovat yksinkertaisia ja helppoja puhdistaa. Keittoastiat ovat astianpesukoneen kestäviä.

Suosittellemme kuitenkin tuotteen puhdistamista käsin lämpimällä vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja pehmeällä liinalla. Hyvin voimakkaat puhdistusaineet voivat vahingoittaa keittoastioita ja erityisesti vaikuttaa haitallisesti tarttumattomalla pinnoitteella käsiteltyjen ZWILLING-keittoastioiden tarttumattomuusominaisuuksiin. Ulkopinnoitetuissa tuotteissa voi näkyä kulumisen merkkejä, jos ne pestään säännöllisesti astianpesukoneessa. Tämä ei kuitenkaan vaikuta tuotteen toiminnallisiin ominaisuuksiin.

Pinnoittamattomat ZWILLING-astiat voidaan puhdistaa sisäpuolelta ja pohjasta sienien karhealla puolella, jos ne ovat hyvin likaisia. Jotta ruostumattomaan teräkseen ei jäisi jälkiä tai värjäytymiä, älä anna ruuantähteiden kuivua tuotteeseen. Valkoiset tai moniväriset värjäytymät ja kerrokset voidaan poistaa tavanomaisilla ruostumattoman teräksen puhdistusaineilla, sitruunamehulla tai etikalla. Älä käytä keittoastiaa happamien ruokien säilyttämiseen pitkiä aikoja. Happamat ruuat voivat syövyttää pintaa.

12 Säilytys.

Älä pinnoa suojaamattomana: Kun pannuja pintoja, pannun alapuoli voi naarmuttaa toisten pannujen pinnoitetta. Tämän välttämiseksi aseta aina pehmeä kangas, talouspaperia, huopapannunalunen tai silikonimattojen pannujen väliin.

13 Ei sovellu mikroaaltouuniin.

ZWILLINGin keittoastiat EIVÄT sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa, ja ne voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.

14 Vakuumikansi ei sovi keittämiseen.

Vakuumikansi on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden säilyttämiseen. Se ei kestä kuumentamista tai lämmittämistä. Älä käytä kanttia suoraan kattilassa, uunissa tai mikroaaltouunissa, sillä se voi menettää muotonsa tai vahingoittua.

15 Poista vakuumikansi ennen ruoan valmistamista tai lämmittämistä.

Poista vakuumikansi aina ennen elintarvikkeiden kuumentamista. Koskee sekä mikroaaltouunia, uunia että liettä. Säiliöön voi muodostua korkean lämpötilan vaikutuksesta painetta, joka vahingoittaa kannen ja johtaa epäluotettavaan toimintaan.

16 Jäähdytä ruoat ennen vakuumointia.

Anna ruoan jäähtyä kokonaan ennen vakuumointia. Lämpimistä elintarvikkeista voi vapautua kosteutta, joka kondensoituu, vaikuttaa sulkimeen tai jopa vahingoittaa vakuumitoimintaa. Odota siksi, kunnes elintarvike on huoneen lämpöistä.

17 Älä täytä liikaa. (jätä 1–2 cm reunasta vapaaksi)

Älä täytä säiliötä liikaa. Jätä 1–2 cm reunasta vapaaksi. Varmista, että säiliön sisältämä elintarvike ei kosketa kannen sisäpuolen venttiiliä.

18 Takuu.

Jos takuuaikana ilmenee ongelmia, palauta keittoastia ja ostodokumentit jälleenmyyjälle, ellei toisin ilmoiteta. Vaihdoitavasti voit palauttaa sen suoraan keittoastioiden pakkauksessa ilmoitettuun osoitteeseen.

Vääränlaisen käytön aiheuttamat vauriot (esim. ylikuumeneminen, värimuutokset, naarmut, lattialle pudottaminen tai virheellinen puhdistus) eivät kuulu takuun piiriin. Valmistajan takuu ei myöskään koske keittoastioiden käyttöä ammattikeittiöissä eikä käytön aiheuttamia puhtaasti visuaalisia jälkiä.



Respecter les consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation de la casserole en acier inoxydable (non revêtue/revêtue) !

Votre nouvelle casserole ZWILLING se distingue par sa qualité exceptionnelle, sa polyvalence, son efficacité énergétique et sa simplicité d'utilisation. Avant toute utilisation, veuillez lire les conseils d'utilisation et d'entretien suivants afin qu'elle vous procure un plaisir durable.

1 Nettoyer avant utilisation.

Nettoyez votre casserole ZWILLING avec de l'eau chaude, votre liquide vaisselle habituel et une éponge, un chiffon ou une brosse. Séchez-la pour éviter les taches d'eau.

2 Sélectionner la taille correcte de la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson doit être adaptée au diamètre de la casserole. Pour réduire la perte de chaleur au maximum, il est conseillé de la couvrir à l'aide d'un couvercle. Grâce à l'excellente conductivité thermique de la casserole ZWILLING, vos aliments cuiront uniformément, même à feu moyen : La diminution du réglage de la plaque de cuisson permet de réaliser une économie d'énergie et d'éviter une surchauffe.

3 Ajouter les matières grasses.

Certaines huiles et matières grasses brûlent à basse température. Nous recommandons des produits dont le point de fumée est supérieur ou égal à 200 °C (400 °F).

3a Évitez de laisser le contenu déborder.

Pour empêcher toute brûlure due à un débordement, ne remplissez votre casserole qu'à 70-80 %. Ajoutez du sel seulement lorsque l'eau bout, puis remuez. L'ajout de sel dans l'eau froide peut décolorer votre casserole.

4 Faire chauffer lentement.

Séchez bien votre casserole avant de la placer sur votre plaque de cuisson, afin d'éviter des traces d'eau et d'huile brûlées. Ne laissez jamais votre casserole chauffer sans surveillance et/ou à vide pendant une durée prolongée. La surchauffe peut la décolorer, ce qui n'altérera cependant en rien ses fonctions. Une surchauffe extrême peut toutefois endommager le fond de votre casserole de manière irréversible.

Instructions concernant les plaques à induction.

L'utilisation de plaques à induction peut entraîner un risque de brûlure particulièrement important. Faites chauffer votre casserole progressivement à puissance moyenne et ne la laissez jamais sans surveillance. Évitez d'utiliser la fonction Boost. Une température élevée peut provoquer un vrombissement et/ou un bourdonnement. Ce bruit est uniquement dû à des raisons techniques et

n'indique en rien un défaut de la plaque de cuisson ou de la casserole. La plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner si le diamètre de la zone de cuisson ne correspond pas au diamètre du fond de la casserole.

Instructions concernant les gazinières.

Lors d'une cuisson sur gazinière, veillez à ce que les flammes ne dépassent pas les bords de la casserole. Nous recommandons l'utilisation de protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

5 Recommandation concernant la chaleur.

6 Utilisation des ustensiles de cuisine.

6a Tout ce que vous devez savoir sur votre casserole antiadhésive ZWILLING.

Les casseroles antiadhésives sont particulièrement faciles à nettoyer et se prêtent parfaitement à la cuisson délicate de mets ayant tendance à attacher. Préchauffez votre casserole progressivement à température moyenne. Pour la cuisson, préférez une température basse ou moyenne (2/3 de la puissance maximale de la plaque de cuisson). Utilisez de l'huile ou une matière grasse ayant un point de fumée à 200 °C (400 °F) ou plus et évitez les huiles en spray. Celles-ci laissent des résidus difficiles à nettoyer. Veuillez nettoyer à la main votre casserole dotée d'un revêtement antiadhésif.

Important : Dans le cadre d'une utilisation normale, les propriétés antiadhésives de votre casserole diminueront avec le temps. Une surchauffe ou des aliments brûlés peuvent accélérer le processus de vieillissement du revêtement. Vous pouvez cependant continuer à utiliser votre casserole en toute sécurité. Les casseroles antiadhésives peuvent être utilisées au four jusqu'à 200 °C (350 °F), à condition qu'elles ne soient pas équipées de manches en plastique.

Ustensiles : Pour protéger de façon optimale le revêtement antiadhésif de votre casserole, nous vous recommandons l'utilisation des ustensiles en bois ou en silicone haut de gamme de ZWILLING. Veuillez ne pas utiliser d'objets pointus et ne coupez pas vos mets directement dans la casserole.

6b Tout ce que vous devez savoir sur votre casserole antiadhésive ZWILLING.

L'intérieur des poêles en acier et sans revêtement ZWILLING est en acier inoxydable 18/10 d'une grande qualité. Il est particulièrement hygiénique, neutre en goût et se

prête parfaitement à la cuisson à feu vif de viandes non panées, telles que les steaks.

Pour une cuisson idéale, nous vous recommandons : De chauffer tout d'abord lentement la poêle à feu moyen, sans matière grasse. Après quelques instants, aspergez-la de quelques gouttes d'eau froide. Si l'eau s'évapore, cela signifie que la poêle n'est pas assez chaude. À la température optimale de cuisson, les gouttes formeront des boules « virevoltantes », comme du mercure, à la surface de la poêle. Séchez à présent la poêle, versez de l'huile, laissez-la chauffer quelques instants et insérez votre aliment à cuire. Il est possible que la viande adhère à la poêle. Toutefois, elle se détache automatiquement au bout de 2 à 3 minutes. Vous pouvez contrôler le processus de cuisson en essayant de soulever quelque peu les bords au moyen d'une fourchette.

7a Ouverture de la poignée.

Déverrouillez la poignée en tournant le levier situé en haut de la poignée vers la gauche et appuyez sur le bouton noir.

7b Fixation de la poignée.

Placez la poignée sur le bord de la casserole de manière à ce que la partie avant soit à l'intérieur de la casserole et l'autre partie à l'extérieur.

7c Verrouillage de la poignée.

Verrouillez la poignée en repoussant le levier situé sur le dessus de la poignée dans sa position d'origine.

8 Ne laissez jamais la casserole sans surveillance.

Pour des raisons de sécurité, ne laissez ni votre casserole sans surveillance lors de son utilisation, ni des enfants seuls à proximité de casseroles chaudes. Ne laissez pas dépasser le manche de la casserole en dehors de la plaque de cuisson et ne le placez pas au-dessus d'une plaque de cuisson chaude.

9 Éviter les brûlures !

Les casseroles dotées d'un manche en plastique sont conçues pour une utilisation au four jusqu'à 150 °C (300 °F) !

Les casseroles antiadhésives peuvent être utilisées au four jusqu'à 200 °C (350 °F), à condition qu'elles ne soient pas équipées de manches en plastique. Remarque : une décoloration peut se produire à ces températures élevées. Elle peut être éliminée à l'aide d'un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.

Le manche de votre poêle ZWILLING présente une faible conductivité thermique. Toutefois, les couvercles et les manches peuvent chauffer pendant la cuisson. Utilisez toujours des

maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez une casserole du four chaud. Ne posez la casserole chaude que sur des surfaces résistantes à la chaleur.

10 Laisser refroidir la casserole.

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les chocs de température peuvent notamment endommager les couvercles en verre.

11 Nettoyage et entretien.

Laissez votre casserole ZWILLING refroidir avant de la nettoyer. Les produits ZWILLING sont faciles à nettoyer. La casserole peut être lavée au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons cependant de nettoyer ce produit à la main avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon doux. Les produits nettoyants agressifs peuvent endommager la casserole et, en particulier, nuire aux propriétés antiadhésives de la casserole antiadhésive ZWILLING. Les produits dotés d'un revêtement extérieur peuvent présenter des signes de vieillissement prématurés en cas de passages réguliers au lave-vaisselle. Les caractéristiques fonctionnelles du produit demeurent toutefois inchangées.

En cas de salissures importantes, la casserole ZWILLING non revêtue peut être nettoyée à l'intérieur et à la base à l'aide du côté rugueux d'une éponge. Ne laissez pas sécher les restes d'aliments afin d'éviter la décoloration ou l'apparition de taches sur l'acier inoxydable. Des taches blanches ou multicolores et les dépôts peuvent être éliminés à l'aide de nettoyants classiques pour l'acier inoxydable, de jus de citron ou de vinaigre. N'utilisez pas votre casserole pour la conservation longue durée d'aliments acides. Ces derniers pourraient corroder sa surface.

12 Rangement.

Ne pas empiler sans protection : Lors de l'empilement de plusieurs poêles, le dessous d'une poêle peut rayer le revêtement de l'autre. De ce fait, il convient de toujours placer un chiffon doux, un essuie-tout, un feutre ou un tapis en silicone entre les poêles.

13 Ne convient pas au micro-ondes.

Les casseroles ZWILLING ne sont PAS conçues pour une utilisation au micro-ondes et un non-respect de cette consigne peut causer des dommages importants.

14 Couvercle à vide non adapté à la cuisson.

Le couvercle à vide est destiné exclusivement à la conservation des aliments ; il n'est pas suffisamment résistant à la chaleur pour pouvoir être utilisé pour cuire ou réchauffer

des aliments. N'utilisez jamais le couvercle directement dans la casserole, au four ou au microondes, puisqu'il peut se déformer et se détériorer.

15 Avant la cuisson et le réchauffage, retirer le couvercle à vide.

Retirez systématiquement le couvercle à vide avant de réchauffer des aliments. Cela s'applique tant au micro-ondes qu'au four ou à la plaque de cuisson. Les températures élevées font augmenter la pression à l'intérieur du récipient, endommagent le couvercle ou occasionnent des risques lors de l'utilisation.

16 Ne mettre sous vide que les aliments déjà froids.

Pour une utilisation sûre, il convient de laisser les aliments refroidir entièrement avant de les emballer sous vide. Les aliments réchauffés peuvent dégager du condensat lors de la mise sous vide, nuire à la bonne fermeture ou même endommager la fonction de vide. Patientiez donc systématiquement que les aliments aient atteint la température ambiante.

17 Ne pas trop remplir. (ne pas remplir au-delà de 1 à 2 cm sous le bord)

Ne remplissez pas trop le récipient. Laissez toujours 1 à 2 cm sous le bord. Veillez à ce que les aliments dans le récipient ne touchent pas la soupape située sur la face intérieure du couvercle.

18 Garantie.

Si vous rencontrez des problèmes pendant la période de garantie, veuillez retourner la casserole accompagnée de la preuve d'achat au détaillant, sauf indication contraire. Vous pouvez également la renvoyer directement à l'adresse indiquée sur l'emballage de la casserole.

Tous les dommages causés par un usage non conforme (p. ex. surchauffe, décoloration, rayures, chute ou nettoyage non adapté) ne sont pas couverts par la garantie. De même, l'utilisation de la casserole en milieu professionnel, ainsi que les traces d'usures purement esthétiques sont exclues de la garantie.



Λάβετε υπόψη τις πληροφορίες ασφαλείας στο εγχειρίδιο χρήσης για τα ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη (χωρίς επίστρωση/με επίστρωση)!

Τα νέα σας μαγειρικά σκεύη ZWILLING είναι υψηλής ποιότητας, ευέλικτα, ενεργειακά αποδοτικά και εύχρηστα. Διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φροντίδας πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, ώστε να μπορείτε να το απολαύσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.

1 Καθαρίστε πριν τη χρήση.

Καθαρίστε τα καινούργια σας μαγειρικά σκεύη ZWILLING με ζεστό νερό, κοινό υγρό πιάτων και ένα σφουγγάρι, ένα πανί ή μια βούρτσα. Στεγνώστε το προϊόν για να αποτρέψετε τον σχηματισμό λεκέδων από νερό.

2 Επιλέξτε το σωστό μέγεθος εστίας.

Η εστία πρέπει να έχει την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με τη βάση της κατσαρόλας. Για να διατηρήσετε την απώλεια θερμότητας όσο το δυνατόν χαμηλότερη, συνιστάται να τοποθετείτε το καπάκι στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα. Χάρη στην εξαιρετική θερμική αγωγιμότητα των μαγειρικών σκευών ZWILLING, το φαγητό σας θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα ακόμη και σε μέτρια φωτιά: Η μείωση της ρύθμισης της εστίας εξοικονομεί ενέργεια και αποτρέπει την υπερθέρμανση.

3 Προσθέστε μαγειρικά λίπη.

Ορισμένα έλαια και λίπη καίγονται ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες. Συνιστούμε προϊόντα με σημείο καπνίσματος 200 °C (400 °F) ή υψηλότερο.

3a Αποφύγετε την υπερχειλίση κατά το βράσιμο.

Γεμίζετε το μαγειρικό σκεύος μόνο έως 70-80% για να αποφύγετε εγκαύματα λόγω υπερχειλίσης του περιεχομένου. Προσθέστε αλάτι μόνο σε βραστό νερό και ανακατέψτε. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό.

4 Θερμάνετε αργά.

Θερμάνετε τα μαγειρικά σκεύη μόνο όταν είναι στεγνά, για να αποφύγετε την εμφάνιση καμένων υπολειμμάτων λαδιού και νερού. Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη σας χωρίς επίβλεψη κατά τη θέρμανση ή/και μη θερμαίνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη για μεγάλα χρονικά διαστήματα ενώ είναι άδεια. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό, αλλά δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του μαγειρικού σκεύους. Η υπερβολική υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στη βάση.

Οδηγίες για επαγωγικές εστίες.

Ο κίνδυνος υπερθέρμανσης είναι ιδιαίτερα υψηλός με τις επαγωγικές εστίες. Θερμάνετε αργά το μαγειρικό σκεύος σε μέτρια φωτιά και επιβλέπετέ το συνεχώς. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ενίσχυσης. Ενδέχεται να

ακουστεί ένας βόμβος ή/και βουητό όταν χρησιμοποιούνται υψηλότερες ρυθμίσεις θερμοκρασίας. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος ή τα μαγειρικά σκεύη είναι ελαττωματικά. Εάν η διάμετρος της εστίας δεν ταιριάζει με τη διάμετρο της βάσης της κατσαρόλας, η εστία ενδέχεται να μη λειτουργεί.

Οδηγίες για εστίες αερίου.

Όταν μαγειρεύετε σε εστία αερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα αερίου δεν εκτείνεται γύρω από τα πλαίσια της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Συνιστούμε τη χρήση προστατευτικών για τα χέρια για την αποφυγή εγκαυμάτων.

5 Σύσταση σχετικά με τη θερμότητα.

6 Χρήση σκευών κουζίνας.

6a Όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε για τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη ZWILLING.

Τα μαγειρικά σκεύη με επίστρωση καθαρίζονται εξαιρετικά εύκολα και είναι ιδανικά για την ήπια προετοιμασία φαγητών, τα οποία είναι επιρρεπή στο να κολλάνε. Θερμάνετε αργά το μαγειρικό σκεύος σε μέτρια φωτιά και χρησιμοποιήστε χαμηλές ή μεσαίες θερμοκρασίες (2/3 της μέγιστης ισχύος του φούρνου) για το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε λάδι ή λίπη με σημείο καπνίσματος 200 °C (400 °F) ή υψηλότερο και μη χρησιμοποιείτε σπρέι λαδιού. Τα σπρέι λαδιού αφήνουν υπολείμματα, τα οποία είναι δύσκολο να αφαιρεθούν. Καθαρίστε τα μαγειρικά σκεύη με αντικολλητική επίστρωση με το χέρι.

Σημαντικό: Οι αντικολλητικές ιδιότητες οποιουδήποτε μαγειρικού σκεύους με επίστρωση θα μειωθούν κατά την κανονική χρήση με την πάροδο του χρόνου. Η υπερθέρμανση και το κάψιμο του φαγητού μπορούν να επιταχύνουν αυτήν τη διαδικασία. Τα μαγειρικά σκεύη με επίστρωση μπορούν να χρησιμοποιηθούν χωρίς καμία ανησυχία, σε περίπτωση που μειωθούν οι αντικολλητικές τους ιδιότητες.

Τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο έως 200 °C (350 °F), αρκεί να μην έχουν πλαστικές λαβές.

Σκεύη: Για να διασφαλίσετε τη βέλτιστη προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστούμε τη χρήση ξύλινων σκευών ή σιλικονούχων συσκευών υψηλής ποιότητας από τη ZWILLING. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα και μην κόβετε το φαγητό σας μέσα στα μαγειρικά σκεύη.

6b Όλα όσα πρέπει να γνωρίζετε για τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη ZWILLING.

Τα ανοξείδωτα τηγάνια ZWILLING χωρίς επίστρωση είναι κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 στο

εσωτερικό τους. Αυτό είναι εξαιρετικά υγιεινό, ουδέτερο στη γεύση και είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το σιτάρισμα άψητου κρέατος (π.χ. μπριζόλες).

Για ένα τέλειο αποτέλεσμα τηγανίσματος, συνιστούμε: Αρχικά, προθερμάνετε αργά το τηγάνι σε μέτρια θερμοκρασία χωρίς λίπος/λάδι. Μετά από λίγο, ψεκάστε λίγο κρύο νερό στο τηγάνι. Αν το νερό εξατμιστεί, δεν είναι ακόμα αρκετά ζεστό. Στη βέλτιστη θερμοκρασία τηγανίσματος, σχηματίζονται φυσαλίδες σαν υδράργυρος που «χορεύουν» στην επιφάνεια του τηγανιού. Σκουπίστε το τηγάνι, προσθέστε το λάδι, θερμάνετε για λίγο και προσθέστε το φαγητό. Το κρέας μπορεί αρχικά να κολλήσει στη βάση του τηγανιού. Ωστόσο, θα ξεκολλήσει μόνο του μετά από 2-3 λεπτά. Μπορείτε να ελέγξετε την πρόοδο μόνοι σας προσπαθώντας να σηκώσετε τις άκρες με ένα πιρούνι.

7a Πώς ανοίγει η λαβή.

Εκκλειδώστε τη λαβή, περιστρέφοντας τον μοχλό που υπάρχει επάνω στη λαβή προς τα αριστερά και πιέζοντας το μαύρο κουμπί.

7b Πού στερεώνεται η λαβή.

Τοποθετήστε τη λαβή έτσι στην άκρη του μαγειρικού σκεύους, ώστε το μπροστινό τμήμα να βρίσκεται μέσα στο τηγάνι και το άλλο τμήμα έξω.

7c Πώς κλείνει η λαβή.

Κλειδώστε τη λαβή, περιστρέφοντας τον μοχλό επάνω στη λαβή ξανά στην αρχική του θέση.

8 Ποτέ μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη.

Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε τα μαγειρικά σκεύη σας χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση και μην αφήνετε ποτέ παιδιά μόνο τους κοντά σε ζεστά μαγειρικά σκεύη. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές δεν προεξέχουν πάνω από την άκρη του φούρνου σας ή πάνω από μια ζεστή εστία.

9 Αποφύγετε το κάψιμο!

Τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές είναι κατάλληλα για φούρνο έως 150 °C (300 °F)!

Τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο έως 200 °C (350 °F), αρκεί να μην έχουν πλαστικές λαβές. Σημείωση: Μπορεί να εμφανιστεί αποχρωματισμός σε αυτές τις υψηλές θερμοκρασίες. Αυτό μπορεί να αφαιρεθεί με ένα προϊόν φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.

Η λαβή του τηγανιού ZWILLING έχει σχεδιαστεί για να εκπέμπει όσο το δυνατόν λιγότερη θερμότητα. Ωστόσο, το καπάκι και οι λαβές ενδέχεται να ζεσταθούν ακόμα. Να χρησιμοποιείτε πάντα λαβές κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν βγάζετε τα μαγειρικά σκεύη από τον ζεστό φούρνο. Τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη μόνο πάνω σε επιφάνειες ανθεκτικές στη θερμότητα.

10 Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν.

Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Τα γυάλινα καπάκια, ειδικότερα, μπορεί να υποστούν ζημιά λόγω θερμοκρασιακού σοκ.

11 Καθαρισμός και φροντίδα.

Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Τα προϊόντα ZWILLING είναι απλά και εύκολα στον καθαρισμό. Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Ωστόσο, συνιστούμε να καθαρίζετε αυτό το προϊόν στο χέρι με ζεστό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό πανί. Τα επιθετικά προϊόντα καθαρισμού μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στα μαγειρικά σκεύη και, ειδικότερα, να επηρεάσουν αρνητικά τις αντικολλητικές ιδιότητες των αντικολλητικών μαγειρικών σκευών ZWILLING. Τα προϊόντα με εξωτερική επίστρωση μπορεί να εμφανίσουν σημεία γήρανσης λόγω του τακτικού καθαρισμού στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει τις λειτουργικές ιδιότητες του προϊόντος.

Όπου έχει παρατηρηθεί έντονη βρωμιά, τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING χωρίς επίστρωση μπορούν να καθαριστούν εσωτερικά και στη βάση χρησιμοποιώντας την τραχιά πλευρά ενός σφουγγαριού. Για να αποφύγετε σημεία ή αποχρωματισμό στο ανοξείδωτο ατσάλι, μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφών να στεγνώσουν πάνω στο προϊόν. Οι λευκοί ή πολύχρωμοι αποχρωματισμοί και οι στρώσεις μπορούν να αφαιρεθούν με συμβατικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα, χυμό λεμονιού ή ζύδι. Μη χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη για να αποθηκεύετε όξινα τρόφιμα για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να διαβρώσουν την επιφάνεια.

12 Αποθήκευση.

Μην στοιβάετε χωρίς προστασία: Κατά τη στοιβάζε περισσότερων τηγανιών μπορεί η κάτω πλευρά του ενός τηγανιού να χαράξει την επίστρωση των άλλων. Για να το αποφύγετε, τοποθετείτε πάντα ανάμεσα στα τηγάνια ένα απαλό πανί, χαρτί κουζίνας, προστατευτικούς κεταέδες για τηγάνια ή σουπιά σιλικόνης.

13 Δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα μαγειρικά σκεύη ZWILLING ΔΕΝ είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και μπορούν να προκαλέσουν σοβαρές ζημιές.

14 Το αεροστεγές καπάκι δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα.

Το αεροστεγές καπάκι προβλέπεται αποκλειστικά για τη φύλαξη τροφίμων και δεν είναι αρκετά θερμόαντοχο, ώστε να χρησιμοποιείται κατά το μαγείρεμα ή το ζέσταμα. Μην χρησιμοποιείτε επομένως ποτέ το καπάκι απευθείας στην

κατσαρόλα, στον φούρνο ή στον φούρνο μικροκυμάτων, διότι μπορεί να παραμορφωθεί ή να υποστεί ζημιά.

15 Πριν το μαγείρεμα και το ζέσταμα απομακρύνετε το αεροστεγές καπάκι.

Αφαιρείτε πάντα το αεροστεγές καπάκι, πριν ζεστανέτε τρόφιμα. Αυτό ισχύει τόσο για φούρνο μικροκυμάτων όσο και για τον φούρνο ή την εστία της κουζίνας. Από υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να συσσωρευτεί πίεση στο δοχείο, η οποία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι ή να οδηγήσει σε μη ασφαλή χρήση.

16 Σφραγίζετε αεροστεγώς το φαγητό μόνο αφού έχει κρυώσει.

Για ασφαλή χρήση, θα πρέπει το φαγητό να έχει κρυώσει πρώτα τελείως, πριν το σφραγίσετε αεροστεγώς. Τα ζεστά φαγητά μπορούν να παράγουν υδρατμούς κατά την αεροστεγή σφράγιση, να επηρεάσουν αρνητικά το καπάκι ή ακόμη και τη λειτουργία αεροστεγούς σφράγισης. Περιμένετε επομένως οπωσδήποτε μέχρι τα τρόφιμα να φτάσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

17 Μην γεμίζετε υπερβολικά. (Αφήστε 1-2 cm από το χείλος)

Μην γεμίζετε υπερβολικά το δοχείο. Αφήνετε από το χείλος πάντα 1-2 cm ελεύθερα. Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα στο εσωτερικό των δοχείων δεν έρχονται σε επαφή με τη βαλβίδα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.

18 Εγγύηση.

Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα εντός της περιόδου εγγύησης, επιστρέψτε τα μαγειρικά σκεύη μαζί με την απόδειξη αγοράς στο κατάστημα λιανικής, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά. Εναλλακτικά, μπορείτε να τα επιστρέψετε απευθείας στη διεύθυνση που αναγράφεται στη συσκευασία των μαγειρικών σκευών.

Οι ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση (π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή λανθασμένο καθαρισμό) εξαιρούνται από την εγγύηση. Η χρήση των μαγειρικών σκευών μας σε επαγγελματικές κουζίνες και τα καθαρά οπτικά σημεία που προκαλούνται από τη χρήση εξαιρούνται επίσης από την εγγύηση του κατασκευαστή.



Olvassa el a rozsdamentes acél főzőedény (bevonat nélküli/bevonatos) kézikönyvének biztonsági tájékoztatóját!

Új ZWILLING főzőedénye kiváló minőségű, sokoldalú, energiatakarékos és könnyen használható. A termék használata előtt olvassa végig az alábbi használati és karbantartási útmutatót, hogy hosszú időn át élvezhesse azt.

1 Használat előtt mossa el.

Meleg vízzel, mosogatószerrel és szivaccsal, kendővel vagy kefével mossa el ZWILLING főzőedényét. Szárítsa meg a terméket, hogy ne alakuljanak ki rajta foltok.

2 Válassza ki a megfelelő főzőlapot.

A tűzhely lapja legyen az edény talpával azonos, vagy annál kisebb átmérőjű. Javasoljuk, hogy fűzőskor helyezzen fedőt az edényre, hogy minimalizálja a hővesztéséget. A ZWILLING főzőedény kiváló hővezető képességének köszönhetően ételei közepes hőfokon is egyenletesen fognak megfőni: A főzőlap hőmérsékletének csökkentése energiát takarít meg, és megelőzi a túlhevülést.

3 Adjon hozzá zsiradékot.

Bizonyos olajok és zsírok már alacsony hőmérsékleten is megégnék. Javasoljuk, hogy legalább 200°C (400°F) füstpontú termékeket használjon.

3a Ne engedje, hogy az edény tartalma kifusson.

A főzőedényt csak 70–80%-ig töltsse fel, hogy elkerülje a kifutó étel okozta égési sérüléseket. A sót csak a forró vízhez adja hozzá, majd keverje el. Ha hideg vízhez adja a sót, az elszíneződéshez vezethet.

4 Lassan melegítsen.

Csak akkor melegítse fel a főzőedényt, ha az száraz, így elkerülheti az olaj és a víz ráégését. Melegítés közben soha ne hagyja őrizetlenül a főzőedényt és/vagy soha ne melegítse a főzőedényt sokáig üresen. A túlhevülés elszíneződést okozhat, ami a főzőedény funkcióját nem befolyásolja. A rendkívül erős túlhevülés tartósan károsíthatja a talpazatot.

Útmutató indukciós főzőlapokhoz.

Indukciós főzőlapok esetén sokkal nagyobb a túlmelegedés veszélye. Lassan, közepes hőfokon melegítse fel a főzőedényt, és folyamatosan figyelje azt. Ne használja a teljesítménynövelő (booster) funkciót. Egyes esetekben zúgó és/vagy bűgő hang

hallható, ha magasabb hőmérsékleti beállítást használ. Ennek műszaki okai vannak, nem annak a jele, hogy a főzőlap vagy a főzőedény hibás. Ha a főzőlap átmérője nem egyezik a főzőedény talpáéval, előfordulhat, hogy a főzőlap nem működik.

Útmutató gáztűzhelyekhez.

Ha gáztűzhelyen főz, gondoskodjon róla, hogy a láng ne nyúljon túl a főzőedény talpazatán. Javasoljuk, hogy viseljen védőkesztyűt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

5 Hőre vonatkozó ajánlás.

6 Konyhai eszközök használata.

6a Minden, amit a tapadásmentes ZWILLING főzőedényekről tudnia kell.

A bevonatos főzőedényeket rendkívül könnyű tisztítani, és tökéletesek a letapadásra hajlamos ételek kimélő elkészítéséhez. Lassan, közepes hőfokon melegítse fel a főzőedényt, és alacsony vagy közepes (a főzőlap maximális teljesítményének 2/3-a) fokozatot használjon a fűzéshez. Használjon legalább 200°C (400°F) füstpontú olajokat vagy zsírokat, és ne használjon olajspray-eket. Az olajspray-k nehezen eltávolítható maradványokat hagyhatnak maguk után. A tapadásmentes bevonatú főzőedényeket kézzel mosogassa.

Fontos! A bevonatos főzőedények tapadásmentes bevonatának hatékonysága idővel csökkenni fog. A túlhevítés és a leégett étel felgyorsíthatja ezt a folyamatot. A bevonatos edények a tapadásmentesség csökkenését követően is probléma nélkül használhatóak. A tapadásmentes főzőedények 200°C (350°F) hőmérsékletig használhatóak sütőben is, amennyiben nem műanyag a fogantyújuk.

Eszközök: A tapadásmentes bevonat optimális védelme érdekében javasoljuk, hogy fából vagy jó minőségű szilikonból készült ZWILLING eszközöket használjon. Ne használjon éles tárgyakat, és ne szeletelje az ételt a főzőedényben.

6b Minden, amit a tapadásmentes ZWILLING főzőedényekről tudnia kell.

A bevonatmentes ZWILLING rozsdamentes serpenyők kiváló minőségű 18/10 rozsdamentes belső felülettel készülnek. Ez rendkívül higiénikus, izemleges, és rendkívül alkalmas natúr húsok (pl. steak) sütésére.

A tökéletes sütési eredményhez az alábbiakat javasoljuk: Először zsír/olaj nélkül, közepes hőfokon, lassan melegítse fel a serpenyőt. Kis idő elteltével permetezzen néhány csepp hideg vizet a serpenyőbe. Ha a víz elpárolog, még nem elég forró. Optimális sütési hőmérsékleten buborékok képez, mint a higany, és „táncol” a serpenyő felszínén. Törölje szárazra a serpenyőt, töltsön be olajat, kis ideig melegítse, majd adja hozzá az ételt. A hús kezdetben letapadhat a serpenyő aljára. 2-3 perc múlva magától elenged. A folyamatot úgy is ellenőrizheti, hogy megpróbálja a széleit villával felemelni.

7a A fogantyú kinyitása.

Reteselje ki a fogantyút a tetején található kar balra forgatásával és a fekete gomb megnyomásával.

7b A fogantyú rögzítése.

Helyezze a fogantyút a főzőedény szélére úgy, hogy az elülső része a serpenyő belsejében, a másik része pedig a serpenyőn kívül legyen.

7c A fogantyú lezárása.

Zárja le a fogantyút úgy, hogy a fogantyú tetején található kart visszafordítja eredeti helyzetébe.

8 Soha ne hagyja a főzőedényt felügyelet nélkül.

Biztonsági okokból használat közben soha ne hagyja a főzőedényt őrizetlenül, és soha ne hagyjon gyermekeket a forró főzőedény közelében. Ügyeljen rá, hogy a fogantyú ne lógjon túl a tűzhely vagy a főzőlap peremén.

9 Kerülje el a megégést!

A műanyag fogantyúval rendelkező főzőedények 150°C (300°F) hőmérsékletig használhatóak a sütőben!

A tapadásmentes főzőedények 200°C (350°F) hőmérsékletig használhatóak sütőben is, amennyiben nem műanyag a fogantyújuk. Megjegyzés: Az ilyen magas hőmérséklet elszíneződést okozhat. Ez rozsdamentes acél termékek ápolására alkalmas szerekkel távolítható el.

ZWILLING serpenyőjének markolatát úgy terveztük, hogy a lehető legkevesebb hőt bocsássa ki. Azonban a fedő fogantyúja felforrásodhat. Mindig használjon alátétet vagy edényfogó kesztyűt, amikor leveszi a főzőedényt a forró tűzhelyről. Csak hőálló felületre helyezze le a forró főzőedényt.

10 Hagyja lehűlni a főzőedényt.

Mosogatás előtt hagyja ZWILLING főzőedényét lehűlni. Az üvegfedők különösen érzékenyek a hősokkra, ami kárt okozhat bennük.

11 Tisztítás és karbantartás.

Mosogatás előtt hagyja ZWILLING főzőedényét lehűlni. A ZWILLING termékeit egyszerű tisztítani. A főzőedények moshatóak mosogatógépben.

Azt javasoljuk azonban, hogy a terméket kézzel, meleg víz alatt, kevés mosogatószerrel és mosogatókendővel tisztítsa. Az agresszív tisztítószeresek kárt tehetnek a főzőedényben, és különösen károsan befolyásolhatják a tapadásmentes ZWILLING főzőedények tapadásmentességét. A külső bevonattal rendelkező termékek rendszeres mosogatógépben való tisztítás esetén öregedés jeleit mutathatják. Ez azonban nincsen hatással a termék funkcionalitására.

Makacs szennyeződések esetén a bevonat nélküli ZWILLING főzőedények belseje és talpazata a szivacs durva oldalával is tisztítható. A rozsdamentes acél karcolódásainak vagy elszíneződésének elkerülése érdekében ne hagyja, hogy az ételmaradékok rászáradjanak a termékre. A fehér vagy sokszínű elszíneződések és rétegek a kereskedelmi forgalomban kapható, rozsdamentes acél termékek ápolására használható készítményekkel, citromlével vagy ecettel eltávolíthatóak. Ne használja a főzőedényt savas ételek hosszú idejű tárolására. A savas ételek a felület korrózióját okozhatják.

12 Tárolás.

Ne rakja egymásra az edényeket védelem nélkül: Ha több serpenyőt egymásba rak, az egyik serpenyő alja megkarcolhatja a másik bevonatát. Ezt megelőzendő mindig tegyen egy puha rongyot, konyhai papírt, filc edényalátétet vagy szilikon lapot a serpenyők közé.

13 Nem használható mikrohullámú sütőben.

A ZWILLING főzőedény NEM használható mikrohullámú sütőben, mert az súlyos károkat okozhat.

14 A vákuumfedél nem alkalmas főzésre.

A vákuumfedél kizárólag élelmiszerek tárolására szolgál, és nem elég hőálló ahhoz, hogy főzéshez vagy melegítéshez használják. Ezért soha ne használja a fedelet közvetlenül a fűzőkon, a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben, mert deformálódhat vagy megsérülhet.

15 Főzés és melegítés előtt vegye le a vákuumfedeleket.

Étel melegítése előtt mindig vegye le a vákuumfedeleket. Ez vonatkozik a mikrohullámú sütőre, a hagyományos sütőre és a tűzhelyre is. A magas hőmérséklet miatt a tartályban nyomás alakulhat ki, amely károsíthatja a fedelet vagy veszélyessé teheti a használatát.

16 Csak lehűtött ételeket vákuumozzon.

A biztonságos használat érdekében az ételeket mindig teljesen hűtse le, mielőtt vákuumozná őket. A felmelegített ételek vákuumozáskor kondenzvizet képezhetnek, ami ronthatja a lezárást, vagy károsíthatja a vákuumfunkciót. Ezért feltétlenül várja meg, amíg az ételek szobahőmérsékletűre hűlnek.

17 Ne töltsse túl. (A perem alatt 1-2 cm-t hagyjon szabadon)

Ne töltsse túl az edényt. A perem alatt 1-2 cm-t mindig hagyjon szabadon. Ügyeljen arra, hogy az edényben lévő élelmiszerek ne érintkezzenek a fedél belső oldalán lévő szeleppel.

18 Garancia.

Ha a garanciális időszakon belül bármilyen problémát tapasztal, küldje vissza a főzőedényt a vásárlási bizonylattal együtt a kereskedőhöz, ha más utasítást nem kap. Vagy visszaküldheti közvetlenül a főzőedény csomagolásán feltüntetett címre.

A nem rendeltetésszerű használatból (pl. túlhevítés, elszíneződés, karcolások, leejtés vagy helytelen tisztítás) eredő sérülésekre nem terjed ki a garancia. A főzőedényeink professzionális konyhákban való használatára, valamint a használat során keletkező látható elváltozásokra szintén nem terjed ki a gyártói garancia.



Attenersi alle informazioni di sicurezza riportate nel manuale delle pentole in acciaio inossidabile (non rivestite/rivestite)!

Le vostre nuove pentole ZWILLING sono prodotti di alta qualità, versatili, efficienti sotto il profilo energetico e facili da usare. Per permettervi di sfruttarle a lungo, leggete le seguenti istruzioni per l'uso e la pulizia prima di utilizzarle.

1 Pulire prima dell'uso.

Pulire le nuove pentole ZWILLING con acqua calda, un comune detersivo per piatti e una spugnetta, un panno o una spazzola. L'asciugatura previene la formazione di macchie d'acqua.

2 Selezionare la dimensione corretta del piano cottura.

Il piano cottura deve avere un diametro uguale o inferiore a quello della base della pentola. Per ridurre al minimo la dispersione del calore si consiglia di cuocere utilizzando il coperchio. Grazie all'eccellente conducibilità termica delle pentole ZWILLING, i vostri cibi cuoceranno in modo uniforme anche a fuoco medio: Ridurre la potenza del fornello consente di risparmiare energia e previene il surriscaldamento.

3 Aggiunta di grassi.

Alcuni oli e grassi tendono a bruciare e ad attaccarsi già a basse temperature. Si consigliano prodotti con un punto di fumo pari o superiore a 200 °C (400 °F).

3a Evitare che il contenuto arrivi a ebollizione.

Per evitare la formazione di bruciature in caso di traboccamento dei cibi in cottura, riempite le vostre pentole solo al 70-80%. Aggiungete il sale solo quando l'acqua bolle e quindi mescolate. L'aggiunta di sale all'acqua fredda potrebbe causare uno scolorimento.

4 Riscaldare lentamente.

Riscaldare le pentole solo se asciutte per evitare che si formino incrostazioni di olio o di acqua. Non lasciare mai incustodite le pentole mentre sono sul fuoco e/o non riscaldarle mai a lungo quando sono vuote. Il surriscaldamento può provocare alterazioni cromatiche, che non pregiudicano tuttavia il funzionamento delle pentole. Un surriscaldamento eccessivo può danneggiare in modo permanente il fondo.

Indicazioni per i piani cottura a induzione.

Sui piani cottura a induzione il pericolo di surriscaldamento è particolarmente elevato. Riscaldare le vostre pentole lentamente a

livello medio, senza lasciarle mai incustodite. Non utilizzate la funzione booster. Quando si utilizzano impostazioni di temperatura più elevate, potrebbe verificarsi un ronzio e/o un brusio. Tale rumore ha cause tecniche e non costituisce un sintomo di un difetto del piano cottura o delle pentole. Se il diametro del piano cottura non corrisponde al diametro della base della pentola, il piano cottura potrebbe non funzionare.

Indicazioni per i piani cottura a gas.

Quando si cucina su un piano cottura a gas, assicurarsi che la fiamma non si estenda oltre i bordi della base della pentola. Si consiglia l'uso di protezioni per le mani per evitare ustioni.

5 Calore consigliato.

6 Utilizzo degli utensili da cucina.

6a Tutto quello che c'è da sapere sulle vostre pentole antiaderenti ZWILLING.

Le pentole antiaderenti sono particolarmente facili da pulire e risultano perfette per la cottura delicata di cibi che tendono ad attaccarsi. Riscaldare la pentola lentamente a fuoco medio e cuocete le pietanze a temperatura media o bassa (2/3 dell'intensità massima del piano cottura). Utilizzare oli o grassi con un punto di fumo pari o superiore a 200 °C (400 °F) ed evitare l'uso di oli spray. Questi ultimi causano residui difficili da rimuovere. Si prega di pulire a mano le pentole con rivestimento antiaderente.

Importante: Le proprietà antiaderenti delle pentole tendono a diminuire col tempo in seguito al normale utilizzo. Il surriscaldamento e la bruciatura delle pietanze possono accelerare questo processo. È tuttavia possibile continuare a usare le pentole senza preoccupazioni. Le pentole antiaderenti sono adatte all'uso in forno fino a 200 °C (350 °F), a condizione che non abbiano manici in plastica.

Utensili: Per una protezione ottimale del rivestimento antiaderente consigliamo l'uso degli utensili in legno o dei pregiati utensili in silicone ZWILLING. Si prega di non utilizzare oggetti appuntiti e di non tagliare le pietanze direttamente all'interno delle pentole.

6b Tutto quello che c'è da sapere sulle vostre pentole antiaderenti ZWILLING.

Le padelle in acciaio inossidabile ZWILLING senza rivestimento sono realizzate in acciaio inossidabile 18/10 di alta qualità all'interno. È estremamente igienico, neutro

nel gusto e particolarmente adatto per rosolare la carne non impanata (ad esempio le bistecche).

I nostri consigli per un risultato ottimale: Riscaldare per prima cosa la padella lentamente a media intensità senza l'aggiunta di grasso/olio. Dopo un po', spruzzate un qualche goccia d'acqua fredda nella padella. Se l'acqua evapora significa che la padella è ancora troppo fredda. Se ha raggiunto la temperatura giusta, si formano delle gocce sferiche tipo "palline di mercurio roteanti" sulla superficie della padella. Asciugate quindi la padella, versate l'olio, riscaldate brevemente e aggiungete i cibi da cuocere. La carne potrebbe inizialmente attaccarsi al fondo della padella. Tuttavia, si staccherà da sola dopo 2-3 minuti. È possibile controllare lo stato di cottura cercando di sollevare della carne con una forchetta.

7a Come aprire il manico.

Sbloccare il manico ruotando la leva sulla parte superiore del manico verso sinistra e premere il pulsante nero.

7b Dove è fissato il manico.

Posizionare il manico sul bordo della padella in modo che la parte anteriore si trovi all'intero e l'altra all'esterno.

7c Come bloccare il manico.

Bloccare il manico riportando la leva sulla parte superiore nella posizione originale.

8 Non lasciare mai le pentole incustodite.

Per motivi di sicurezza, non lasciare le pentole incustodite durante l'uso e non lasciare mai i bambini da soli vicino a pentole calde. Assicurarsi che i manici non sporgano dal bordo del forno o dal piano cottura caldo.

9 Evitare le ustioni!

Le pentole con manici in plastica sono utilizzabili in forno fino a 150 °C (300 °F)!

Le pentole antiaderenti sono adatte all'uso in forno fino a 200 °C (350 °F), a condizione che non abbiano manici in plastica.

Nota: A queste alte temperature può verificarsi uno scolorimento. Questo può essere rimosso con un prodotto specifico per la cura dell'acciaio inossidabile.

Il manico della padella ZWILLING è progettato per emettere il minor calore possibile. Tuttavia, il coperchio e i manici potrebbero comunque diventare caldi. Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si estraggono le pentole dal forno caldo. Appoggiare le pentole calde solo su superfici resistenti al calore.

10 Lasciare raffreddare le pentole.

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. I coperchi in vetro, in particolare, possono danneggiarsi a causa degli sbalzi di temperatura.

11 Pulizia e cura.

Lasciate che le pentole ZWILLING si raffreddino prima di pulirle. I prodotti ZWILLING sono facili e semplici da pulire. Le pentole sono lavabili in lavastoviglie.

Raccomandiamo tuttavia di effettuare il lavaggio di questo prodotto a mano con acqua calda, un po' di detersivo e un panno morbido. I prodotti detergenti aggressivi possono danneggiare le pentole e, in particolare, compromettere le proprietà antiaderenti delle pentole antiaderenti ZWILLING. I prodotti con rivestimento esterno possono presentare segni di invecchiamento se utilizzati regolarmente in lavastoviglie. Tuttavia, ciò non compromette le proprietà funzionali del prodotto.

In caso di sporco ostinato, le pentole ZWILLING senza rivestimento possono essere pulite all'interno e sul fondo utilizzando il lato ruvido di una spugna. Non lasciate seccare i residui di cibo per evitare macchie o alterazioni cromatiche sull'acciaio inox. Le macchie e incrostazioni bianche o multicolori e gli strati possono essere rimossi con detergenti convenzionali per acciaio inossidabile, succo di limone o aceto. Non utilizzate le vostre pentole per conservare a lungo cibi acidi. Questi ultimi potrebbero danneggiare le superfici.

12 Conservazione.

Non impilare senza proteggere il fondo dei tegami: Se si impilano tra loro più tegami, il fondo di uno può danneggiare il rivestimento di quello sottostante. Per evitare questo problema porre sempre un panno morbido, carta cucina, un sottopentola o un tappetino in silicone tra un tegame e l'altro.

13 Non idonee all'uso in microonde.

Le pentole ZWILLING NON sono idonee all'uso in microonde e possono causare seri danni.

14 Coperchio a pressione non adatto per la cottura.

Il coperchio a pressione è previsto esclusivamente per la conservazione degli alimenti e non è sufficientemente resistente al calore per essere utilizzato per la cottura o il riscaldamento dei cibi. Pertanto non utilizzare mai il coperchio sopra il tegame, in forno o nel microonde, in quanto può deformarsi o danneggiarsi.

15 Rimuovere il coperchio a pressione prima di cucinare e di riscaldare i cibi.

Rimuovere sempre il coperchio a pressione prima di riscaldare i cibi in microonde, in forno o sui fornelli. Per effetto delle temperature elevate, all'interno del tegame si sviluppa infatti una pressione che può danneggiare il coperchio o renderne l'utilizzo non sicuro.

16 Vacuizzare i cibi solo una volta raffreddati.

Per l'utilizzo sicuro i cibi dovranno sempre essere completamente freddi prima di essere vacuizzati. Durante la loro vacuizzazione infatti, i cibi caldi possono generare acqua di condensa, pregiudicare la sigillatura e danneggiare addirittura la funzione sottovuoto. Si consiglia pertanto di attendere finché gli alimenti non hanno raggiunto la temperatura ambiente.

17 Non riempire eccessivamente (lasciare libero uno spazio di 1-2 dal bordo).

Non riempire eccessivamente i contenitori. Lasciare sempre uno spazio libero dal bordo di 1-2 cm. Prestare attenzione a che gli alimenti all'interno dei contenitori non vengano a contatto con la ventola all'interno del coperchio.

18 Garanzia.

In caso di problemi durante il periodo di garanzia, restituire la pentola insieme alla prova d'acquisto al rivenditore, salvo diversa indicazione. In alternativa, è possibile restituirla direttamente all'indirizzo indicato sulla confezione della pentola.

I danni causati da un uso improprio (ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta sul pavimento o pulizia errata) sono esclusi dalla garanzia. Sono altresì esclusi dalla garanzia l'uso professionale e i segni di utilizzo puramente visivi.



Ievērojiet nerūsējošā tērauda virtuves piederumu (bez pārklājuma/pārklāti) lietošanas instrukcijas drošības informāciju!

Jūsu jaunie ZWILLING virtuves piederumi ir augstas kvalitātes, universāli, energoefektīvi un viegli lietojami. Pirms šī produkta lietošanas, lūdzu, izlasiet tālāk sniegtos lietošanas un kopšanas norādījumus, nodrošinot tā ilgstošu lietošanu.

1 Tīriet, pirms to lietojat.

Savus jaunus ZWILLING virtuves traukus mazgājiet ar karstu ūdeni, parastu trauku mazgāšanas līdzekli un suku, drānu vai birsti. Lai novērstu ūdens traipu veidošanos, produkts jānožāvē.

2 Atlasiet pareizo plīts virsmas lielumu.

Plīts virsmas diametram jābūt tādām pašām vai mazākam par katla pamatni. Lai samazinātu siltuma zudumu, gatavošanas laikā ieteicams katlam uzlikt vāku. Pateicoties ZWILLING virtuves piederumu lieliskajai siltumvadītspējai, ēdiena gatavošies vienmērīgi pat pie vidēja siltuma: Plīts temperatūras pazemināšana ietaupa enerģiju un novērš pārkaršanu.

3 Pievienojiet sausinājumus.

Dažas no eļļām un tauki deg pat pie zemas temperatūras. Mēs iesakām produktus ar 200 °C (400 °F) vai augstāku dūmošanas temperatūru.

3a Neļaujiet ēdienam pārvārties.

Virtuves traukus uzpildiet tikai līdz no 70–80 %, lai ēdiena, tam izvāroties, nepieļūtu. Metiet sāli tikai verdošā ūdenī, pēc tam izmaisot. Sāls pievienošana aukstam ūdenim var izraisīt krāsas noiešanu.

4 Sildiet pamazām.

Virtuves traukus karsējiet tikai , ja tie ir sausi, lai nepaliktu piedegušas eļļas un ūdens pēdas. Sildīšanas laikā virtuves traukus nekad neatstājiet bez uzraudzības un/vai tukšus virtuves traukus nekad nekarājiet ilgstoši. Pārkaršana var izraisīt krāsas noiešanu, taču tas neietekmē virtuves trauku darbību. Pārkaršana var neatgriezeniski sabojāt pamatni.

Norādījumi attiecībā uz indukcijas plīti virsmām.

Pārkaršanas risks ir īpaši augsts, lietojot indukcijas plīti. Virtuves traukus karsējiet tos bez uzraudzības. Neizmantojiet pastiprināšanas funkciju. Izmantojiet

augstākas temperatūras iestatījumus, var rasties dūkšana un/vai zūmēšana. Tam ir tehniska rakstura cēloņi un nenozīmē, ka cepeškrāsns vai virtuves trauki ir bojāti. Ja plīts virsmas diametrs neatbilst katla pamatnes diametram, plīts virsma var nedarboties.

Norādījumi attiecībā uz gāzes plīti.

Gatavojot uz gāzes plīts, pārliecinieties, vai gāzes liesma neiet pāri virtuves trauka pamatnes malām. Lai izvairītos no apdegumiem, iesakām lietot roku aizsargus.

5 Ieteicamā temperatūra.

6 Virtuves piederumu lietošana.

6a Kas jums jāzina par savu ZWILLING virtuves trauku pārklājumu, kas nepierauj ēdianu.

Sādus virtuves traukus var ļoti viegli tīrīt, un tie ir lieliski piemēroti ēdianu, kuriem ir tendence tikt pierautiem , saudzīgi gatavošanai. Virtuves traukus palēnām karsējiet pie vidēja karstuma un gatavošanai izmantojiet zemu vai vidēju temperatūru (2/3 no maksimālās cepeškrāsns jaudas). Izmantojiet eļļas vai taukus ar 200 °C (400 °F) vai augstāku dūmošanas temperatūru, un nelietojiet eļļas aerosolus. Eļļas aerosoli atstāj grūti noņemamus atlikumus. Lūdzu, virtuves traukus ar nepieraujošu pārklājumu tīriet ar rokām.

Svarīgi: Jebkurā šo virtuves trauku minētās īpašības laikā gaitā var izjust. Pārkaršana un pīdēdzis ēdians var pārtināt šo procesu. Virtuves traukus ar pārklājumu joprojām var lietot bez bažām, ja samazinās to nepieraujošās īpašības. Virtuves piederumi ar šo pārklājumu ir piemēroti lietošanai cepeškrāsnī ar temperatūru līdz 200 °C (350 °F), ja vien tiem nav plastmasas rokturu.

Piederumi: Lai nodrošinātu nepīdēgošu pārklājuma optimālu aizsardzību, iesakām izmantot no koka izgatavotus piederumus vai augstas kvalitātes silikona izstrādājumus no ZWILLING. Lūdzu, neizmantojiet asus priekšmetus un negrieziet ēdianu traukos.

6b Kas jums jāzina par savu ZWILLING virtuves trauku pārklājumu, kas nepierauj ēdianu.

Nepārklātas ZWILLING nerūsējošā tērauda cepšpānnas ir izgatavotas no augstas kvalitātes 18/10 nerūsējošā tērauda. Tas ir ļoti higiēniskas, neitrālas attiecībā uz garšu un īpaši piemērots nepanētas gaļas (piemēram, steiku) apcepšanai.

Lai panāktu perfektu cepšanas rezultātu, iesakām: Vispirms panna pie vidējas temperatūras palēnām jāuzkarsē bez taukiem/ eļļas. Pēc brīža pannā ielejiet nedaudz auksta ūdens. Ja ūdens iztvaiko, tā joprojām nav pietiekami sakarsusi. Pie optimālās cepšanas temperatūras rodas burbuļi, līdzīgi dzīvsudrābam, un „deja” uz pannas. Izslaukiet pannu sausu, ielejiet eļļu, nedaudz uzkarsējiet un pievienojiet produktu. Gaļu sākumā var pieraut pie pannas. Tomēr pēc 2–3 minūtēm tas izzudīs. Cepšanas progresu varat pārbaudīt, mēģinot malas pacelt ar dakšīņu.

7a Kā atvērt rokturi.

Atbloķējiet rokturi, pagriežot sviru roktura augšdaļā pa kreisi un nospiežot melno pogu.

7b Kur piestiprināt rokturi.

Nolieciet rokturi uz gatavošanas trauka malas tā, lai tā priekšējā daļa atrastos pannā, bet otra daļa - ārpus tās.

7c Kā rokturi nufiksēt.

Nufiksējiet rokturi, pagriežot sviru roktura augšdaļā atpakaļ tās sākotnējā pozīcijā.

8 Virtuves traukus nekad neatstājiet bez uzraudzības.

Aiz drošības apsvērumiem virtuves traukus lietošanas laikā neatstājiet bez uzraudzības un arī neatstājiet bērnus vienus sakarsušu virtuves trauku tuvumā. Pārliecinieties, vai rokturi neprojiējas pāri cepeškrāsns malai vai viirs sakarsušas plīts.“

9 Izvairieties no apdegumiem!

Virtuves trauki ar plastmasas rokturiem ir cepeškrāsns izturīgi līdz 150 °C (300 °F) temperatūrai!

Virtuves piederumi ar šo pārklājumu ir piemēroti lietošanai cepeškrāsnī ar temperatūru līdz 200 °C (350 °F), ja vien tiem nav plastmasas rokturu. Piezīme: Pie šādām augstām temperatūrām var noiet krāsa. Tās var noņemt ar nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli.

Jūsu ZWILLING cepšanas pānnas rokturis ir izstrādāts tā, lai tas nepārkarstu. Tomēr vāks un rokturi joprojām var sakarst. Virtuves traukus ņemot no karstas cepeškrāsns, vienmēr izmantojiet katla turētājus vai krāsns cimdus. Sakarsušos virtuves traukus lieciet tikai uz karstumizturīgām virsmām.

10 Ļaujiet virtuves traukiem atdzist.

Pirms tīrīšanas ļaujiet ZWILLING virtuves traukiem atdzist. Temperatūras šoka rezultātā īpaši var tikt bojāti stikla vāki.

11 Tīrīšana un kopšana.

Pirms tīrīšanas ļaujiet ZWILLING virtuves traukiem atdzist. ZWILLING produkti ir vienkārši un viegli tīrāmi. Virtuves traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Tomēr mēs iesakām šo produktu tīrīt ar rokām, izmantojot siltu ūdeni, nedaudz trauku mazgāšanas līdzekli un mikstu drānu. Agresīvi tīrīšanas līdzekļi var bojāt virtuves traukus un jo īpaši negatīvi ietekmēt ZWILLING virtuves trauku nepieraujošās īpašības. Produktus ar ārējo pārklājumu regulāri mazgājot trauku mazgājamajā mašīnā tiem var parādīties novecošanās pazīmes. Tomēr tas neietekmē produkta funkcionālās īpašības.

Ja parādās iedūšies netīrumi, nepārklātus ZWILLING virtuves traukus no iekšpuses un apakšas var tīrīt ar suku/ raupju pusi. Lai novērstu traipus vai, lai nenoiētu nerūsējošā tērauda krāsa, neļaujiet pārtikas atlikumiem sakalt uz produkta. Baltu vai daudzkrāsainu nogājušu krāsu un kārtas var noņemt ar parastajiem nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļiem, citronu sulu vai etiķi. Neizmantojiet virtuves traukus skābu pārtikas produktu ilgstošai uzglabāšanai. Skābi pārtikas produkti var korodēt virsmu.

12 Uzglabāšana.

Nelikt vienu otru neaizsargājot: Liekot vairākas pānnas vienu otrā, vienas pānnas apakšpuse var saskrāpēt otras pānnas pārklājumu. Lai to novērstu, starp pannām vienmēr ielieciet mikstu drānu, papīra dvieļi, filca aizsargu pannām vai silikona paliktņi.

13 Nav piemēroti gatavošanai mikroviļņu krāsnī.

ZWILLING virtuves trauki NAV piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī un var radīt smagus bojājumus.

14 Neizmantojot vakuuma vāku gatavošanai.

Vakuuma vāks ir paredzēts tikai pārtikas produktu uzglabāšanai, un tas nav pietiekami karstumizturīgs, lai to izmantotu gatavošanas vai uzsildīšanas laikā. Tādēļ nekad neizmantojiet vāku, gatavojot katlā, cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī, jo tā to var deformēt un sabojāt.

15 Pirms gatavošanas un uzsildīšanas vakuuma vāku noņemt.

Pirms pārtikas produktu uzsildīšanas vakuuma vāku vienmēr noņemiet. Tas pats attiecas uz gatavošanu mikroviļņu krāsnī, cepeškrāsnī vai uz plīts. Augstas temperatūras ietekmē traukā var palielināties spiediens, kas var sabojāt vāku vai padarīt tā lietošanu nedrošu.

16 Vakuumbētikai atdzisušu ēdianu.

Lai lietošana būtu droša, ēdianam pirms tā vakuumbēšanas jābūt pilnīgi atdzisušam. Uzkaršuši pārtikas produkti vakuumbējot var radīt kondensātu, traucēt hermētisku noslēgšanu vai pat sabojāt vakuumbēšanas funkciju. Tādēļ vispirms vienmēr pagaidiet, līdz pārtikas produkti ir atdzisuši līdz istabas temperatūrai.

17 Nepārpildiet. (ne vairāk kā 1-2 cm no malas)

Nepārpildiet trauku. Piepildiet to ne vairāk kā 1-2 cm no malas. Sekojiet, lai traukos esošie pārtikas produkti nesaskartos ar ventili vāka iekšpusē.

18 Garantija.

Ja garantijas laikā rodas problēmas, lūdzu, atgrieziet virtuves traukus kopā ar pirkuma apliecinājumu mazumtirgotājam, ja vien nav norādīts citādi. Varat tos atgriezt arī tieši uz adresi, kas norādīta uz virtuves trauku iepakojuma.

Bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā (piemēram, pārkaršana, nogājuši krāsa, skrāpējumi, krišana uz grīdas vai nepareiza tīrīšana), netiek iekļauti garantijā. Mūsu virtuves piederumu lietošana profesionālās virtuvēs un tikai vizuāli lietošanas rezultātā radušies bojājumi arī netiek iekļauti ražotāja garantijā.



Vadovaukitės nerūdijančio plieno virtuvės reikmenų (nepadengtų arba padengtų) naudojimo instrukcijoje pateikta saugos informacija!

Jūsų nauji ZWILLING virtuvės indai yra aukštos kokybės, universalūs, taupantys energiją ir lengvai naudojami. Prieš naudodami šiuos gaminius perskaitykite toliau pateiktas naudojimo ir priežiūros instrukcijas, kad galėtumėte jais džiaugtis ilgą laiką.

1 Prieš naudodami išplaukite.

Naujus ZWILLING virtuvės indus išplaukite karštu vandeniu, įprastu indų plovikliu ir kempine, šluoste arba šepetėliu. Nušluostykite gaminį, kad nesusidarytų vandens dėmių.

2 Pasirinkite tinkamą viryklės dydį.

Virkklę turėtų būti mažesnio arba tokio paties skersmens kaip puodo dugnas. Šilumos nuostoliai bus mažesni, jei virimo metu puodą uždengsite dangčiu. Maistas bus gaminamas tolygiai net ir gaminant vidutinėje temperatūroje, nes ZWILLING virtuvės indai pasižymi puikiu šilumos laidumu: sumažinę viryklės nustatymus sutaupysite elektros energijos ir išvengsite perkaitinimo.

3 Priedai.

Kai kurie aliejai ir riebalai dega net žemoje temperatūroje. Rekomenduojame naudoti produktus, kurių degimo temperatūra yra 200 °C (400 °F) arba aukštesnė.

3a Prižiūrėkite, kad gaminamas maistas neišbėgtų per viršų.

Pripildykite indą tik 70–80 %, kad per viršų išbėgęs maistas jūsų nenuplikytų. Druskos berkite tik į verdantį vandenį ir išmaišykite. Jei druskos bersite į šaltą vandenį, gali pasikeisti spalva.

4 Kaitinkite lėtai.

Norėdami, kad neliktų aliejus ir vandens likučių dėmių, ant viryklės dėkite tik sausos indus. Maisto gaminimo metu niekada nepalikite virtuvės indų be priežiūros ir (arba) niekada ilgai nekaitinkite tuščių virtuvės indų. Perkaitintų indų spalva gali pasikeisti, tačiau tai neturi įtakos jų funkcionalumui. Smarkiai perkaitintų indų dugnas gali nepataisomai sugesti.

Indukcinių kaitlenčių naudojimo instrukcijos.

Perkaitinimo tikimybė gaminant maistą ant indukcinio kaitlenčių yra ypač didelė. Indus lėtai kaitinkite vidutinėje temperatūroje ir nepalikite be priežiūros. Nenaudokite greitesnio gaminimo funkcijos. Nustatę aukštesnę temperatūrą galite išgirsti

ūžimą ir (arba) dūžimą. Tai yra susiję su techninėmis priežastimis ir nereiškia, kad orkaitė arba virtuvės indai sugedo. Jei viryklės viršutinės dalies skersmuo neatitinka puodo dugno skersmens, viryklė gali neveikti.

Dujinių viryklių naudojimo instrukcijos.

Kai gaminate maistą ant dujinės viryklės, patikrinkite, ar dujų liepsna neapima puodo arba keptuvės kraštų. Rekomenduojame naudoti rankų apsaugos priemones, kad nenudegtumėte.

5 Rekomenduojama šiluma.

6 Virtuvės reikmenų naudojimas.

6a Viskas, ką jums reikia žinoti apie savo nepridegančius ZWILLING virtuvės indus.

Padengtus virtuvės indus labai lengva valyti, jie puikiai tinka ruošti maistą, kuris yra linkęs prilipti. Lėtai kaitinkite indus vidutinėje temperatūroje ir maistą ruoškite žemoje arba vidutinėje temperatūroje (2/3 maksimalios orkaitės galios). Naudokite aliejų arba riebalus, kurių degimo temperatūra yra 200 °C (400 °F) arba aukštesnė, ir nenaudokite purškiamo aliejaus. Purškiamas aliejus palieka sunkiai pašalinamus likučius. Indus, padengtus nelipnia danga, plaukite rankomis.

Svarbu: Nelipnia danga padengti virtuvės indai ilgainiui, naudojami įprastomis sąlygomis, praranda savo nelipnias savybes. Perkaitinimas ir pridegęs maistas gali pagreitinoti šį procesą. Padengtus virtuvės indus galima toliau naudoti be jokių rūpestių, net jei jų nelipnumo savybės sumažėja. Nelipnia danga padengtus virtuvės indus galima naudoti orkaitėje iki 200 °C (350 °F) temperatūros, jei jie neturi plastikinių rankenų.

Virtuvės reikmenys Nelipnią dangą geriausiai apsaugosite naudodami medinius virtuvės reikmenis arba aukštos kokybės silikoninius ZWILLING reikmenis. Nenaudokite aštrių daiktų ir nepjaustykite maisto ant virtuvės indų.

6b Viskas, ką jums reikia žinoti apie savo nepridegančius ZWILLING virtuvės indus.

Nepadengtos ZWILLING nerūdijančio plieno keptuvės vidinė dalis yra pagaminta iš aukštos kokybės 18/10 nerūdijančio plieno. Šie indai yra higieniški, o juose gaminamo maisto skonis išlieka natūralus. Ypač tinka kepti nepaniruotą mėsą (pvz., kepsnius).

Mūsų rekomendacijos geriausiems rezultatams pasiekti Pirmiausia lėtai įkaitinkite keptuvę vidutinėje temperatūroje be riebalų arba aliejaus. Po kurio laiko į keptuvę įpurškite šiek tiek šalto vandens. Jei vanduo išgaruoja, tai reiškia, kad keptuvė dar nėra pakankamai įkaitusi. Esant optimaliai kepimo temperatūrai susidaro į gyvsidabrį panašūs burbuliukai, kurie „šokinėja“ ant keptuvės paviršiaus. Sausai iššluostykite keptuvę, įpilkite aliejaus, trumpai pakaitinkite ir sudėkite maistą. Mėsa iš pradžių gali prilipti prie keptuvės paviršiaus, tačiau po 2–3 minučių ji pati atlips. Galite patys patikrinti pabandydami pakelti mėsos kraštus šakute.

7a Kaip atlaisvinti rankeną.

Pasukdami rankenos viršuje esančią svirtį į kairę ir paspausdami juodą mygtuką, atlaisvinkite rankeną.

7b Kur tvirtinti rankeną.

Uždėkite rankeną ant maisto gaminimo indo krašto taip, kad priekinė dalis būtų viduje, o kita dalis – išorėje.

7c Kaip užfiksuoti rankeną.

Pasukdami svirtį rankenos viršuje atgal į pradinę padėtį, užfiksuokite rankeną.

8 Niekada nepalikite virtuvės indų be priežiūros.

Saugos sumetimais nepalikite virtuvės indų be priežiūros ir niekada nepalikite vaikų vienų šalia karštų virtuvės indų. Patikrinkite, ar rankenos neišsikiša už orkaitės krašto arba karštos kaitlentės.

9 Venkite nudegimų!

Virtuvės indai su plastikinėmis rankenomis yra atsparūs karščiui iki 150 °C (300 °F)!

Nelipnia danga padengtus virtuvės indus galima naudoti orkaitėje iki 200 °C (350 °F) temperatūros, jei jie neturi plastikinių rankenų. Pastaba: tokioje aukštoje temperatūroje indų spalva gali pasikeisti. Ją galima grąžinti nerūdijančio plieno priežiūros priemone.

ZWILLING keptuvės rankena yra pagaminta taip, kad kuo mažiau skleistų šilumą. Tačiau dangtis ir rankenos vis tiek gali įkaisti.

Išimdami indus iš karštos orkaitės visada naudokite puodėles arba mūvėkite apsaugines pirštines. Karštus indus statykite tik ant karščiui atsparių paviršių.

10 Leiskite indams atvėsti.

Prieš valydami leiskite ZWILLING indams atvėsti. Stikliniai dangteliai gali būti pažeisti dėl temperatūros skirtumo.

11 Valymas ir priežiūra.

Prieš valydami leiskite ZWILLING indams atvėsti. ZWILLING gaminius paprasta ir lengva valyti. Indus galima plauti indaplovėje.

Mes rekomenduojame šį gaminį plauti rankomis šiltu vandeniu su trupučiu ploviklio ir minkšta šluoste. Naudodami agresyvias valymo priemones galite sugadinti indus, ypač neigiamai paveikti neprilimpančiomis savybėmis pasižymintius ZWILLING indus. Reguliariai plauçant indaplovėje ant gaminių su išorine danga gali atsirasti nusidėvėjimo požymių. Tačiau tai neturi įtakos gaminio funkcinėms savybėms.

Stipriai užterštų, nepadengtų specialia danga ZWILLING indų vidų ir dugną galima valyti šiurkščia kempinės puse. Ant nerūdijančiojo plieno neliks žymių arba spalvos pokyčių, jei neleiskite maisto likučiams išdžiūti ant gaminio. Baltą arba įvairiaspalvį atspalvį ir sluoksnius galima pašalinti įprastais nerūdijančio plieno valikliais, citrinos sultimis arba actu. Šiuose induose nelaikykite rūgščių maisto produktų ilgą laiką. Rūgštūs maisto produktai gali suardyti paviršių.

12 Laikymas.

Negalima krauti vienos keptuvės ant kitos be apsaugos: Kraunant kelias keptuves viengą ant kitos, vienos keptuvės apačia gali subraižyti kitos keptuvės dangą. Siekiant to išvengti, visada tarp keptuvių patieskite minkštą šluostę, virtuvinio popieriaus lapą, keptuvių apsaugą arba silikoninį kilimėlį.

13 Netinka naudoti mikrobangų krosnelėje.

ZWILLING virtuvės indų NEGALIMA naudoti mikrobangų krosnelėje, nes galite juos nepataisomai sugadinti.

14 Vakuuminis dangtis nėra tinkamas virimui.

Vakuuminis dangtis skirtas tik maisto produktų laikymui ir nėra pakankamai atsparus karščiui, kad jį būtų galima naudoti ruošiant maistą ar jį šildant. Niekada nenaudokite dangčio tiesiogiai ant puodo, orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje, nes jis gali deformuotis ar būti apgadintas.

15 Vakuuminio dangčio nuėmimas prieš maisto virimą ir pašildymą.

Prieš maisto pašildymą visada nuimkite vakuuminį dangtį. Tai taikoma tiek mikrobangų krosnei, tiek orkaitėms, tiek viryklėms. Dėl aukštos temperatūros inde gali susidaryti slėgis, kuris gali pažeisti dangtį arba ju naudojimas gali tapti nesaugus.

16 Vakuumuokite tik atvėsintą maistą.

Siekiant užtikrinti saugų naudojimą, maistas prieš vakuumuojant visada turi būti visiškai atvėsintas. Vakuumuojant karštus maisto produktus gali susidaryti kondensatas, kuris gali pakenkti sandarumui ar netgi sugadinti vakuumo funkciją. Todėl būtinai palaukite, kol maisto produktai pasieks kambario temperatūrą.

17 Negalima perpildyti. (iki krašto palikite 1–2 cm laisvos vietos)

Neperpildykite indų. Palikite 1–2 cm laisvos vietos iki krašto. Įsitikinkite, kad maisto produktai, esantys indo viduje, nesiliečia su vožtuvu, esančiu vidinėje dangčio pusėje.

18 Garantija.

Jei garantiniu laikotarpiu kyla kokių nors problemų, grąžinkite indus kartu su pirkimo dokumentu pardavėjui, jei nenurodyta kitaip. Arba galite grąžinti ant indų pakuočės nurodytu adresu.

Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl netinkamo naudojimo (pvz., perkaitinimo, spalvos pasikeitimo, įbrėžimų, numetimo ant grindų arba netinkamo valymo). Gamintojo garantija netaikoma šių indų naudojimui profesionaliose virtuvėse ir dėl naudojimo atsiradusiems akivaizdiems pažeidimams.



Przestrzegaj informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi naczyń ze stali nierdzewnej (powlekanych/niepowlekanych)!

Twoje nowe naczynia kuchenne ZWILLING to wysokiej jakości produkty, uniwersalne, energooszczędne i łatwe w użyciu. Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z poniższymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania i konserwacji, dzięki czemu będą Ci służyć przez długi czas.

1 Umyj przed użyciem.

Umyj nowe naczynia ZWILLING gorącą wodą z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń oraz gąbką, ściereczką lub szcoteczką. Osusz produkt, aby zapobiec powstawaniu plam z wody.

2 Dobierz odpowiedni rozmiar pola grzewczego.

Pole grzewcze powinno mieć taką samą lub mniejszą średnicę jak dno garnka. Aby zminimalizować straty ciepła, zaleca się gotowanie z pokrywką. Dzięki doskonałej przewodności cieplnej naczyń ZWILLING Twoje potrawy będą się równomiernie gotować, nawet na średnim ogniu: Zmniejszenie mocy kuchenki pozwala oszczędzać energię i zapobiega przegrzewaniu.

3 Dodaj tłuszcz.

Niektóre oleje i tłuszcze palą się nawet w niskich temperaturach. Zalecamy korzystanie z produktów o temperaturze dymienia 200°C lub wyższej.

3a Nie dopuszczaj do wykipienia zawartości.

Naczynia należy napełniać tylko w 70–80% objętości, żeby uniknąć poparzeniem przez kipiącą zawartość. Sól wysypuj wyłącznie po zagotowaniu wody, po czym zamieszaj. Dodanie soli do zimnej wody może spowodować przebarwienia.

4 Podgrzewaj powoli.

Naczynia kuchenne należy podgrzewać tylko wtedy, gdy są suche, gdyż inaczej grozi to powstaniem plam po przypalonym oleju i zacieków po wodzie. Nigdy nie pozostawiaj naczyń kuchennych bez nadzoru podczas podgrzewania i/lub nie podgrzewaj pustych naczyń przez dłuższy czas. Przegrzanie może spowodować przebarwienia, ale nie będzie wpływa na działanie naczyń. Skrajne przegrzanie może skutkować trwałym uszkodzeniem dna naczynia.

Instrukcje dotyczące płyt indukcyjnych.

W przypadku płyt indukcyjnych ryzyko przegrzania jest szczególnie wysokie. Naczynia kuchenne należy podgrzewać

powoli na średnich ustawieniach temperatury i stale nadzorować. Nie należy używać funkcji zwiększenia mocy. Przy wyższych ustawieniach temperatury może pojawić się odgłos brzęczenia i/lub buczenia. Jest to spowodowane względami technicznymi i nie oznacza usterki kuchenki lub naczyń. Jeśli średnica pola grzewczego nie odpowiada średnicy dna garnka, pole grzewcze może nie działać prawidłowo.

Instrukcje dotyczące kuchni gazowych.

Podczas gotowania na kuchenie gazowej upewnij się, by płomień gazowy nie wychodzi poza obwód dna naczynia. Zalecamy stosowanie ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.

5 Zalecenie dotyczące temperatury.

6 Używanie przyborów kuchennych.

6a Wszystko, co należy wiedzieć o naczyniach ZWILLING z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Naczynia z powłoką są niezwykle łatwe w czyszczeniu i idealnie nadają się do delikatnego przygotowywania potraw podanych na przywieranie. Naczynia należy nagrzewać powoli, na średnim ogniu, a do gotowania stosować niską lub średnią temperaturę (2/3 maksymalnej mocy kuchenki). Używaj olejów lub tłuszczów o temperaturze dymienia 200°C lub wyższej i nie stosuj rozpuszczalników. Rozpuszczalniki oleju pozostawiają trudne do usunięcia osady. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy czyścić ręcznie.

Ważne: Właściwości nieprzywierające naczyń z powłoką z czasem zanikają podczas normalnego użytkowania. Przegrzewanie i przypalanie potraw może przyspieszyć ten proces. Naczyn z powłoką zapobiegającą przywieraniu można nadal używać bez obaw, nawet jeśli właściwości nieprzywierające ulegną osłabieniu. Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu można używać w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C pod warunkiem, że nie posiadają plastikowych uchwyty.

Przybory kuchenne: Aby zapewnić optymalną ochronę powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw zalecamy korzystanie z przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub wysokiej jakości silikonowych akcesoriów marki ZWILLING. Nie należy używać ostrych przedmiotów ani nie kroić potraw w naczyniach.

6b Wszystko, co należy wiedzieć o naczyniach ZWILLING z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Wewnętrzna powierzchnia patelni ZWILLING bez powłoki zapobiegającej przywieraniu jest wykonana z wysokiej jakości stali nier-

zewnej 18/10. Zapewnia doskonałą higienę, nie wpływa na smak przyrządzanych potraw, a szczególnie nadaje się do smażenia mięsa bez panierki (np. steków).

Dla uzyskania idealnego efektu smażenia zalecamy: W pierwszej kolejności powoli rozgrzej patelnię do średniej temperatury bez tłuszczu/oleju. Po chwili spryskaj patelnię niewielką ilością zimnej wody. Jeśli woda odparuje, patelnia nadal nie jest wystarczająco gorąca. W optymalnej temperaturze smażenia na powierzchni patelni tworzą się bąbelki przypominające rteć, które „tańczą”. Wytrzymaj patelnię do sucha, dodaj olej, podgrzej przez chwilę, po czym włóż potrawę. Mięso może początkowo przywierać do dna patelni. Jednak po 2–3 minutach samo się odklei. Można sprawdzić postęp smażenia unosząc brzegi potrawy widelcem.

7a Sposób otwierania uchwytu.

Odblokuj uchwyt, obracając dźwignię na górze uchwytu w lewo oraz naciskając czarny przycisk.

7b Sposób mocowania uchwytu.

Umieścić uchwyt na krawędzi naczynia w taki sposób, aby przednia część znajdowała się wewnątrz patelni, a druga część na zewnątrz.

7c Sposób zamykania uchwytu.

Zablokować uchwyt, obracając dźwignię na górze uchwytu z powrotem do jej pierwotnego położenia.

8 Nigdy nie pozostawiaj naczyń bez nadzoru.

Ze względów bezpieczeństwa, podczas gotowania nie pozostawiaj naczyń bez nadzoru, oraz dopilnuj, by dzieci nie pozostawiały same w pobliżu gorących naczyń. Upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź palnika lub płyty grzewczej.

9 Unikaj przypalania!

Naczynia kuchenne z plastikowymi uchwyty są odporne na działanie temperatury sięgającej 150°C!

Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu można używać w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C pod warunkiem, że nie posiadają plastikowych uchwyty. Uwaga: W tak wysokich temperaturach mogą wystąpić przebarwienia. Można je usunąć za pomocą środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Uchwyt patelni ZWILLING zaprojektowano z myślą o tym, by emitował jak najmniej ciepła. Jednak pokrywka i uchwyty mogą się nagrzewać. Wyjmując naczynia z rozgrzanego piekarnika zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów izolujących ciepło.

Gorące naczynia stawiaj tylko na powierzchniach żaroodpornych.

10 Poczekaj, aż naczynia ostygną.

Przed przystąpieniem do czyszczenia naczyń ZWILLING należy poczekać do chwili, gdy ostygną. Szczególnie szklane pokrywki mogą ulec uszkodzeniu z powodu szoku termicznego.

11 Czyszczenie i pielęgnacja.

Przed przystąpieniem do czyszczenia naczyń ZWILLING należy poczekać do chwili, gdy ostygną. Produkty ZWILLING są łatwe w czyszczeniu. Naczynia można myć w zmywarce.

Zalecamy jednak ich mycie ręcznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, używając do tego miękkiej ściereczki. Agresywne środki czyszczące mogą uszkodzić naczynia, a w szczególności negatywnie wpłynąć na właściwości nieprzywierające naczyń ZWILLING. Produkty z powłoką zewnętrzną mogą wykazywać oznaki starzenia z powodu regularnego mycia w zmywarce. Nie ma to jednak wpływu na właściwości funkcjonalne produktu.

W przypadku silnego zabrudzenia, wnętrze i podstawę niepowlekanych naczyń ZWILLING można czyścić szorstką stroną gąbki. Celem niedopuszczenia do powstawania plam lub przebarwień na stali nierdzewnej, nie należy dopuścić do zaschnięcia resztek jedzenia na produkcie. Białe lub wielobarwne przebarwienia i naloty można usunąć za pomocą tradycyjnych środków do czyszczenia stali nierdzewnej, soku z cytryny lub octu. W naczyniach nie należy długotrwale przechowywać kwaśnej żywności. Produkty spożywcze o kwaśnym odczynie mogą powodować korozję powierzchni.

12 Przechowywanie.

Nie układać w stos bez zabezpieczenia: W przypadku układania w stos wielu patelni spód jednej z patelni może zarysować powłokę drugiej. W celu uniknięcia takiej sytuacji pomiędzy patelnie należy zawsze wkładać miękką ściereczkę, papier kuchenny, zabezpieczenie filcowe lub silikonowe maty.

13 Nie nadają się do użytku w kuchenie mikrofalowej.

Naczynia kuchenne ZWILLING NIE nadają się do użytku w kuchenie mikrofalowej i mogą spowodować poważne uszkodzenia.

14 Pokrywka próżniowa nie nadaje się do gotowania.

Pokrywka próżniowa jest przeznaczona wyłącznie do przechowywania artykułów spożywczych i nie ma wystarczającej odporności na wysoką temperaturę, aby można jej było używać do gotowania lub podgrzewania.

Dlatego też nie należy używać pokrywy nigdy bezpośrednio w garnku, w piekarniku lub w kuchenie mikrofalowej, ponieważ może ona zostać odkształcona i uszkodzona.

15 Przed przystąpieniem do gotowania lub podgrzewania zdjąć pokrywę próżniową.

Przed podgrzaniem artykułów spożywczych należy zdjąć pokrywę próżniową. Dotyczy to zarówno kuchenki mikrofalowej, piekarnika, jak też płyty grzewczej. W następstwie wysokiej temperatury w naczyniu może zostać wytworzone ciśnienie, które uszkodzi pokrywę lub też sprawi, że będzie ona niebezpieczna w użyciu.

16 Pakować próżniowo żywność tylko po jej ostygnięciu.

W celu zapewnienia bezpiecznego użycia żywność przed jej próżniowym zapakowaniem powinna zawsze całkowicie ostygnąć. Rozgrzane artykuły spożywcze mogą podczas pakowania próżniowego wytwarzać skropliny, które utrudnią zamknięcie lub też nawet uszkodzą funkcję pakowania próżniowego. Dlatego też zawsze należy zaccakać, aż artykuły spożywcze osiągną temperaturę pokojową.

17 Nie przepelniać. (pozostawić 1-2 cm odstępu od krawędzi)

Nie przepelniać pojemnika. Pozostawić odstęp od krawędzi na 1-2 cm. Zwracać uwagę na to, aby żywność we wnętrzu pojemnika nie stykała się z zaworem po stronie wewnętrznej pokrywy.

18 Gwarancja.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek usterek w okresie gwarancyjnym, prosimy o zwrot naczyń do sprzedawcy wraz z dowodem zakupu, o ile nie wskazano inaczej. Można również zwrócić je bezpośrednio na adres podany na opakowaniu.

Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. przegrzaniem, przebarwieniami, zarysowaniami, upuszczeniem na podłogę lub nieumiejętnym czyszczeniem) nie są objęte gwarancją. Używanie naszych naczyń kuchennych w profesjonalnych kuchniach oraz ślady użytkowania, będące jedynie śladami wizualnymi, również nie są objęte gwarancją producenta.



Respeite as indicações de segurança do manual do utensílio de cozinha em aço inoxidável (não revestido/revestido)!

Os seus novos utensílios de cozinha ZWILLING são de alta qualidade, versáteis, energeticamente eficientes e fáceis de utilizar. Leia as seguintes instruções de utilização e cuidados antes de utilizar este produto para garantir que pode continuar a usufruir dele durante muito tempo.

1 Limpe antes de utilizar.

Limpe os seus novos utensílios de cozinha ZWILLING com água quente, detergente líquido normal e uma esponja, pano ou escova. Seque o produto para evitar a formação de manchas de água.

2 Selecione o tamanho correto da placa do fogão.

A placa deve ter um diâmetro igual ou inferior ao da base da panela. Para manter a perda de calor tão baixa quanto possível, é aconselhável colocar a tampa na panela enquanto cozinha. Graças à excelente condutividade térmica dos utensílios de cozinha ZWILLING, os seus alimentos cozinharão uniformemente, mesmo em lume médio: Reduzir a regulação do fogão poupa energia e evita o sobreaquecimento.

3 Adicionar as gorduras.

Alguns óleos e gorduras ardem mesmo a baixas temperaturas. Recomendamos produtos com um ponto de fumo de 200 °C (400 °F) ou superior.

3a Evite deixar ferver o conteúdo até derramar.

Encha o recipiente de cozinha apenas até 70-80 % para evitar queimaduras devido à ebulição do conteúdo. Adicione apenas sal à água a ferver e mexa. Se adicionar sal à água fria, pode provocar uma descoloração.

4 Aqueça lentamente.

Aqueça os utensílios de cozinha apenas quando estiverem secos para evitar vestígios de óleo queimado e água. Nunca deixe o seu utensílio de cozinha sem vigilância enquanto estiver a aquecer e/ou nunca aqueça o utensílio de cozinha durante longos períodos de tempo enquanto estiver vazio. O sobreaquecimento pode causar descoloração, mas não afeta o funcionamento do utensílio de cozinha. Um sobreaquecimento extremo pode danificar permanentemente a base.

Instruções para placas de indução.

O risco de sobreaquecimento é particularmente elevado nas placas de indução. Aqueça o recipiente de cozinha lentamente em lume médio e supervisione-o sempre. Não utilize

a função „boost“. Pode ocorrer um zumbido quando são utilizadas definições de temperatura mais elevadas. Isto deve-se a razões técnicas e não é sinal de que o forno ou o utensílio de cozinha estejam avariados. Se o diâmetro da placa de fogão não corresponder ao diâmetro do fundo da panela, a placa de fogão pode não funcionar.

Instruções para placas de fogão a gás.

Quando cozinhar numa placa de fogão a gás, certifique-se de que a chama do gás não se estende à volta dos lados da base do recipiente para cozinhar. Recomendamos a utilização de proteção para as mãos para evitar queimaduras.

5 Recomendação de calor.

6 Utilização de utensílios de cozinha.

6a Tudo o que precisa de saber sobre os seus utensílios de cozinha antiaderentes ZWILLING.

Os utensílios de cozinha revestidos são extremamente fáceis de limpar e são perfeitos para a preparação delicada de alimentos com tendência para colar. Aqueça os utensílios de cozinha lentamente em lume médio e utilize temperaturas baixas ou médias (2/3 da potência máxima do forno) para cozinhar. Utilize óleos ou gorduras com um ponto de fumo de 200 °C (400 °F) ou superior e não utilize sprays de óleo. Os sprays de óleo deixam resíduos que são difíceis de remover. Limpe os utensílios de cozinha com revestimento antiaderente à mão.

Importante: As propriedades antiaderentes de qualquer utensílio de cozinha revestido desgastam-se com o tempo durante a utilização normal. O sobreaquecimento e a queima de alimentos podem acelerar este processo. Os utensílios de cozinha revestidos podem continuar a ser utilizados sem qualquer preocupação, caso as propriedades antiaderentes diminuam. Os utensílios de cozinha antiaderentes são adequados para utilização no forno até 200 °C (350 °F), desde que não tenham pegadas de plástico.

Utensílios: Para garantir a proteção ideal do revestimento antiaderente, recomendamos que utilize utensílios de madeira ou de silicone de alta qualidade da ZWILLING. Não utilize objetos afiados e não corte os seus alimentos nos utensílios de cozinha.

6b Tudo o que precisa de saber sobre os seus utensílios de cozinha antiaderentes ZWILLING.

As frigideiras de aço inoxidável ZWILLING não revestidas são feitas de aço inoxidável

18/10 de alta qualidade no interior. Este é extremamente higiénico, tem um sabor neutro e é particularmente adequado para grelhar carne não panada (por exemplo, bifes).

Para um resultado de fritura perfeito, recomendamos: Em primeiro lugar, aqueça lentamente a frigideira a uma temperatura média sem gordura. Passado algum tempo, deite um pouco de água fria na frigideira. Se a água se evaporar, ainda não está suficientemente quente. Na temperatura ideal de fritura, as bolhas formam-se como mercúrio e „dançam“ na superfície da frigideira. Seque a frigideira, adicione o óleo, aqueça brevemente e adicione os alimentos. A carne pode inicialmente colar-se ao fundo da frigideira. No entanto, solta-se sozinho ao fim de 2-3 minutos. Pode verificar o progresso tentando levantar os rebordos com um garfo.

7a Como abrir a pega.

Desbloqueie a pega rodando a alavanca em cima na pega e premindo o botão preto.

7b Onde fixar a pega.

Posicione a pega no bordo do utensílio de cozinha, de modo que a parte dianteira fique dentro da frigideira e a outra parte por fora.

7c Como fechar a pega.

Bloqueie a pega rodando a alavanca em cima na pega para a sua posição inicial.

8 Nunca deixe os utensílios de cozinha sem vigilância.

Por razões de segurança, não deixe os seus utensílios de cozinha sem vigilância durante a utilização e nunca deixe as crianças sozinhas perto de utensílios de cozinha quentes. Certifique-se de que as pegadas não ficam salientes sobre o rebordo do seu forno ou sobre uma placa de fogão quente.

9 Evite queimar!

Os utensílios de cozinha com pegadas de plástico são resistentes ao forno até 150 °C (300 °F)!

Os utensílios de cozinha antiaderentes são adequados para utilização no forno até 200 °C (350 °F), desde que não tenham pegadas de plástico.

Nota: Pode ocorrer descoloração a estas temperaturas elevadas. Esta pode ser removida com um produto de tratamento para aço inoxidável.

A pega da sua frigideira ZWILLING foi concebida para emitir o mínimo de calor possível. No entanto, a tampa e as pegadas podem continuar a aquecer. Utilize sempre pegadas ou luvas de forno quando retirar os

utensílios de cozinha do forno quente. Pause os utensílios de cozinha quentes apenas em superfícies resistentes ao calor.

10 Deixe arrefecer o utensílio de cozinha.

Deixe os seus utensílios de cozinha ZWILLING arrefecerem antes de os limpar. As tampas de vidro, em particular, podem ficar danificadas devido a choques de temperatura.

11 Limpeza e conservação.

Deixe os seus utensílios de cozinha ZWILLING arrefecerem antes de os limpar. Os produtos ZWILLING são simples e fáceis de limpar. Os utensílios de cozinha podem ser lavados na máquina de lavar louça.

No entanto, recomendamos que limpe este produto à mão com água morna, um pouco de detergente para a loiça e um pano macio. Os produtos de limpeza agressivos podem danificar os utensílios de cozinha e, em particular, afetar negativamente as propriedades antiaderentes dos utensílios de cozinha antiaderentes ZWILLING. Os produtos com um revestimento exterior podem apresentar sinais de envelhecimento devido à limpeza regular na máquina de lavar louça. No entanto, isto não afeta as propriedades funcionais do produto.

Se a sujidade for muito intensa, pode limpar os utensílios de cozinha ZWILLING não revestidos no interior e na base com o lado áspero de uma esponja. Para evitar marcas ou descoloração no aço inoxidável, não deixe que os restos de comida sequem no produto. A descoloração branca ou multicolorida e as camadas podem ser removidas com produtos de limpeza convencionais para aço inoxidável, sumo de limão ou vinagre. Não utilize os utensílios de cozinha para armazenar alimentos ácidos durante longos períodos. Os alimentos ácidos podem corroer a superfície.

12 Armazenamento.

Não empilhar sem proteção: Ao empilhar vários frigideiras, o lado inferior de uma frigideira poderá riscar o revestimento da outra. Para evitar isso coloque sempre um pano macio, papel de cozinha, um protetor de feltro ou esteiras de silicone entre as frigideiras.

13 O produto não é adequado para o micro-ondas.

Os utensílios de cozinha ZWILLING NÃO são adequados para serem utilizados no micro-ondas e podem causar danos graves.

14 Tampa de vácuo não adequada para cozinhar.

A tampa de vácuo foi concebida exclusivamente para guardar alimentos e não é

suficientemente resistente ao calor para poder ser utilizada para cozinhar ou aquecer. Por isso, nunca utilize a tampa diretamente no tacho, no forno ou no micro-ondas, uma vez que poderá ficar deformada ou danificada.

15 Antes de cozinhar e aquecer, retire a tampa de vácuo.

Retire sempre a tampa de vácuo antes de aquecer alimentos. Isso aplica-se tanto ao micro-ondas, como ao forno ou fogão. Devido às elevadas temperaturas, poderá formar-se pressão no recipiente que pode danificar a tampa ou causar uma utilização pouco segura.

16 Para guardar os alimentos em vácuo, deixe sempre arrefecer o primeiro.

Para uma utilização segura, os alimentos devem estar sempre totalmente frios antes de serem guardados em vácuo. Alimentos aquecidos podem produzir água de condensação ao serem guardados em vácuo, podendo prejudicar o fecho ou mesmo danificar a função de vácuo. Por isso, aguarde sempre até os alimentos alcançarem a temperatura ambiente.

17 Não encher excessivamente. (Deixar 1-2 cm livres até ao bordo)

Não encha excessivamente os recipientes. Deixe sempre 1-2 cm livres até ao bordo. Certifique-se de que os alimentos no interior do recipiente não entram em contacto com a válvula no interior da tampa.

18 Garantia.

Se tiver algum problema durante o período de garantia, devolva o utensílio de cozinha juntamente com a prova de compra ao retalhista, salvo indicação em contrário. Como alternativa, pode devolvê-lo diretamente para a morada indicada na embalagem dos utensílios de cozinha.

Os danos causados por uma utilização incorreta (por exemplo, sobreaquecimento, descoloração, riscos, queda no chão ou limpeza incorreta) estão excluídos da garantia. A utilização dos nossos utensílios de cozinha em cozinhas profissionais e as marcas puramente visuais causadas pelo uso também estão excluídas da garantia do fabricante.



Respectați instrucțiunile de siguranță din manualul vaselor de gătit din oțel inoxidabil (fără strat protector/cu strat protector)!

Noile dvs. vase de gătit ZWILLING sunt de înaltă calitate, versatile, eficiente energetic și ușor de utilizat. Vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni de utilizare și îngrijire înainte de a utiliza acest produs pentru a vă asigura că vă puteți bucura de el mult timp de acum înainte.

1 Curățați înainte de utilizare.

Curățați noile dvs. vase de gătit ZWILLING cu apă fierbinte, detergent lichid standard și un burete, o cârpă sau o perie. Uscăți produsul pentru a preveni formarea petelor de apă.

2 Selectați dimensiunea corectă a ochiului de aragaz.

Plita trebuie să aibă același diametru sau un diametru mai mic decât baza vasului. Pentru a reduce la minim pierderea de căldură, se recomandă a se pune capacul pe oală în timpul gătitului. Datorită conductivității excelente a căldurii din vasele de gătit ZWILLING, mâncarea dvs. se va găti uniform chiar și la căldură medie: Reducerea setării aragazului economisește energie și previne supraîncălzirea.

3 Adăugați grăsimi.

Unele uleiuri și grăsimi adăugate chiar și la temperaturi scăzute. Recomandăm produse cu un punct de afumare de 200 °C (400 °F) sau mai mare.

3a Evitați să lăsați conținutul să dea în clocot.

Umpleți vasul de gătit numai până la 70-80% pentru a evita arsurile cauzate de revărsarea conținutului. Se adaugă doar sare în apa clocotită și se amestecă. Adăugarea sării în apa rece poate duce la decolorare.

4 Încălziți încet.

Încălziți vasele de gătit numai atunci când sunt uscate, pentru a preveni arderea urmelor de ulei și apă. Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate în timpul încălzirii și/sau nu încălziți niciodată vasele de gătit pentru perioade lungi în timp ce sunt goale. Supraîncălzirea poate provoca decolorarea, dar nu va afecta funcția vasului de gătit. Supraîncălzirea extremă poate deteriora permanent baza.

Instrucțiuni pentru plite cu inducție.

Riscul de supraîncălzire este deosebit de ridicat în cazul plitelor cu inducție. Încălziți încet vasele de gătit la foc mediu și supravegheați în permanență. Nu utilizați

funcția de amplificare. Este posibil să apară un bâzâit și/sau un zumzet atunci când sunt utilizate setări de temperatură mai ridicate. Acest lucru se datorează unor motive tehnice și nu este un semn că cuptorul sau vasele de gătit sunt defecte. Dacă diametrul ochiului aragazului nu coincide cu diametrul bazei oalei, este posibil ca aragazul să nu funcționeze.

Instrucțiuni pentru plite cu gaz.

Atunci când gătiți pe o plită cu gaz, asigurați-vă că flacăra gazului nu se extinde în jurul părților laterale ale bazei vasului de gătit. Recomandăm utilizarea unei protecții pentru mâini pentru a evita arsurile.

5 Recomandare pentru căldură.

6 Utilizarea ustensilelor de bucătărie.

6a Tot ce trebuie să știți despre vasele de gătit anti-aderente ZWILLING.

Vasele de gătit cu strat protector sunt extrem de ușor de curățat și sunt perfecte pentru prepararea delicată a alimentelor, care sunt predispuse la lipire. Încălziți încet vasele de gătit la foc mediu și folosiți temperaturi scăzute sau medii (2/3 din puterea maximă a cuptorului) pentru gătit. Utilizați uleiuri sau grăsimi cu un punct de afumare de 200 °C (400 °F) sau mai mare și nu utilizați spray-uri de ulei. Spray-urile cu ulei lasă reziduuri, care sunt dificil de îndepărtat. Vă rugăm să curățați manual vasele de gătit cu strat anti-aderent.

Important: Proprietățile anti-aderente ale oricărui vas de gătit cu strat protector se vor diminua în timpul utilizării normale, în timp. Supraîncălzirea și arderea alimentelor pot accelera acest proces. Vasele de gătit cu strat protector pot fi utilizate în continuare fără probleme, în cazul în care proprietățile anti-aderente se diminuează. Vasele de gătit anti-aderente sunt adecvate pentru utilizarea în cuptor până la 200 °C (350 °F), cu condiția să nu aibă mânere din plastic.

Ustensile: Pentru a vă asigura că stratul anti-aderent este protejat în mod optim, vă recomandăm să utilizați ustensile din lemn sau gadgeturi din silikon de înaltă calitate de la ZWILLING. Vă rugăm să nu folosiți obiecte ascuțite și să nu vă tăiați mâncarea în vasele de gătit.

6b Tot ce trebuie să știți despre vasele de gătit anti-aderente ZWILLING.

Tigăile din oțel inoxidabil ZWILLING fără strat protector sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate 18/10 la interior.

Acesta este extrem de igienic, are un gust neutru și este deosebit de potrivit pentru rumenirea cărnii fără acoperire pane (de exemplu, fripturi).

Pentru un rezultat de prăjire perfect, vă recomandăm: În primul rând, încălziți încet tigaia la o temperatură medie, fără grăsime/ulei. După un timp, pulverizați puțină apă rece în tigaie. Dacă apa se evaporă, încă nu este suficient de fierbinte. La temperatura optimă de prăjire, se formează bule ca mercurul și „danseză” pe suprafața tigăii. Uscăți tigaia, adăugați uleiului, încingeți puțin și adăugați alimentele. Carnea se poate lipi inițial de baza tigăii. Cu toate acestea, se va desprinde singură după 2-3 minute. Puteți verifica singur progresul încercând să ridicați marginile cu o furculiță.

7a Cum se deschide mânerul.

Deblocați mânerul rotind maneta de sus de la mâner spre stânga și apăsând pe butonul negru.

7b Unde se fixează mânerul.

Așezați mânerul pe marginea vasului de gătit, astfel încât partea din față să se afle în interiorul tigăii și cealaltă parte, în exterior.

7c Cum se închide mânerul.

Blocați mânerul, rotind maneta de sus de la mâner în sus, la loc, în poziția sa inițială.

8 Nu lăsați niciodată vasele de gătit nesupravegheate.

Din motive de siguranță, nu lăsați vasele de gătit nesupravegheate în timpul utilizării și nu lăsați niciodată copii singuri lângă vasele de gătit fierbinți. Asigurați-vă că mânerul nu depășesc marginea cuptorului sau a plitei încinse.

9 Evitați arderea!

Vasele de gătit cu mâner din plastic sunt rezistente la cuptor până la 150 °C (300 °F)!

Vasele de gătit anti-aderente sunt adecvate pentru utilizarea în cuptor până la 200 °C (350 °F), cu condiția să nu aibă mânere din plastic. Observație: Decolorarea poate apărea la aceste temperaturi ridicate. Aceasta poate fi îndepărtată cu un produs de îngrijire din oțel inoxidabil.

Mânerul tigăii dvs. ZWILLING este conceput pentru a degaja cât mai puțină căldură posibil. Cu toate acestea, capacul și mânerul se pot încălzi în continuare. Folosiți întotdeauna mănuși pentru vase sau mănuși pentru cuptor atunci când scoateți vasele de gătit din cuptorul încins. Așezați vasele de

gătit fierbinți numai pe suprafețe rezistente la căldură.

10 Lăsați vasul de gătit să se răcească.

Lăsați vasele de gătit ZWILLING să se răcească înainte de curățare. Capacetele din sticlă, în special, se pot deteriora din cauza șocurilor termice.

11 Curățare și îngrijire.

Lăsați vasele de gătit ZWILLING să se răcească înainte de curățare. Produsele ZWILLING sunt simple și ușor de curățat. Vasele de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Cu toate acestea, vă recomandăm să curățați acest produs manual cu apă caldă, puțin detergent și o cârpă moale. Produsele de curățare agresive pot deteriora vasele de gătit și, în special, pot afecta proprietățile anti-aderente ale vaselor de gătit ZWILLING anti-aderente. Produsele cu un strat protector exterior pot prezenta semne de învechire din cauza curățării regulate în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, acest lucru nu afectează proprietățile funcționale ale produsului.

În cazul murdăririi abundente, vasele de gătit ZWILLING fără strat protector pot fi curățate la interior și la bază folosind partea aspră a unui burete. Pentru a preveni urmele sau decolorarea oțelului inoxidabil, nu lăsați resturile de alimente să se usuce pe produs. Straturile albe sau decolorările multicolore pot fi îndepărtate cu detergenți convenționali pentru oțel inoxidabil, suc de lămâie sau oțet. Nu utilizați vasele de gătit pentru a depozita alimente acide pentru perioade lungi de timp. Alimentele acide pot coroda suprafața.

12 Depozitare.

Nu stivuiți fără protejare: Dacă se stivuiesc mai multe tigăi, partea de jos a unei tigăi poate zgâria stratul de acoperire al celeilalte. Pentru a evita puneți întotdeauna între tigăi o lavetă albă, un prosop de bucătărie din hârtie, o protecție din pânză pentru tigăi sau suporturi din silikon.

13 Nu sunt potrivite pentru microunde.

Vasele de gătit ZWILLING NU sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde și pot provoca deteriorări grave.

14 Capacul pentru vidat nu este adecvat pentru gătire.

Capacul pentru vidat este prevăzut exclusiv pentru păstrarea alimentelor și nu este

suficient de rezistent la temperaturi ridicate, pentru a fi utilizat la gătit sau la încălzit. Din acest motiv, vă rugăm să nu utilizați niciodată capacul direct în oală, în cuptor sau în cuptorul cu microunde, deoarece se poate deforma sau deteriora.

15 Îndepărtați capacul pentru vidat înainte de gătit sau încălzire.

Vă rugăm să scoateți întotdeauna capacul pentru vidat, înainte de a încălzi alimentele. Este valabil atât pentru cuptorul cu microunde, cuptorul obișnuit sau aragaz. Din cauza temperaturilor ridicate, interiorul vasului se poate presuriza, ceea ce poate deteriora capacul sau duce la o utilizare lipsită de siguranță.

16 Vidați alimentele numai dacă sunt răcite.

Pentru o utilizare în condiții de siguranță, alimentele trebuie răcite complet mai întâi, înainte de vidare. Alimentele încălze pot produce condens la vidare, pot afecta închiderea și pot chiar afecta în mod negativ funcția de vidare. Din acest motiv așteptați neapărat ca alimentele să atingă temperatura camerei.

17 Nu umpleți vasul în exces. (lăsați liber 1-2 cm până la margine)

Nu umpleți vasul excesiv. Lăsați întotdeauna un spațiu liber de 1-2 cm până la margine. Atenție, alimentele din interiorul vasului nu trebuie să vină în contact cu ventilul de pe partea interioară a capacului.

18 Garanție.

Dacă întâmpinați probleme în perioada de garanție, vă rugăm să returnați vasele de gătit împreună cu dovada achiziției la comerciantul cu amănuntul, cu excepția cazului în care se indică altfel. Alternativ, îl puteți returna direct la adresa indicată pe ambalajul vasului de gătit.

Daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare (de exemplu, supraîncălzirea, decolorarea, zgârieturile, căderea pe podea sau curățarea incorectă) sunt excluse din garanție. Utilizarea vaselor noastre de gătit în bucătărie din hârtie și semnele pur vizuale cauzate de utilizare sunt, de asemenea, excluse din garanția producătorului.



Dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené v návode na použitie nerezového riadu (s povrchovou úpravou/bez povrchovej úpravy)! Váš nový kuchynský riad ZWILLING je vysoko-kvalitný, praktický, energeticky úsporný a ľahko použiteľný. Pred použitím tohto výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny na používanie a údržbu, aby ste si mohli riad dlho užívať.

1 Pred prvým použitím riad umyte.

Nový riad ZWILLING umyte horúcou vodou, bežným prostriedkom na umývanie riadu a hubkou, handričkou alebo keťou. Po umytí riad osušte, pre zabránenie vzniku vodných škvŕn.

2 Zvoľte správnu veľkosť varnej dosky.

Varná doska má mať rovnaký alebo menší priemer ako dno hrnca. Aby sa minimalizovali tepelné straty, odporúčame počas varenia prikryť hrniec pokrievkou. Vďaka vynikajúcej tepelnej vodivosti riadu ZWILLING sa jedlo uvarí rovnomerne aj pri strednej teplote. Zníženie nastavenia teploty šetrí energiu a zabraňuje prehriatiu.

3 Pridajte olej alebo tuk.

Niektoré oleje a tuky sa pripaľujú už pri nízkych teplotách. Odporúčame používať výrobky s bodom zadymenia 200 °C (400 °F) alebo vyšším.

3a Zabráňte vykypeniu obsahu.

Nádoby plňte iba do 70-80 %, aby ste pri prekypení obsahu predišli obareniu. Soľ pridávajúte iba do vriacej vody a premiešajte. Pridanie soli do studenej vody môže spôsobiť zafarbenie.

4 Zahrievajte pomaly.

Riad zahrievajte len v suchom stave, aby ste zabránili stopám od pripáleného oleja a vody. Nikdy nenechávajte riad bez dozoru pri zahrievaní a nikdy ho nezhrievajte dlhodobo prázdny. Prehriatie môže spôsobiť zafarbenie, ale nemá vplyv na funkčnosť riadu. Extrémne prehriatie môže trvalo poškodiť dno.

Pokyny pre indukčné varné dosky.

Pri indukčných doskách je riziko prehriatia obzvlášť vysoké. Riad zahrievajte pomaly na strednej teplote a vždy ho sledujte. Nepoužívajte funkciu „boost“. Pri vyšších nastaveniach teploty sa môže objaviť bzučanie alebo hučanie. Ide o technický jav a neznamená to poruchu varnej dosky alebo riadu. Ak priemer varnej dosky nezodpovedá priemeru dna hrnca, varná doska nemusí správne fungovať.

Pokyny pre plynové varné dosky.

Pri varení na plynovej doske dbajte na to, aby plameň nepresahoval cez okraje dna nádoby. Odporúčame používať ochranu rúk, aby ste predišli popáleninám.

5 Odporúčaná intenzita ohrevu.

6 Používanie kuchynských pomôcok.

6a Všetko, čo potrebujete vedieť o nepríľnavom riade ZWILLING.

Riad s povrchovou úpravou je mimoriadne ľahko čistiteľný a ideálny na šetrnú prípravu jedál, ktoré sa zvyknú pripaľovať. Riad zahrievajte pomaly na strednej teplote a pri varení používajte nízku alebo strednú teplotu (2/3 maximálneho výkonu sporáka). Používajte olej alebo tuky s bodom zadymenia 200 °C (400 °F) alebo vyšším a nepoužívajte olejové spreje. Olejové spreje zanechávajú zvyšky, ktoré je ťažké odstrániť. Riad s nepríľnavým povrchom čistíte výhradne ručne.

Dôležité: Nepríľnavé vlastnosti každého povrchovo upraveného riadu sa postupne znižujú bežným používaním. Prehriatie a pripálenie jedla môžu tento proces urýchliť. Riad s povrchovou úpravou je možné naďalej bez obáv používať, aj keď sa jeho nepríľnavé vlastnosti znižujú. Nepríľnavý riad je vhodný na použitie v rúre do 200 °C (350 °F), pokiaľ nemá plastové rukoväte.

Kuchynské pomôcky: Na optimálnu ochranu nepríľnavého povrchu odporúčame používať náčinie z dreva alebo kvalitného silikónu od spoločnosti ZWILLING. Nepoužívajte ostré predmety a nekrajajte jedlo priamo v riade.

6b Všetko, čo potrebujete vedieť o nepríľnavom riade ZWILLING.

Nevrstvené panvice ZWILLING z ušľachtilej ocele sú vo vnútri vyrobené z kvalitnej ocele 18/10. Tento materiál je mimoriadne hygienický, chuťovo neutrálny a obzvlášť vhodný na prudké opekánie mäsa bez obalovania (napr. steakov).

Pre dokonalý výsledok pri smažení odporúčame: Najprv panvicu pomaly zohrejte na strednej teplote bez tuku alebo oleja. Po chvíli pokvapkajte panvicu trochu studenej vody. Ak sa voda odparí, panvica ešte nie je dostatočne horúca. Pri optimálnej teplote smaženia sa vytvoria kvapky podobné ortuti, ktoré „tancujú“ po povrchu panvice. Panvicu osušte, pridajte olej, krátko ju zohrejte a vložte jedlo. Mäso sa môže na začiatku prilpieť na dno panvice. Avšak po 2-3 minútach sa samo uvoľní. Postup viete skontrolovať tak, že sa pokúsite nadvihnúť okraje mäsa vidličkou.

7a Ako sa odomkne rukoväť.

Odomknite rukoväť otočením páčky v hornej časti rukoväti doľava a stlačením čierneho gombíka.

7b Ako sa upevní rukoväť.

Rukoväť umiestnite na okraj kuchynského riadu tak, aby predná časť bola vo vnútri panvice a druhá časť vonku.

7c Ako sa zatvorí rukoväť.

Rukoväť uzatvoríte tak, že páčku v hornej časti rukoväti otočíte naspäť do pôvodnej polohy.

8 Nikdy nenechávajte riad bez dozoru.

Z bezpečnostných dôvodov nenechávajte riad bez dozoru počas používania a nikdy nenechávajte deti samé v blízkosti horúceho riadu. Dbajte na to, aby rukoväte nepresahovali cez okraj rúry alebo nad horúcu varnú dosku.

9 Zabráňte popáleniu!

Riad s plastovými rukoväťami je odolný v rúre do 150 °C (300 °F)!

Nepríľnavý riad je vhodný na použitie v rúre do 200 °C (350 °F), pokiaľ nemá plastové rukoväte. Poznámka: Pri týchto vysokých teplotách môže dôjsť k zafarbeniu. Tento jav možno odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku na nerezovú oceľ.

Rukoväť vašej panvice ZWILLING je navrhnutá tak, aby odvádzala čo najmenej tepla. Pokrievka a rukoväte sa však môžu aj tak zohriať. Pri vyberaní riadu z horúcej rúry vždy používajte chňapky. Horúci riad odkladajte iba na tepelne odolné povrchy.

10 Nechajte riad vychladnúť.

Pred čistením nechajte riad ZWILLING vychladnúť. Sklenené pokrievky sa v dôsledku teplotného šoku môžu poškodiť.

11 Čistenie a údržba.

Pred čistením nechajte riad ZWILLING vychladnúť. Výrobky ZWILLING sú jednoduché a ľahko sa čistia. Riad je vhodný do umývačky riadu.

Odporúčame však čistiť výrobok ručne, teplou vodou, malým množstvom prostriedku na riad a jemnou handričkou. Agresívne čistiace prostriedky môžu poškodiť riad a najmä negatívne ovplyvniť nepríľnavé vlastnosti riadu ZWILLING s nepríľnavou povrchovou úpravou. Výrobky s vonkajšou povrchovou úpravou môžu pri pravidelnom umývaní v umývačke prejavovať známky opotrebenia. To však nemá vplyv na funkčné vlastnosti výrobku.

Pri silnom znečistení je možné nevrstvený riad ZWILLING vyčistiť zvnútra a na dne pomocou drsnej strany hubky. Aby sa predišlo vzniku škvŕn alebo zafarbeniu nerez, nenechávajte na výrobku zaschnuté zvyšky jedla. Biele alebo viacfarebné škvŕny a povlaky možno odstrániť bežnými čističmi na nerez, citrónovou šťavou alebo octom. Nepoužívajte riad na dlhodobé skladovanie kyslých jedál. Kyslé jedlá môžu poškodiť povrch koróziou.

12 Skladovanie.

Nestohujte bez ochrany: Pri stohovaní viacerých panví môže spodná strana jednej panvice poškriabať povrchovú úpravu druhej panvice. Aby ste tomu zabránili, vždy vložte medzi panvice mäkkú utierku, kuchynskú papierovú utierku, podložku pod panvicu z plsti alebo silikónovú podložku.

13 Nevhodné do mikrovlnnej rúry.

Riad ZWILLING NIE je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre a môže spôsobiť vážne poškodenie.

14 Vákuové veko nie je vhodné na varenie.

Vákuové veko je určené výhradne na skladovanie potravín a nie je dostatočne odolné voči vysokým teplotám, a preto sa nemá používať pri varení alebo zohrievaní. Preto toto veko nikdy nepoužívajte priamo v hrnci, v rúre alebo v mikrovlnke, nakoľko sa môže deformovať alebo byť poškodené.

15 Pred varením a zohrievaním odstráňte vákuové veko.

Pred zohrievaním potravín vždy odstráňte vákuové veko. To platí pre mikrovlnku, rúru na pečenie alebo varnú dosku. V dôsledku vysokých teplôt sa môže v nádobе vytvoriť tlak, ktorý môže poškodiť veko alebo môže viesť k nebezpečnému používaniu.

16 Na vákuovanie je možné používať len vychladené jedlo.

Pre bezpečné použitie by jedlo malo byť vždy úplne vychladené, než sa vákuovo zabali. Zahriate potraviny môžu pri vákuovaní vytvárať kondenzovanú vodu, ktorá môže ovplyvniť uzáver alebo dokonca poškodiť vákuovaciu funkciu. Preto bezpodmienečne počkajte na to, kým potraviny nedosiahnu izbovú teplotu.

17 Neprepínajte. (1 - 2 cm od okraja nechajte voľné miesto)

Nádoby neprepínajte. Nechajte vždy 1 - 2 cm od okraja. Dbajte na to, aby sa potraviny vo vnútri nádoby nedostali do kontaktu s ventilom na vnútornej strane veka.

18 Záruka.

Ak sa počas záručnej doby vyskytne problém, vráťte riad spolu s dokladom o kúpe predajcovi, pokiaľ nie je uvedené inak. Prípadne ho môžete vrátiť priamo na adresu uvedenú na obale riadu.

Zo záruky sú vylúčené poškodenia spôsobené nesprávnym používaním (napr. prehriatie, zafarbenie, škrabance, pád na zem alebo nesprávne čistenie). Používanie nášho riadu v profesionálnych kuchyniach a čisto vizuálne známky opotrebovania sú taktiež vylúčené zo záruky výrobcu.



Upoštevajte varnostne informacije v priročniku za nerjavno jekleno posodo (neprevlečeno/prevlečeno)!

Vaša nova posoda ZWILLING je visokokakovostna, vsestranska, energetska učinkovita in enostavna za uporabo. Preberite navodila za uporabo in nego, preden prvič uporabite izdelek, da boste v njem lahko uživali še dolgo časa.

1 Očistite pred uporabo.

Pred prvo uporabo svojo novo posodo ZWILLING očistite z vročo vodo, običajnim detergentom za pomivanje posode ter z gobico, krpo ali ščetko. Izdelek obrišite, da preprečite nastanek vodnih madežev.

2 Izberite pravo velikost kuhališča.

Premer kuhališča naj bo enak ali manjši od premera dna lonca. Da zmanjšate izgubo toplote, je priporočljivo med kuhanjem posodo pokriti s pokrovko. Zahvaljujoč odlični toplotni prevodnosti posode ZWILLING se bo vaša hrana enakomerno skuhala že pri srednji temperaturi: Zmanjšanje jakosti ognja na štedilniku prihrani energijo in preprečuje pregrevanje.

3 Dodajanje masčobe.

Nekatera olja in masčobe se smodijo že pri nizkih temperaturah. Priporočamo uporabo masčob s smodiščem pri 200 °C ali več.

3a Preprečite kipenje.

Posodo napolnite le do 70–80 %, da preprečite opekline zaradi kipenja. Sol dodajte le v vrelo vodo in premešajte. Dodajanje soli v hladno vodo lahko povzroči razbarvanje.

4 Segrevajte počasi.

Posodo vedno segrevajte, ko je suha, da preprečite zažgane sledi olja in vode. Nikoli ne puščajte posode brez nadzora med segrevanjem in/ali je predolgo ne segrevajte prazne. Pregrevanje lahko povzroči razbarvanje, vendar to ne vpliva na funkcionalnost posode. Ekstremno pregrevanje lahko trajno poškoduje dno.

Navodila za indukcijske plošče.

Tveganje pregrevanja je še posebej veliko pri indukcijskih ploščah. Posoda segrevajte počasi na srednji temperaturi in jo ves čas nadzorujte. Ne uporabljajte funkcije boost. Pri višjih nastavitvah temperature se lahko pojavi brenčanje in/ali brnjenje. To nastane zaradi tehničnih razlogov in ne pomeni napake na štedilniku ali posodi. Če premer kuhališča ne ustreza premeru dna posode, kuhališče morda ne bo delovalo.

Navodila za plinska kuhališča.

Pri kuhanju na plinu pazite, da plamen ne sega okoli strani dna posode. Priporočamo uporabo zaščite za roke, da se izognete opeklinam.

5 Priporočilo za segrevanje.

6 Uporaba kuhinjskih pripomočkov.

6a Vse, kar morate vedeti o svoji posodi ZWILLING s premazom proti prijemanju.

Prevlečena posoda je izjemno enostavna za čiščenje in popolna za pripravo jedi, ki se rade prijemajo. Posodo segrevajte počasi pri srednji temperaturi in za pripravo hrane uporabljajte nizke ali srednje temperature (2/3 največje moči štedilnika). Uporabljajte olja ali masčobe s smodiščem pri 200 °C ali več in ne uporabljajte olja v pršilu. Olje v pršilu pušča ostanke, ki jih je težko odstraniti. Posodo s premazom proti prijemanju pomivajte ročno.

Pomembno: Učinek proti prijemanju katerekoli prevlečene posode se s časom normalne uporabe zmanjšuje. Pregrevanje in zažgana hrana lahko ta proces pospešita. Posodo s premazom lahko brez skrbi še naprej uporabljate, tudi če se učinek proti prijemanju zmanjša. Posoda s premazom proti prijemanju je primerna za uporabo v pečici do 200 °C, če nima plastičnih ročajev.

Pripomočki: Da kar najbolje zaščitite premaz proti prijemanju, priporočamo uporabo pripomočkov iz lesa ali visokokakovostnega silikona iz ponudbe ZWILLING. Ne uporabljajte ostrih predmetov in hrane ne režite v posodi.

6b Vse, kar morate vedeti o svoji posodi ZWILLING s premazom proti prijemanju.

Ponve iz nerjavnega jekla ZWILLING brez premaza so izdelane iz visokokakovostnega nerjavnega jekla 18/10 na notranji strani. Je izjemno higiensko, nevtravno po okusu in še posebej primerno za hitro pečenje napaniranega mesa (npr. steklov).

Za popoln rezultat pri cvrtju in pečenju priporočamo: Najprej počasi segrejte ponve na srednji temperaturi brez masčobe/olja. Čez nekaj časa pokropite ponve z malo hladne vode. Če voda izhlapi, ponve še ni dovolj vroča. Pri optimalni temperaturi za cvrtje in pečenje se tvorijo mehurčki kot živo srebro in »plešejo« po dnu ponve. Ponve obrišite do suhega, dodajte olje, na kratko segrejte in nato dodajte hrano. Meso se bo sprva morda prišlo na dno ponve. Vendar se bo po

2–3 minutah samo odlepilo. Napredek lahko preverite tako, da poskusite privzdigniti robove z vilicami.

7a Kako se odpre ročaj.

Ročaj odklenite tako, da zavrtite ročico na vrhu ročaja v levo in pritisnete črni gumb.

7b Kam se pritrdi ročaj.

Ročaj postavite na rob posode tako, da je sprednji del znotraj ponve, drugi del pa zunaj nje.

7c Kako se ročaj zapre.

Ročaj zaklenite tako, da ročico na vrhu ročaja zavrtite v njen prvotni položaj.

8 Posode nikoli ne puščajte brez nadzora.

Iz varnostnih razlogov med uporabo ne puščajte posode brez nadzora in otrok nikoli ne puščajte samih v bližini vroče posode. Pazite, da ročaji ne segajo čez rob pečice ali vroče kuhalne plošče.

9 Izogibajte se opeklinam!

Posoda s plastičnimi ročaji je varna za uporabo v pečici do 150 °C!

Posoda s premazom proti prijemanju je primerna za uporabo v pečici do 200 °C, če nima plastičnih ročajev. Opomba: Pri tako visokih temperaturah lahko pride do razbarvanja. Razbarvanje lahko odstranite s čistilom za nerjavno jeklo.

Ročaj vaše ponve ZWILLING je zasnovan tako, da se čim manj segreje. Kljub temu pa se pokrovka in ročaji lahko segrejejo. Pri premikanju posode iz vroče pečice vedno uporabite prijemalke ali kuhinjske rokavice. Vročo posodo vedno odložite samo na toplotno odporne površine.

10 Pustite posodo, da se ohladi.

Pred pomivanjem pustite, da se posoda ZWILLING ohladi. Steklene pokrovice so še posebej občutljivi na temperaturni šok.

11 Čiščenje in nega.

Pred pomivanjem pustite, da se posoda ZWILLING ohladi. Izdelki ZWILLING so preprosti in enostavni za čiščenje. Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Kljub temu priporočamo ročno pomivanje s toplo vodo, malo detergenta za posodo in mehko krpo. Agresivna čistila lahko poškodujejo posodo, še posebej pa lahko negativno vplivajo na učinek premaza proti prijemanju posode ZWILLING. Izdelki z zunanjo prevleko lahko zaradi rednega pomivanja v pomivalnem

stroju kažejo znake staranja. Vendar to ne vpliva na funkcionalne lastnosti izdelka.

Kadar pride do močne umazanije, lahko posodo ZWILLING brez premaza očistite na notranji strani in na dnu z grobo stranjo gobice. Da preprečite madeže ali razbarvanje nerjavečega jekla, ne pustite, da se ostanki hrane posušijo na izdelku. Belo ali večbarvno obarvanost in sloje lahko odstranite s klasičnimi čistili za nerjavno jeklo, limoninim sokom ali kisom. Posode ne uporabljajte za dolgotrajno shranjevanje kislih živil. Kisla živila lahko načnejo površino.

12 Skladiščenje.

Ne zlagajte brez zaščite: pri zlaganju več ponev lahko spodnja stran ene ponve opraska prevleko druge. Da bi se temu izognili, med ponev vedno položite mehko krpo, kuhinjski papir, ščitnike iz filca za ponev ali silikonske podloge.

13 Ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Posoda ZWILLING NI primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, saj lahko povzroči resno škodo.

14 Vakuuski pokrov ni primeren za kuhanje.

Vakuuski pokrov je namenjen samo shranjevanju živil in ni dovolj odporen na toploto, da bi ga lahko uporabljali za kuhanje ali pogrevanje. Zato pokrova nikoli ne uporabljajte neposredno v loncu, pečici ali mikrovalovni pečici, saj se lahko preoblikuje ali poškoduje.

15 Pred kuhanjem in segrevanjem odstranite vakuuski pokrov.

Pred segrevanjem hrane vedno odstranite vakuuski pokrov. To velja za mikrovalovno pečico, pečico in kuhalno ploščo. Pri visokih temperaturah lahko v posodi nastane tlak, ki lahko poškoduje pokrov ali povzroči nevarno uporabo.

16 Živila vakuusko pakirajte šele, ko so hladna.

Za varno uporabo je treba živila pred vakuumskim zapiranjem vedno popolnoma ohladiti. Segreta živila lahko med vakuumiranjem povzročijo kondenzacijo, poslabšajo tesnjenje ali celo poškodujejo funkcijo vakuumiranja. Zato počakajte, da živila dosežejo sobno temperaturo.

17 Ne prepolnite. (pustite prosto 1–2 cm do roba)

Posod ne prepolnite. Vedno pustite 1–2 cm prosto do roba. Pazite, da živila v posodah ne pridejo v stik z ventilom na notranji strani pokrova.

18 Garancija.

Če se v garancijskem obdobju pojavijo težave, vrnite posodo skupaj z dokazilom o nakupu prodajalcu, razen če je navedeno drugače. Izdelek lahko vrnete tudi neposredno na naslov, naveden na embalaži posode.

Poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe (npr. pregrevanje, razbarvanje, praske, padec na tla ali nepravilno čiščenje), so izključene iz garancije. Uporaba naše posode v profesionalnih kuhinjah ter zgolj vizualne sledi uporabe prav tako niso vključene v garancijo proizvajalca.



Siga la información de seguridad del manual de la olla de acero inoxidable (con/sin revestimiento).

Su nueva olla ZWILLING es de gran calidad, versátil, fácil de utilizar y con eficiencia energética. Para disfrutar de ella durante mucho tiempo, antes usarla lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado.

1 Limpie antes de usar.

Limpie su nueva olla ZWILLING con agua caliente, un líquido lavavajillas corriente y una esponja, un paño o un cepillo. Seque el producto para impedir la formación de manchas de agua.

2 Seleccione el fuego de la cocina con el tamaño correcto.

El fuego de la cocina deberá ser del mismo diámetro o más pequeño que el de la base de la olla. Para reducir al máximo la pérdida de calor es recomendable cocinar con la tapa puesta. Gracias a la excelente conductividad del calor de las baterías ZWILLING, los alimentos quedarán bien cocinados incluso a fuego medio. Reducir la intensidad del fuego ahorra energía y evita el recalentamiento.

3 Añada grasas.

Algunos aceites y grasas arden incluso a bajas temperaturas. Recomendamos productos con un punto de humo de 200 °C (400 °F) o superior.

3a Evite que el contenido se derrame al hervir.

Para evitar quemaduras por alimentos que se derraman al hervir, llene la olla solo hasta un 70-80 % de su capacidad. Añada solamente sal al agua hirviendo y remueva. Añadir sal con agua fría puede provocar decoloraciones.

4 Caliente poco a poco.

Para evitar la formación de restos de agua y aceite quemado, caliente la olla solo cuando esté seca. No deje la olla al fuego sin supervisarla ni la caliente durante mucho tiempo si está vacía. El recalentamiento puede provocar decoloraciones, pero no afectará al funcionamiento de la olla. El recalentamiento extremo puede dañar la base de forma permanente.

Indicaciones para cocinas de inducción.

En las cocinas de inducción, el riesgo de recalentamiento es especialmente elevado. Caliente la olla poco a poco y no la deje sin supervisar a fuego medio. No use la función de calentamiento rápido. Con temperaturas más altas, podría oírse un ruido o zumbido.

Se produce por motivos técnicos y no es indicativo de un desperfecto de la cocina ni de la batería. Si el diámetro del fuego de la placa no se corresponde con la base de la olla, es posible que la placa no responda.

Indicaciones para cocinas de gas.

Cuando utilice una cocina de gas, tenga en cuenta que la llama del gas no debe sobrepasar la base de la olla. Recomendamos usar guantes de cocina para evitar quemaduras.

5 Calor recomendado.

6 Uso de utensilios de cocina.

6a Todo lo que necesita saber sobre su batería de cocina antiadherente marca ZWILLING.

Las baterías de cocina con revestimiento son especialmente fáciles de limpiar y perfectas para preparar alimentos que tiendan a pegarse. Caliente poco a poco a fuego medio y utilice temperatura baja o media (2/3 de la llama máxima). Use aceites o grasas con un punto de humo de 200 °C (400 °F) o superior y no utilice aceite pulverizado. Al pulverizar aceite, quedan restos difíciles de eliminar. Limpie a mano las baterías de cocina con revestimiento antiadherente.

Importante: Las baterías de cocina con propiedades antiadherentes comienzan a deteriorarse con el tiempo y un uso normal. Recalentar y quemar los alimentos puede acelerar este proceso. No obstante, las baterías de cocina pueden seguir utilizándose sin preocupación en caso de que las propiedades antiadherentes se reduzcan. Si no tienen mangos de plástico, las baterías de cocina antiadherentes son indicadas para uso en el horno hasta 200 °C (350 °F).

Utensilios: Para proteger adecuadamente el revestimiento antiadherente le recomendamos utilizar utensilios de madera o de silicona de alta calidad de ZWILLING. No utilice instrumentos con punta ni corte los alimentos en las ollas ni sartenes de las baterías de cocina.

6b Todo lo que necesita saber sobre su batería de cocina antiadherente marca ZWILLING.

Las sartenes de acero inoxidable sin revestimiento de ZWILLING tienen el interior de acero inoxidable 18/10 de gran calidad. Es muy higiénico, no transmite sabores y es especialmente adecuado para cocinar a la plancha y a fuego fuerte carnes sin empanar (como filetes).

Para unos fritos perfectos, recomendamos: Calentar en primer lugar la sartén sin grasa/aceite a fuego medio. Pasado un rato, rociar un poco de agua fría en la sartén. Si el agua se evapora, aún no está suficientemente caliente. Cuando se alcanza la temperatura de fritura óptima, se forman burbujas, como de mercurio, y „bailan“ en la superficie de la sartén. Entonces, seque la sartén, añada el aceite, caliente brevemente y añada los alimentos. En un principio, puede que la carne se pegue a la sartén. Sin embargo, se despegará sola tras 2-3 minutos. Puede comprobar el proceso de cocinado levantando el borde con un tenedor.

7a Cómo abrir el mango.

Desbloquee el mango girando hacia la izquierda la palanca situada en la parte superior del mango y pulsando el botón negro.

7b Dónde fijar el mango.

Coloque el mango en el borde de la sartén, de forma que la parte delantera quede dentro de la sartén y la otra parte quede fuera.

7c Cómo cerrar el mango.

Bloquee el mango girando la palanca situada en la parte superior del mango a su posición original.

8 No deje de vigilar las sartenes ni ollas.

Por motivos de seguridad, no deje de vigilar las sartenes ni ollas durante su uso y no deje a los niños solos acercarse. Evite que los mangos sobresalgan por el borde de la cocina o queden sobre un fuego caliente.

9 Evite las quemaduras!

Las sartenes y ollas con mango de plástico pueden usarse en el horno hasta 150 °C (300 °F).

Si no tienen mangos de plástico, las baterías de cocina antiadherentes son indicadas para uso en el horno hasta 200 °C (350 °F).

Nota: Con estas temperaturas tan altas, puede producirse decoloración. Para eliminarla, puede usar un producto para el cuidado del acero inoxidable.

El mango de las sartenes ZWILLING está diseñado para emitir el mínimo calor posible. No obstante, las tapas y los mangos podrían calentarse. Use siempre guantes o paños de cocina al retirar sartenes y ollas del fuego. Coloque las sartenes y ollas calientes sobre superficies resistentes al calor.

10 Deje que las sartenes y ollas se enfrien.

Espera a que las ollas y sartenes ZWILLING se enfrien antes de limpiarlas. En concreto, las tapaderas de cristal pueden dañarse por los cambios bruscos de temperatura.

11 Limpieza y cuidado.

Espera a que las ollas y sartenes ZWILLING se enfrien antes de limpiarlas. Los productos ZWILLING son fáciles de limpiar. La batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas.

Sin embargo, recomendamos su limpieza a mano con agua caliente, algo de líquido lavavajillas y un paño suave. Los productos de limpieza agresivos pueden dañar ollas y sartenes y, en concreto, afectar a las propiedades antiadherentes de las baterías de cocina antiadherentes ZWILLING. Los productos con un revestimiento exterior pueden mostrar indicios de deterioro si se lavan habitualmente en el lavavajillas. Sin embargo, esto no afecta a las propiedades funcionales del producto.

Ante manchas difíciles, las baterías de cocina ZWILLING sin revestimiento pueden limpiarse por dentro y por la base con el lado con estropajo de la esponja. No deje que se sequen restos de comida para evitar marcas o decoloración en el acero inoxidable. La decoloración blanca o de color y los restos pueden retirarse con limpiadores para acero inoxidable de uso común, zumo de limón o vinagre. No utilice las baterías de cocina para almacenar alimentos ácidos durante mucho tiempo. Los alimentos ácidos pueden corroer la superficie.

12 Almacenaje.

No apile sin protección: Al apilar varias sartenes, la base de una sartén puede rayar el recubrimiento de otra. Para evitarlo, coloque siempre entre las sartenes un paño suave, papel de cocina, un protector de fieltro o de silicona.

13 No indicado para microondas.

Las baterías de cocina ZWILLING NO son adecuadas para su uso en microondas, y pueden provocar graves daños.

14 Tapa de vacío no apta para cocinar.

La tapa de vacío está prevista exclusivamente para conservar los alimentos y no es lo suficiente resistente al calor como para usarse al cocinar o calentar. Por tanto, nunca use la tapa directamente sobre la cazuela, en el horno o en el microondas, ya que se podría deformar o dañar.

15 Antes de cocinar y calentar los alimentos, retire la tapa de vacío.

Retire siempre la tapa de vacío antes de calentar los alimentos. Ya sea en el microondas, el horno o la cocina. Las altas temperaturas pueden provocar un aumento de la presión en el recipiente, lo que puede dañar la tapa o hacer que su uso sea inseguro.

16 Únicamente envase al vacío los alimentos cuando se hayan enfriado.

Para un uso seguro, los alimentos deben enfriarse por completo antes de envasarlos al vacío. Los alimentos calentados pueden generar agua condensada al envasarlos al vacío, afectar al cierre o incluso dañar la función de vacío. Por ese motivo, espere siempre a que los alimentos estén a temperatura ambiente.

17 No llene en exceso. (Deje libres 1-2 cm hasta el borde)

No llene los recipientes en exceso. Deje siempre 1-2 cm libres hasta el borde. Asegúrese de que los alimentos en los recipientes no entren en contacto con la válvula situada en el interior de la tapa.

18 Garantía.

Si tiene problemas durante el período de garantía, devuelva la batería de cocina junto con el recibo de compra al distribuidor, a menos que se indique otro método. O bien, puede devolverla directamente a la dirección indicada en el embalaje.

Quedan excluidos de la garantía los daños provocados por un uso inadecuado (como recalentamiento, decoloración, arañazos, caídas al suelo o limpieza no adecuada). También se excluyen de la garantía del fabricante el uso de nuestras baterías de cocina en cocinas profesionales o las marcas meramente visuales producidas por el uso.



Beakta säkerhetsinformationen i bruksanvisningen för rostfria kokkärl (obelagda/belagda)!

Ditt nya ZWILLING-kokkärl är högkvalitativt, mångsidigt, energieffektivt och lätt att använda. Läs igenom följande bruks- och skötselanvisningar innan du använder produkten, så att du kan ha glädje av den under lång tid framöver.

1 Rengör före användning.

Rengör ditt nya ZWILLING-kokkärl med varmt vatten, vanligt diskmedel och en svamp, trasa eller borste. Torka produkten för att förhindra att vattenfläckar bildas.

2 Välj rätt storlek på spishällen.

Kokplattan ska ha samma eller mindre diameter än kastrullens botten. För att hålla värmeförlusten så låg som möjligt är det lämpligt att lägga lock på kastrullen under tillagningen. Tack vare den utmärkta värmeledningsförmågan hos ZWILLING-kokkärlen tillagas maten jämnt även på medelhög värme. Genom att sänka spisens inställning sparar du energi och förhindrar överhettning.

3 Tillsätt matfett.

Vissa oljor och fetter bränner även vid låga temperaturer. Vi rekommenderar produkter med en rökpunkt på 200 °C (400 °F) eller högre.

3a Undvik att låta innehållet koka över.

Fyll endast kokkärl upp till 70-80 % för att undvika brännskador på grund av att innehållet kokar över. Tillsätt bara salt i kokande vatten och rör om. Om du tillsätter salt i kallt vatten kan det leda till missfärgning.

4 Värm upp långsamt.

Värm endast upp kokkärl när de är torra för att undvika fastbrända spår av olja och vatten. Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt under uppvärmning och/eller värm aldrig kokkärl under lång tid när det är tomt. Överhettning kan orsaka missfärgning, men påverkar inte kokkärlens funktion. Extrem överhettning kan orsaka permanenta skador i botten.

Instruktioner för induktionshällar.

Risken för överhettning är särskilt stor med induktionshällar. Hetta upp kokkärl långsamt på medelvärme och håll det under uppsikt hela tiden. Använd inte boost-funktionen. Ett surrande och/eller brummande ljud kan uppstå när högre temperaturinställningar används. Detta beror på tekniska orsaker och är inte ett tecken på att ugnen

eller kokkärl är felaktigt. Om spishällens diameter inte stämmer överens med grytans diameter kan det hända att spishällen inte fungerar.

Instruktioner för gasspisar.

När du lagar mat på en gasspis ska du se till att gaslågan inte når ut runt kokkärlets sidor. Vi rekommenderar att du använder handskydd för att undvika brännskador.

5 Värmerekommendation.

6 Användning av kokkärl.

6a Allt du behöver veta om dina ZWILLING-kokkärl med non-stick. Belagda kokkärl är extremt lätta att rengöra och är perfekta för skonsam tillagning av mat som lätt fastnar. Värm upp kokkärl långsamt på medelvärme och använd låga eller medelhöga temperaturer (2/3 av ugnens maxeffekt) för matlagning. Använd oljor eller fetter med en rökpunkt på 200 °C (400 °F) eller högre, och använd inte oljespray. Oljespray lämnar rester som är svåra att ta bort. Rengör gärna kokkärl med non-stick-beläggning för hand.

Viktigt: Non-stick-egenskaperna hos alla belagda kokkärl försvinner med tiden vid normal användning. Om du överhettar eller bränner mat kan det påskynda denna process. Belagda kokkärl kan fortfarande användas utan problem om non-stick-egenskaperna skulle avta. Non-stick-kokkärl är lämpliga för användning i ugn upp till 200 °C (350 °F), förutsatt att de inte har plasthandtag.

Redskap: För att säkerställa att non-stick-beläggningen skyddas optimalt rekommenderar vi att du använder redskap av trä eller högkvalitativa silikonredskap från ZWILLING. Använd inga vassa föremål och skär inte i maten i kokkärl.

6b Allt du behöver veta om dina ZWILLING-kokkärl med non-stick. Obehandlade ZWILLING-stekpannor i rostfritt stål är tillverkade av högkvalitativt 18/10 rostfritt stål på insidan. Detta är extremt hygieniskt, smakneutralt och lämpar sig särskilt väl för stekning av opanerat kött (t.ex. bifår).

För ett perfekt stekresultat rekommenderar vi: Värm först stekpannan långsamt på medelhög temperatur utan fett/olja. Efter en stund sprutar du lite kallt vatten i stekpannan. Om vattnet avdunstar är det fortfarande inte

tillräckligt varmt. Vid den optimala stektemperaturen bildas bubblor som kvicksilver som „dansar“ på stekpannans yta. Torka av stekpannan, tillsätt oljan, hetta upp den kort och tillsätt maten. Köttet kan till en början fastna i stekpannans botten. Den lossnar dock av sig själv efter 2-3 minuter. Du kan själv kontrollera framstegen genom att försöka lyfta kanterna med en gaffel.

7a Så här öppnas handtaget.

Läs upp handtaget genom att vrida spaken uppe på handtaget åt vänster och trycka på den svarta knappen.

7b Så här fästs handtaget.

Placera handtaget på kanten av kokkärlat så att den främre delen ligger inne i kärlet och den andra delen utanför.

7c Så här stängs handtaget.

Läs handtaget genom att vrida tillbaka spaken uppe på handtaget till den ursprungliga positionen.

8 Lämna aldrig kokkärl utan uppsikt.

Av säkerhetsskäl bör du inte lämna dina kokkärl utan uppsikt under användning och aldrig lämna barn ensamma i närheten av heta kokkärl. Se till att handtagen inte sticker ut över ugnens kant eller över en het spisplatta.

9 Undvik brännskador!

Köksredskap med plasthandtag är ugnssäkra upp till 150 °C (300 °F)!

Non-stick-kokkärl är lämpliga för användning i ugn upp till 200 °C (350 °F), förutsatt att de inte har plasthandtag. Obs! Missfärgning kan uppstå vid dessa höga temperaturer. Detta kan tas bort med ett rengöringsmedel för rostfritt stål.

Handtaget på din ZWILLING-stekpanna är utformat för att avge så lite värme som möjligt. Locket och handtagen kan dock fortfarande bli varma. Använd alltid grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut kokkärl ur den heta ugnen. Ställ endast ner heta kokkärl på värmetåliga ytor.

10 Låt kokkärlat svalna.

Låt ditt ZWILLING kokkärl svalna innan du rengör det. I synnerhet glaslock kan skadas på grund av temperaturchocker.

11 Rengöring och skötsel.

Låt ditt ZWILLING kokkärl svalna innan du rengör det. ZWILLING:s produkter är enkla och lätta att rengöra. Köksredskapen tål maskindisk.

Vi rekommenderar dock att du rengör denna produkt för hand med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk trasa. Aggressiva rengöringsmedel kan skada kokkärlat och i synnerhet påverka non-stick-egenskaperna hos ZWILLING-kokkärlen negativt. Produkter med en extern beläggning kan visa tecken på åldrande på grund av regelbunden rengöring i diskmaskinen. Detta påverkar dock inte produktens funktion.

Vid kraftig nedsmutsning kan obelagda ZWILLING-kokkärl rengöras på insidan och i botten med den grova sidan av en tvättsvamp. För att undvika märken eller missfärgningar på det rostfria stålet, låt inte matrester torka på produkten. Vita eller flerfärgade missfärgningar och beläggningar kan tas bort med vanliga rengöringsmedel för rostfritt stål, citronsaft eller vinäger. Använd inte kokkärlat för att förvara sura livsmedel under längre perioder. Sura livsmedel kan fräta på ytan.

12 Förvaring.

Stapla inte utan skydd: Om flera stekpannor staplas ovanpå varandra kan undersidan på den ena stekpannan repa beläggningen på den andra. Detta kan du förhindra genom att alltid lägga en mjuk trasa, kökspapper, stekpanneskydd av filt eller silikonmattor mellan stekpannorna.

13 Ej lämplig för mikrovågsugn.

ZWILLING:s kokkärl är INTE lämpliga för användning i mikrovågsugn och kan orsaka allvarliga skador.

14 Vakuumlock inte lämpligt för tillagning.

Vakuumlocket är uteslutande avsett för förvaring av livsmedel och är inte tillräckligt värmebeständigt för att användas vid tillagning eller uppvärmning. Använd därför aldrig locket direkt i kärlet, i ugnen eller i mikrovågsugnen eftersom det kan deformeras eller skadas.

15 Ta av vakuumlocket före tillagning och uppvärmning.

Ta alltid av vakuumlocket innan du värmer upp livsmedlen. Det gäller såväl i mikrovågsugnen, i ugnen och på spisen. På grund av höga temperaturer kan det alstras ett tryck i behållaren, som skadar locket eller som kan leda till osäker användning.

16 Vakuumpacka endast mat som har svalnat.

För säker användning ska maten alltid först svalna helt innan den vakuumpackas. Uppvärmda livsmedel kan bilda kondens vid vakuumpackning, påverka förslutningen eller till och med skada vakuumfunktionen. Vänta därför absolut tills livsmedlet har nått rumstemperatur.

17 Överfyll inte. (Lämna 1-2 cm fritt till kanten)

Överfyll inte behållaren. Lämna alltid 1-2 cm fritt till kanten. Kontrollera att livsmedlet inuti behållaren inte kommer i kontakt med ventilen på insidan av locket.

18 Garanti.

Om du upplever några problem under garantiperioden ska du returnera kokkärlat tillsammans med inköpsbeviset till återförsäljaren, om inget annat anges. Alternativt kan du returnera den direkt till den adress som anges på kokkärlats förpackning.

Skador som orsakats av felaktig användning (t.ex. överhettning, missfärgning, repor, fall i golvet eller felaktig rengöring) omfattas inte av garantin. Användning av våra kokkärl i professionella kök och rent visuella märken som orsakats av användning är också undantagna från tillverkarens garanti.



Соблюдайте требования безопасности, указанные в руководстве по эксплуатации посуды из нержавеющей стали (без покрытия / с покрытием)!

Ваша новая посуда ZWILLING отличается высоким качеством, универсальностью, энергоэффективностью и простотой в использовании. Перед первым использованием внимательно ознакомьтесь со следующей инструкцией по применению и уходу, чтобы вы могли наслаждаться этой посудой долгие годы.

1 Перед использованием промойте посуду.

Промойте новую посуду ZWILLING горячей водой с использованием обычного средства для мытья посуды и губки, тряпки или щетки. Протрите изделие насухо, чтобы предотвратить появление разводов от воды.

2 Выбирайте соответствующий размер конфорки.

Диаметр конфорки не должен превышать диаметр дна кастрюли. Для минимизации потери тепла рекомендуется во время приготовления накрывать кастрюлю крышкой. Благодаря отличной теплопроводности посуды ZWILLING ваши блюда будут готовиться равномерно даже на среднем огне. Снижение мощности конфорки экономит энергию и предотвращает перегрев.

3 Добавление жиров.

Некоторые масла и жиры начинают «гореть» даже при низких температурах. Мы рекомендуем продукты с температурой дымления не ниже 200 °C (400 °F)°.

3a Не допускайте выкипания содержимого.

Наполняйте посуду только на 70–80 %, чтобы избежать ожогов при выкипании содержимого. Добавляйте соль только в кипящую воду и сразу размешивайте. Добавление соли в холодную воду может привести к изменению цвета.

4 Нагревайте посуду постепенно.

Нагревайте посуду только в сухом состоянии, чтобы избежать пригоревших следов масла и воды. Не оставляйте посуду без присмотра во время нагрева и не нагревайте ее пустой длительное время. Перегрев может привести к обесцвечиванию, но не повлияет на работоспособность посуды. Сильный перегрев может нанести непоправимый ущерб дну посуды.

Инструкции для индукционных плит.

Риск перегрева особенно высок при использовании индукционных плит.

Нагревайте посуду медленно на среднем огне и не оставляйте ее без присмотра. Не используйте функцию «быстрый нагрев». При использовании более высоких температур могут появляться жужжание или гудение. Это связано с техническими особенностями и не является признаком неисправности духовки или посуды. Если диаметр конфорки не соответствует диаметру дна кастрюли, конфорка в этом случае может не работать.

Инструкции для газовых плит.

При приготовлении пищи на газовой плите следите, чтобы пламя не вышло за пределы дна посуды. Чтобы избежать ожогов, рекомендуется использовать защиту для рук.

5 Рекомендация по нагреву.

6 Использование кухонной утвари.

6a Все, что вам нужно знать о вашей антипригарной посуде ZWILLING.

Антипригарная посуда очень легко моется и идеальна для деликатного приготовления продуктов, склонных к пригоранию. Нагревайте посуду медленно на среднем огне и используйте низкую или среднюю температуру (2/3 от максимальной мощности плиты). Используйте масла или жиры с температурой дымления не ниже 200 °C (400 °F), не применяйте масляные спреи. Масляные спреи оставляют следы, которые сложно удалить. Антипригарную посуду мойте вручную.

Важно: Антипригарные свойства любой покрытой посуды со временем уменьшаются при обычном использовании. Перегрев и пригорание продуктов ускоряют этот процесс. Даже если антипригарные свойства ослабнут, посуду с покрытием можно использовать без опасений. Антипригарная посуда подходит для использования в духовке до 200 °C (350 °F) при условии, что на ней нет пластмассовых ручек.

Кухонные принадлежности: Для оптимальной защиты антипригарного покрытия мы рекомендуем кухонные принадлежности из дерева или высококачественного силикона от компании ZWILLING. Не следует использовать острые предметы и резать продукты непосредственно в сковороде.

6b Все, что вам нужно знать о вашей антипригарной посуде ZWILLING.

Сковороды ZWILLING, которые не имеют

внутри покрытия, изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали 18/10. Это обеспечивает высокую гигиеничность, нейтральность вкуса и особенно подходит для обжаривания мяса без панировки (например, стейков).

Для оптимальных результатов жарки мы рекомендуем: Сначала медленно разогрейте сковороду без жира/масла на среднем огне. Затем добавьте в нее немного холодной воды. Если вода испарится, значит сковорода еще не нагрелась. Водяные шарики, «танцующие» по поверхности сковороды, свидетельствуют о достижении оптимальной температуры. Теперь насухо вытрите сковороду, лейте масло, слегка подогрейте и приступайте к жарению. Сначала мясо может прилипать к поверхности. Однако через 2–3 минуты оно начнет отделяться от дна. Степень обжарки можно проверить, слегка приподняв края вилкой.

7a Как открывается ручка.

Чтобы разблокировать ручку, поверните влево рычаг сверху на ручке и нажмите черную кнопку.

7b Где крепится ручка.

Разместите ручку на краю кухонной посуды так, чтобы передняя часть располагалась внутри сковороды, а другая часть — снаружи.

7c Как закрывается ручка.

Чтобы заблокировать ручку, поверните рычаг сверху на ручке в исходное положение.

8 Никогда не оставляйте посуду без присмотра.

В целях безопасности не оставляйте посуду без присмотра во время использования. Никогда не оставляйте детей рядом с горячей посудой. Следите за тем, чтобы ручки не выступали за края плиты или горячей конфорки.

9 Избегайте горения!

Посуда с пластмассовыми ручками выдерживает температуру до 150 °C (300 °F)!

Антипригарная посуда подходит для использования в духовке до 200 °C (350 °F) при условии, что на ней нет пластмассовых ручек. Примечание: При высоких температурах возможно изменение цвета посуды. Это исправляется с помощью средств по уходу за нержавеющей сталью.

Ручка вашей сковороды ZWILLING разработана таким образом, чтобы получать минимальный нагрев. Тем не менее, крышка и ручки все равно могут

быть горячими. При извлечении посуды из горячей духовки всегда пользуйтесь прихватками или перчатками. Размещайте горячую посуду только на термостойких поверхностях.

10 Дайте посуде остыть.

Перед мойкой дайте вашей посуде ZWILLING остыть. Особенно подвержены повреждению из-за резкого перепада температур стеклянные крышки.

11 Мойка и уход.

Перед мойкой дайте вашей посуде ZWILLING остыть. Процедура ZWILLING проста и удобна при мойке. Посуду можно мыть в посудомоечной машине.

Однако мы рекомендуем мыть ее вручную теплой водой с небольшим количеством моющего средства и мягкой тряпкой. Агрессивные средства могут повредить посуду, в частности ухудшить антипригарные свойства покрытия посуды ZWILLING. Посуду с внешним покрытием частая мойка в посудомоечной машине может слегка старить, но это не влияет на функциональные свойства изделия.

При сильных загрязнениях внутреннюю часть и дно сковороды без покрытия можно очищать с помощью жесткой стороны губки. Чтобы избежать появления пятен или потемнения нержавеющей стали, не допускайте высыхания остатков пищи на поверхности. Белые или разноцветные пятна и налет можно удалить обычными средствами для нержавеющей стали, лимонным соком или уксусом. Не используйте посуду для длительного хранения кислых продуктов — кислота может повредить поверхность.

12 Хранение.

Не штабелировать без защиты: При штабелировании нескольких сковородок нижняя часть одной сковороды может поцарапать покрытие другой. Чтобы избежать этого, всегда кладите между сковородами мягкую ткань, кухонную бумагу, войлочные подставки под кастрюли или силиконовые коврики.

13 Не использовать в микроволновой печи.

Посуда ZWILLING НЕ ПРИГОДНА для использования в микроволновых печах — это может привести к серьезным повреждениям.

14 Вакуумная крышка не подходит для приготовления пищи.

Вакуумная крышка предназначена исключительно для хранения продуктов

питания и не является достаточно термостойкой для использования при приготовлении или подогреве пищи. Поэтому никогда не используйте крышку непосредственно в кастрюле, духовке или микроволновой печи, так как она может деформироваться или повредиться.

15 Перед приготовлением и разогревом снимите вакуумную крышку.

Перед разогревом продуктов питания всегда снимайте вакуумную крышку. Это касается как микроволновой печи, так и духовки или плиты. Высокие температуры могут привести к повышению давления в емкости, что может повредить крышку или сделать использование емкости небезопасным.

16 Вакуумируйте пищу только после остывания.

Для безопасного использования пища должна полностью остыть перед вакуумированием. Нагретые продукты питания могут при вакуумировании образовывать конденсат, что может повредить уплотнение или даже нарушить работу вакуумной функции. Поэтому обязательно дайте продуктам питания остыть до комнатной температуры.

17 Не переполняйте. (оставить 1–2 см до края)

Не переполняйте емкость. Всегда оставляйте 1–2 см до края. Следите за тем, чтобы продукты питания внутри емкостей не соприкасались с клапаном на внутренней стороне крышки.

18 Гарантия.

В случае возникновения проблем в течение гарантийного срока верните посуду вместе с платежными документами в магазин, если не предусмотрено иное. Также посуду можно отправить почтой к нам напрямую по адресу, указанному на упаковке.

Повреждения, вызванные неправильным использованием (например, перегрев, изменение цвета, царапины, падение на пол или неправильная чистка), гарантий не покрываются. Кроме того, в гарантию производителя не входит использование нашей посуды на профессиональных кухнях, а также если имеются визуальные следы того, что посуда уже эксплуатировалась.



Paslanmaz çelik pişirici (kaplamasız/kaplamalı) kılavuzundaki güvenlik bilgilerine uyun!

Yeni ZWILLING pişiriciniz yüksek kaliteli, çok yönlü, enerji tasarruflu ve kullanımı kolaydır. Uzun süre kullanmaya devam edebilmemiz için bu ürünü kullanmadan önce lütfen aşağıdaki kullanım ve bakım talimatlarını okuyun.

1 Kullanmadan önce temizleyin.

Yeni ZWILLING pişiricinizi sıcak su, standart bulaşık deterjanı ve sünger, bez veya fırça ile temizleyin. Su lekelerinin oluşmasını önlemek için ürünü kurutun.

2 Doğru ocak üstü boyutunu seçin.

Ocak gözü, tencerenin tabanı ile aynı veya daha küçük çapa sahip olmalıdır. Isı kaybını mümkün olduğunca düşük tutmak için, pişirme sırasında kapığı tencereye yerleştirmeniz önerilir. ZWILLING pişiricinin mükemmel ısı iletkenliği sayesinde, yemeğiniz orta ısıda bile eşit şekilde pişer. Ocak ayarını azaltmak enerji tasarrufu sağlar ve aşırı ısınmayı önler.

3 Yağ ekleyin.

Bazı sıvı ve katı yağlar düşük sıcaklıklarda bile yanar. Yağ yanma noktası 200°C (400°F) veya daha yüksek olan ürünleri öneriyoruz.

3a İçeriğin kaynamasına izin vermeyin.

İçeriğin kaynaması nedeniyle yanma durumunu önlemek için pişiriciyi yalnızca %70 -80'e kadar doldurun. Sadece kaynayan suya tuz ekleyin ve karıştırın. Sağuk suya tuz eklemek renk bozulmasına neden olabilir.

4 Yavaş ısıtın.

Yanmış yağ ve su izlerini önlemek için pişiriciyi yalnızca kuruduktan sonra ısıtın. Isıtma sırasında pişiricinizi asla gözetimsiz bırakmayın ve/veya boşken pişiriciyi uzun süre ısıtmayın. Olması gerekenden yüksek ateş, pişiricinin renginde solma yaratabilir, ancak pişirme özelliğini kaybetmesine neden olmaz. Aşırı ısınma tabanın kalıcı hasar görmesine neden olabilir.

İndüksiyonlu ocaklar için talimatlar.

İndüksiyonlu ocaklarda aşırı ısınma riski daha yüksektir. Pişiriciyi orta ateşte yavaşça ısıtın ve her zaman denetleyin. "Boost" fonksiyonunu kullanmayın. Daha yüksek sıcaklık ayarları kullanıldığında vızıl ve/veya homurtu sesi oluşabilir. Bu teknik

nedenlerden kaynaklanmaktadır ve fırının veya pişiricinin arızalı olduğuna dair bir işaret değildir. Ocak gözünün çapı tencere tabanının çapına uymuyorsa, ocak gözü çalışmayabilir.

Gazlı ocaklar için talimatlar.

Bir gaz ocağında pişirirken, gaz alevinin pişiricinin tabanının yanları etrafında uzanmadığından emin olun. Yanıkları önlemek için el koruması kullanmanızı öneririz.

5 Isı önerisi.

6 Mutfak gereçlerinin kullanımı.

6a Yapışmaz ZWILLING pişiriciniz hakkında bilmeniz gereken her şey.

Kaplama yüzeyli pişiricilerin temizlenmesi son derece kolaydır ve yapışmaya eğilimli yiyeceklerin bozulmadan hazırlanması için mükemmeldir. Pişiriciyi orta ateşte yavaşça ısıtın ve pişirmek için düşük veya orta sıcaklıklar (maksimum ocak kapasitesinin 2/3'ü) kullanın. Yağ yanma noktası 200°C (400°F) veya daha yüksek olan sıvı veya katı yağlar kullanın ve püskürtme yağ kullanmayın. Püskürtme yağlar temizlenmesi zor kalıntılar bırakır. Yapışmaz kaplamalı pişiricinizi lütfen elde yakmayın.

Önemli: Yapışmaz kaplama özelliğine sahip pişiricilerin kullanım süresinin uzamasıyla birlikte yapışmazlık özelliği azalabilir. Aşırı ısınma ve yanan yemekler bu süreci hızlandırır. Yapışmaz özelliklerin azalması durumunda, kaplamalı pişiriciler herhangi bir endişe duymadan kullanılabilir. Yapışmaz pişirici, plastik kulpları olmaması koşuluyla 200°C'ye (350°F) kadar fırında kullanıma uygundur.

Gereçler: Yapışmaz kaplamayı en iyi şekilde korumak için ahşap gereçler veya ZWILLING marka yüksek kaliteli silikon ürünler kullanmanızı öneririz. Lütfen sivri nesneler kullanmayın veya yiyeceği tavanın içinde kesmeyin.

6b Yapışmaz ZWILLING pişiriciniz hakkında bilmeniz gereken her şey.

Kaplamasız ZWILLING paslanmaz çelik kızartma tavaları, iç yüzeyi yüksek kaliteli 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Bu malzeme son derece hijyenik, tat açısından nötrdür ve özellikle panelenmemiş etlerin (örneğin bifteklerin) kızartılmasını içine uygundur.

Mükemmel kızartma sonucu için tavsiyelerimiz: İlk olarak, tavayı katı yağ/sıvı yağ olmadan orta sıcaklıkta yavaşça ısıtın. Bir süre sonra kızartma tavasına biraz sağuk su püskürtün. Su buharlaşırsa hala yeterince sıcak değildir. Optimum kızartma sıcaklığında, kabarcıklar cıva gibi oluşur ve kızartma tavasının yüzeyinde „dans“ eder. Kızartma tavasını silin, yağ ekleyin, kısa bir süre ısıtın ve yiyeceği ekleyin. Et ilk başta tavanın tabanına yapışabilir. Ancak 2 -3 dakika sonra kendiliğinden ayrılır. İlerlemeyi bir çatallı ile kenarları kaldırarak kontrol edebilirsiniz.

7a Sapın açılması.

Sapın üstündeki kolu sola çevirerek ve siyah düğmeye basarak sapın kilidini açın.

7b Sapın takıldığı yer.

Sapı, ön kısmı tava içinde, diğer kısmı ise dışarıda olacak şekilde pişirme gerecinin kenarına yerleştirin.

7c Kolun kilitlemesi.

Sapın üstündeki kolu orijinal konumuna geri çevirerek sapı kilitleyin.

8 Pişiriciyi asla gözetimsiz bırakmayın.

Güvenlik nedeniyle, pişiricinizi kullanım sırasında gözetimsiz bırakmayın ve çocukları asla sıcak pişiricilerin yakınında yalnız bırakmayın. Kulpların fırının kenarından veya sıcak bir ocağın üzerinden çıkmadığından emin olun.

9 Yanmaktan kaçının!

Plastik kulplu pişiriciler 150°C'ye (300°F) kadar fırına dayanıklıdır!

Yapışmaz pişirici, plastik kulpları olmaması koşuluyla 200°C'ye (350°F) kadar fırında kullanıma uygundur.

Not: Bu yüksek sıcaklıklarda renk değişikliği meydana gelebilir. Bu, paslanmaz çelik bir bakım ürünü ile çıkarılabilir.

ZWILLING kızartma tavanızın sapı mümkün olduğunca az ısı yatacak şekilde tasarlanmıştır. Ancak, kapak ve kulplar yine de ısınabilir. Pişiriciyi sıcak fırından çıkarırken her zaman tencere tutacağı veya fırın eldiveni kullanın. Sıcak pişiriciyi yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylerin üzerine koyun.

10 Pişiricinin soğumasını bekleyin.

ZWILLING pişiricinin temizlenmeden önce soğumasını bekleyin. Özellikle cam kapaklı modeller yüksek ısı farkından çatlayabilir.

11 Temizlik ve Bakım.

ZWILLING pişiricinin temizlenmeden önce soğumasını bekleyin. ZWILLING ürünlerinin temizliği basit ve kolaydır. Pişirici bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ancak, bu ürünü ılık su, biraz bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bezle elde temizlemenizi öneririz. Agresif temizlik ürünleri pişiriciye zarar verebilir ve özellikle yapışmaz ZWILLING pişiricinin yapışmazlık özelliklerini olumsuz yönde etkileyebilir. Dış kaplamalı ürünler, bulaşık makinesinde düzenli temizlik nedeniyle eskime belirtileri gösterebilir. Ancak bu durum ürünün fonksiyonel özelliklerini etkilemez.

Ağır kirlenme meydana geldiğinde, kaplanmamış ZWILLING pişiricinin iç kısmı ve tabanı bir süngerin pürüzlü tarafı kullanılarak temizlenebilir. Paslanmaz çelikte iz oluşmasını veya renk solmasını önlemek için, gıda artıklarının ürün üzerinde kurumasına izin vermeyin. Beyaz veya çok renkli renk değişikliği ve katmanlar geleneksel paslanmaz çelik temizleyiciler, limon suyu veya sirke ile giderilebilir. Pişiriciyi asitli yiyecekleri uzun süre saklamak için kullanmayın. Asidik gıdalar yüzeyi paslandırabilir.

12 Depolama.

Koruma olmadan üst üste koymayın: Birden fazla tava üst üste konulduğunda, bir tavanın altı kısmı diğer tavanın kaplamasını çizebilir. Bunu önlemek için, tavaların arasına her zaman yumuşak bir bez, havlu kağıt, keçe tava koruyucu veya silikon mat yerleştirin.

13 Mikrodalgaya uygun değildir.

ZWILLING pişiricileri mikrodalgaya fırınlar için KESİNLİKLE uygun değildir, kullanım halinde ciddi hasarlar oluşabilir.

14 Vakum kapağı yemek pişirmek için uygun değildir.

Vakum kapağı sadece yiyeceklerin saklanması için tasarlanmış olup, pişirme veya ısıtma işlemlerinde kullanılmak için yeterli ısı direncine sahip değildir. Bu nedenle, kapak deforme olup zarar görebileceğinden onu asla tencerenin içinde, fırında veya mikrodalgada kullanmayın.

15 Pişirmeden ve ısıtmadan önce vakum kapağını çıkarın.

Yiyecekleri ısıtmadan önce lütfen her zaman vakum kapağını çıkarın. Bu mikrodalgaya fırın, fırın ve ocak için geçerlidir. Yüksek sıcaklıklar nedeniyle kabin içinde basınç oluşabilir ve bu da kapağın hasar görmesine veya güvenli olmayan kullanıma neden olabilir.

16 Yiyecekleri sadece soğuduktan sonra vakumlayın.

Güvenlik açısından, yiyecekler vakumlanmadan önce tamamen soğumuş olmalıdır. Isıtılmış gıdalar vakumlama sırasında yoğunlaşma suyu oluşturabilir, kapağı etkileyebilir ve vakum fonksiyonunu bile bozabilir. Bu nedenle, gıdalar oda sıcaklığına soğuyana kadar mutlaka bekleyin.

17 Aşırı doldurmayın. (kenara 1-2 cm boşluk bırakın)

Kapları aşırı doldurmayın. Kenara her zaman 1-2 cm boşluk bırakın. Kapların içindeki gıdaların, kapağın iç tarafındaki valf ile temas etmediğine dikkat edin.

18 Garanti.

Yasal garanti süresi içinde herhangi bir sorun yaşarsanız, aksi belirtilmedikçe pişiricinizi satın alma belgesi ile birlikte satıcınıza iade edin. Alternatif olarak, pişiriciyi ambalajında belirtilen adrese doğrudan iade edebilirsiniz.

Aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşürme veya yanlış temizleme gibi yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar üretici garantisinden muaf tutulur. Profesyonel mutfaklarda kullanımın yanı sıra kullanımdan kaynaklanan sadece görsel lekeler de garanti kapsamına girmez.



需注意不锈钢锅具（无涂层/有涂层）使用手册中的安全须知。

您所订购的全新双立人厨具品质优良，适合烹饪多种食材，绿色节能且使用方便。使用本品之前，请仔细阅读产品使用和保养说明，以确保您能够长久安心地使用并享受本产品。

1 首次使用前清洁。

请用热水、标配洗涤液和海绵、抹布或刷子清洁您还未使用过的双立人厨具。将本品擦干，以免形成水渍。

2 选择适宜的炉盘尺寸。

炉灶应与锅底直径匹配或稍小。为尽可能降低热量损失，烹饪时最好盖上锅盖。双立人锅具有非常出色的导热性，即便中火也能均匀烹饪食材。减小炉具设定值既能节能，也能防止锅具过热。

3 加入起酥油。

即便使用小火，也能均匀加热一些食用油和油脂。建议的炉具烟点为 200°C (400°F) 以上温度。

3a 烹饪时避免食材沸腾溢出。

锅内液面切勿超过 70-80%，以免汤汁沸腾溢出烫伤。仅在水沸腾后才加盐搅拌。冷水加盐会出现变色现象。

4 缓慢加热。

请用干燥的锅具加热，以免残留油渍或水渍。加热时切勿无人看管，也不要长时间空锅加热。锅具过热可能会变色，但不会妨碍锅具的使用。锅具严重过热可能会烧坏锅底。

电磁炉上使用时。

电磁炉上使用时尤其容易发生过热。用中火缓慢加热锅具，并始终有人看管锅具。切勿使用增压功能。温度设定值较高时，锅具可能会发出蜂鸣声或嗡嗡声。这是多种技术原因所致，而非炉具或锅具发生故障。若炉盘与锅底直径不符，炉盘可能不工作。

燃气灶上使用时。

使用燃气灶烹饪时，确保火焰不会窜出锅底边缘。建议做好手部防护，以免烫伤。

5 加热建议。

6 使用厨房用具。

6a 双立人不粘锅使用须知。

不粘锅极易清洗，适合烹饪易粘锅的食物。用中火缓慢加热，烹饪时使用小火或中火（最大火力的 2/3）。建议使用烟点 200°C (400 ° F) 以上的食用油或油脂，切勿使用喷雾式食用油。喷雾式食用油会让锅具留下难以清除的残留物。请用手清洗不粘锅。

重要须知：随着时间的推移，即便正常使用，不粘锅的涂层也会被磨掉。食材温度过高或烧焦会加快磨损。即使不粘锅失去不粘性，仍可继续使用，无需担心。不粘锅具可用于烤箱加热，温度上限为 200 ° C (350 ° F)，前提是其手柄不是塑料材质。

推荐厨具：为了确保不粘涂层得到妥善保护，建议使用双立人的木质或优质硅胶厨具。切勿使用任何锋利的物体在锅具中切割食材。

6b 双立人不粘锅使用须知。

双立人无涂层不锈钢煎锅内侧采用优质 18/10 号不锈钢制造。这款煎锅非常卫生，煎制出的食材口感匀称，适合煎一些没有粘裹面包屑的肉食（例如牛排）。

为了达到更好的煎炸效果，我们推荐如下使用方法：首先，用中火缓慢加热煎锅，但不要放入油脂或食用油。稍候片刻，向煎锅内喷洒少许冷水。如果水分蒸发，表明煎锅温度还不够高。在最佳的煎炸温度时，煎锅表面会出现水银状的气泡不断“跳跃”。将煎锅擦干，加入食用油，迅速加热，然后加入食材。肉刚下锅时，会粘在锅底上。但是 2-3 分钟后，肉会自行松动脱离锅底。此时，试着用叉子挑起肉块边缘，检查烹饪成熟度。

7a 如何拆卸手柄。

向左转动手柄顶部的拨杆并按下黑色按钮，解锁手柄。

7b 手柄安装位置。

将手柄放在锅具边缘，使其前部位于锅内，另一部分位于锅外。

7c 如何锁住手柄。

将手柄顶部的拨杆转回最初位置，锁住手柄。

8 切勿让锅具无人看管。

为了安全起见，烹饪期间切勿让锅具无人看管，并且不得将儿童独自留在高温锅具旁边。确保锅具手柄不在炉具边缘上方或高温炉灶上方。

9 避免烫伤！

搭配塑料手柄的锅具在烤箱中的使用温度为 150°C (300 ° F) 以下！

不粘锅具可用于烤箱加热，温度上限为 200 ° C (350 ° F)，前提是手柄不是塑料材质。

注意：在此等高温条件下可能会发生变色。这种变色可用不锈钢保养品去除。

双立人煎锅的手柄设计成尽可能不会发烫，以免烫手。不过，锅盖和手柄可能仍然会受热发烫。从炉灶上移开锅具时，务必使用锅垫。发烫的锅具只能放在耐热表面。

10 锅具冷却。

尽可能等待锅具冷却后再清洗。尤其是玻璃锅盖，可能会因冷热冲击而损坏。

11 清洗和保养。

尽可能等待锅具冷却后再清洗。双立人的产品设计简单，清洗方便。双立人锅具可在洗碗机中清洗。

尽管如此，我们仍建议用温水、少许洗涤剂 and 软布手动清洗本品。暴力清洗可能会损坏锅具，尤其会给双立人不粘锅的不粘性造成不利影响。涂有涂层的产品用洗碗机频繁清洗可能会导致涂层老化。不过，涂层老化不会影响本品的功能特性。

如果锅上粘有严重污渍，可用海绵的毛面清洗双立人不粘锅的内侧和锅底。若为不锈钢锅具，避免食物残渣干燥变硬，以免清洗时划伤涂层出现划痕或变色。锅具变白或出现多种色斑和层状色块时，可用不锈钢清洁剂、柠檬汁或醋去除。切勿用锅具长时间存放酸性食物。酸性食物可能会腐蚀锅具表面。

12 存放。

切勿在没有保护的情况下堆叠：堆叠多个平底锅时，平底锅的底部可能会刮伤下面平底锅的涂层。为了避免这种情况，务必在平底锅之间放置软布、厨房用纸、毛毡锅具保护垫或硅胶垫。

13 不宜用于微波炉加热。

双立人锅具不宜在微波炉中使用，否则可能损坏。

14 真空盖不可用于烹饪。

真空盖只能用于食物储存，其耐热性不足以应对烹饪或加热。因此，请勿直接在锅上、烤箱或微波炉中使用真空盖，否则可能变形或损坏。

15 烹饪和加热前请取下真空盖。

加热食物前，请务必取下真空盖。这也适用于微波炉，烤箱或炉灶。高温会使容器内的压力升高，从而损坏盖子或导致使用不安全。

16 食物冷却后才能进行真空密封。

为了安全使用，进行真空密封前，必须让食物完全冷却。对加热后的食物进行真空密封时，可能产生冷凝水，影响密封效果，甚至损坏真空功能。因此，必须等到食物达到室温。

17 不要装得太满。（边缘留出 1-2 cm）

切勿将容器装得太满。始终在边缘留出 1-2 cm 的空间。确保容器内的食物不会接触盖子内侧的阀门。

18 质保条款。

如果锅具在质保期内出现任何问题，请携锅具和购买凭证前往零售处，但存在其他约定的除外。另外，也可直接办理退货，退货地址可见锅具包装。

因使用不当造成的任何损坏（例如过热、变色、划痕、跌落到地上或清洗错误）不在质保范围之内。用于专业厨房和使用产生的纯视觉痕迹不在制造商的质保范围之内。



ステンレススチール製調理器具（コーティングなし／コーティングあり）の取扱説明書に記載の安全上の注意事項をお守りください。

新しいツヴィリング調理器具は、高品質で多機能、省エネルギーかつ操作しやすい仕様です。長くお使いいただけるよう、ご使用前に以下の取扱説明をよくお読みください。

1 使用する前の洗浄。

お買い上げのツヴィリング調理器具は、お湯、一般的な食器用洗剤、スポンジ、布、ブラシなどを使って洗ってください。水垢ができるのを防ぐために、乾燥させてください。

2 適切なコンロサイズの選択。

コンロは、鍋底の直径と同じかそれより小さいサイズのコンロを選んでください。熱が逃げることが最小限に抑えるため、調理中は鍋に蓋をすることをお勧めします。ツヴィリング調理器具の優れた熱伝導性により、中火でも食材は均等に調理されます。火力を下げることで、エネルギーを節約し、過熱を防ぐことができます。

3 ショートニングの追加。

一部の油脂は低温でも焦げることがあります。発煙点が200°C（400°F）以上の製品を使用することをお勧めします。

3a 中身が吹きこぼれないようにしてください。

調理器具には70～80%までしか液体を入れないうでください（沸騰によるこぼれ火傷防止のため）。塩は沸騰したお湯にのみ加えて、かき混ぜてください。冷たい水に塩を加えると変色する可能性があります。

4 ゆっくり加熱。

調理器具は乾燥状態でのみ加熱してください（油や水の焦げ跡防止のため）。加熱中は決して目を離さず、空の状態で長時間加熱しないでください。過熱により変色することがありますが、調理器具の機能には影響ありません。ただし、極端に過熱しすぎると、鍋底が回復不能な損傷を受けける可能性があります。

IHコンロに関する注意事項。

IHコンロでは加熱リスクが特に高まります。調理器具を中火でゆっくり加熱し、常に監視するようにしてください。ブースト機能は使用しないでください。

高温設定を使用した際に、ブーン／ブーンという音が発生することがあります。これは技術的な原因により発生

する音であり、オープンまたは調理器具の故障の症状ではありません。コンロ上面の直径が鍋底面の直径と一致しない場合、コンロ上面が反応しない場合があります。

ガスコンロ使用時の注意。

ガスコンロで調理する際は、炎が調理器具の底面周囲に燃え移らないようにしてください。火傷防止手袋を着用することをお勧めします。

5 加熱に関する推奨事項。

6 調理用品の使用。

6a ノンスティックコーティングのツヴィリング調理器具について知っておくべきこと。
コーティング調理器具は清掃が非常に簡単で、焦げ付きやすい食材の繊細な調理に最適です。調理器具は中火でゆっくり加熱し、低～中火（最大火力の2/3）で調理してください。発煙点が200°C（400°F）以上の油□ 脂肪を使用してください。また、オイルスプレーは使用しないでください。オイルスプレーを使用すると、調理後に残る汚れを落とすのが難しくなります。ノンスティックコーティング調理器具は手洗いでお手入れしてください。

重要: コーティング加工された調理器具を常時使用すると、その付着防止性能は徐々に劣化していきます。食材を加熱しすぎたり、焦がしたりすると、この劣化を加速させる可能性があります。コーティング加工された調理器具は、その付着防止性能が低下した場合でも、問題なく継続使用できます。ノンスティックコーティングの調理器具は、プラスチック製ハンドルでない場合に限り、最大200°C（350°F）までの設定温度でしたら、オープンでも使用できます。

調理用品: ノンスティックコーティングを最大限保護するため、木製調理用品、またはツヴィリング製の高品質シリコン器具を使用することをお勧めします。鋭利なものは使わないでください。また、調理器具の中で食材を切らないようにしてください。

6b ノンスティックコーティングのツヴィリング調理器具について知っておくべきこと。

コーティング加工されていないツヴィリング製ステンレススチールフライパンは、その内側が高品質の18/10ステンレススチール製です。このステンレススチールは、非常に衛生的で、食材の味に影響を与え

ないため、特に、パン粉をつけずに肉（ステーキなど）を焼くのに最適です。

最高に焼き上げるためのお勧め手順: まず、油□ 脂肪を使わずに、フライパンを中温でゆっくりと温めます。少し間を置いてから、冷たい水を少量フライパンに噴霧します。フライパンがまだ十分に温まっていなければ、噴霧した水滴は蒸発してしまいます。最適な焼き温度になると、水滴は水銀球のような水の球になりフライパンの表面で「踊ります」。フライパンを拭いて水分を取り除き、油を加えます。少し加熱してから食材を投入します。初めは肉がフライパン底にくっつくことがあります。2～3分後には自然にはがれます。進捗はフォークで縁を持ち上げることで確認できます。

7a ハンドルを開く方法。

ハンドル上部のレバーを左に回し、黒いボタンを押してハンドルの口ツクを解除します。

7b ハンドルの取り付け場所。

ハンドルの前部がフライパンの内側に、もう一方の部分が外側になるように、調理器具の縁にハンドルを置きます。

7c ハンドルをロックする方法。

ハンドル上部のレバーを元の位置に戻して、ハンドルをロックします。

8 調理器具から目を離さないでください。

調理器具をご使用中は、安全のため、目を離さないでください。また、熱くなった調理器具の近くに子供が一人で近づかないようにしてください。ハンドルがオープンの縁や熱いコンロ加熱部からはみ出さないようにしてください。

9 焦がさない!

プラスチック製ハンドル付き調理器具は、オープンで150°C（300°F）まで使用可能です!

ノンスティックコーティングの調理器具は、プラスチック製ハンドルでない場合に限り、最大200°C（350°F）までの設定温度でしたら、オープンでも使用できます。

注: 高温では変色する可能性があります。変色は、ステンレススチール用ケア製品を使うと取り除くことができます。

ツヴィリング製フライパンのハンドルは、できるだけ熱が伝わりにくくように設計されています。それでも、蓋やハンドルは熱くなってしまう場合があります。高温のオープンから調理器具を取り出す際は、必ず鍋つかみやオープンミットを使用してください。熱い調理器具は耐熱性のある場所にのみ置いてください。

10 調理器具を十分に冷まします。

調理器具を十分に冷ました後で洗ってください。特にガラス製の蓋は温度変化による破損の恐れがあります。

11 お手入れ方法。

調理器具を十分に冷ました後で洗ってください。ツヴィリング製品は、お手入れが簡単です。調理器具は食洗機で洗うことができます。

ただし、お湯、少量の食器用洗剤と柔らかい布を使って手洗いをすることをお勧めします。強力な洗浄剤を使用すると、調理器具を傷める原因となり、特に、ツヴィリング調理器具のノンスティック性能に悪影響を与えることがあります。コーティングが施された製品は、定期的に食洗機で洗浄すると経年劣化することがありますが、製品の性能には影響ありません。

コーティングが施されていないツヴィリング調理器具の場合、その内側や底面に頑固な汚れがあれば、スポンジのガラガラした面でその部分を洗うことができます。ステンレススチール製の調理器具に食べかすが乾燥しないようにしてください（汚れや変色防止のため）。白色や多色の変色□ 付着物は、通常のステンレススチール用洗浄剤□ レモン汁□ 酢で取り除くことができます。酸性の食品を長期間調理器具に保管しないでください。表面が腐食する恐れがあります。

12 保管方法。

保護パッド等を使用せずに積み重ねないこと: 複数のフライパンを積み重ねると、フライパンの底面が他のフライパンのコーティングを傷つけるおそれがあります。これを防ぐために、柔らかい布、キッチンペーパー、フェルト製の鍋敷き、またはシリコンマットをフライパンの間に挟んでください。

13 電子レンジ使用不可。

ツヴィリング調理器具は電子レンジでの使用には適しておらず、重

大な損傷の原因となる可能性があります。

14 真空蓋は調理には適していません。

真空蓋は食品の保存専用であり、調理や加熱に使用できるほど耐熱性はありません。蓋を鍋やオープン、または電子レンジで直接使用すると、変形や損傷の原因になるため、おやめください。

15 調理前や加熱前に真空蓋を外す。

食品を加熱する前に、必ず真空蓋を外してください。このことは、電子レンジ、オープン、ガスコンロのいずれにも当てはまります。高温によって容器内に圧力がかかり、蓋が損傷したり、安全に使用できなくなる可能性があります。

16 調理済み食品は冷めてから真空パックする。

安全にご使用いただくため、調整済み食品は完全に冷めてから真空パックしてください。加熱した食品は真空パック時に結露が生じ、密封性に悪影響を与えたり、真空機能を損なう場合もあります。そのため、食品が室温に冷めるまで必ずお待ちください。

17 詰め込みすぎない（縁から1～2 cm空けること）。

容器に詰め込みすぎないでください。縁から1～2 cmのスペースを空けてください。容器内の食品が、蓋の内側にある弁に触れないようにご注意ください。

18 保証について。

保証期間内に問題が発生した場合は、特に指示を受けない限り、購入証明書とともに調理器具を販売店へご返却ください。もしくは、調理器具の包装に記載されている住所に直接ご返送いただくことも可能です。

不適切な使用（例えば、過剰加熱□ 変色□ キズ□ 転倒□ 誤った洗浄など）による損傷は保証の対象外です。プロ厨房での使用や、使用による外観上の傷跡も保証の対象外です。

